



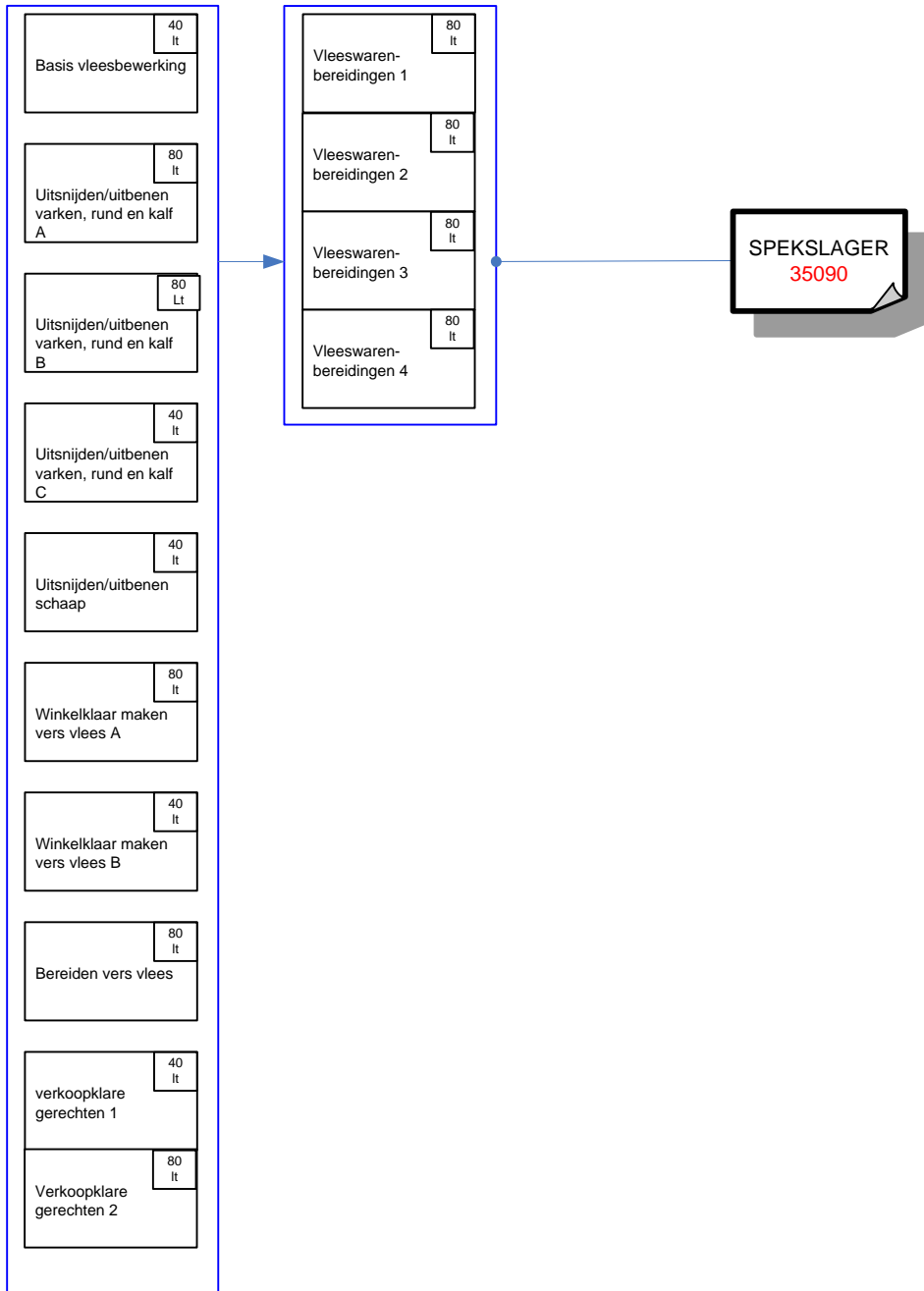
Leerplan

OPLEIDING

**Spekslager
BO VO 306**

BSO 3
Modulair

Studiegebied
Voeding



Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis vleesbewerking	M VO G401	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A	M VO G402 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B	M VO G402 B	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C	M VO G402 C	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen schaap	M VO G403	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees A	M VO G404 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees B	M VO G404 B	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Bereiden vers vlees	M VO G405	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 1	M VO G407 1	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 2	M VO G407 2	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 1	M VO G409 1	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 2	M VO G409 2	20 Lt TV - 60 LT PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 3	M VO G409 3	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 4	M VO G409 4	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij

Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

Ingrid Van Cauter Katrien De Dobbeleer De Wint Debora Johan Walravens Hugo Moonens	CVO Elishout COOVI
Ginette Janssens	CVO 'de Iedebaan-de welvaart'
Kris Boden	PCVOA
Bavo Van Soom Dirk Bokken	OVSG

Inhoudstafel

1	Inleiding	8
1.1	Algemene inleiding	8
1.2	Inhoud	8
1.3	modules	8
1.4	Niveau en soort vak	9
2	Beginsituatie	10
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	11
3.1	Doelstellingen	11
3.2	Sleutelvaardigheden	11
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	13
4.1	Algemene benodigdheden	13
4.2	Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost	14
4.3	Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C	14
5	Evaluatie van de cursisten	15
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	15
5.2	Doel van evaluatie	15
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	15
6	Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	16
6.1	Algemene doelstelling van de module	16
6.2	Beginsituatie	16
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	17
6.4	Sleutelvaardigheden	18
7	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)	19
7.1	Algemene doelstelling van de module	19
7.2	Beginsituatie	19
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	20
7.4	Sleutelvaardigheden	24
8	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	25
8.1	Algemene doelstelling van de module	25
8.2	Beginsituatie	25
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	26
8.4	Sleutelvaardigheden	29
9	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	31
9.1	Algemene doelstelling van de module	31
9.2	Beginsituatie	31
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	32
9.4	Sleutelvaardigheden	36
10	Module: Uitsnijden/uitbenen schaap – MO VO G403 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	37
10.1	Algemene doelstelling van de module	37
10.2	Beginsituatie	37
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	38

