

Leerplan

OPLEIDING

Bereider van vleesproducten (charcutier)

Modulair

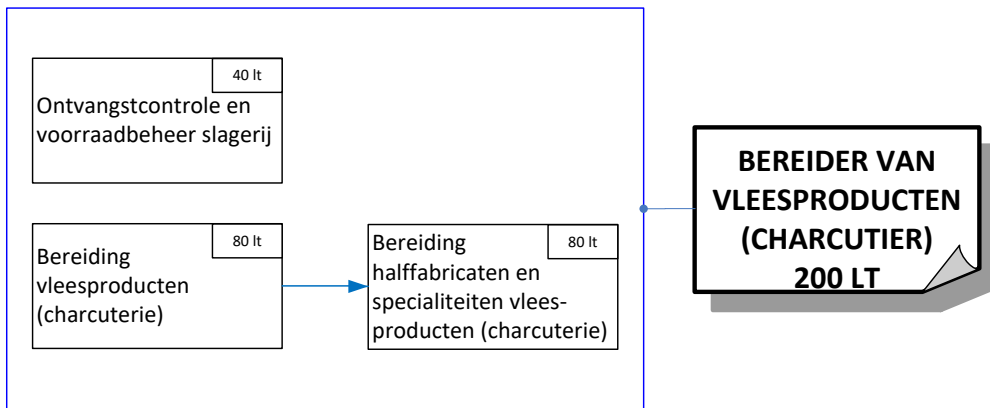
Studiegebied
SLAGERIJ

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding.....	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
2	Visie op het leren van volwassenen.....	5
3	Visie op de opleiding.....	6
3.1	Finaliteit van de opleiding en profiel van de cursisten	6
3.2	Algemene didactische wenken	6
3.3	Samenhang binnen het studiegebied Slagerij	7
3.4	Medisch geschiktheidsattest.....	7
4	Minimale materiële vereisten.....	8
5	Evaluatie van de cursisten.....	9
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie	9
5.3	Breed evalueren	11
6	Algemene doelstellingen van de opleiding	12
7	Leerplandoelstellingen per module	13
7.1	Module Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij (M VO G152 – 40 lestijden)	14
7.2	Module: Bereiding vleesproducten (charcuterie) (M VO G153 – 80 lestijden)	19
7.3	Module Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie) (M VO G154 – 80 lestijden)	28
8	Bibliografie.....	39
9	Bijlage 1: Schematisch overzicht van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .	40
10	Bijlage 2: Overzicht in tabelvorm van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .	41
11	Bijlage 3: Uittreksel opleidingsprofiel - activiteiten en te integreren ondersteunende kennis.....	42
11.1	Module: Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij (M VO G152 – 40 lestijden)	42
11.2	Module: Bereiding vleesproducten (charcuterie) (M VO G153 – 80 lestijden)	44
11.3	Module: Bereiding halffabricaten en specialiteiten vleesproducten (charcuterie) (M VO G154 – 80 lestijden)	47

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

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

De opleiding is afgeleid van de erkende beroepskwalificatie Bereider van vleesproducten (charcutier) (2013). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Bereider van vleesproducten (charcutier)** omvat in totaal 200 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat BEREIDER VAN VLEESPRODUCTEN (CHARCUTIER).

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

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

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

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

1.3 TOTSTANDKOMING VAN HET LEERPLAN

Dit leerplan kwam netoverschrijdend tot stand met medewerking van:

CVO COOVI

CVO Provincie Antwerpen

CVO Tanera

CVO Technisch Instituut Sint-Jozef Geel

2 VISIE OP HET LEREN VAN VOLWASSENEN

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

Concreet betekent dit een combinatie van volgende elementen:

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

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

3 VISIE OP DE OPLEIDING

3.1 FINALITEIT VAN DE OPLEIDING EN PROFIEL VAN DE CURSISTEN

De **finaliteit** van de opleiding **Bereider van vleesproducten (charcutier)** is uitdrukkelijk beroepsgericht. De beroepsgerichte finaliteit vormt de essentie en is bepalend voor de methodologische en didactische aanpak van deze opleiding.

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

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

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

Voor groepen van trager lerende cursisten kan de module *Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij* verlengd worden¹ tot 80 lestijden (i.p.v. 40).

Voor cursisten met geletterdheidsnoden (bijv. op vlak van taal- of rekenvaardigheden) kan een geletterdheidscoach worden ingezet (al dan niet in samenwerking met een centrum voor basiseducatie, VDAB of anderen) en kan er via de geletterdheidsmodules 'Nederlands en leren leren' waar nodig, bijgespijkerd worden.²

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

3.2 ALGEMENE DIDACTISCHE WENKEN

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

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

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

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

¹ Voor meer informatie over verlengde trajecten: zie [omzendbrief VWO/2011/03 'De ontwikkeling van opleidingsprofielen en de onderwijsbevoegdheid van de centra voor volwassenenonderwijs en de centra voor basiseducatie'](#), hoofdstuk 3.1.2 "Verkorte en verlengde modules".

