

Leerplan

OPLEIDING

Vleesbewerker

Modulair

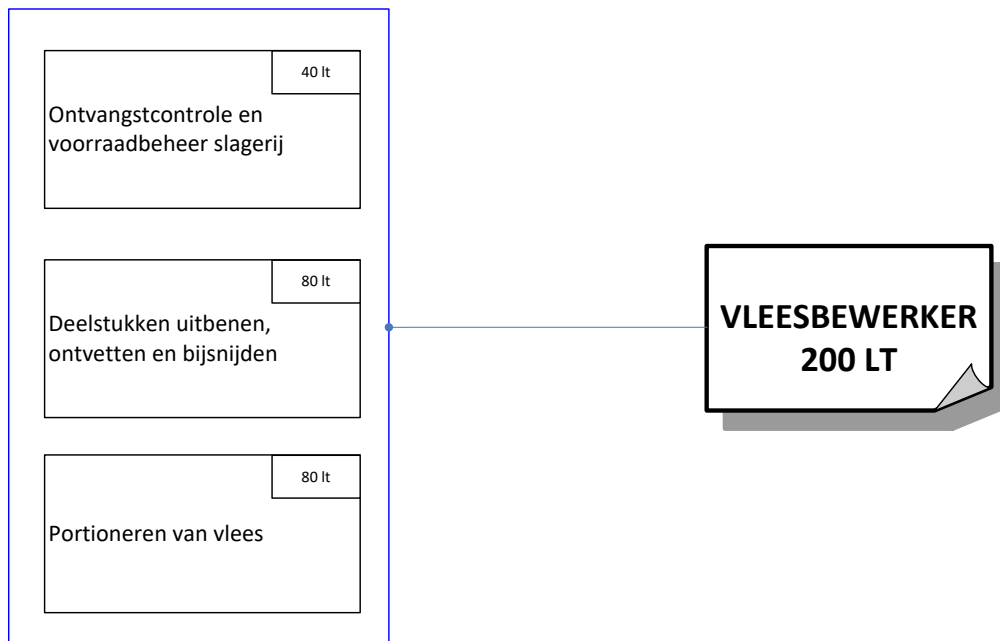
Studiegebied
SLAGERIJ

INHOUDSTAFEL

1	Inleiding.....	3
1.1	Modulair traject.....	3
1.2	Relatie tot het opleidingsprofiel.....	4
1.3	Totstandkoming van het leerplan.....	4
2	Visie op het leren van volwassenen.....	5
3	Visie op de opleiding.....	6
3.1	Finaliteit van de opleiding en profiel van de cursisten	6
3.2	Algemene didactische wenken	6
3.3	Samenhang binnen het studiegebied Slagerij	7
3.4	Medisch geschiktheidsattest.....	7
4	Minimale materiële vereisten.....	8
5	Evaluatie van de cursisten.....	9
5.1	Regelgeving m.b.t. evaluatie in het volwassenenonderwijs	9
5.2	Kwaliteit van de evaluatie	9
5.3	Breed evalueren	11
6	Algemene doelstellingen van de opleiding	12
7	Leerplandoelstellingen per module	14
7.1	Module :Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij (M VO G152 – 40 lestijden)	15
7.2	Module: Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden (M VO G151 – 80 lestijden).....	20
7.3	Module: Portioneren van vlees (M VO G156 – 80 lestijden)	23
8	Bibliografie.....	27
9	Bijlage 1: Schematisch overzicht van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .	28
10	Bijlage 2: Overzicht in tabelvorm van de opleidingen en modules in het studiegebied Slagerij .	29
11	Bijlage 3: Uittreksel opleidingsprofiel - activiteiten en te integreren ondersteunende kennis	30
11.1	Module: Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij (M VO G152 – 40 lestijden)	30
11.2	Module: Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden (M VO G151 – 80 lestijden).....	32
11.3	Module: Portioneren van vlees (M VO G156 – 80 lestijden)	33

1 INLEIDING

1.1 MODULAIR TRAJECT



1.2 RELATIE TOT HET OPLEIDINGSPROFIEL

De opleiding **Vleesbewerker** 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 Vleesbewerker (2013). De beroepskwalificatie is ingeschaald op niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

De opleiding **Vleesbewerker** omvat in totaal 200 lestijden en wordt bekrachtigd met het certificaat VLEESBEWERKER.