10.4	Sleutelvaardigheden	40
11	Module: Winkelklaar maken vers vlees A – MO VO 404 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	42
11.1	Algemene doelstelling van de module	42
11.2	Beginsituatie	42
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	43
11.4	Sleutelvaardigheden	45
12	Module: Winkelklaar maken vers vlees B – MO VO G404 B – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	47
12.1	Algemene doelstelling van de module	47
12.2	Beginsituatie	47
12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	48
12.4	Sleutelvaardigheden	50
13	Module: Bereiden vers vlees – MO VO G405 80 Lt (60 PV – 20 TV)	52
13.1	Algemene doelstelling van de module	52
13.2	Beginsituatie	52
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	53
13.4	Sleutelvaardigheden	55
14	Module: Verkoopklare gerechten 1 – MO VO G407 1 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	57
14.1	Algemene doelstelling van de module	57
14.2	Beginsituatie	57
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	58
14.4	Sleutelvaardigheden	59
15	Module: Verkoopklare gerechten 2 – MO VO G407 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	61
15.1	Algemene doelstelling van de module	61
15.2	Beginsituatie	61
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	62
15.4	Sleutelvaardigheden	63
16	Module: Vleeswarenbereidingen 1 – MO VO G409 1 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	65
16.1	Algemene doelstelling van de module	65
16.2	Beginsituatie	65
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	66
16.4	Sleutelvaardigheden	68
17	Module: Vleeswarenbereidingen 2– MO VO G409 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	70
17.1	Algemene doelstelling van de module	70
17.2	Beginsituatie	70
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	71
17.4	Sleutelvaardigheden	75
18	Module: Vleeswarenbereidingen 3 – MO VO G409 3 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	77
18.1	Algemene doelstelling van de module	77
18.2	Beginsituatie	77
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	78
18.4	Sleutelvaardigheden	82
19	Module: Vleeswarenbereidingen 4 – MO VO G409 4 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	84
19.1	Algemene doelstelling van de module	84

19.2	Beginsituatie	84
19.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	85
19.4	Sleutelvaardigheden	89
20	Bibliografie	91

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Spekslager hoort thuis in het studiegebied Voeding. Deze opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/45).

De Spekslager is een persoon die, op eigen verantwoordelijkheid vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Het hele proces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Slager/Spekslager rekening met hygiëne, veiligheid en bewaar technieken voor het product. Tenslotte adviseert, bedient en maakt hij de bestellingen van de klanten klaar. Indien een Slager/Spekslager zich bijkomend specialiseert tot Culinair traiteurslager maakt hij ook buffetten klaar en bewerkt hij wild en gevogelte. De Spekslager is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

1.2 Inhoud

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en organiseren
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- het vee en/of vlees beoordelen, bestellen en kopen
- een varken uitsnijden en uitbenen
- een rund uitsnijden en uitbenen
- een schaap uitsnijden en uitbenen
- de delen afwerken en varkensvlees, rundvlees, schapenvlees en kalfvlees winkelklaar maken
- bereidingen op basis van vers vlees maken
- vleesbereidingen klaarmaken
- zouterijproducten klaarmaken
- kookworsten klaarmaken
- droge worsten klaarmaken
- leverbereidingen klaarmaken
- bloedbereidingen klaarmaken
- geleibereidingen klaarmaken
- klaargemaakte gerechten bereiden
- toonbankverkoop uitvoeren
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren
- materieel onderhouden en schoonmaken
- de eigen deskundigheid opbouwen.

1.3 modules

De opleiding Spekslager bestaat uit 14 modules.

Basis vleesbewerking	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV
Uitsnijden/uitbenen schaap	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV
Winkelklaar maken vers vlees A	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Winkelklaar maken vers vlees B	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV

Bereiden vers vlees	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Verkoopklare gerechten 1	40 Lt waarvan 30 Lt PV en 10 Lt TV
Verkoopklare gerechten 2	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 1	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 2	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 3	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 4	80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

De totale opleiding omvat dus 920 Lt.

De modules "Basis vleesbewerking", "Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C", "Uitsnijden/uitbenen schaap", "Winkelklaar maken vers vlees A/B", "Bereiden vers vlees", Verkoopklare gerechten 1/2" gelden als instapvereiste voor de modules "Vleeswarenbereidingen 1/2/3/4".

Alle andere modules zijn instapvrij.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 920 Lt:

- 230 Lt TV
- 690 Lt PV

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de derde graad van het secundair beroepsonderwijs.

2 Beginsituatie

De cursisten dienen te voldoen aan de decretale toelatingsvoorwaarden voor het volwassenenonderwijs.

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding Spekslager hoort thuis in het studiegebied Voeding. Deze opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/45).

De Spekslager is een persoon die, op eigen verantwoordelijkheid vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Het hele proces gebeurt op een ambachtelijke, efficiënte en vaktechnische manier. Vóór, tijdens en na de bereiding houdt de Slager/Spekslager rekening met hygiëne, veiligheid en bewaarstechnieken voor het product. Tenslotte adviseert, bedient en maakt hij de bestellingen van de klanten klaar. Indien een Slager/Spekslager zich bijkomend specialiseert tot Culinaire traiteurslager maakt hij ook buffetten klaar en bewerkt hij wild en gevogelte. De Spekslager is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en organiseren
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- het vee en/of vlees beoordelen, bestellen en kopen
- een varken uitsnijden en uitbenen
- een rund uitsnijden en uitbenen
- een schaap uitsnijden en uitbenen
- de delen afwerken en varkensvlees, rundvlees, schapenvlees en kalfvlees winkelklaar maken
- bereidingen op basis van vers vlees maken
- vleesbereidingen klaarmaken
- zouterijproducten klaarmaken
- kookworsten klaarmaken
- droge worsten klaarmaken
- leverbereidingen klaarmaken
- bloedbereidingen klaarmaken
- geleibereidingen klaarmaken
- klaargemaakte gerechten bereiden
- toonbankverkoop uitvoeren
- afgewerkte producten en grondstoffen bewaren
- materieel onderhouden en schoonmaken
- de eigen deskundigheid opbouwen.