² Meer info over de geletterdheidsmodules Nederlands en leren leren vindt men op <http://www.ond.vlaanderen.be/curriculum/volwassenenonderwijs/secundair-volwassenenonderwijs/geletterdheidsmodules-nederlands-en-leren-leren/opleidingen.htm>.

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

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

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

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

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

Soms kan het nuttig zijn om vormen van **werkplekleren** in te schakelen (bijv. bij een slager bepaalde technieken extra gaan inoefenen). Voor sommige lessen kan het interessant zijn om eens een gastdocent uit te nodigen of om eens een bezoek te brengen aan een gespecialiseerd bedrijf (bijv. een beurs, producent van machines of apparatuur ...). Dit is niet alleen een meerwaarde voor de cursist, maar ook voor het centrum zelf, dat op die manier voeling blijft houden met het werkveld.

3.3 SAMENHANG BINNEN HET STUDIEGEBIED SLAGERIJ

De acht opleidingen binnen het studiegebied SLAGERIJ vertonen qua opbouw een sterke samenhang. Alle drie de modules van de opleiding **Bereider van vleesproducten (charcutier)** zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen van het studiegebied SLAGERIJ.

Twee van de drie modules zijn gemeenschappelijk met de opleiding **Slager-spekslager**, met name *Bereiding vleesproducten (charcuterie)* en *Bereiding halffabricaten en specialisten vleesproducten (charcuterie)*.

De module *Bereiding vleesproducten (charcuterie)* maakt tevens deel uit van de opleiding **Medewerker slagerij**.

De module *Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij* is gemeenschappelijk met de opleidingen **Vleesbereider** en **Vleesbewerker**.

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

3.4 MEDISCH GESCHIKTHEIDSATTEST

De federale regelgeving op de voedselveiligheid (FAVV) bepaalt dat een medisch geschiktheidsattest vereist is om als cursist toegelaten tot opleidingen of modules waarin cursisten rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en zij die waren of stoffen kunnen verontreinigen of besmetten. De slagerij-opleidingen worden door deze regelgeving gevat.³

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

³ Meer info hierover vindt men in de [omzendbrief VWO/2011/02 'De centrumorganisatie van de centra voor volwassenenonderwijs en de centra voor basiseducatie'](#), hoofdstuk 1.1.4.2. 'Opleidingen waar cursisten in aanraking komen met voeding'.

4 MINIMALE MATERIËLE VEREISTEN

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

- Aanzetstaal
- Beschermkledij (o.a. veiligheidshandschoenen, maliënkolder)
- Bijlen
- Diepvries
- Etiketteermachine
- Galantinevormen
- Hakblok
- Hespenvormen
- ICT-toepassingen gerelateerd aan het vakgebied
- IJsschilfermachine
- Klimaatkast / rijpingskast
- Kloppers en spatels
- Koelcel
- Kook- en rookkast
- Kookpotten
- Korstdeegvormen
- Maatbekers
- Meetinstrumenten: pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelweger
- Mengmachine
- Messen allerlei
- Mixer
- Onderhoudsmateriaal
- Opslagruimte voor producten of materialen
- Pasteivormen
- Pekelbak
- Pekelspuit
- Pikhaken
- Pollepel
- Recipiënten
- Slijpsteen
- Snijmachine
- Spoelbak
- Terrines
- Toestellen om te vermalen, verkleinen, hakken of cutteren
- Toestellen voor het bereiden van gerechten
- Uitsteekvorm
- Vacuümmachine
- Verpakkingsmateriaal
- Vleeshaken
- Vulbus
- Wasbak of vaatwasmachine
- Wastafel voor het wassen van handen met droogstelsysteem
- Weegtoestel
- Werktafels
- Zeven
- Zoutruimte

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

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

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

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

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

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

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

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

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

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

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

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

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

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

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

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

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

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

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

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

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

➤ **Feedback:**

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

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

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

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

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

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

➤ **Didactische relevantie:**

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

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

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

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

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

5.3 BREED EVALUEREN

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

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In de opleiding **Bereider van vleesproducten (charcutier)** leert de cursist vleesproducten bereiden die verkregen zijn door de (verdere) verwerking van vlees, waarbij de kenmerken van vers vlees verdwenen zijn en die een verduurzamingsproces hebben ondergaan teneinde de bereidingen een langere periode geschikt te maken voor consumptie.

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

- **Omgevingscontext:**
 - Dit beroep wordt uitgeoefend in een industriële of ambachtelijke omgeving.
 - In tegenstelling tot de industriële productie zal de ambachtelijke wijze een volledige bereiding van de grondstof tot het eindproduct vragen.
 - Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in een omgeving met wisselende temperaturen.
 - Gezien er gewerkt wordt met snel bederfbare producten, dient er gewerkt te worden via een strikt tijdschema.
 - De handelingen variëren naar gelang de opdracht.
 - De beroepsbeoefenaar komt in contact met de controlediensten van voedselveiligheid en hygiëne, externe auditoren.
 - Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.
 - Op de werkvloer gelden de van toepassing zijnde veiligheidsvoorschriften en het arbeidsreglement.