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

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

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

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

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 **Vleesbewerker** zijn gemeenschappelijk met andere opleidingen van het studiegebied SLAGERIJ.

De module *Deelstukken uitbenen, ontvetten en bijsnijden* is gemeenschappelijk met de opleiding **Uitbener-uitsnijder**.

De module *Ontvangstcontrole en voorraadbeheer slagerij* is gemeenschappelijk met de opleidingen **Vleesbereider** en **Bereider van vleesproducten (charcutier)**.

De module *Portioneren van vlees* is gemeenschappelijk met de opleiding **Slager-spekslager**.

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

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

3.4 MEDISCH GESCHIKTHEIDSATTEST

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

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
- Hakblok
- ICT-toepassingen gerelateerd aan het vakgebied
- Koelcel
- Meetinstrumenten: pH-meter, thermometer
- Messen allerlei
- Onderhoudsmateriaal
- Opslagruimte voor producten of materialen
- Pikhaken
- Recipiënten
- Slijpsteen
- Snijmachine
- Spoelbak
- Vacuümmachine
- Verpakkingsmateriaal
- Vleeshaken
- Vleesvermalser
- Vleeszagen
- Wasbak of vaatwasmachine
- Wastafel voor het wassen van handen met droogstelsysteem
- Weegtoestel
- Werktafels

5 EVALUATIE VAN DE CURSISTEN

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

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

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

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

Het centrum organiseert voor elke module een evaluatie”.

De bovenstaande bepalingen gelden voor alle centra.

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

“1° de evaluatievoorwaarden;

2° de vorm van iedere evaluatie;

3° de tijdvakken waarbinnen de evaluaties worden afgelegd;

4° de samenstelling van de evaluatiecommissies;

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

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

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

5.2 KWALITEIT VAN DE EVALUATIE

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

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

5.2.1 CRITERIA VOOR KWALITEITSVOLLE EVALUATIE

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Je kan de betrouwbaarheid verhogen door na te gaan of:

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

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

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

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

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

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

➤ **Feedback:**

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

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

➤ **Authenticiteit:** levensechtheid

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

➤ **Efficiëntie:** haalbaarheid

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

➤ **Didactische relevantie:**

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

5.2.2 WANNEER EVALUEREN?

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

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

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

5.3 BREED EVALUEREN

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

6 ALGEMENE DOELSTELLINGEN VAN DE OPLEIDING

In de opleiding **Vleesbewerker** leert de cursist diverse soorten vlees bewerken volgens de geldende regels van voedselveiligheid en hygiëne teneinde het opdelen en afwerken in commerciële en/of verkoopklare stukken en/of het verdelen in porties.

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

- **Omgevingscontext:**
 - Dit beroep wordt uitgeoefend in snijderijen en vleesverwerkende bedrijven.
 - Dit beroep kan ook worden uitgeoefend in shiften, tijdens het weekend of 's nachts.
 - Het werk vindt permanent plaats in een gekoelde omgeving.
 - Vermits de stukken vlees tijdig verwerkt dienen te zijn, werkt de vleesbewerker altijd volgens tijdsschema.
 - Het dragen van persoonlijke hygiënische en arbeidsveilige beschermkledij is vereist.
- **Handelingscontext:**
 - De handelingen moeten afgestemd zijn op de vleeseigenschappen en de technische fiche.
 - De vleesbewerker moet vleesstukken vakkundig en hygiënisch behandelen en steeds de aandacht houden bij het uitvoeren van de handelingen om kruisbesmetting te voorkomen.
 - Het vergt het vakkundig omgaan met producten die onderhevig zijn aan hygiënische normen en aan bederf.
 - Efficiënt kunnen handelen in kritische situaties bij productafwijkingen (o.a. het inroepen van de instructies van de leidinggevende).
 - Kwaliteitsvol en klantgericht handelen in alle omstandigheden.
 - De vleesbewerker moet aandachtig zijn omwille van omgang met verschillende gevaarlijke materieel (messen,...).

