

Leerplan

OPLEIDING

Slager distributie

Modulair

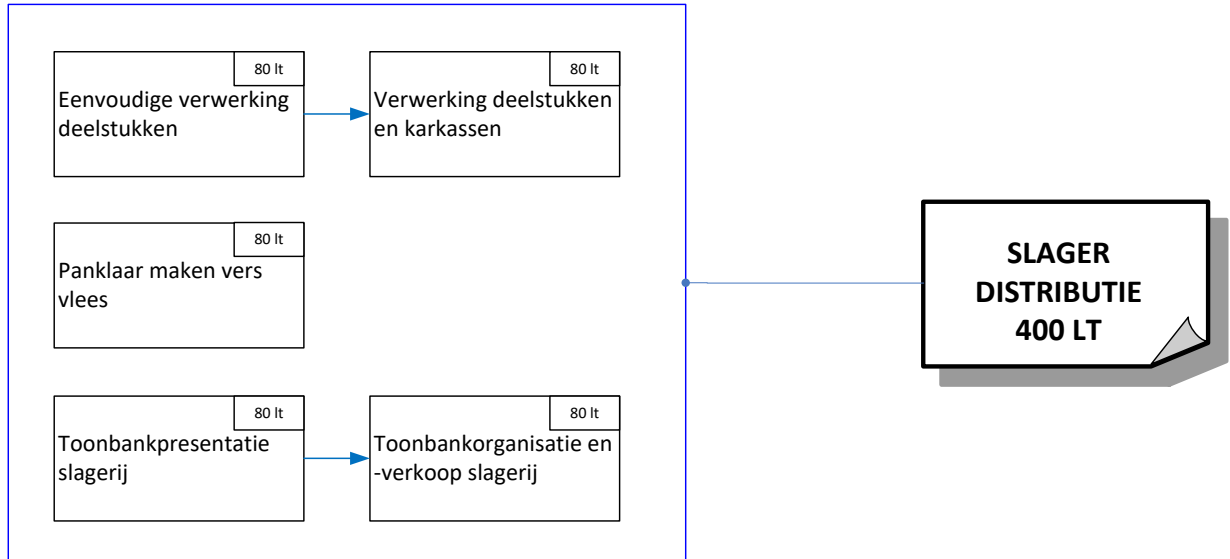
Studiegebied
SLAGERIJ

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding.....	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
2	Visie op het leren van volwassenen.....	5
3	Visie op de opleiding.....	6
3.1	Finaliteit van de opleiding en profiel van de cursisten	6
3.2	Algemene didactische wenken	6
3.3	Samenhang binnen het studiegebied Slagerij	7
3.4	Medisch geschiktheidsattest.....	7
4	Minimale materiële vereisten.....	8
5	Evaluatie van de cursisten.....	9
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie	9
5.3	Breed evalueren	11
6	Algemene doelstellingen van de opleiding	12
7	Leerplandoelstellingen per module	14
7.1	Module: Eenvoudige verwerking deelstukken (M VO G157 – 80 lestijden)	15
7.2	Module: Verwerking deelstukken en karkassen (M VO G160 – 80 lestijden)	19
7.3	Module: Panklaar maken vers vlees (M VO G155 – 80 lestijden).....	25
7.4	Module: Toonbankpresentatie slagerij (M VO G158 – 80 lestijden).....	30
7.5	Module: Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij (M VO G163 – 80 lestijden)	34
8	Bibliografie.....	40
9	Bijlage 1: Schematisch overzicht van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .	41
10	Bijlage 2: Overzicht in tabelvorm van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .	42
11	Bijlage 3: Uittreksel opleidingsprofiel - activiteiten en te integreren ondersteunende kennis	43
11.1	Module: Eenvoudige verwerking deelstukken (M VO G157 – 80 lestijden)	43
11.2	Module: Verwerking deelstukken en karkassen (M VO G160 – 80 lestijden)	45
11.3	Module: Panklaar maken vers vlees (M VO G155 – 80 lestijden).....	47
11.4	Module: Toonbankpresentatie slagerij (M VO G158 – 80 lestijden).....	48
11.5	Module: Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij (M VO G163 – 80 lestijden)	50

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Slager distributie** hoort thuis in het studiegebied SLAGERIJ van het secundair volwassenenonderwijs en is modulair opgebouwd. Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige opleidingsprofiel (goedkeuringsdatum BVR 30-8-2016 - B.S. 20-9-2016).

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Slager distributie (2013). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Slager distributie** omvat in totaal 400 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat SLAGER DISTRIBUTIE.

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden op basis daarvan per module leerplandoelstellingen geformuleerd. Voor elke leerplandoelstelling wordt een koppeling gemaakt met die ondersteunende kenniselementen die voor het realiseren van de desbetreffende leerplandoelstelling relevant of noodzakelijk zijn. In de formulering van de leerplandoelstellingen worden vaardigheden, attitudes en ondersteunende kennis geïntegreerd.

Attitudes worden niet afzonderlijk als dusdanig benoemd, noch in het opleidingsprofiel noch in de beroepskwalificatie waarvan het opleidingsprofiel is afgeleid. Dit leerplan gaat er van uit dat de door het beroepenveld gewenste attitudes waar nodig in de beroepskwalificatie mee in rekening zijn genomen in de formulering van de competenties.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam netoverschrijdend tot stand met medewerking van:

CVO COOVI

CVO Provincie Antwerpen

CVO Tanera

CVO Technisch Instituut Sint-Jozef Geel

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

Centraal in deze visie staan de competentieontwikkeling en de persoonlijke groei van de cursist. Een competentie wordt omschreven als de bekwaamheid om kennis, vaardigheden en attitudes in het handelen geïntegreerd aan te wenden voor maatschappelijke activiteiten (Decreet betreffende de kwalificatiestructuur, 30 april 2009). In het hoger onderwijs worden competenties domeinspecifieke leerresultaten genoemd. Dit houdt in dat het accent niet ligt op het onderwijzen door de leerkracht, maar wel op het leren door de cursist. Louter kennisoverdracht is te vermijden, aangezien in de 21^{ste} eeuw kennis per definitie dynamisch en oneindig is. Er is te veel kennis om ze paraat te kunnen houden. **Leren omgaan met kennis** is daarom belangrijker dan de kennis op zich.