3.2 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

4.1 Algemene benodigdheden

- Aanzetstaal
- Afdrukvormen vers vlees (vb. hamburgers)
- Beschermkledij
- Bijlen
- Blad- en boorzagen
- Combisteamer
- Cutter
- Diepvries
- Etiketteermachine
- Galantinevormen
- Hakblok
- Hakmolen
- Hamburgertoestellen
- Hespenvormen
- Hygrometer
- Ijsschilfermachine
- Kassa
- Kernthermometer
- Klimaatkast / rijpingskast
- Kloppers en spatels
- Koelcel
- Kook- en rookkast
- Kookfornuis
- Kookpotten
- Lardeernaald
- Mengmachine
- Messen allerlei
- Onderhoudsmateriaal
- Oven
- Pasteivormen
- Pekelbak
- Pekelspuit
- Ph meter
- Pikhaken
- Presentatieschotels
- Receptiënten

- Rookkast
- Slijpsteen
- Snijmachine
- Stoom – bakkast
- Terrines
- Thermometer
- Toonbank
- Uitsteekvorm
- Vacuümmachine
- Veiligheidshandschoenen
- Vleeshaken
- Vleesvermalser
- Vleeszagen
- Vulbus
- Vuren
- Wasbak of vaatwasmachine
- Wastafel voor het wassen van handen met droogstelsysteem
- Weegtoestel
- Werktafels
- Zoutruimte

4.2 Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost

- Combisteamer
- Frituurketel
- Grondstoffenspoelbak
- Kommen
- Kookketel, -pot
- Korstdeegvormen
- Maatbekers
- Microgolfoven
- Mixer
- Pollepel
- Robotcoupe
- Zeven

4.3 Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C

- Maliënkolder

5 Evaluatie van de cursisten

5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs

In de laatste decennia heeft zich een nieuwe ontwikkeling voorgedaan in het denken over evaluatie. Evaluatie wordt niet meer als een afzonderlijke activiteit beschouwd die louter gericht is op de beoordeling van de cursist, maar wordt nu vooral als een inherent deel van het onderwijsleerproces benaderd. Didactische evaluatie geeft informatie aan cursisten en leraren over het succes van het doorlopen leerproces en biedt zodoende de kans om het rendement van cursisten én leraren te optimaliseren.

5.2 Doel van evaluatie

- In de eerste plaats worden de sterke en de zwakke punten van de cursist opgespoord (diagnose). Indien nodig kan remediëring en bijkomende begeleiding voorzien worden. De cursist wordt door de evaluatie gestimuleerd om over zijn eigen leerproces te reflecteren.
- Een evaluatie verschaft ook duidelijkheid over wat van de cursist verwacht wordt en in welke mate hij al dan niet aan de vooropgestelde criteria voldoet. In overleg met de cursist kunnen de evaluatiegegevens gebruikt worden om beslissingen te nemen over het verdere traject. Het valt aan te bevelen om de evaluatiecriteria vooraf duidelijk aan de cursisten mee te delen. Deze criteria worden ook best vooraf besproken in de vakgroep.
- Op basis van de evaluatiegegevens kan de leraar beslissen om het onderwijsleerproces al dan niet bij te sturen en om wijzigingen aan te brengen in zijn didactisch handelen.

5.3 Kwaliteit van de evaluatie

Een relevante evaluatie beantwoordt aan een aantal criteria. Validiteit, betrouwbaarheid, transparantie en didactische relevantie zijn criteria die bijdragen tot de kwaliteit van de evaluatie.

Validiteit geeft aan in welke mate de evaluatiescores een maat zijn voor de beheersing van de beoogde doelstellingen. Betrouwbaarheid slaat op het feit of de scores technisch eerlijk, correct en juist zijn. Evaluatie is transparant indien de cursisten over alle nodige informatie beschikken, zowel voor een degelijke voorbereiding als voor de concrete uitvoering van de evaluatietask (examen, toets, oefening, opdracht, ...), zodat de evaluatie aan hun verwachtingspatroon voldoet. De evaluatie is didactisch relevant als zij bijdraagt tot het leerproces.

6 Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8806

6.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van eenvoudige voorbereidingstechnieken verkrijgt de cursist een zicht op het werk in de slagerij.

De cursist leert de verschillende stappen in de vleesproductieketen, hierbij maakt hij ook kennis met de producten die de slager maakt.

Ook leert men de producten af te wegen.

Tevens wordt de basis gelegd voor technieken bij het voorbereiden van de grondstoffen.

In deze module wordt, zoals in al de andere modules, veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- De sector kunnen omschrijven.
- Onder begeleiding vlees kunnen bewerken.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

6.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen, <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i>	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ...
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Verschillende types van bedrijven kennen. Diverse beroepen binnen de sector kunnen situeren. De taken eigen aan de beroepen binnen de sector kunnen onderscheiden.	BC03 BC03 BC03		
Slagerijmateriaal kunnen gebruiken. De producten kunnen klaarzetten. Het vlees kunnen versnijden. Het versneden vlees kunnen sorteren.	BC04 BC04 BC04 BC04		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen, <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i>	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05		
De rode organen kunnen opslaan. <i>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	ED	Organvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

6.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19

7 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8807

7.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen van het varken en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een varken kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

7.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ...
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Poten kunnen verwijderen. Een varkenskop kunnen afzetten. Een varkenskop kunnen uitbenen. Hammen kunnen uitsnijden. Hammen kunnen ontvetten. Hammen kunnen ontbenen. Een varkensbuik kunnen uitsnijden. Een varkensbuik kunnen kantsnijden. Een varkensbuik kunnen uitbenen. Een schouder kunnen uitsnijden. Een schouder kunnen ontvetten. Een schouder kunnen uitbenen. Een carré kunnen ontvetten. Een carré kunnen uitbenen. Een carré kunnen versnijden. Spek kunnen ontzwoerden. Varkendelen kunnen afwerken Half varken kunnen verdelen.	BC04 ED	Half varken	Ham, schouder, rug, ribben, buik en organen.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Deelstukken van het voorkwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05 BC05 BC05	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06 BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Deelstukken zorgvuldig van het voorkwartier kunnen uitbenen. Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding.
Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.	ED	De uitgebeende deelstukken van een half varken	Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ... Mignonette, kotelet, lapjes, geraad, karbonade, ...