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

- Is zelfstandig in
 - het uitvoeren van temperatuur- en pH-metingen
 - het bewerken (eventueel uitbenen in beperkte mate) en opdelen van vlees in porties
 - het opvolgen van de bepalingen in de productieorder, richtlijnen van de leidinggevende en productieschema's.
- Is gebonden aan
 - de vigerende gidsen voor de autocontrole in de sector
 - de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
 - de opdracht
 - de standaardprocedures bij problemen.
- Doet beroep op
 - een leidinggevende van het bedrijf voor werkinstructies, bij problemen met materieel of product, bij afwijkingen of overige problemen.

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

- Een bijgehouden herkomstregister
- Gerespecteerde HACCP-normen
- Gecontroleerde en gerespecteerde stukken vlees
- Tijdig uitgevoerde en geregistreerde temperatuur- en pH-metingen
- Vakkundig versneden stukken vlees volgens vleeseigenschappen en opdrachten
- Veilige werkomgeving
- Vakkundig versneden en geportioneerde verkoopklare stukken
- Volgens de regels verwerkt rode organenpakket
- Hygiënisch verpakte en geëtiketteerde stukken vlees
- Correct verpakt vlees in producteigen verpakking
- Opgevolgde voorraad
- Gerespecteerde tijdschema's, voedselstromen, afvalstromen

- Persoonlijke hygiëne.

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:

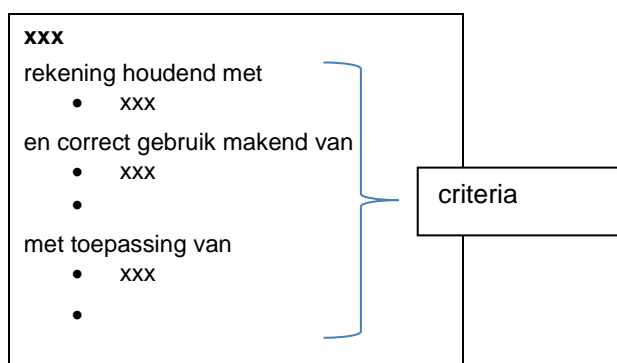
- In de eerste kolom staan de eigenlijke **leerplandoelstellingen**.

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. 	D110101 ld16246-c	

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.

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	

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

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

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</p> <p>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. 	<p>H210102 ld25575-c</p>	
<p>het product op een hygiënische en voedselveilige manier verpakken en etiketteren</p> <p>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. 	<p>H210102 ld27424-c</p>	<p>Plan een bedrijfsbezoek om cursisten te laten kennis maken met de werking van bijv. een metaaldetector, een etiketteermachine, verpakkingsmachine...</p>

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 ld18152-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: DEELSTUKKEN UITBENEN, ONTVETTEN EN BIJSNIJDEN (M VO G151 – 80 LESTIJDEN)

7.2.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist stukken vlees uitbenen, het vlees ontvetten en het vlees bijsnijden voor verdere verwerking of verpakking. 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 Id16246-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 00396</p>	
<p>stukken vlees uitbenen, het vlees ontvetten en bijsnijden voor verdere verwerking of verpakking</p> <p>en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • messen op snee houden • (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters, ... verwijderen • het overtollige (dek)vet verwijderen en bijsnijden • vlees versnijden volgens opdracht • versnijdingen van loten apart houden en versnijdingen van loten identificeren (traceerbaarheid) • de koudeketen respecteren • afwijkingen herkennen en actie ondernemen <p>gebruik makend van</p> <ul style="list-style-type: none"> • techniek, materieel, machines volgens de opdracht en die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoerdmachine, messen, zagen, ontvliesmachine, ...) • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur <p>rekening houdend met</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitsnormen • de traceerbaarheid van producten • wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • de voorwaarden voor opslag van vlees <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennis van anatomie van de dieren • kennis van de verschillende deelstukken • grondige kennis van de typologie van vleesstukken • grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees. 	<p>H210101 ld4363-c</p>	