- **Handelingscontext:**
 - Dit beroep vraagt het vakkundig en hygiënisch behandelen van grondstoffen, verpakkingsmateriaal,...
 - Het strikt respecteren van hygiëne en voedselveiligheid vraagt aandacht.
 - De beroepsbeoefenaar moet vooropgestelde productie- en tijdschema's respecteren.
 - Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties i.v.m. voedselveiligheid (o.a. het inroepen van de instructies van de leidinggevende).
 - Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
 - Steeds de juiste hef- en tiltechnieken aanwenden.

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

- Is zelfstandig in
 - de uitvoering van zijn eigen activiteiten binnen de productieorder.

- Is gebonden aan
 - de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector, de productieorder, de receptuur, veiligheidsvoorschriften, de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne, het lastenboek en de standaardprocedures bij problemen.

- Doet beroep op
 - een leidinggevende van het bedrijf bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

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

- De eigen werkplanning binnen de bepalingen van de productieorder
- Gerespecteerde recepturen en productieschema
- Een kwaliteitsvol en voedselveilig gerealiseerd vleesproduct
- Volgens de regelgeving bewaarde vleesproducten
- Gerespecteerde regelgeving m.b.t. voedselveiligheid en hygiëne
- Hygiënisch verpakte en geëtiketteerde vleesproducten
- Bediening van machines volgens technische instructie
- Correct gebruik van reiniging- en desinfectieproducten
- Een hygiënische werkomgeving.

7 LEERPLANDOELSTELLINGEN PER MODULE

Leeswijzer bij de leerplandoelstellingen en specifieke pedagogisch didactische wenken per module

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

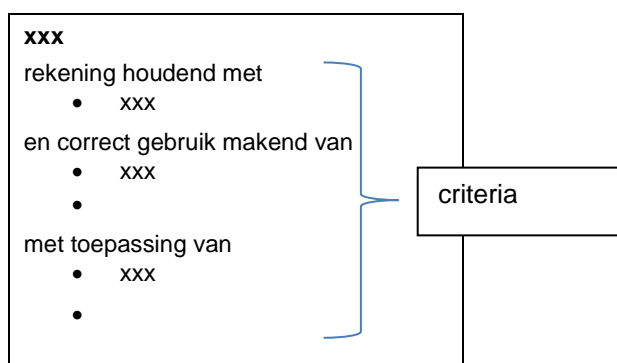
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

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

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

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

Voorbeeld:



De leerplandoelstellingen van de modules moeten worden gelezen in functie van

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

7.1 MODULE ONTVANGSTCONTROLE EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ (M VO G152 – 40 LESTIJDEN)

7.1.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist de ontvangst en de controle van vers vlees en ingrediënten uitvoeren, alsook de producten verpakken en etiketteren én de voorraad opvolgen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.1.2 BEGINSITUATIE

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

7.1.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • de milieuvorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB⁴-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van allergenen⁵ • HACCP⁶ • GMP⁷ en GHP⁸ • de kritische controlepunten voor het eigen werk <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono⁹, E-coli¹⁰, salmonella¹¹, ...) • de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • hef- en tiltechnieken • ergonomisch verantwoorde werkhoudingen <p>met integratie van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de regelgeving voor persoonlijke hygiëne. 	<p>D110101 ld17246-c</p>	

⁴ ARAB: Algemeen Reglement voor ArbeidsBescherming

⁵ Allergeen: een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken.

⁶ HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Points is een risico inventarisatie voor voedingsmiddelen.

⁷ GMP: Good Manufacturing Practice (goede wijze van produceren) is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie.

⁸ GHP: Goede Hygiënische Praktijken is een kwaliteitssysteem voor de voedingsindustrie

⁹ Listeria mono: een grampositieve staaftvormige bacterie die van dieren wordt overgebracht op mensen, de bacterie geeft bij de mens listeriose

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
in teamverband werken gebruik makend van <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	co 00408	ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).
vers vlees ontvangen, controleren en opslaan en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken nagaan • het vlees nakijken op verkleuring, vet, onreinheden, ... • de pH-waarde en de temperatuur meten • actie ondernemen in geval van niet-conformiteit • volgens het First In First Out-principe en volgens bestemming sorteren • sorteren en stockeren volgens de diersoort • de vooropgestelde temperatuur respecteren rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • het allergenenbeleid • kwaliteitsnormen • kwaliteitsafwijkingen • de voorwaarden voor opslag van vlees • traceerbaarheid • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • kennis van indelen volgens bestemming. 	H210102 Id25575-c	

¹⁰ E-coli: escherichia coli is een gramnegatieve staafvormige bacterie en is één van de meest voorkomende facultatief anaerobe bacteriën in de dikke darm van dieren.