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Orgaanvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

7.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30

8 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8808

8.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen van het rund en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een rund kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

8.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ...
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Poten kunnen verwijderen. Een rundskop kunnen afzetten. Een rundskop kunnen uitbenen. Hammen kunnen uitsnijden. Hammen kunnen ontvetten. Hammen kunnen ontbenen. Een rundsbuik kunnen uitsnijden Een rundsbuik kunnen kantsnijden. Een rundsbuik kunnen uitbenen. Een schouder kunnen uitsnijden. Een schouder kunnen ontvetten Een schouder kunnen uitbenen. Een carré kunnen ontvetten. Een carré kunnen uitbenen. Een carré kunnen versnijden. Spek kunnen ontzwoerden. Rundsdelen kunnen afwerken Half rund kunnen verdelen. De benamingen van de delen van het rund kennen.	BC04 ED ED	Half rund	Borst, schouder, zesrib, spier en nek, dunne lende, bil, punt en lap.
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Deelstukken van het voorkwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05 BC05 BC05	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06 BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Deelstukken van het voorkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	Na demonstratie door de leraar, wordt er inge oefend onder begeleiding.
Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.	ED	De uitgebeende deelstukken van een half rund	Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ... Bovenbil, platte bil, entrecote, valse filet, filet puur, bal van de schouder,... Kogel voor filet mignon, borstlap voor steak II of stoofvlees, imitatiefilet voor steak, ...
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Orgaanvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

8.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30

9 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8809

9.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een varken, rund en kalf. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen van het kalf en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een kalf kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

9.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01		
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Poten kunnen verwijderen. Een kalfskop kunnen afzetten. Een kalfskop kunnen uitbenen. Hammen kunnen uitsnijden. Hammen kunnen ontvetten. Hammen kunnen ontbenen. Een kalfsbuik kunnen uitsnijden. Een kalfsbuik kunnen kantsnijden. Een kalfsbuik kunnen uitbenen. Een schouder kunnen uitsnijden. Een schouder kunnen ontvetten. Een schouder kunnen uitbenen. Een carré kunnen ontvetten. Een carré kunnen uitbenen. Een carré kunnen versnijden. Spek kunnen ontzwoerden. Kalfsdelen kunnen afwerken. De benamingen van de delen van het kalf kennen.	BC04 ED	Half kalf	Borst, schouder, zesrib, spier en nek, dunne lende, bil, punt en lap.
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Deelstukken van het voorkwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05 BC05 BC05	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06 BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Deelstukken van het voorkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het voorkwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeft onder begeleiding.
Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.	ED	De uitgebeende deelstukken van een half kalf	Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ... Bovenbil, platte bil, entrecote, valse filet, filet puur, bal van de schouder, ... Kogel voor filet mignon, borstlap voor blanquette, imitatiefilet voor lapjes, ...
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Orgaanvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, zwezerik.

9.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30

10 Module: Uitsnijden/uitbenen schaap – MO VO G403 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8810

10.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van geëigende technieken leert de cursist stap voor stap het uitsnijden en uitbenen van een schaap. De nadruk ligt op de eerste controle bij de aanlevering van de producten, het versnijden tot technische delen en technieken voor het uitbenen van de uitgesneden delen.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

Veel aandacht wordt besteed aan de veiligheid-, hygiëne- en milieuaspecten tijdens de werkzaamheden.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding een schaap kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

10.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	Bij de beschermingsmiddelen heeft men o.a. aandacht voor de maliënkolder, metalen handschoenen, ...
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen.	BC04 BC04		
De benamingen van het schapenvlees kennen.	ED	Benamingen <ul style="list-style-type: none"> • De buitenzijde • De binnenzijde • De soorten vlees • De soorten vet • De soorten beenderen • Het orgaanvlees 	Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ... Borst, buiksede, schouder, bout, nek, kotelet, flank, zadel.
Deelstukken kunnen uitsnijden. Deelstukken zorgvuldig kunnen afwerken.	BC04 BC04	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Bout • Barron • Zadel • Rug • Schouder • Lage rib • Hals • Borst 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Deelstukken kunnen uitbenen. Deelstukken zorgvuldig kunnen afwerken.	BC04 BC04	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Bout • Barron • Zadel • Rug • Schouder • Lage rib • Hals • Borst 	
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. De rode organen kunnen opslaan. <i>Orgaanvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC05 BC05 BC05 ED	Orgaanvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

10.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

11 Module: Winkelklaar maken vers vlees A – MO VO 404 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8811

11.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het winkelklaar maken van vers vlees, het portioneren en het afwerken zodat het vlees verkoopklaar is.

Het gaat hier over de toepassingstechnieken van zowel rund-, varkens-, schapen- en kalfsvlees.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, schapenvlees en lamsvlees winkelklaar kunnen maken.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

11.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheid kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Vleesstukken kunnen ontvetten. Vleesstukken kunnen pellen. De technieken van het onderverdelen en verkoopklaar maken per onderdeel kunnen toepassen. Het ontvetten, ontvliezen en pellen volgens de verantwoorde en toepasselijke bestemming kunnen uitvoeren. De verkoopklare onderdelen herkennen en kunnen opsommen. De technieken van het snijden /of hakken volgens de verkoopmogelijkheden met gebruik van het juiste materiaal kunnen uitvoeren. Kunnen toelichten op welke wijze de verschillende materialen worden gebruikt.	BC04 BC04 BC04 BC04 ED ED ED ED ED	Winkelklaar <ul style="list-style-type: none"> • Varkensvlees • Rundvlees 	Onder begeleiding.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vleesstukken kunnen verpakken. Verpakt vlees kunnen etiketteren. Vleesstukken kunnen ophangen. Verpakt vlees kunnen opslaan. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. Diverse verpakkings- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen. De eisen waaraan de verpakking van de producten moet voldoen, kunnen toelichten. De eindproducten en het afval volgens de vigerende reglementering kunnen opslaan.	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 ED ED ED	Verpakken en bewaren	

11.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

12 Module: Winkelklaar maken vers vlees B – MO VO G404 B – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8812

12.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het winkelklaar maken van vers vlees, het portioneren en het afwerken zodat het vlees verkoopklaar is.

Het gaat hier over de toepassingstechnieken van zowel rund-, varkens-, schapen- en kalfsvlees.