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

7.3 MODULE: PORTIONEREN VAN VLEES (M VO G156 – 80 LESTIJDEN)

7.3.1 ALGEMENE DOELSTELLING VAN DE MODULE

In deze module leert de cursist varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen, ... versnijden, een eerste verwerking van het vlees uitvoeren en het vlees in de koelruimte opslaan. Tijdens het leerproces heeft men ook aandacht voor het werken in teamverband, met oog voor hygiëne en voedselveiligheid.

7.3.2 BEGINSITUATIE

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

7.3.3 LEERPLANDOELSTELLINGEN EN SPECIFIEKE PEDAGOGISCH-DIDACTISCHE WENKEN

Leerplandoelstellingen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
<p>De cursisten kunnen</p> <p>hygiënisch en voedselveilig werken en daarbij</p> <ul style="list-style-type: none"> • de handen wassen en ontsmetten volgens de hygiënische richtlijnen • werk- en beschermkledij dragen volgens de hygiënische richtlijnen • de staat van het materieel controleren • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • de werkplek en het materieel systematisch opruimen • schoonmaakmaterieel gebruiken • een hoeveelheid product gebruiken volgens het oppervlak en de vervuiling • het materieel reinigen en desinfecteren volgens de richtlijnen • de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne opvolgen • de milieuvorschriften respecteren • het restafval, dierlijk afval en het risicoafval sorteren en behandelen volgens de regelgeving • afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen opslaan • de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk respecteren <p>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 00396</p>	<p>ICT hoeft niet noodzakelijk te worden begrepen als het gebruiken van een pc; ICT staat voor allerhande informatie- en communicatietechnologie; men kiest dan ook de ICT die het meest voor de hand liggend is in de context van deze module, bijv. digitale weegschaal, scansoftware, labelsysteem, digitaal ontvangen opdrachten (bijv. via het leerplatform,...).</p>
<p>varkensvlees versnijden, op maat snijden en in porties verdelen</p> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitsnormen • technieken om vlees te snijden. 	<p>H210102 ld27411-c/ 27412-c/ 27413-c/ 27414-c/ 27415-c/ 27416-c</p>	
<p>rundsvlees versnijden, op maat snijden en in porties verdelen</p> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitsnormen • technieken om vlees te snijden. 		
<p>schapenvlees versnijden, op maat snijden en in porties verdelen</p> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitsnormen • technieken om vlees te snijden. 		
<p>paardenvlees versnijden, op maat snijden en in porties verdelen</p> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitsnormen • technieken om vlees te snijden. 		
<p>gevogelte, wild, konijnen, exotisch vlees versnijden, op maat snijden en in porties verdelen</p> <p>met toepassing van</p> <ul style="list-style-type: none"> • kwaliteitsnormen • technieken om vlees te snijden; 		

Leerplandoelstellingen De cursisten kunnen	Code (OP)	Specifieke pedagogisch-didactische wenken
een eerste verwerking doen van het vlees en het indelen volgens bestemming en typologie en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • de techniek en het materieel afstemmen op de opdracht • ontvliezen, ontzwoerden volgens de typologie van de stukken • het vlees bewerken en/of verdelen in porties volgens opdracht • het vlees productieklaar maken rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking • de traceerbaarheid van het vlees met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees. 	co 00395	Voorbereiden op panklaar maken (voorafgaand aan wat aangeleerd wordt in de module 'Panklaar maken vers vlees')
het vlees opslaan in de koelruimte en daarbij <ul style="list-style-type: none"> • de temperatuur in de koelruimte nagaan • de vooropgestelde temperatuur respecteren • de koelruimte afsluiten rekening houdend met <ul style="list-style-type: none"> • de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • de op de werkvloer aanwezige infrastructuur met toepassing van <ul style="list-style-type: none"> • de kennis van het handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur. 	co 00395	

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.