¹¹ Salmonella: een geslacht van gramnegatieve staafvormige bacteriën die onderdeel zijn van de natuurlijke darmflora van pluimvee, varkens, runderen, reptielen en huisdieren. Salmonella kan bij de mens via de orale route ziekte introduceren zoals gastro-enteritis, systeemziekten van organen, buiktyfus en paratyfus, ...

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>ingrediënten ontvangen, controleren en opslaan en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de ingrediënten nakijken op kwaliteit en houdbaarheid • actie ondernemen in geval van niet-conformiteit • volgens het FIFO-principe en volgens bestemming stockeren • de vooropgestelde temperatuur respecteren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten • de voorwaarden voor opslag van ingrediënten • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • traceerbaarheid • het allergenenbeleid <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van indelen volgens bestemming <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • meetinstrumenten. 	H210102 ld25575-c	
<p>het product op een hygiënische en voedselveilige manier verpakken en etiketteren en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • controles uitvoeren op aanwezigheid van vreemde voorwerpen, eventueel gebruik makend van een metaaldetector • de etiketteermachine instellen • de verpakkingsmachine instellen (gassen, sluiting, ...) en regelmatig controleren • de begassing en restzuurstofgehalte controleren indien van toepassing • controleren op reinheid en fabricagefouten <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • verpakkingsmethoden • kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de bestemming van het eindproduct <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur. 	H210102 ld27424-c	Plan een bedrijfsbezoek om cursisten te laten kennis maken met de werking van bijv. een metaaldetector, een etiketteermachine, verpakkingsmachine...

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
de voorraad opvolgen, tekorten vaststellen en deze melden en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • gegevens bijhouden over het verbruik van producten • tekorten van producten melden aan de verantwoordelijke met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van voorraadbeheer • grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/ technische fiche. 	D110101 Id18152-c	

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

7.2 MODULE: BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) (M VO G153 – 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist vleesproducten klaarmaken zoals rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten, vleesbroden, droge worsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.2.2 BEGINSITUATIE

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

7.2.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

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

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>in teamverband werken</p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	<p>co 00408</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p>grondstoffen en producten herkennen</p> <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de traceerbaarheid van producten • de criteria voor versheid van grondstoffen • kwaliteitsnormen. 	<p>(kennis)</p>	
<p>rauwe zouterijproducten klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het vlees kantsnijden en er de juiste vorm aan geven • de stukken vlees pekelen of met zout inwrijven • het te zouten vlees wassen en ontzouten indien van toepassing • het te zouten vlees ophangen voor het droogproces • eventueel na het droogproces ontbenen en vorm geven (bij hammen) <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kern-thermometer, pekeweger) • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen). 	<p>co 00400</p>	

De cursisten kunnen Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>gekookte zouterijproducten klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het vlees kantsnijden en er de juiste vorm aan geven • met aderspuiting, spierspuiting en omwentelingszouten werken • eventueel het vlees inspuiten • het vlees ontbenen, het eventueel opnaaien, het vlees masseren/trommelen en het vlees invormen • het vlees koken of verhitten <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kern-thermometer, pekeweger) • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren¹² van vlees. 	co 00400	

¹² Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken.

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>kookworsten en vleesbroden klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het deeg bereiden volgens receptuur • malen, verkleinen of cutteren • de darmen weken • afvullen in een darm (natuur- of kunstdarm) of invormen in terrines • de worsten en vleesbroden verhitten • het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten controleren • de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur • op beschadigingen of productiefouten controleren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen¹³ en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	co 00401	Het maken van witte pensen hoort qua technieken thuis bij de kookworsten.

¹³ Alginaat: een hydrofiel polymeer dat gemaakt wordt uit zeewier, het hoofdbestanddeel is alginezuur.

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>droge worsten maken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de grondstoffen verkleinen • de massa klaarmaken voor droge worst • eventueel de starterculturen en hulpstoffen toevoegen • de massa afwerken tot droge worsten • poreuze darmen afvullen en afbinden • de worst laten rijpen (traag, middelmatig, snel) • eventueel de worst koud of warm roken <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	<p>co 00402</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>leverbereidingen klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het basis-leverdeeg maken op basis van verschillende emulsies volgens opdracht of receptuur • het basis-leverdeeg afwerken tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen • afwerken met typische ingrediënten volgens receptuur • het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines vullen • de gevulde leverworsten of pasteien, braden, verhitten of stomen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	<p>co 00403</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>bloedbereidingen klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel het bloed roerend opwarmen • het zwoerd garen, verkleinen en mengen met het (opgewarmde) bloed • eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren • de bloedbereiding afwerken volgens receptuur • het afgewerkte deeg in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen vullen en afbinden of invormen • de bloedbereiding verder afwerken tot bloedworsten, pensen ... • de bloedbereiding garen • de worsten afkoelen volgens het soort darm en kaliber • eventueel naroken, na afkoeling <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	<p>co 00404</p>	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>geleibereidingen klaarmaken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... verwijderen • de grondstoffen verkleinen (malen, hakken) • laten garen tot de gewenste malsheid • geleibereidingen maken op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei • de gegaarde grondstoffen selecteren volgens bestemming • grondstoffen in kokende gelei leggen • in darm afvullen of invormen • eventueel alles terug laten opkoken tot gewenste temperatuur <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken • kennis van geleibereidingen. 	co 00405	Ingeval van kopbereidingen: ook grondstoffen reinigen, voorzouten.
<p>de gemaakte bereidingen opslaan en bewaren met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... • de voorwaarden voor opslag van vlees • het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur. 	(kennis)	