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

- **het ontwikkelen van competenties is een groeiproces.** Door te leren reflecteren op zijn handelen komt de cursist geleidelijk tot een verbreding, verdieping en verrijking van zijn competenties. Verbreden houdt in dat de cursist de competenties kan toepassen in verschillende en in toenemend complexe situaties. Verdieping betekent dat de cursist de competenties door toenemende bewustheid en reflectie steeds beter integreert. Verrijking tenslotte wil zeggen dat de competenties steeds meer iets van de persoon zelf worden, dat de cursist ze bewuster inzet.
- **de cursist leert in een betekenisvolle context.** Kennis, vaardigheden en houdingen dienen zoveel mogelijk geïntegreerd te worden aangeboden. De kennis moet functioneel zijn. Dit verhoogt bovendien de intrinsieke motivatie van de cursist.
- **de nadruk ligt op kennisconstructie i.p.v. op kennisreproductie** door de cursist. Niet de vraag wat iemand leert, maar wel hoe hij leert komt centraal te staan. De activiteit van de leerkracht moet vooral gericht zijn op de kwaliteit van die kennisconstructie. Zijn rol verschuift van lesgever naar begeleider van leerprocessen.
- **de cursist leert in toenemende mate de verantwoordelijkheid op te nemen voor zijn eigen ontwikkeling.** Het is belangrijk dat de cursist zoveel mogelijk sturing kan geven aan het eigen leerproces omdat hierdoor de kwaliteit verhoogt van de kennis die hij verwerft. Dit houdt in dat ook voldoende aandacht gaat naar het ontwikkelen van metacognitieve vaardigheden zoals leren leren, leren reflecteren over het eigen leerproces en ontwikkelen van het zelfstandig leervermogen.
- **het onderwijs houdt rekening met individuele verschillen tussen cursisten.** Er moeten mogelijkheden worden ingebouwd tot differentiatie op vlak van studietempo, inhoud en leerweg. Uitwerken van individueel aangepaste leertrajecten en erkennen van eerder verworven competenties krijgen hierin hun plaats.
- Daaraan gekoppeld moet een **adequate leeromgeving** gecreëerd worden. Dat is een leeromgeving die:
 - levensecht is en uitnodigt tot activiteit, d.w.z. zoveel mogelijk aansluit bij de realiteit om de betrokkenheid van de cursist te verhogen;
 - naast cognitieve inhouden ook vaardigheden en attitudes betreft in het leerproces;
 - rekening houdt met de leerstijl van de cursist. De manier van leren is bepalend voor de kwaliteit van de opgedane kennis, inzichten en vaardigheden. Uit de confrontatie met andere leerstijlen ontwikkelt de cursist een eigen leerstijl;
 - het zelfgestuurd leren stimuleert door de cursist aan te moedigen en te ondersteunen om op een actieve wijze tot kennisconstructie te komen en te reflecteren over zijn leerproces;
 - zorgt dat de cursist systematisch het besef van eigen bekwaamheid ontwikkelt door het regelmatig geven van feedback en het leren reflecteren.

Elk centrum bepaalt zelf hoe het competentie-ontwikkeld onderwijs invult.

3 VISIE OP DE OPLEIDING

3.1 FINALITEIT VAN DE OPLEIDING EN PROFIEL VAN DE CURSISTEN

De **finaliteit** van de opleiding **Slager distributie** is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

Cursisten kunnen de meest uiteenlopende beweegredenen hebben om de opleiding aan te vatten, gaande van een louter persoonlijk ontwikkelingsperspectief tot en met de intentie om in het beroep te stappen, zich in bepaalde beroepsbekwaamheden te vervolmaken of een eigen zaak te starten. Het initieel perspectief van de cursisten kan in de loop van de opleiding of van de verdere levensloop trouwens ook wijzigen.

Ongeacht of een cursist de opleiding volgt om louter persoonlijke dan wel beroepsgerichte redenen, zal de opleiding steeds vorm krijgen vanuit een **professionele benadering**. Dit houdt in dat elke cursist dezelfde competenties dient te bereiken en hetzelfde afsprakenkader dient na te leven.

Het **profiel van de cursisten** in de slagerij-opleidingen kan heel divers zijn op het vlak van leervermogen, aanleg voor en voeling met de praktijk, sneller en trager lerenden, (anders-)talige achtergrond, werkervaring, motivatie enz.

Voor cursisten met geletterdheidsnoden (bijv. op vlak van taal- of rekenvaardigheden) kan een geletterdheidscoach worden ingezet (al dan niet in samenwerking met een centrum voor basiseducatie, VDAB of anderen) en kan er via de geletterdheidsmodules 'Nederlands en leren leren' waar nodig, bijgespijkerd worden.¹

De tewerkstellingscijfers voor zij die een slagerij-opleiding tot een goed einde weten te brengen, zijn zeer gunstig – ook voor kansengroepen.

3.2 ALGEMENE DIDACTISCHE WENKEN

Doorheen de hele opleiding en in alle modules wordt in deze opleiding bijzondere aandacht besteed aan **voedselveiligheid, hygiëne en temperatuurbeheersing, orde en netheid**. Ook de kennis van allergenen en etikettering is onontbeerlijk voor deze opleiding. Het belang van traceerbaarheid dient met nadruk te worden behandeld. In het kader van voedselveiligheid is correcte communicatie een noodzaak in gans de opleiding. De autocontrolelogs is hierbij het aangewezen hulpmiddel.

Cursisten dienen tevens op elk moment gewezen te worden op het **veilig** gebruik van toestellen en gereedschap, niet alleen in hun eigen belang, maar ook in het belang van hun medecursisten. Toestellen worden pas gebruikt nadat de correcte gebruiksaanwijzing werd uitgelegd. Er dient voldoende aandacht te worden geschonken aan het correct ergonomisch tillen en verplaatsen van lasten (grondstoffen, materiaal,...).

Voor startende lesgevers zijn **planning en organisatie** erg belangrijke aandachtspunten. De lessen dienen goed voorbereid te zijn, het te gebruiken materieel moet gekend zijn om de lesonderwerpen op een correcte manier te kunnen behandelen. Ervaren lesgevers kunnen een goede ondersteuning bieden aan hun nieuwe collega's ('peterschap').

Er wordt zo praktijkgericht mogelijk les gegeven. In sommige modules kan er in grote aantallen worden geproduceerd om de professionele **realiteit van de productie** zo goed mogelijk na te bootsen.

De lesgever wijst de cursisten best ook op een aantal **ecologische aspecten**: steeds efficiënt omgaan met energie (elk misbruik leidt tot een grotere energiekost) en een correct afvalbeheer (cursisten dienen het afval correct te sorteren en te verwerken).

¹ Meer info over de geletterdheidsmodules Nederlands en leren leren vindt men op <http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/volwassenenonderwijs/secundair-volwassenenonderwijs/geletterdheidsmodules-nederlands-en-leren-leren/opleidingen.htm>.

Een cursist die het certificaatraject afwerkt in het volwassenenonderwijs heeft een goede basisopleiding meegekregen en kan in de praktijk doorgroeien tot een ervaren, professionele vakman/-vrouw.

Het **leertraject** daarentegen kan wel van cursist tot cursist verschillen. Voor alle modules van de opleiding die instapvrij zijn, kan de cursist in samenspraak met het centrum zelf bepalen welke modules hij eerst volgt, hoeveel modules hij tegelijkertijd volgt enz.

Nieuwe cursisten samen les laten volgen met cursisten die reeds enkele modules doorlopen hebben, levert een goede kruisbestuiving op: **in teamverband leren werken** vormt trouwens de rode draad doorheen alle modules.

In alle modules is er een geleidelijke opbouw wat moeilijkheidsgraad betreft. Naarmate de opleiding vordert worden technieken breder en worden ze ook grondiger ingeoeffend.