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding varkensvlees, rundvlees, kalfsvlees, schapenvlees en lamsvlees winkelklaar kunnen maken.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

12.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheid kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Vleesstukken kunnen ontvetten. Vleesstukken kunnen pellen. Vleesstukken kunnen proportioneren. De technieken van het onderverdelen en verkoopklaar maken per onderdeel kunnen toepassen. Het ontvetten, ontvliezen en pellen volgens de verantwoorde en toepasselijke bestemming kunnen uitvoeren. De verkoopklare onderdelen herkennen en kunnen opsommen. Weten op welke wijze de verschillende materialen worden gebruikt.	BC04 BC04 BC04 BC04 ED ED ED ED ED	Winkelkaar maken van <ul style="list-style-type: none"> • Kalfsvlees • Lamsvlees • Andere vleessoorten 	Onder begeleiding.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vleesstukken kunnen verpakken. Verpakt vlees kunnen etiketteren. Vleesstukken kunnen ophangen. Verpakt vlees kunnen opslaan. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. Diverse verpakkings- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen. Kennen de eisen waaraan de verpakking van producten moet voldoen, kunnen toelichten. De eindproducten en het afval volgens de vigerende reglementering kunnen opslaan.	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 ED ED ED	Verpakken en bewaren	

12.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

13 Module: Bereiden vers vlees – MO VO G405 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8813

13.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor de bereidingen van producten op basis van vers vlees.

Het gaat hier vooral over de vormen van malen en de verwerking van gemalen vlees en vers vlees.

De specifieke toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieu aspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materieel kunnen onderhouden.
- Onder begeleiding grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding vers gemalen vlees kunnen bereiden.
- Onder begeleiding vers vlees kunnen bereiden.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

13.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.	BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Vers vlees in categorieën kunnen opdelen. Grondstoffen kunnen gebruiken. Additieven, kruiden en specerijen kunnen gebruiken. Kritische punten in het verwerken van gehaktproducten in relatie tot de wet, micro-organismen, temperatuur en HACCP kennen. Vers vlees kunnen afwerken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 ED BC04	Vers gemalen vlees bereiden <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Recepten • Vers vlees in categorieën • Grondstoffen • Additieven, kruiden en specerijen • Afwerking 	Onder begeleiding
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Vers vlees in categorieën kunnen opdelen. Grondstoffen kunnen gebruiken. Additieven, kruiden en specerijen kunnen gebruiken. Weten het verschil tussen gemalen en ongemalen vers vleesbereidingen en afleidingen. Vers vlees kunnen afwerken.	BC05 BC05 BC05 BC05 BC05 ED BC05	Vers vlees bereiden <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Recepten • Vers vlees in categorieën • Grondstoffen • Additieven, kruiden en specerijen • Afwerking 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vleesstukken kunnen verpakken. Verpakt vlees kunnen etiketteren. Vleesstukken kunnen ophangen. Verpakt vlees kunnen opslaan. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. Weten waarop te letten bij het bewaren van vers vleesbereidingen/gehaktproducten. Eisen waaraan de verpakking van de producten moet voldoen kennen. Diverse verpakking- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen.	BC06 BC06 BC06 BC06 BC06 BC06 ED ED ED	Vleesproducten bewaren	

13.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

14 Module: Verkoopklare gerechten 1 – MO VO G407 1 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8814

14.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module behandelt men het brede scala van reeds klaargemaakte of half bereide gerechten die de slager aanbiedt. De nadruk ligt op zowel koude bereidingen als bereidingen die door de klant worden geregenereerd, recepten lezen en bereiden, de juiste werkwijze en de presentatie van deze bereidingen en dit onder begeleiding.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Producten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

14.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip basiscompetenties (BC), eigen doelen, <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip basiscompetenties (BC), eigen doelen, <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Grondstoffen kunnen gebruiken. Groenten kunnen schoonmaken. Groenten kunnen snijden. Groenten kunnen garen. Soepen kunnen bereiden.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Groenten Soepen	
Bereidingen kunnen verpakken. Verpakte bereidingen kunnen etiketteren. Verpakte bereidingen kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05 BC05	Opslaan Verpakken Bewaren	De vigerende normen toepassen.

14.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

15 Module: Verkoopklare gerechten 2 – MO VO G407 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8815

15.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module behandelt men het brede scala van reeds klaargemaakte of half bereide gerechten die de slager aanbiedt. De nadruk ligt op zowel koude bereidingen als bereidingen die door de klant worden geregenereerd, recepten lezen en bereiden, de juiste werkwijze en de presentatie van deze bereidingen.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen ook aan bod.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Producten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

15.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen, <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i>	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen, <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!),</i>	BC ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Het materiaal kunnen gebruiken. De recepten kunnen lezen. De grondstoffen kunnen gebruiken.	BC04 BC04 BC04	Producten bereiden	
Het vlees kunnen garen. Warme sausen kunnen bereiden. Koude sausen kunnen bereiden. Gerechten kunnen afwerken.	BC04 BC04 BC04 BC04	Warme sausen Koude sausen	
Bereidingen verpakken. Verpakte bereidingen etiketteren. Verpakte bereidingen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05 BC05	Bereidingen bewaren	De vigerende normen toepassen.

15.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

16 Module: Vleeswarenbereidingen 1 – MO VO G409 1 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8816

16.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het bereiden en bewaren van zouterijproducten.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen aan bod.

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materialen kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Zouterijproducten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

16.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: Basis vleesbewerking, Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C, Uitsnijden/uitbenen schaap, Winkelklaar maken vers vlees A/B, Bereiden vers vlees en Verkoopklare gerechten 1/2.