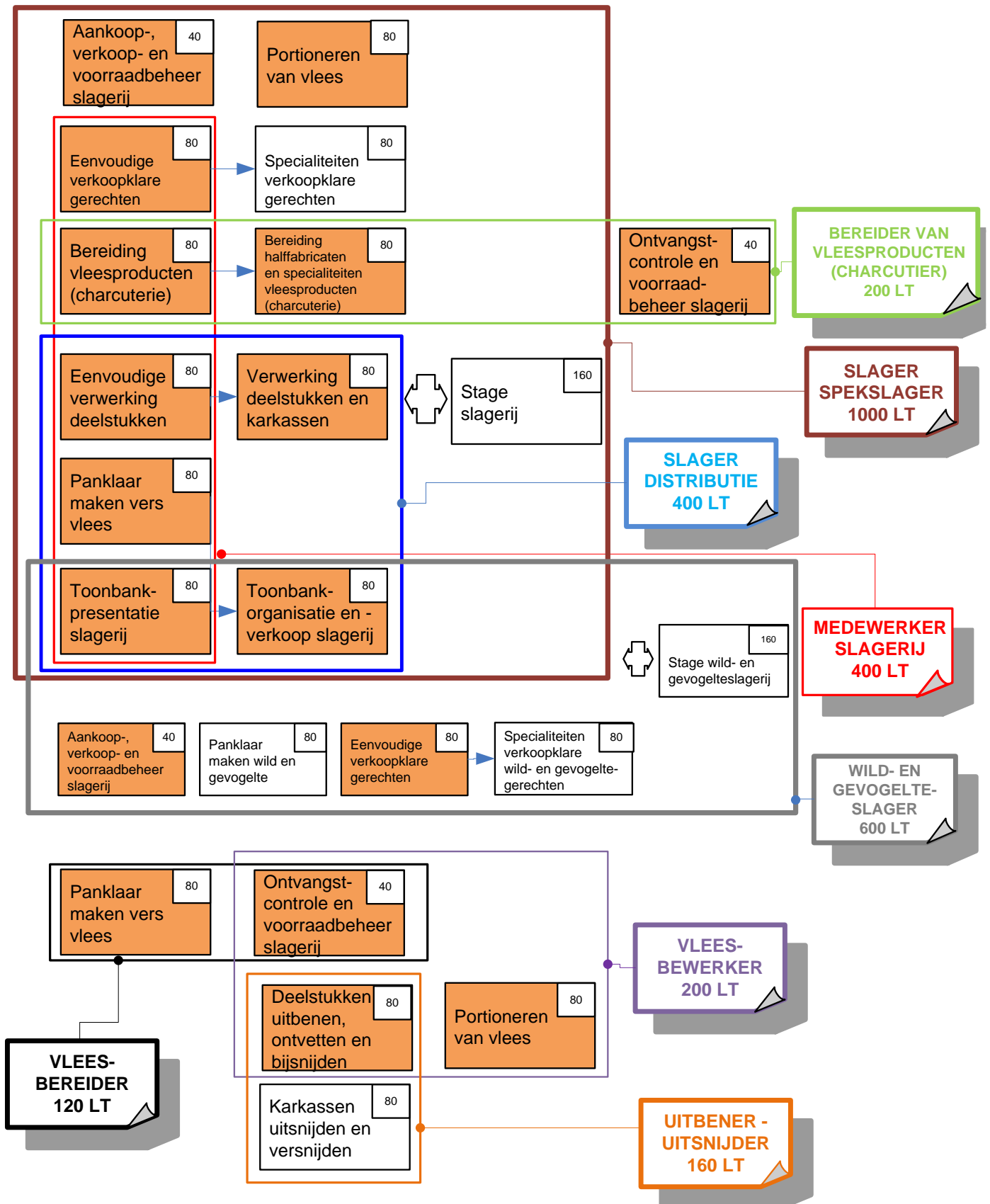
<http://stuurgroepvo.be/curriculum>

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
<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 00396	<ul style="list-style-type: none"> – 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
<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	<ul style="list-style-type: none"> – 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 het bewaren van het product