Soms kan het nuttig zijn om vormen van **werkplekieren** in te schakelen (bijv. bij een slager bepaalde technieken extra gaan inoefenen). Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen (bijv. een kruidenleverancier, een grossist...), of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd bedrijf (bijv. een slachthuis, beurs, producent van machines of apparatuur ...). Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met het werkveld. Samenwerking met bedrijven kan ook een uitkomst bieden op het vlak van infrastructuur: wanneer het centrum met zijn cursisten in een bedrijf terecht kan, kunnen al te dure investeringen in hoogtechnologische toestellen worden vermeden.

3.3 SAMENHANG BINNEN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ

De acht opleidingen binnen het studiegebied SLAGERIJ vertonen qua opbouw een sterke samenhang. Alle modules van de opleiding **Slager distributie** komen ook terug in andere opleidingen van het studiegebied SLAGERIJ.

Alle vijf de modules maken deel uit van de opleiding **Slager-spekslager**.

Drie modules zijn gemeenschappelijk met de opleiding **Medewerker slagerij** (met name *Eenvoudige verkoopklare gerechten*, *Panklaar maken vers vlees* en *Toonbankpresentatie slagerij*).

Twee modules zijn gemeenschappelijk met de opleiding **Wild- en gevogelteslager**, namelijk *Toonbankpresentatie slagerij* en *Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij*.

De module *Panklaar maken vers vlees* is ook gemeenschappelijk met de opleiding **Vleesbereider**.

Deze samenhang is vooral van belang voor cursisten die in de loop van een opleidingstraject, hun perspectief willen bijstellen en bijv. op een 'hogere' of 'lagere' kwalificatie mikken dan degene die zij oorspronkelijk voor ogen hadden. De reeds verworven deelcertificaten van gemeenschappelijke modules zijn immers zonder meer uitwisselbaar binnen de aanverwante slagerij-opleidingen.

Een schematisch overzicht en een overzicht in tabelvorm van alle opleidingen en modules in het studiegebied SLAGERIJ vindt men als bijlagen bij dit leerplan.

3.4 MEDISCH GESCHIKTHEIDSATTEST

De federale regelgeving op de voedselveiligheid (FAVV) bepaalt dat een medisch geschiktheidsattest vereist is om als cursist toegelaten tot opleidingen of modules waarin cursisten rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en zij die waren of stoffen kunnen verontreinigen of besmetten. De slagerij-opleidingen worden door deze regelgeving gevat.²

² Meer info hierover vindt men in de [omzendbrief VWO/2011/02 'De centrumorganisatie van de centra voor volwassenenonderwijs en de centra voor basiseducatie'](#), hoofdstuk 1.1.4.2. 'Opleidingen waar cursisten in aanraking komen met voeding'.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

Voor deze opleiding dient men te beschikken over lokalen die beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, ergonomie en milieu, alsook over:

- Aanzetstaal
- Beschermkledij (o.a. veiligheidshandschoenen, maliënkolder)
- Bijlen
- Diepvries
- Etikettermachine
- Hakblok
- Hamburgertoestellen
- ICT-toepassingen gerelateerd aan het vakgebied
- Kassa
- Koelcel
- Lardeernaald
- Maatbekers
- Meetinstrumenten: pH-meter, kernthermometer
- Mengmachine
- Messen allerlei
- Onderhoudsmateriaal
- Opslagruimte voor producten of materialen
- Pikhaken
- Pollepel
- Presentatieschotels
- Recipiënten
- Slijpsteen
- Snijmachine
- Spoelbak
- Toestellen om te vermalen, verkleinen, hakken of cutteren
- Toonbank
- Uitsteekvorm
- Vacuüm-machine
- Verpakkingsmateriaal
- Vleeshaken
- Vleesvermalser
- Vleeszagen
- Vulbus
- Wasbak of vaatwasmachine
- Wastafel voor het wassen van handen met droogstelsysteem
- Weegtoestel
- Werktafels

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

5.1 REGELGEVING M.B.T. EVALUATIE IN HET VOLWASSENENONDERWIJS

Het decreet van 20017 betreffende het volwassenenonderwijs stelt in art. 38, §1:

“Een evaluatie is een deskundige beoordeling van de mate waarin de cursist de doelstellingen uit het goedgekeurde leerplan heeft bereikt.

Een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie.

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

Elk centrum moet daarenboven een evaluatiereglement opstellen. De centra bepalen in dit reglement autonoom volgende zaken (decreet volwassenenonderwijs, art. 38 §2):

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

5° de wijze van beraadslaging door de evaluatiecommissies en bekendmaking van de evaluatieresultaten;

6° de procedure waarbij conflicten die plaatsvinden tussen de cursisten en de leden van de evaluatiecommissie voor de beraadslaging, worden behandeld of waarbij vermoede materiële vergissingen die na het afsluiten van de beraadslaging zijn vastgesteld, kunnen worden rechtgezet;

7° de procedure voor vrijstelling van evaluaties en voor de regeling van betwistingen hierover.”

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

Het uitgangspunt van elke evaluatie zijn de leerplandoelstellingen. Het is dan ook evident dat de evaluatie nagaat of en in hoeverre die doelen bereikt werden.

Elke module moet (afzonderlijk) worden geëvalueerd, ook indien het centrum ervoor opteert meerdere modules geïntegreerd aan te bieden.

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

Gezien er op basis van evaluatiegegevens uitspraken en beslissingen worden genomen over cursisten, is het vanzelfsprekend dat dit gebeurt op basis van een kwaliteitsvolle evaluatie.

Een kwaliteitsvolle evaluatie voldoet minstens aan vier criteria: validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en feedback.

➤ **Validiteit** : meet de evaluatie wat ze beoogt te meten?

Als je bijvoorbeeld wil nagaan of de cursisten in staat zijn een werkplan op te maken dan doe gebruik je hiervoor een praktijktoets en geen kennistoets.

Of een evaluatie al dan niet valide is kan je nagaan aan de hand van de volgende vragen:

- zijn vooraf de belangrijkste leerdoelen die geëvalueerd moeten worden vastgelegd?
- zijn al deze leerdoelen uitgewerkt in vragen of opdrachten?
- zijn de vragen en opdrachten representatief voor de aangeboden leerstof?
- wordt aan elke leerplandoelstelling een score toegekend in functie van het gewicht van deze leerplandoelstelling?
- zijn de beoordelingscriteria in overeenstemming met de leerplandoelstellingen?

➤ **Betrouwbaarheid:** is de beoordeling correct, zitten er geen meetfouten in?

Het resultaat van een evaluatie kan door allerlei factoren, gelegen bij de cursist, bij de leerkracht, bij de omgeving, de toets..., beïnvloed worden.

Als bijvoorbeeld de ene leraar tips geeft tijdens de toets en een andere leraar niet dan kan dit invloed hebben op het resultaat.

Voor een betrouwbare toetsing is het belangrijk om deze factoren zo goed mogelijk onder controle te houden.

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

- de toets afgestemd is op het niveau van de cursisten
- er duidelijke beoordelingscriteria en normen zijn vastgelegd
- je op basis van de toets in zijn geheel een onderscheid kan maken tussen cursisten die de stof goed en minder goed beheersen
- er voor parallelklassen afspraken gemaakt zijn rond het opstellen en afnemen van toetsen
- er een verbeterleutel is
- de kans op een toevalstreffer wordt uitgesloten.