16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren. Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Goederen Documenten Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen gebruiken. Het zouterijproces kunnen voorbereiden. Het vlees volgens de rauwe zouterij kunnen klaarmaken. Het vlees volgens de kookzouterij klaarmaken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04		
Verschillende zouterijmethoden en het toepassingsdomein ervan kennen. Diverse producten nodig voor het zouten kennen. Apparatuur nodig voor deze zoutmethoden kennen. Apparatuur kunnen gebruiken.	ED ED ED ED	De Zouterijmethoden <ul style="list-style-type: none"> • Rauwe/gekookte zouterij <ul style="list-style-type: none"> – Droogzouten – Pekelen – Pekelen door inspuiting – Vacuümzouten 	Telkenmale behandelt met zeker de productkennis en de apparatuur. O.a. mengen van de zoutsamenstelling voor het gebruik. O.a. behandelt men het samenstellen van de pekel.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Het vlees op de juiste manier kunnen voorbereiden en kantsnijden. Zoutmethoden en hun technieken kennen en kunnen toepassen . Rookmethoden kennen en kunnen toepassen.	ED ED ED	Het zouten <ul style="list-style-type: none"> • Voorbereiden • Eigenlijke wering 	O.a. het buikspek, het procureurspek, het hespenspek, de bacon; de filet de sax, de nootham, de coburgerham, de rauwe ham, de gekookte ham: ambachtelijk en industrieel. Specialiteiten (vb. met spek).
Gaarmethoden kennen en kunnen toepassen. Het afwateren kunnen toepassen en de rijpheid kunnen bepalen na het zouten. Gezouten zouterijwaren kunnen voorbehandelen en invormen. De technieken van garen kennen en kunnen toepassen.	ED ED ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Nabehandeling • Afwerken • Koken <ul style="list-style-type: none"> – Stomen – Braiseren – Stoom/bakken 	Aandacht voor roken en koken.
Verskillende criteria waaraan een verkoopklaar product moet voldoen kunnen verwoorden. Zouterijproducten kunnen klaarmaken.	ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken 	
Bereidingen kunnen verpakken. Verpakte bereidingen kunnen etiketteren. Verpakte bereidingen kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05 BC05		

16.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht	SV05

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
	en verkocht worden.	
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

17 Module: Vleeswarenbereidingen 2- MO VO G409 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8817

17.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het bereiden en bewaren van leverbereidingen, bloedbereidingen, en geleibereidingen.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen aan bod.

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en het materialen kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- De leverbereidingen kunnen bereiden.
- Bloedbereidingen kunnen bereiden.
- Geleibereidingen kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

17.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: Basis vleesbewerking, Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C, Uitsnijden/uitbenen schaap, Winkelklaar maken vers vlees A/B, Bereiden vers vlees en Verkoopklare gerechten 1/2.

17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren. Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Goederen Documenten Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen gebruiken. Het verschil tussen gelei, en basisbouillon kennen. Kenmerken van de geleibereiding kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen kennen.	BC06 BC06 BC06 BC06 ED ED ED	De geleibereiding <ul style="list-style-type: none"> • Materialen • Recepten • Werkschema • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Zwoerd – Water – Groenten 	
Geleibereiding kunnen klaarmaken. Geleibereiding kunnen afwerken. Afleidingen van geleibereidingen kunnen klaarmaken en afwerken.	BC06 BC06 ED	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Bereiden – Bewerken 	
Producten van de geleibereiding kunnen maken.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Vullen – Koelen – Soorten 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Uitvormen – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen gebruiken. Kenmerken van de bloedbereidingen kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen voor bloedbereidingen kennen. De aanwezigheid van zout in bloed kunnen vaststellen.	BC05 BC05 BC05 BC05 ED ED ED	De bloedbereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Materialen • Recepten • Werkschema • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Bloed – Vlees – Vet 	
De gebruikte apparatuur voor bloedbereidingen kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Vulbus – Hakmolen – Cutter 	
Bloedbereidingen kunnen klaarmaken. Bloedbereidingen kunnen afwerken. Afleidingen van bloedbereidingen kunnen klaarmaken en afwerken. Bloedbereidingen kunnen proportioneren.	BC05 BC05 ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Bereiden – Vullen – Proportioneren 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Eindproducten verkoopklaar kunnen klaarmaken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen Grondstoffen kunnen gebruiken Kenmerken van de leverbereidingen kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen voor leverbereidingen kennen. De versheid van slachtafval kunnen bepalen.	BC04 BC04 BC04 BC04 ED ED ED	De leverbereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Materialen • Recepten • Werkschema • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Lever – Vet – Vlees – Slachtafval – Zwoerd 	
De gebruikte apparatuur voor leverbereidingen kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Vulbus – Hakmolen – Cutter – Oven 	
Het basis-leverdeeg kunnen klaarmaken. Het basis-leverdeeg kunnen afwerken. De technieken kunnen toepassen.	BC04 BC04 ED	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Basis-leverdeeg – Malen – Cutteren 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De soorten leverbereidingen kunnen onderscheiden. De leverproducten kunnen vullen, garen, bakken en koelen.	ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Soorten – Vullen – Garen – Bakken – Koken 	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Uitvormen – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	
Bereidingen kunnen verpakken. Verpakte bereidingen kunnen etiketteren. Verpakte bereidingen kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende de verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC07 BC07 BC07 BC07		

17.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te	SV13

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
	schatten.	
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

18 Module: Vleeswarenbereidingen 3 – MO VO G409 3 -- 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8818

18.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het bereiden en bewaren van kookworsten en vleespasteien.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen aan bod.

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materialen kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Kookworsten en vleespasteien kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

18.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: Basis vleesbewerking, Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C, Uitsnijden/uitbenen schaap, Winkelklaar maken vers vlees A/B, Bereiden vers vlees en Verkoopklare gerechten 1/2.

18.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren. Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Goederen Documenten Controle Administratieve verwerking	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03		
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen gebruiken. De kookworstdeeg volgens verschillende methodes kunnen bereiden. Kookworstdeeg kunnen afwerken. Vleespasteien kunnen bereiden. Afleidingen van kookworst kunnen klaarmaken.	BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04 BC04	Kookworsten en vleespasteien	
Verschillende grondstoffen voor kookworsten kennen en kunnen onderscheiden.	ED	Kookworsten <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Vet – Rundvlees – Gevogelte – IJs 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Technieken om kookworst te bereiden kunnen toepassen. Verschillende gaartechnieken i.f.v. het gebruik van darmsoorten kunnen toepassen.	ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Basiskookworstdeeg – Malen – Cutteren – Vullen – Garen – Doorkoelen – Roken 	Kunstdarmen, natuurdarmen. Roken wordt enkel toegepast bij het gebruik van natuurdarmen.
Apparatuur nodig voor het vervaardigen van kookworst kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Hakmolen – Cutter 	
Verschillende kookworsten kunnen onderscheiden.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Soorten 	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren: vacuüm 	
Verschillende grondstoffen voor vleespasteien kennen en kunnen onderscheiden.	ED	Vleespasteien – ambachtelijk en industrieel <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Vet – IJs 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Technieken om vleespasteien / vleesbrood te maken kunnen toepassen. Artisanale en industriële technieken kunnen toepassen.	ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren – Vormen – Garen – Koelen 	
De apparatuur nodig voor het vervaardigen van vleespasteien kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Cutter – Hakmolen – Oven 	
Het verschil tussen artisanale en industriële vleespasteien kennen en herkennen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Artisanale – Industriële 	O.a. kalfsbrood (fijn deeg), kalfsbrood met garnituur (groenten).
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	O.a. op basis van bloed, zonder bloed, met fruit, met garnituur, met spekblokjes.
<i>De verschillende grondstoffen voor galantines kennen en kunnen onderscheiden.</i>		Galantines <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Gevogeltevlees – Vet – Bouillon 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<i>Technieken om galantines te maken kunnen toepassen. Artisanale en industriële technieken kunnen toepassen.</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren – Vullen – Garen – Koelen 	
<i>Verskillende grondstoffen voor specialiteiten kennen en kunnen onderscheiden.</i>		Specialiteiten <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Gevogeltevlees – Vet – Bouillon 	O.a. Gevuld speenvarken, Zampone, gevulde vleesdelen.
<i>Technieken om galantines te maken kunnen toepassen. Artisanale en industriële technieken kunnen toepassen.</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren – Vullen – Garen – Koelen 	
Bereidingen kunnen verpakken. Verpakte bereidingen kunnen etiketteren. Verpakte bereidingen kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05 BC05		