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>	<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: DEELSTUKKEN UITBENEN, ONTVETTEN EN BIJSNIJDEN (M VO G151 – 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 allergenen – Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen – Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne – Kennis van anatomie van de dieren – Kennis van de verschillende deelstukken
<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 00396</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees – Kennis van kwaliteitsnormen – Kennis van de machines en het materieel voor het eigen werk – Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures – Kennis van de traceerbaarheid van producten – Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken – Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk
<p>Beent stukken vlees uit, ontvet het vlees en snijdt bij voor verdere verwerking of verpakking</p> <ul style="list-style-type: none"> – Gebruikt techniek, materieel, machines volgens de opdracht en die passen bij de eigenschappen van het vlees (vb. ontzwoermachine, messen, zagen, ontvlietsmachine, ...) – Houdt messen op snee – Verwijdert (kraak)beenderen, vet, pezen, beensplinters, ... – Verwijdert en snijdt het overtollige (dek)vet bij – Versnijdt vlees volgens opdracht – Houdt versnijdingen van loten apart en identificeert versnijdingen van loten (traceerbaarheid) – Respecteert de koudeketen – Herkent afwijkingen en onderneemt actie 	<p>H210101 ld4363-c</p>	<ul style="list-style-type: none"> – Kennis van HACCP – Kennis van GMP – Kennis van GHP – Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk – Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees – Grondige kennis van de typologie van vleesstukken

11.3 MODULE: PORTIONEREN VAN VLEES (M VO G156 – 80 LESTIJDEN)

Activiteiten	Code (OP)	Te integreren kennis
<p>Werkt hygiënisch en voedselveilig</p> <ul style="list-style-type: none"> – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen – Controleert de staat van het materieel – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Respecteert de milieuvoorschriften – Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval – Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op – Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk – Past hef- en tiltechnieken toe 	D110101 ld16246-c	<ul style="list-style-type: none"> • Basiskennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) • Basiskennis van allergenen • Basiskennis van de wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen • Basiskennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne • Kennis van de voorwaarden voor opslag van vlees • Kennis van kwaliteitsnormen • Kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures • Kennis van de traceerbaarheid van producten • Kennis van de geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken • Kennis van de geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk • Kennis van regelgeving voor persoonlijke hygiëne • Kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen • Kennis van hef- en tiltechnieken
<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 0396	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de op de werkvloer aanwezige infrastructuur • Kennis van het systematisch handhaven van de wettelijke (bewaar)temperatuur • Kennis van HACCP • Kennis van GMP • Kennis van GHP • Kennis van de kritische controlepunten voor het eigen werk
<p>Versnijdt varkens, runderen, gevogelte, schapen, paarden, wild, exotisch vlees, konijnen</p> <ul style="list-style-type: none"> – Snijdt het vlees op maat of verdeelt het in porties 	H210102 ld27411-c/ 27412-c/ 27413-c/ 27414-c/ 27415-c/ 27416-c	<ul style="list-style-type: none"> • Kennis van technieken om vlees te snijden • Grondige kennis van technieken voor het ontvetten, ontvliezen en ontzwoerden van vlees • Grondige kennis van de typologie van de vleesstukken • Grondige kennis van indelen volgens bestemming van commerciële en verkoopklare stukken
<p>Doet een eerste verwerking van het vlees en slaat het op in de koelruimte</p> <ul style="list-style-type: none"> – Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht – Bewerkt en/of verdeelt het vlees in porties volgens opdracht – Respecteert de diersoort, organen bij de volgorde van bewerking – Ontvliest, ontzwoerd volgens de typologie van de stukken – Maakt het vlees productieklaar – Gaat de temperatuur in de koelruimte na – Respecteert de vooropgestelde temperatuur – Sluit de koelruimte af 	co 00395	