➤ **Transparantie:** duidelijke informatie over de evaluatieprocedure en de beoordelingsmodaliteiten.

Evaluatie geeft sturing aan het leerproces van de cursist. Door duidelijk te communiceren over de manier van evalueren en beoordelen worden de cursisten in staat gesteld zich degelijk voor te bereiden en de evaluatieopdracht adequaat uit te voeren.

Een evaluatie is transparant als de cursisten duidelijk geïnformeerd zijn over:

- het tijdstip
- de doelstellingen
- de verwachtingen
- de beoordelingscriteria
- de puntenverdeling
- de toegestane tijd.

Ook op niveau van het team is het belangrijk om duidelijk te communiceren zodat er meer overeenstemming ontstaat tussen de beoordelingsaanpak van de verschillende leerkrachten en er een evenwichtige spreiding van evaluatiemomenten kan worden gerealiseerd.

➤ **Feedback:**

Het evaluatieproces eindigt niet met het mededelen van resultaten, maar omvat ook het geven van feedback (hoe heb ik het gedaan) en feed forward (hoe kan ik het beter doen).

Het spreekt voor zich dat evaluatie authentiek, efficiënt en didactisch relevant is.

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

De evaluatieopdracht moet een zo goed mogelijke nabootsing zijn van reële situaties.

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

Een evaluatie is haalbaar als ze efficiënt te ontwikkelen, af te nemen, te corrigeren en te scoren is. Bij het evalueren moet rekening gehouden worden met de beschikbare tijd en mogelijkheden. Het is daarom beter kleinschalig te starten en voldoende tijd te voorzien. Ook is het wenselijk dat je kan rekenen op de steun van collega's.

➤ **Didactische relevantie:**

De cursisten ervaren de opdracht als betekenis- en waardevol zodat ze er iets van kunnen bijleren.

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

De regelgeving stelt dat een evaluatie kan georganiseerd worden in de vorm van een permanente evaluatie of in de vorm van een afsluitende evaluatie. Hiermee wordt bedoeld dat een centrum vrij is om te kiezen voor:

- één eindevaluatie op het einde van een module of
- meerdere evaluatiemomenten tijdens de looptijd van de module of
- een combinatie van beide.

Vanuit een competentiegerichte benadering van evaluatie verdient het aanbeveling dat je zowel ontwikkelings- als beoordelingsgericht evalueert.

5.3 BREED EVALUEREN

Bij breed evalueren wordt gebruik gemaakt van verschillende evaluatievormen en -methodieken. Denk bijvoorbeeld aan co-evaluatie, peer-evaluatie, portfolio, zelf-evaluatie, casustoets, klassiek examen, simulatie ... Niet elke evaluatievorm is voor elk doel en op elk moment geschikt.

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In de opleiding **Slager distributie** leert de cursist vlees verwerken volgens volgens de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften voor voedingsmiddelen teneinde dit te kunnen verkopen als vleesbereiding.

De cursist maakt tijdens de opleiding kennis met de **context** waarin het beroep wordt uitgeoefend:

- **Omgevingscontext:**
 - Het beroep wordt uitgeoefend in slagerijafdelingen in grote en middelgrote supermarkten, op markten, industriële productieomgevingen, groothandel.
 - Het beroep kan het hanteren van lasten en langdurig rechtstaan inhouden.
 - Het werk vindt afwisselend plaats in warme en koude ruimtes.
 - Het dragen van hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij volgens wetgeving is vereist.
 - Het beroep vereist een omgang met wisselende klantenstromen en leveringsbehoeften.
 - Het beroep houdt het geregeld in contact komen met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne in.

- **Handelingscontext:**
 - De uiteenlopende handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen, bereidingen en de receptuur.
 - Het vergt het vakkundig, economisch, ecologisch en hygiënisch omgaan met diverse grondstoffen, ingrediënten en producten die onderhevig zijn aan bederf.
 - Steeds de aangegeven werkvolgorde respecteren.
 - Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid en bij productafwijkingen (onmiddellijk de leidinggevende op de hoogte brengen).
 - De slager distributie moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke apparatuur en materieel (messen,...).
 - Gaat om met verschillende producten en ingrediënten wat inhoudt dat er rekening moet gehouden worden met voedselveiligheid.
 - Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
 - Het omgaan met de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften op de werkvloer en het respecteren van het arbeidsreglement.
 - De beroepsbeoefenaar moet nauwkeurig kunnen omgaan met financiën (verkoopprijs, kassa, kostprijs).

De cursist verwerft tijdens de opleiding volgende **graad van autonomie**:

- Is zelfstandig in
 - het bepalen van de volgorde van zijn taken in functie van de productieorder.

- Werkt in opdracht en onder toezicht van een leidinggevende, stemt de activiteiten af op de werking van het team.

- Is gebonden aan
 - de autocontroleplannen
 - de vigerende wetgeving
 - de vraag van het cliënteel
 - de opdrachten (lastenboek,...)
 - de bestellingen
 - de wensen en noden van de doelgroep.

- Doet eventueel beroep op
 - collega's van het team voor het ondersteunen van de activiteiten.

De cursist kan op het einde van de opleiding volgende **verantwoordelijkheden** opnemen:

- De correcte toepassing van het autocontrole-systeem
- Een kwaliteitsvol en voedselveilig gerealiseerd eindproduct

- Herkenning van niet-conforme producten
- Hygiënische en volgens de regelgeving gemaakte en bewaarde producten
- Correcte en veilige hantering van machines en materieel
- Zorgvuldig genoteerde en opgevolgde gegevens van het product
- Correcte etikettering
- Een veilige, hygiënische en opgeruimde werkplek
- Gesorteerd afval volgens de voorschriften
- Correcte informatie aan de klant over het product
- Een verantwoorde planning van het eigen productieproces
- Volgens de richtlijn behandelde niet-conforme producten
- Opgevolgde dagelijkse voorraad en doorgegeven bestellingen
- Opgevolgde klantenbestellingen.

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

Het leerplan bestaat uit drie kolommen die als volgt moeten gelezen worden:

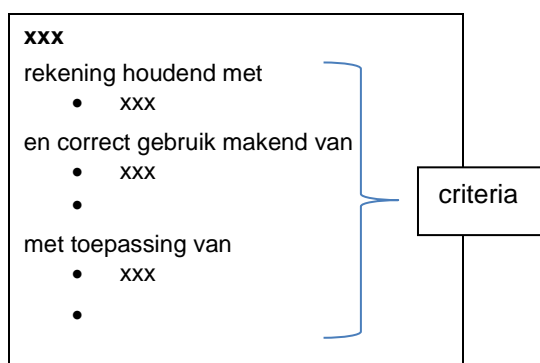
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

Het realiseren van de leerplandoelstellingen bij de cursisten vormt de **kernopdracht** van de leraar.

De leerplandoelstellingen dekken minstens de (basis)competenties zoals opgenomen in de erkende beroepskwalificatie/ het opleidingsprofiel. Ze geven weer welk gedrag van de cursisten verwacht wordt om aan te tonen dat zij de competenties verworven hebben. De leerplandoelstellingen:

- zijn geformuleerd in termen van waarneembaar gedrag;
- bevatten een (handelings)werkwoord dat duidelijk verwijst naar het vereiste beheersingsniveau;
- bevatten tevens de criteria die noodzakelijk zijn om de desbetreffende leerplandoelstelling te bereiken.