18.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

19 Module: Vleeswarenbereidingen 4 – MO VO G409 4 -- 80 Lt (60 PV – 20 TV)

– Administratieve code: 8819

19.1 Algemene doelstelling van de module

Aan de hand van de geëigende technieken verkrijgt de cursist de vaardigheden die nodig zijn voor het bereiden en bewaren van droge worsten.

De specifiek toepasbare reglementeringen en de bijzondere veiligheids-, hygiëne- en milieuaspecten komen aan bod.

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- De lokalen en materialen kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Droge worsten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren..

19.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: Basis vleesbewerking, Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C, Uitsnijden/uitbenen schaap, Winkelklaar maken vers vlees A/B, Bereiden vers vlees en Verkoopklare gerechten 1/2.

19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	
De werkplek kunnen onderhouden. Materieel voor de afwas kunnen sorteren. Materieel kunnen reinigen. De lokalen kunnen opruimen. De lokalen kunnen schoonmaken. Met reinigingsproducten en -middelen kunnen omgaan. Met desinfecteringsproducten en -middelen kunnen omgaan.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren. Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Goederen Documenten Controle Administratieve verwerking	
Materialen kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen gebruiken.	BC04 BC04 BC04 BC04	Droge worsten	
Verschillende vleessoorten voor droge worsten kunnen onderscheiden.	ED	Droge worsten <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Rundsvlees – Paardenvlees – Vet 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Droge worsten kunnen voorbereiden. De massa voor droge worsten kunnen klaarmaken. De massa voor droge worsten kunnen afwerken. Verschillende technieken voor de bereiding van droge worsten kunnen uitvoeren in de juiste volgorde. <i>Het onderscheid in darmen kennen en specifieke kenmerken van de darmen kennen.</i> De rijpingsapparatuur kunnen instellen.	BC04 BC04 BC04 ED ED	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren – Vullen – Doorkoelen – Voorrijpen – Rijpen 	O.a. kunstdarmen, natuurdarmen.
De apparatuur voor de bereiding van doge worsten kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Hakmolen – Cutter – Afvulbus – Voorrijpingskast – Klimaatkamer – Rookkast 	
Verschillende soorten worsten kunnen herkennen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Soorten 	O.a. salami zonder look / met look, Ardense ringworst, salametti, chorizo, droge worst.
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Verschillende vleessoorten voor half verduurzaamde worsten kunnen onderscheiden.	ED	Half verduurzaamde worsten <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Rundsvlees – Vet 	
<i>Verschillende technieken kunnen uitvoeren bij de bereiding van half verduurzaamde worsten.</i>		<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren – Vullen – Doorkoelen – Voorrijpen – Rijpen 	
De apparatuur voor de bereiding van half verduurzaamde worsten kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Hakmolen – Cutter – Afvulbus – Voorrijpingskast – Klimaatkamer – Rookkast 	
Verschillende soorten half verduurzaamde worsten kunnen herkennen.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Soorten 	O.a. Krakauwworst, bierworst, Tyrolerworst, Cabamoyworst.
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	BC/ ED	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Bereidingen kunnen verpakken. Verpakte bereidingen kunnen etiketteren. Verpakte bereidingen kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05 BC05		

19.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om	SV30

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
milieubewustzijn	situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