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

7.3 MODULE BEREIDING HALFFABRICATEN EN SPECIALITEITEN VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) (M VO G154 – 80 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist halffabricaten en specialiteiten van vleesproducten klaarmaken zoals rauwe en gekookte zouterijproducten, kookworsten, vleesbroden, droge worsten, leverbereidingen, bloedbereidingen, geleibereidingen, frituursnacks, vleesproducten in glas of blik, Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, het regelen van het eigen werk, het bepalen van de werkvolgorde met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.3.2 BEGINSITUATIE

De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module *Bereiding vleesproducten (charcuterie)* of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

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

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>in teamverband werken</p> <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • een productieorder, technische fiche en/of opdracht • ICT <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • effectief en efficiënt communiceren • de werkzaamheden overdragen. 	<p>co 00408</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerlei informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p>eigen werk regelen en de werkvolgorde bepalen</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de productieopdracht lezen en interpreteren • de juiste receptuur/productfiche kiezen • grondstoffen kiezen en afwegen in functie van het te bereiden product • de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden respecteren • het productievlees kiezen volgens de beoogde doelstelling <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften • het allergenenbeleid • de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen • de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid en met de vigerende wettelijke bepalingen • de functionaliteit van de ingrediënten • de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur¹⁴, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen¹⁵, vet, ijs, melk, in het productieproces. 	<p>co 00399</p>	

¹⁴ Ascorbinezuur of vitamine C: is een in water oplosbare organische verbinding, de belangrijkste bronnen zijn citrusvruchten en andere soorten fruit, evenals de groeiende uiteinden van verschillende planten.

¹⁵ Collageen: is een lijmvormend eiwit dat een zeer belangrijk onderdeel vormt van het bindweefsel in het lichaam van mensen en dieren. Er zijn in totaal meer dan 20 verschillende types collageen.

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>rauwe zouterijproducten klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het te zouten vlees, de zoutmethode en pekelen kiezen volgens de beoogde doelstelling • het vlees kantsnijden en er de juiste vorm aan geven • de stukken vlees pekelen of met zout inwrijven • het te zouten vlees wassen en ontzouten indien van toepassing • het te zouten vlees ophangen voor het droogproces • eventueel na het droogproces ontbenen en vorm geven (bij hammen) <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kern-thermometer, pekeweger) • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen). 	<p>co 00400</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>gekookte zouterijproducten klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het te zouten vlees, de zoutmethode en pekel kiezen volgens de beoogde doelstelling • het vlees kantsnijden en er de juiste vorm aan geven • met aderspuiting, spierspuiting en omwentelingszouten werken • eventueel het vlees inspuiten • het vlees ontbenen, het eventueel opnaaien, het vlees masseren/trommelen en het vlees invormen • het vlees koken of verhitten <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kern-thermometer, pekeweger) • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees. 	<p>co 00400</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>kookworsten en vleesbroden klaarmaken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het deeg bereiden volgens receptuur • malen, verkleinen of cutteren • de darmen weken • afvullen in een darm (natuur- of kunstdarm) of invormen in terrines • de worsten en vleesbroden verhitten • het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten controleren • de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur • op beschadigingen of productiefouten controleren <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	<p>co 0401</p>	<p>Het maken van witte pensen hoort qua technieken thuis bij de kookworsten.</p>

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>droge worsten maken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de grondstoffen verkleinen • de massa klaarmaken voor droge worst • eventueel de starterculturen en hulpstoffen toevoegen • de massa afwerken tot droge worsten • poreuze darmen afvullen en afbinden • de worst laten rijpen (traag, middelmatig, snel) • eventueel de worst koud of warm roken • het droog- en narijpsproces controleren en opvolgen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	<p>co 00402</p>	

De cursisten kunnen Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>leverbereidingen klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • het basis-leverdeeg maken op basis van verschillende emulsies volgens opdracht of receptuur • het basis-leverdeeg afwerken tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen • afwerken met typische ingrediënten volgens receptuur • het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines vullen • de gevulde leverworsten of pasteien, braden, verhitten of stomen <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken • afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopsklaar te maken. 	<p>co 00403</p>	