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

- de algemene doelstellingen van de opleiding, met inbegrip van context, autonomie en verantwoordelijkheid;
- de algemene doelstelling van de module.
- De **code** in de tweede kolom verwijst naar de code van de erkende beroepskwalificatie zoals opgenomen in het opleidingsprofiel, waardoor op een transparante manier wordt aangegeven hoe de competenties van de beroepskwalificatie/het opleidingsprofiel op een herkenbare manier in het leerplan zijn opgenomen.
- De rechterkolom geeft een aantal **specifieke pedagogisch-didactische wenken** mee die inspirerend kunnen zijn bij het leerproces. Ze zijn echter vrijblijvend: uiteindelijk beslist de leraar eigenhandig over het didactisch proces binnen de visie op leren en evalueren van het centrum.

7.1 MODULE: EENVOUDIGE VERWERKING DEELSTUKKEN (M VO G157 – 80 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist het vlees controleren, de stukken vlees en/of karkarkassen uitsnijden, uitbenen, afwerken en verdelen volgens opdracht. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.1.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • de milieuvoorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB³-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van allergenen⁴ • HACCP⁵ • GMP⁶ en GHP⁷ • de kritische controlepunten voor het eigen werk <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono⁸, E-coli⁹, salmonella¹⁰, ...) • de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • hef- en tiltechnieken • ergonomisch verantwoorde werkhoudingen <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving voor persoonlijke hygiëne. 	D110101 Id17346-c	

³ ARAB: Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

⁴ Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

⁵ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico-inventarisatie voor voedingsmiddelen

⁶ GMP: Good Manufacturing Practice (goede wijze van produceren) is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie

⁷ GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie

⁸ Listeria mono: een grampositieve staafvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen, de bacterie geeft bij de mens listeriose.

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
in teamverband werken gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerhande informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).
het vlees controleren en opslaan in de koeling of diepvries rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de hygiënische voorschriften met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • het “First in First out”-principe en/of het “First expired first out”-principe • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen toepassen • de kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • de wettelijke (bewaar)temperatuur en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • de temperatuur in de opslagruimte controleren • de temperatuur registreren op een lijst of met de computer. 	co 00409	

⁹ E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren

¹⁰ Salmonella: een geslacht van gramnegatieve staafvormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziektes introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus,..

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>stukken vlees en/of karkassen van varken, rund, kalf en schaap verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het gereedschap afstemmen op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees • eventueel karkassen/kwartieren in delen versnijden met behoud van herkomstidentificatie • eventueel poten verwijderen • vet verwijderen • geen insnijdingen maken die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten • zorgen dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt • alle kleine hematomen¹¹, beensplinters en kraakbeen verwijderen • het mes op snee houden <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van anatomie van dieren kennis van kwaliteitsnormen • kennis van de traceerbaarheid van producten • technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen • technieken om vlees bij te snijden • technieken om vlees te snijden <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur. 	D110101 Id18009-c	<ul style="list-style-type: none"> • In deze module vertrek je best van het verwerken van deelstukken, (nog) niet van karkassen; karkassen komen aan bod in de module 'Verwerking deelstukken en karkassen' • Kwaliteitsnormen en traceerbaarheid: leer de cursisten de autocontrolegids hanteren; als onderwijsinstelling kan je de autocontrolegids aanvragen bij de beroepsvereniging of downloaden (zie bibliografie – hoofdstuk 8).
<p>de stukken verdelen volgens opdracht</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de stukken vlees pellen, ontvliezen en portioneren volgens opdracht • overgebleven resten vlees in producten verwerken volgens opdracht • recipiënten bestemd voor vlees gebruiken volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen • versnijdingen van verschillende loten apart houden in functie van traceerbaarheid • werken volgens diersoort • orgaanvlees uit het rode organenpakket herkennen. 	D110101 Id16346-c	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

¹¹ Hematoom: is een bloeditstorting, hiermee wordt die toestand bedoeld waarbij het uittredende bloed zich ergens in het lichaam ophoopt.

7.2 MODULE: VERWERKING DEELSTUKKEN EN KARKASSEN (M VO G160 – 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist karkassen en/of stukken vlees ontvangen, controleren, verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken) en de stukken vlees verdelen volgens hun classificatie (vlees van 1e, 2e of 3e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...). Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.2.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module *Eenvoudige verwerking deelstukken* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenen
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne toepassen • de milieuvorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • kennis van allergenen • grondige kennis van HACCP • grondige kennis van GMP en GHP • grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • hef- en tiltechnieken • ergonomisch verantwoorde werkhoudingen <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving voor persoonlijke hygiëne. 	D110101 ld16246-c	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
in teamverband werken gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerhande informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>karkassen of stukken vlees ontvangen, controleren en opslaan in de koeling of diepvries en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • ingangscntrole uitvoeren op de hoeveelheid, de (technische) kwaliteit en de hygiënische voorschriften • de oorsprong van het vlees identificeren aan de hand van referenties, lotnummers en SANITEL-nummers¹² • de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur controleren • in geval van niet-conformiteit, actie ondernemen door: <ul style="list-style-type: none"> > afwijkingen administratief te vermelden en te registreren op een lijst of met de computer > desgevallend, leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden, terug te zenden • de temperatuur in de opslagruimte controleren en op een lijst of met de computer registreren • ingeval van levering van ingrediënten of producten, de ingrediënten nakijken op kwaliteit en houdbaarheid <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen • ingeval van opslag van producten en ingrediënten, de vochtigheidsgraad en allergenen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van de traceerbaarheid van producten • het "First in First out"-principe of het "First expired First out"-principe voor het opslaan van het vlees opslaan in de koeling of diepvries • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse meetinstrumenten 	<p>D110101 ld17100-c</p>	

¹² SANITEL: is een Europees systeem voor traceerbaarheid, geïnformatiseerd beheer van identificatie, de registratie en het toezicht op veebedrijven, de dieren (runderen, schapen, geiten, herten, ...) en hun verplaatsingen.