20 Bibliografie

- ALLAN, T., Varkensvlees, Time Life Amsterdam, 1979
- BICKEL, W., en KRAMER, R., Wild en gevogelte in de internationale keuken, L.J. Veen, Wageningen Amsterdam, 1974
- BILLER, R., Feestelijk garneren, P&P Culinair 1986, ISBN 90 6590 130 2
- BOERJAN, D., Fijne vleeswaren, Lannoo Tielt, 1995
- BORN, W., Elseviers groot kruidenboek, alles over wilde vruchten, kruiden, paddestoelen, Elsevier Amsterdam
- BORN, W., Meer met gehakt, Zomer en Keuning Amsterdam, 1989
- BVBA Pampus, Worst en vleeswaren, ISBN 90 9004 390 x
- CARON, A., Het Vleesboek: tips en wetenswaardigheden uit de ambachtelijke slagerij van Fred de Leeuw, Tirion Baarn, 1999
- CLAEYS, E. en LAUWERS, N., Kwaliteit en technologie van vlees, ISBN 90-804576-2-0, D/1998
- DE BRABANDER – DE MEYER, Vlees?, Bamst, 1998, ISBN 90 382 0171 0
- DE NAEYER, M., Sierlijk schotels schikken, Uitgeverij Lannoo, oktober 1999
- DE NAEYER, M., Vrienden vragen, Uitgeverij Lannoo, november 2002
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., GORIS, J., Basisgerechten, Pelckmans Kapellen, 1999, ISBN 90 289 2367 5
- DE SCHUTTER, D., DE WILDE, D., VAN HEUCKELOM, R., Basisbegrippen van de keuken, Pelckmans Kapellen, 2000, ISBN 90 289 2181 8
- De Warenwetgeving, Die Keure Brugge
- Distributievormen, SVO Nederland, 1998
- EHLERT, F., LONGUE, E., RAFFAEL, M., WEKEL, F., Het grote patéboek, M&P boeken, Weert, 1983
- FABER, N.J.M., HOLKENBORG, B.J., en KOSTER, W.A., Productie van enkelvoudige producten, inleiding tot de vleeswarenproductie, SVO Utrecht
- FABER, N.J.M., LAMME, F., en VAN TRIGT, P.H., Worst en vleeswaren, SVO Utrecht, 1991
- Food & Meat De Slager, De Belgische Beenhouwerij
- FRENTZ, J.C., Encyclopedie de la charcuterie, Saussana Frankrijk, 1982
- FRENTZ, J.C., L'artisan traiteur, Cuisine froide 1 + 2, St. Honoré Frankrijk
- Friedrich W.E / Longue E / Raffaël M / Wisel F, Het grote patéboek
- Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie)
- HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie, Fenavian 1997
- Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001
- Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel
- Handleiding GMP-HACCP, Milieu De beenhouwer, Continental Printing Deurne, 1997
- Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM Deurne, 1994, ISBN 90 341 0685 3
- Het kalf in al zijn Glorie, BVK
- HUIZENGA, J., Handboek vlees en vleesproducten, Elsevier Amsterdam, 1970
- Hygiëne op de werkvloer, Die Keure Brugge
- I.V.K., Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte, Die Keure 2002
- KISKALT, I., Werken met Brooddeegideeën
- KOCH HERMANN, Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main
- KOSTER, W.A., en FABER, N.J.M., Werken met vlees en vleeswaren, De Ruiters Gorinchem, 1989
- Lekker koken met varkensvlees, VLAM
- LEMSTRA, P., WERLEMANN, I., Schikken met groenten, Terra, 1998, ISBN 90 6255 813 5

MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992
Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001
MOERMAN, JR. P.C, Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek
Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063
Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam
RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990
RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990
RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990
SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen Lannoo, Tielt 1985
SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979
SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45
SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6
SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen
S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978
THOMMA, I., Kalte Platten
THOMPSON, D., Runds- en kalfsvlees, Time Life Amsterdam, 1981
TIMMERMAN, G., De praktische voedingsgids + cd-rom, Die Keure Brugge, 2004
Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid
VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen
VAN SCHOONENBERGHE, E., Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996
VAN SCHOONENBERGHE, E., Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996
Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dr. Lic. CORNELIS, M. – Dr. JOURET, M., HACCP – Beschikking, 2001/471/EG/ en K.B. 28/08/2002, R.U.G. Universiteit Gent
WERSHOVEN / WEISENBERGER, Dekoratieve Fleisch- und Aufschnittplatten, WS 1986, Repro G m b H Offenbach
WUHRLE, E., WURHLE, H., Besser verkaufen, Das Grosse handbuch für die Fleischerei, Fachfrau Duitsland, 1992
Wok, Textcase, Groningen
Wild, Unie Boek BV, 1972, ISBN 90 269 3025 9
Kaas, Unie Boek BV, 1974, ISBN 90 269 3006 2
Cursusboek "Nijverheidshelper", Het Vlaamse Kruis vzw, e-mail: as@hvk.be, www.hetvlaamsekruis.be

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP
DEPARTEMENT ONDERWIJS EN FORMING
Onderwijsinspectie Volwassenenonderwijs

Advies tot goedkeuring van leerplannen

1 ADMINISTRATIEVE GEGEVENS

1.1 Benaming van het leerplan:

Adviesnummer	2010/232/6//D		
Code indiener	Netoverschrijdend		
Onderwijsniveau	Volwassenenonderwijs		
Studiegebied / Leergebied	Voeding		
Opleiding	Spekslager		
Rangschikking			
Organisatievorm	modulair		
Planning	OF	Vervangt en heft	op vanaf
		Gaat van kracht vanaf	1 september 2010

1.2 Datum van ontvangst: 03/05/2010

1.3 Behandelende inspecteurs:

Eindverantwoordelijke: Boey Eddy

Collega's :

1.4 Gegevens m.b.t. de indiener van het leerplan:

Netoverschrijdende indiening

Advies betreffende het leerplan met kenmerk 2010/232/6//D: definitieve goedkeuring

2.1 Het leerplan

Het leerplan wordt definitief goedgekeurd en kan van kracht gaan als definitief goedgekeurd leerplan voor de vermelde doelgroep vanaf 1 september 2010.

2.2 De doelstellingen

Het leerplan bevat ten minste en herkenbaar de doelstellingen die noodzakelijk zijn voor het bereiken van de basiscompetenties en sleutelvaardigheden van het opleidingsprofiel Spekslager Versie 1.0 BVR.

Naast de uitbreidingsdoelen (UD) hebben de leerplanmakers er voor geopteerd om sommige modules rijkelijk te voorzien van eigen doelen (ED). Ze zijn een meerwaarde. Dit geldt vooral voor de modules Vleeswarenbereidingen 1/2/3/4.

2.3 Eigen inbreng

Het leerplan geeft aan waar de ruimte voor eigen inbreng zich situeert.

2.4 Opbouw

Het leerplan maakt de systematiek duidelijk volgens welke het is opgebouwd. Het geeft de samenhang aan met voorafgaande of daaropvolgende modules.

2.5 Consistentie

Het leerplan bevat geen doelstellingen die strijdig zijn met de basiscompetenties en sleutelvaardigheden van het opleidingsprofiel Spekslager Versie 1.0 BVR.

De leerplanmakers kiezen er voor om in de modules Winkelklaar maken vers vlees A/B de leerinhouden op te splitsen in A varken, rund en B kalf, lam e.a. hoewel in de algemene doelstellingen sprake is van de diverse vleessoorten, conform het opleidingsprofiel.

2.6 Materiële uitvoerbaarheid

Het leerplan vermeldt duidelijk welke materiële vereisten minimaal noodzakelijk zijn voor een goede uitvoering.

2.7 Verantwoordelijkheid indiener

De indiener is verantwoordelijk voor de eindredactie van het leerplan: vorm, lay-out en taalcorrectie hebben geen deel uitgemaakt van deze advisering.

Eventuele notities bij lezing van het leerplan (maken geen deel uit van de advisering):