<p style="text-align: center;">Leerplandoelstellingen</p> <p>De cursisten kunnen</p>	<p>Code (OP)</p>	<p>Specifieke pedagogisch-didactische wenken</p>
<p>bloedbereidingen klaarmaken</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • eventueel het bloed roerend opwarmen • het zwoerd garen, verkleinen en mengen met het (opgewarmde) bloed • eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren • de bloedbereiding afwerken volgens receptuur • het afgewerkte deeg in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen vullen en afbinden of invormen • de bloedbereiding verder afwerken tot bloedworsten, pensen ... • de bloedbereiding garen • de worsten afkoelen volgens het soort darm en kaliber • eventueel naroken, na afkoeling <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken. 	<p>co 00404</p>	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>geleibereidingen klaarmaken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... verwijderen • de grondstoffen verkleinen (malen, hakken) • laten garen tot de gewenste malsheid • geleibereidingen maken op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei • de gegaarde grondstoffen selecteren volgens bestemming • grondstoffen in kokende gelei leggen • in darm afvullen of invormen • eventueel alles terug laten opkoken tot gewenste temperatuur <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • productiefiches en recepturen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten • kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • afvultechnieken • kennis van geleibereidingen • afwerkings- en garneringstechnieken om de producten verkoopklaar te maken. 	co 00405	Ingeval van kopbereidingen: ook grondstoffen reinigen, voorzouten.
<p>de gemaakte bereidingen opslaan en bewaren met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... • de voorwaarden voor opslag van vlees • het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur. 	(kennis)	

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>verhitte vleesproducten maken die buiten de koeling houdbaar zijn (dit is conserveren in glas of blik) en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de halffabricaten bereiden volgens receptuur: <ul style="list-style-type: none"> - het vlees pekelen, zouten, verkleinen, trommelen of malaxeren - allerhande sauzen en soepen maken • de bereide halffabricaten afvullen en verpakken in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder • de producten verhitten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces • het verhittingsproces controleren met de geschikte meetinstrumenten • de producten laten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur • de recipiënten controleren op beschadigingen en vervormingen • de hermeticiteit controleren <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne. 	co 00406	
<p>vleesproducten maken die bestemd zijn om te worden gefrituurd (frituursnacks) en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de halffabricaten bereiden volgens receptuur: <ul style="list-style-type: none"> - het vlees pekelen, zouten, verkleinen, trommelen of malaxeren - bijkomstige ingrediënten toevoegen volgens receptuur - de halffabricaten tot een afgewerkt product assembleren, afvullen of vormen volgens het productie order - het product bekleden met een uitwendig omhulsel (bv. een deeg) of het product paneren volgens receptuur • de producten verhitten volgens het voorgeschreven proces • het verhittingsproces controleren met de geschikte meetinstrumenten • de producten laten afkoelen en eventueel invriezen tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne. 	co 00407	

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

8 BIBLIOGRAFIE

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

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

In gedrukte versie te verkrijgen bij:

De Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België

Adres : Houba de Strooperlaan 784, 1020 Brussel

E-mail : info@landsbond-beenhouders.be

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

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

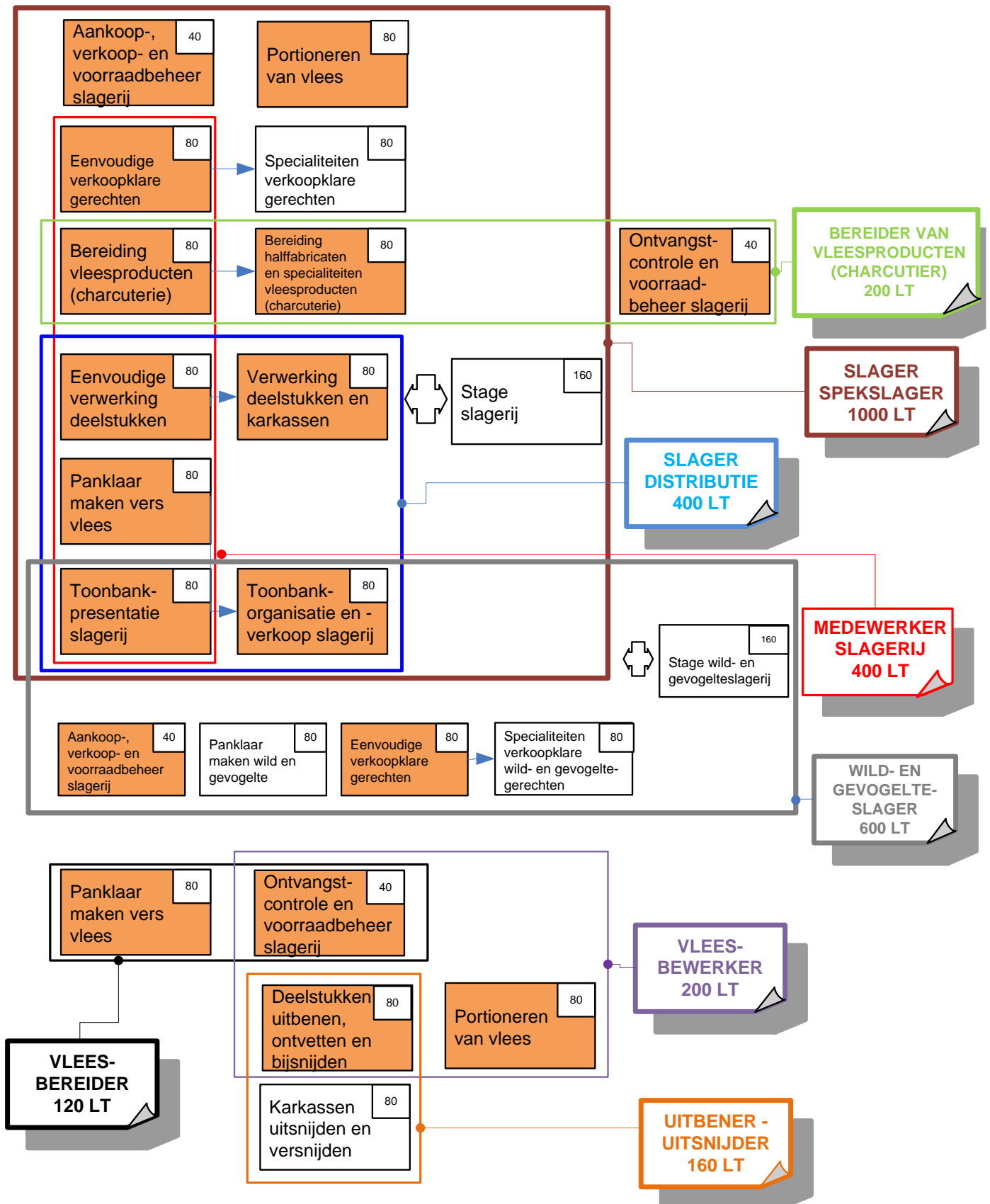
<http://stuurgroepvo.be/curriculum>

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

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

Op deze website vind je alle erkende beroepskwalificaties.

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



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

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

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

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

11.1 MODULE: ONTVANGSTCONTROLE EN VOORRAADBEHEER SLAGERIJ (M VO G152 – 40 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van voorraadbeheer • Basiskennis van ICT • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van de bediening van een metaaldetector • Basiskennis van allergenen • Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van voorwaarden voor opslag van vlees, bereidingen en ingrediënten • Kennis van FIFO- en FEFO-principe • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van indelen volgens bestemming • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de bestemming van het eindproduct • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Kennis van HACCP • Kennis van GMP • Kennis van GHP • Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van verpakkingsmethoden • Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00408	
<p>Ontvangt en controleert vers vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gaat de aanwezigheid van etiketten en/of keurmerken na – Kijkt het vlees na op verkleuring, vet, onreinheden, ... – Meet de pH-waarde en de temperatuur – Houdt rekening met het allergenenbeleid – Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit – Stockeert volgens het FIFO-principe en volgens bestemming – Respecteert bij stockage de diersoort – Sorteert volgens de diersoort – Respecteert de vooropgestelde temperatuur 	H210102 ld25575-c	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Ontvangt en controleert ingrediënten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kijkt de ingrediënten na op kwaliteit en houdbaarheid – Houdt rekening met de vochtigheidsgraad voor de opslag van producten en ingrediënten – Houdt rekening met het allergenenbeleid – Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit – Stockeert volgens het FIFO-principe en volgens bestemming – Respecteert de vooropgestelde temperatuur 	<p>H210102 Id25575-c</p>	<p>het bewaren van het product</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grondige kennis van kwaliteitsafwijkingen • Grondige kennis van het berekenen van de hoeveelheid ingrediënten volgens productieorder/technische fiche •
<p>Verpakt en etiketteert het product op een hygiënische en voedselveilige manier</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bedient eventueel de metaaldetector – Voert controles uit op aanwezigheid van vreemde voorwerpen – Stelt de etiketteermachine in – Stelt de verpakkingsmachine in (gassen, sluiting, ...) en controleert regelmatig – Controleert de begassing en restzuurstofgehalte indien van toepassing – Controleert op reinheid en fabricagefouten 	<p>H210102 Id27424-c</p>	
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en meldt deze</p> <ul style="list-style-type: none"> – Houdt gegevens bij over het verbruik van producten – Meldt tekorten van producten aan de verantwoordelijke 	<p>D110101 Id18152-c</p>	

11.2 MODULE: BEREIDING VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) (M VO G153 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	<p>D110101 ld16246-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) • Basiskennis van allergenen • Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Basiskennis van natuur-, kunst- en darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen • Basiskennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	<p>co 00408</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kern-thermometer, pekeweger) – Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan – Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar <ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen) • Pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in • Wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing • Hangt het te zouten vlees op voor het droogproces • Ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen) – Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar <ul style="list-style-type: none"> • Werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten • Spuit eventueel het vlees in • Ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in • Kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder • Verhit het vlees – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	<p>co 00400</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Kennis van HACCP • Kennis van GMP • Kennis van GHP • Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen • Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven • Kennis van malen, verkleinen en cutteren • Kennis van productiefiches/recepturen