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>karkassen en/of stukken vlees van varken, rund, kalf, schaap verwerken (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het gereedschap afstemmen op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees • eventueel karkassen/kwartieren in delen versnijden met behoud van herkomstidentificatie • eventueel poten verwijderen • vet verwijderen • geen insnijdingen maken die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten • zorgen dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt • alle kleine hematomen , beensplinters en kraakbeen verwijderen • het mes op snee houden <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van anatomie van dieren • kennis van kwaliteitsnormen • kennis van de traceerbaarheid van producten • technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen • technieken om vlees bij te snijden • technieken om vlees te snijden <p>correct gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur. 	<p>D110101 ld18009-c</p>	<p>Opmerkingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - afwerken: tot net voor het portioneren - kennis van anatomie van dieren: grote vleesdelen kunnen herkennen en benoemen

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>de stukken verdelen volgens hun classificatie (vlees van 1e, 2e of 3e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwaliteit en het rendement beoordelen • de bestemming van het vlees bepalen op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens • het vlees in categorieën delen volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens) • de stukken vlees pellen, ontvliezen en portioneren volgens de bestemming • overgebleven resten vlees in producten verwerken • recipiënten bestemd voor vlees gebruiken volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen • versnijdingen van verschillende loten apart houden in functie van traceerbaarheid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van het rode organenpakket • kennis van indelen volgens bestemming • grondige kennis van de typologie van vleesstukken • grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees. 	<p>D110101 ld17346-c</p>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.3 MODULE: PANKLAAR MAKEN VERS VLEES (M VO G155 – 80 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist vlees vermalen en vleesbereidingen maken en samenstellen volgens receptuur, alsook de visuele, geur- en temperatuurcontroles uitvoeren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.3.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • de milieuvoorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van allergenen • HACCP • GMP en GHP • de kritische controlepunten voor het eigen werk <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • hef- en tiltechnieken • ergonomisch verantwoorde werkhoudingen <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving voor persoonlijke hygiëne. 	<p>D110101 Id16246-c</p>	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische werken
in teamverband werken gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).

<p>vleesbereidingen maken en samenstellen volgens receptuur en geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles uitvoeren</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de temperatuur en de kwaliteit van het vlees controleren en registreren • hoeveelheden berekenen volgens de opdracht • de benodigde ingrediënten afwegen volgens de technische fiche • de ingrediënten controleren • de ingrediënten en het vlees productieklaar maken • bereiden volgens productiefiche of receptuur • het vlees eventueel vermalen, verkleinen, hakken of cutteren • het gemalen vlees eventueel afvullen • het vlees eventueel larderen¹³, barderen¹⁴, marineren¹⁵ • de wettelijke temperatuur systematisch handhaven • het bereide product controleren en de resultaten registreren (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...) <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • het allergenenbeleid • de eigenschappen en gebruiksmogelijkheden van verschillende soorten darmen: natuur-, kunstdarmen, alginaatdarmen, poreuze darmen • de traceerbaarheid van producten • de functionaliteit van ingrediënten • de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • de voorwaarden voor opslag van vlees • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • grondige kennis van de typologie van vleesstukken • technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees • technieken om vlees te snijden • afvultechnieken • technieken voor larderen, barderen en marineren • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kwaliteitsnormen • de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de machines en het materieel voor het eigen werk • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur. 	<p>co 00417</p>	
--	-----------------	--

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

¹³ Larderen: een mager stuk vlees doorrijgen met dunne reepjes spekvet.

¹⁴ Barderen: techniek waarbij het vlees wordt ingepakt met spek alvorens het snel en door middel van droge hitte wordt gebraden.

¹⁵ Marineren: in een kruidenmengsel weken.

7.4 MODULE: TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ (M VO G158 – 80 LESTIJDEN)

7.4.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, schikken en presenteren, kippen in de grill plaatsen alsook gerechten, slagerijproducten, traiteurschotels verpakken en etiketteren. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.4.2 BEGINSITUATIE

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.4.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • de milieuvoorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van allergenen • HACCP • GMP en GHP • de kritische controlepunten voor het eigen werk <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • hef- en tiltechnieken • ergonomisch verantwoorde werkhoudingen <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving voor persoonlijke hygiëne. 	<p>D110101 ld16246-c</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>in teamverband werken</p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	<p>co 00419</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p>schotels in de toonbank schikken en presenteren</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen • porties afwegen • producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken • etiketten aanbrengen volgens opdracht • de toonbank aanvullen • in opdracht producten verwijderen die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • het "First in, First out " principe • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne • de voorwaarden voor opslag van vlees • kwaliteitsnormen • traceerbaarheid van producten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken. 	<p>D110101 ld17346-c</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>gerechten en slagerijproducten versieren, traiteurschotels verpakken en in de toonbank plaatsen en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen • porties afwegen • producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken • etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) • de toonbank aanvullen • producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen, verwijderen • de wettelijke (bewaar)temperatuur systematisch handhaven <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • het “First In First Out” principe • scheiding van productgroepen bij het schikken en presenteren van schotels in toonbank • de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopsklaar te maken • verpakkingsmethoden • bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • diverse meetinstrumenten. 	<p>D110301 ld6051-c</p>	
<p>kippen in de grill plaatsen.</p>	<p>co 00418</p>	<p>Indien je in je centrum geen kippengrill hebt, kan je bijv. een mobiele kippengrill uitnodigen op school om je cursisten deze competentie te laten verwerven.</p>

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

7.5 MODULE: TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ (M VO G163 – 80 LESTIJDEN)

7.5.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist gerechten, slagerijproducten, (traiteur)schotels versieren en in de toonbank plaatsen, alsook gerechten, slagerijproducten en -specialiteiten, traiteurschotels verpakken. Tevens leert men ook verkopen, de bestelling van de klant opnemen, hem informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze én de voorraad opvolgen en bestellingen plaatsen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, het opvolgen van vaktechnieken, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.5.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module *Toonbankpresentatie slagerij* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.5.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne toepassen • de milieuvorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella , ...) • kennis van allergenen • grondige kennis van HACCP • grondige kennis van GMP en GHP • grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • hef- en tiltechnieken • ergonomisch verantwoorde werkhoudingen <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving voor persoonlijke hygiëne. 	<p>D110101 ld16246-c</p>	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
in teamverband werken gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	co 00419	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).
vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid opvolgen en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • ontwikkelingen in het vakgebied opvolgen • zelf het goede voorbeeld geven • medewerkers informeren over voedselveiligheid en hygiëne • medewerkers bijsturen indien nodig • regelmatig opleidingen volgen in verband met voedselveiligheid en hygiëne. 	D110101 ld19841-c	
de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en bestellingen maken en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • voorraadgegevens registreren • gegevens over het verbruik van producten registreren met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis voorraadbeheer • basiskennis van bestelprocedures • grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche. 	D110101 ld18152-c	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>gerechten en slagerijproducten versieren, traiteurschotels verpakken en in de toonbank plaatsen en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen • porties afwegen • producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken • etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen...) • de toonbank aanvullen • producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen, verwijderen • de wettelijke (bewaar)temperatuur systematisch handhaven <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • het "First In First Out" principe • scheiding van productgroepen, het toonbankvulschema en de hygiënische regelgeving bij het schikken en presenteren van schotels in toonbank • de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding • de traceerbaarheid van producten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopsklaar te maken • verpakkingsmethoden • bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving • diverse meetinstrumenten. 	D110301 Id6051-c	

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>stukken vlees en slagerijspecialiteiten verpakken (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en in de toonbank plaatsen</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • zorgen voor een evenwichtige vulling van de schalen • porties afwegen • producten met de hand of met een verpakkingsmachine verpakken • etiketten aanbrengen met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen ...) • de toonbank aanvullen • producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen, verwijderen • de wettelijke (bewaar)temperatuur systematisch handhaven <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • het "First In First Out" principe • criteria voor versheid van grondstoffen • richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen, het toonbankvulschema bij het schikken en presenteren van schotels in toonbank • de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • afwerkings- en garneringstechnieken om de waren verkoopklaar te maken • verpakkingsmethoden • bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • criteria voor versheid van grondstoffen • diverse meetinstrumenten. 	<p>D110101 ld17346-c</p>	

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>de bestelling van de klant opnemen, de klant informeren over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkopen</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • klanten informeren over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten • vragen stellen om de wensen van de klant te achterhalen • een vleessnijmachine gebruiken • Versnijden en eventueel vermalen • vleesproducten wegen en verpakken volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid • de rekening maken <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basisprincipes van klantvriendelijkheid. 	<p>D110101 Id12027-c/ 20812-c</p>	

N.B.: de bovenstaande leerplandoelstellingen moeten samen worden gelezen met de [context](#), [graad van autonomie](#) en [verantwoordelijkheden](#) zoals omschreven in de algemene doelstellingen van de opleiding onder hoofdstuk 6.

8 BIBLIOGRAFIE

Gids voor de autocontrole in de beenhouwerij-spekslagerij, 2015, 189 bladzijden.

Te downloaden op <http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/g003/>

In gedrukte versie te verkrijgen bij:

De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Adres : Houba de Strooperlaan 784, 1020 Brussel

E-mail : info@landsbond-beenhouders.be

<http://ond.vlaanderen.be/curriculum/>

Op deze website vind je alle goedgekeurde opleidingsprofielen van het volwassenenonderwijs.

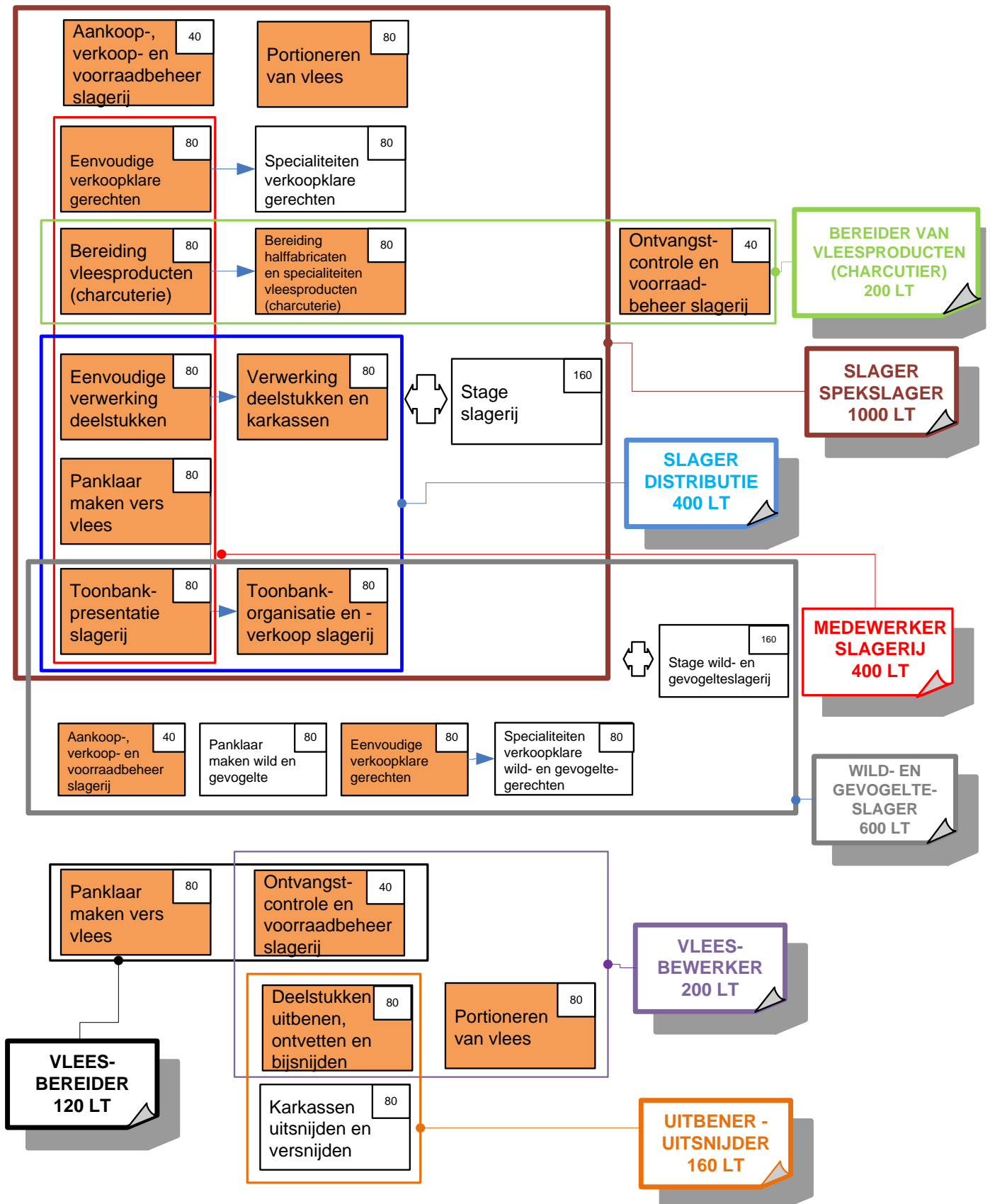
<http://stuurgroepvo.be/curriculum>

Op deze website vind je alle goedgekeurde leerplannen van het volwassenenonderwijs.

<http://www.vlaamsekwalficatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/>

Op deze website vind je alle erkende beroepskwalificaties.

9 BIJLAGE 1: SCHEMATISCH OVERZICHT VAN DE OPLEIDINGEN EN MODULES IN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ



10 BIJLAGE 2: OVERZICHT IN TABELVORM VAN DE OPLEIDINGEN EN MODULES IN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ

STUDIEGEBIED SLAGERIJ			BO VO 220 Medewerker slagerij	BO VO 310 Uitbener - Uitsnijder	BO VO 311 Bereider van vlees- producten (charcutier)	BO VO 312 Vlees- bereider	BO VO 313 Vlees- bewerker	BO VO 420 Slager distributie	BO VO 421 Wild- en gevogelte- slager	BO VO 422 Slager - Spekslager
Totaal aantal lestijden			400	160	200	120	200	400	600	1000
In combinatie AAV diploma S.O.?			Neen	Neen	Neen	Neen	Neen	Neen	Ja	Ja
Niveau beroepskwalificatie			2	3	3	3	3	4	4	4
Eenvoudige verwerking deelstukken	M VO G157	80	x					x		x
Panklaar maken vers vlees	M VO G155	80	x			x		x		x
Toonbankpresentatie slagerij	M VO G158	80	x					x	x	x
Eenvoudige verkoopklare gerechten	M VO G159	80	x						x	x
Bereiding vleesproducten (charcuterie)	M VO G153	80	x		x					x
Karkassen uitsnijden en versnijden	M VO 150	80		x						
Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden	M VO G151	80		x			x			
Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij	M VO G152	40			x	x	x			
Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie)	M VO G154	80			x					x
Portioneren van vlees	M VO G156	80					x			x
Verwerking deelstukken en karkassen	M VO G160	80						x		x
Toonbankorganisatie en -verkoop slagerij	M VO G163	80						x	x	x
Ontvangstcontrole en panklaar maken wild en gevogelte	M VO 161	80							x	
Specialiteiten verkoopklare wild- en gevogeltegerechten	M VO 162	80							x	
Aankoop-, verkoop- en voorraadbeheer slagerij	M VO G164	40							x	x
Stage wild- en gevogelteslagerij	M VO 167	160							x	
Specialiteiten verkoopklare gerechten	M VO 165	80								x
Stage slagerij	M VO 166	160								x

11 BIJLAGE 3: UITTREKSEL OPLEIDINGSPROFIEL - ACTIVITEITEN EN TE INTEGREREN ONDERSTEUNENDE KENNIS

Deze bijlage is louter informatief bedoeld: ze omvat, per module, een overzicht van de activiteiten en de te integreren ondersteunende kennis zoals bepaald in het opleidingsprofiel.