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Maakt kookworsten en vleesbroden klaar <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt het deeg volgens receptuur – Weekt de darmen – Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines – Verhit de worsten en vleesbroden – Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten – Koelt de producten af tot de geschikte bewaar temperatuur – Controleert op beschadigingen of productiefouten – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00401	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van afvultechnieken • Kennis van geleibereidingen • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren¹⁶ van vlees
Maakt droge worsten <ul style="list-style-type: none"> – Verkleint de grondstoffen – Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst – Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe – Werkt de massa af tot droge worsten – Vult af en bindt poreuze darmen af – Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel) – Rookt eventueel de worst koud of warm – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00402	
Maakt leverbereidingen klaar <ul style="list-style-type: none"> – Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht of receptuur – Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen – Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur – Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines – Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00403	
Maakt bloedbereidingen klaar <ul style="list-style-type: none"> – Warmt eventueel het bloed roerend op – Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed – Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren – Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur – Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in – Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... – Kan de bloedbereiding garen – Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber – Rookt eventueel na, na afkoeling – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00404	

¹⁶ Malaxeren: het kneden van bestanddelen, week maken.

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) - Laat garen tot de gewenste malsheid - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming - Legt grondstoffen in kokende gelei - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in - Respekteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00405	

11.3 MODULE: BEREIDING HALFFABRICATEN EN SPECIALITEITEN VLEESPRODUCTEN (CHARCUTERIE) (M VO G154 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) • Kennis van allergenen • Kennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> – Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht – Communiceert effectief en efficiënt – Draagt de werkzaamheden over 	co 00408	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken
<p>Regelt eigen werk en bepaalt werkvolgorde</p> <ul style="list-style-type: none"> – Leest en interpreteert de productieopdracht – Kiest de juiste receptuur/productfiche – Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product – Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden – Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften – Kiest het productievlees volgens de beoogde doelstelling – Houdt rekening met het allergenenbeleid 	co 00399	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van diverse meetinstrumenten • Kennis van de criteria voor versheid van grondstoffen • Kennis van de bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ... • Kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en en pekelt volgens de beoogde doelstelling – Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeltweger) – Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan – Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar <ul style="list-style-type: none"> • Gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen) • Pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in • Wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing • Hangt het te zouten vlees op voor het droogproces • Ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen) – Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar <ul style="list-style-type: none"> • Werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten • Spuit eventueel het vlees in • Ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in • Kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder • Verhit het vlees – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00400	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid rekening houdende met de vigerende wettelijke bepalingen • Kennis van de wettelijke reglementeringen in verband met grondstoffen, hulpstoffen, additieven, aroma's en bereidingen • Kennis van de functionaliteit van de ingrediënten • Kennis van de technologische functionaliteit van hulpstoffen zoals ijs, zout, ascorbinezuur, kruiden, bloed, brood, eiwitten, water, collageen, vet, ijs, melk, in het productieproces • Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen • Kennis van malen, verkleinen en cutteren • Kennis van productiefiches/recepturen • Kennis van afvultechnieken • Kennis van geleibereidingen • Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees • Kennis van thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten • Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken • Grondige kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Grondige kennis HACCP • Grondige kennis GMP • Grondige kennis GHP • Grondige kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt het deeg volgens receptuur – Weekt de darmen – Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines – Verhit de worsten en vleesbroden – Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten – Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur – Controleert op beschadigingen of productiefouten – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 0401	
<p>Maakt droge worsten</p> <ul style="list-style-type: none"> – Verkleint de grondstoffen – Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst – Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe – Werkt de massa af tot droge worsten – Vult af en bindt poreuze darmen af – Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel) – Rookt eventueel de worst koud of warm – Beheerst het droog- en narijtingsproces – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00402	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
Maakt leverbereidingen klaar <ul style="list-style-type: none"> – Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur – Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen – Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur – Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines – Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00403	
Maakt bloedbereidingen klaar <ul style="list-style-type: none"> – Warmt eventueel het bloed roerend op – Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed – Kan eventueel het zwoerd-bloedmengsel cutteren – Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur – Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in – Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... – Kan de bloedbereiding garen – Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber – Rookt eventueel na, na afkoeling – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00404	
Maakt geleibereidingen klaar <ul style="list-style-type: none"> – Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) – Laat garen tot de gewenste malsheid – Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming – Legt grondstoffen in kokende gelei – Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... – Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) – Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei – Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur – Vormt in darm of vorm in – Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00405	
Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (dit is conserveren in glas of blik) <ul style="list-style-type: none"> – Bereidt de halffabricaten volgens receptuur <ul style="list-style-type: none"> • Pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees • Vult af in darm • Maakt allerhande sauzen en soepen – Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder – Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces – Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten – Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur – Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen – Controleert de hermeticiteit – Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00406	

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (frituursnacks)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt de halffabricaten volgens receptuur <ul style="list-style-type: none"> • Pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees • Fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten toe volgens receptuur • Assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order • Bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het product volgens receptuur - Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten - Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne 	co 00407	