11.1 MODULE: EENVOUDIGE VERWERKING DEELSTUKKEN (M VO G157 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono , E-coli , salmonella , ...) • Basiskennis van allergenen • Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Basiskennis van anatomie van dieren • Basiskennis van het rode organenpakket • Basiskennis van technieken om vlees bij te snijden • Basiskennis ICT • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
<p>Controleert het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> – Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften – Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het "First in First out"-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	co 00409	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van HACCP • Kennis van GMP • Kennis van GHP • Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Kennis van FIFO - en FEFO -principe • Kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees – Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie – Verwijdert eventueel poten – Verwijdert vet – Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten – Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt – Verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen – Houdt het mes op snee 	<p>D110101 Id18009-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees
<p>Verdeelt de stukken volgens opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> – Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht – Verwerkt overgebleven resten vlees in producten volgens opdracht – Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen – Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid – Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	<p>D110101 Id17346-c</p>	

11.2 MODULE: VERWERKING DEELSTUKKEN EN KARKASSEN (M VO G160 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 Id16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van ICT • Kennis van allergenen • Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van anatomie van dieren • Kennis van het rode organenpakket • Kennis van technieken om vlees bij te snijden • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van FIFO- en FEFO-principe • Kennis van technieken om vlees te snijden • Kennis van indelen volgens bestemming • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Grondige kennis HACCP • Grondige kennis GMP • Grondige kennis GHP • Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen • Grondige kennis van de typologie van vleesstukken • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvriezen van vlees
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van FIFO- en FEFO-principe • Kennis van technieken om vlees te snijden
<p>Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Voert ingangscontrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit – Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITEL-nummers – Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur – Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften – Zendt leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden terug – Doet ingangscontrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer – Slaat het vlees op in de koeling of diepvries volgens het “First in First out”-principe – Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer – Houdt rekening met de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten – Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid – Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit 	D110101 Id17100-c	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van indelen volgens bestemming • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Grondige kennis HACCP • Grondige kennis GMP • Grondige kennis GHP • Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Grondige kennis van technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen • Grondige kennis van de typologie van vleesstukken • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvriezen van vlees

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees – Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie – Verwijdert eventueel poten – Verwijdert vet – Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten – Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt – Verwijdert alle kleine hematomen, beensplinters en kraakbeen – Houdt het mes op snee 	<p>D110101 Id18009-c</p>	
<p>Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van 1e, 2e of 3e categorie, ...) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> – Beoordeelt de kwaliteit en het rendement – Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens – Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming – Verwerkt overgebleven resten vlees in producten – Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen – Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens) – Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid 	<p>D110101 Id17346-c</p>	

11.3 MODULE: PANKLAAR MAKEN VERS VLEES (M VO G155 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respekteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respekteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van allergenen • Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <ul style="list-style-type: none"> – Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche – Berekent hoeveelheden volgens de opdracht – Controleert de ingrediënten – Maakt de ingrediënten productieklaar – Maakt het vlees productieklaar – Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees – Vult het eventueel af – Bereidt volgens receptuur – Lardeert, bardeert, marineert – Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees – Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...) – Houdt rekening met het allergenenbeleid 	co 00417	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Kennis van HACCP • Kennis van GMP • Kennis van GHP • Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Kennis van technieken om vlees te snijden • Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • Kennis van malen, verkleinen en cutteren • Kennis van productiefiches/recepturen • Kennis van afvulttechnieken • Kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren • Grondige kennis van de typologie van vleesstukken • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees

11.4 MODULE: TOONBANKPRESENTATIE SLAGERIJ (M VO G158 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van allergenen • Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... • Basiskennis van afwerkings- en garneringstechnieken • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur
<p>Schikt en presenteert schotels in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe – Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen – Houdt rekening met het "First in, First out" principe en scheiding van productgroepen – Brengt etiketten aan volgens opdracht – Vult de toonbank aan in de loop van de dag – Verwijdert in opdracht producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	D110101 ld17346-c	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van HACCP • Kennis van GMP • Kennis van GHP • Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Kennis van FIFO- en FEFO-principe • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van verpakkingsmethoden • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen – Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het "First In First Out" principe en scheiding van productgroepen – Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) – Vult de toonbank aan in de loop van de dag – Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>D110301 ld6051-c</p>	
<p>Plaatst kippen in de grill</p>	<p>co 00418</p>	

11.5 MODULE: TOONBANKORGANISATIE EN -VERKOOP SLAGERIJ (M VO G163 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 Id16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis voorraadbeheer • Basisprincipes van klantvriendelijkheid • Basiskennis van bestelprocedures • Kennis van allergenen • Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees/voeding • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiqueert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00419	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van FIFO- en FEFO-principe • Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen • Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...
<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> – Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op – Geeft zelf het goede voorbeeld – Informeert medewerkers over voedselveiligheid en hygiëne – Stuurt medewerkers bij indien nodig – Volgt regelmatig opleidingen in verband met voedselveiligheid en hygiëne 	D110301 Id19841-c	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van verpakkingsmethoden • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Registreert voorraadgegevens – Registreert gegevens over het verbruik van producten 	D110101 Id18152-c	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Grondige kennis HACCP • Grondige kennis GMP • Grondige kennis GHP • Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Versiert gerechten, slagerijproducten, verpakt traiteurschotels en plaatst in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine – Gebruikt verpakkingsmateriaal geschikt voor voeding volgens de hygiëneregelgeving – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopklaar te maken – Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen – Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het “First In First Out” principe, het toonbankvulschema, de hygiënische regelgeving en scheiding van productgroepen – Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) – Vult de toonbank aan in de loop van de dag – Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>D110301 Id6051-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche
<p>Verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten (bakjes, levensmiddelenpapier, ...) en plaatst in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine – Weegt porties af – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe – Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen – Schikt en presenteert schotels in de toonbank, rekening houdend met het “First in, First out ” principe en het toonbankvulschema – Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...) – Vult de toonbank aan in de loop van de dag – Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen – Past bij het presenteren in de toonbank de richtlijnen met betrekking tot hygiëneregelgeving en scheiding van productgroepen toe – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	<p>D110101 Id17346-c</p>	
<p>Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt</p> <ul style="list-style-type: none"> – Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten – Stelt vragen om de wensen van de klant te achterhalen – Gebruikt een vleessnijmachine – Versnijdt en vermaalt – Weegt vleesproducten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid – Maakt de rekening 	<p>D110101 Id12027-c/ 20812-c</p>	