



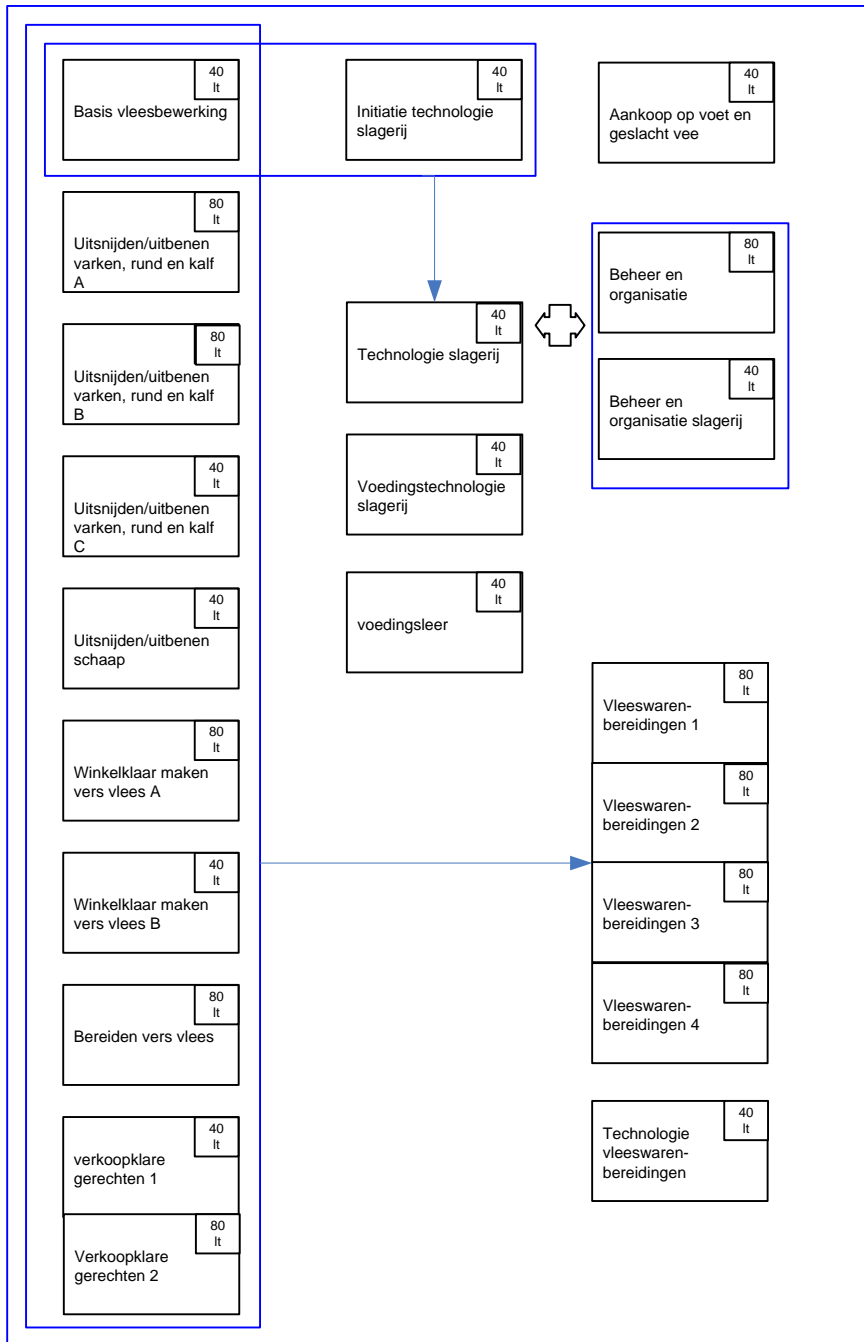
# Leerplan

OPLEIDING

## **Slagerij en vleeswaren BO VO 308**

TSO 3  
Modulair

Studiegebied  
Voeding



Slagerij en vleeswaren 35092

<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Basis vleesbewerking	M VO G401	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A	M VO G402 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B	M VO G402 B	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C	M VO G402 C	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen schaap	M VO G403	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees A	M VO G404 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees B	M VO G404 B	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Bereiden vers vlees	M VO G405	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 1	M VO G407 1	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 2	M VO G407 2	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Beheer en organisatie	M VO G213	80 Lt TV	Voeding Slagerij Bakkerij Hotel
Beheer en organisatie slagerij	M VO G435	40 Lt TV	Voeding Slagerij
Vleeswarenbereidingen 1	M VO G409 1	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 2	M VO G409 2	20 Lt TV - 60 LT PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 3	M VO G409 3	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Vleeswarenbereidingen 4	M VO G409 4	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Aankoop op voet en geslacht vee	M VO G410	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Initiatie technologie slagerij	M VO G430	40 Lt TV	Slagerij
Voedingstechnologie slagerij	M VO G431	40 Lt TV	Slagerij

<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Technologie slagerij	M VO G432	40 Lt TV	Slagerij
Voedingsleer	M VO G433	40 Lt TV	Voeding Slagerij Bakkerij Hotel
Technologie vleeswarenbereidingen	M VO G434	40 Lt TV	Slagerij

## Meewerkende centra voor volwassenenonderwijs

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

# Inhoudstafel

1	Inleiding	10
1.1	Algemene inleiding	10
1.2	Inhoud	10
1.3	Modules	10
1.4	Niveau en soort vak	11
2	Beginsituatie	12
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	13
3.1	Doelstellingen	13
3.2	Sleutelvaardigheden	13
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	15
4.1	Algemene benodigdheden	15
4.2	Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost	16
4.3	Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C	16
5	Evaluatie van de cursisten	17
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	17
5.2	Doel van evaluatie	17
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	17
6	Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	18
6.1	Algemene doelstelling van de module	18
6.2	Beginsituatie	18
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	19
6.4	Sleutelvaardigheden	20
7	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)	21
7.1	Algemene doelstelling van de module	21
7.2	Beginsituatie	21
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	22
7.4	Sleutelvaardigheden	26
8	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	27
8.1	Algemene doelstelling van de module	27
8.2	Beginsituatie	27
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	28
8.4	Sleutelvaardigheden	32
9	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	33
9.1	Algemene doelstelling van de module	33
9.2	Beginsituatie	33
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	34
9.4	Sleutelvaardigheden	38
10	Module: Uitsnijden/uitbenen schaap – MO VO G403 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	39
10.1	Algemene doelstelling van de module	39
10.2	Beginsituatie	39
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	40

10.4	Sleutelvaardigheden	43
11	Module: Winkelklaar maken vers vlees A – MO VO 404 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	44
11.1	Algemene doelstelling van de module	44
11.2	Beginsituatie	44
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	45
11.4	Sleutelvaardigheden	47
12	Module: Winkelklaar maken vers vlees B – MO VO G404 B – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	49
12.1	Algemene doelstelling van de module	49
12.2	Beginsituatie	49
12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	50
12.4	Sleutelvaardigheden	52
13	Module: Bereiden vers vlees – MO VO G405 80 Lt (60 PV – 20 TV)	54
13.1	Algemene doelstelling van de module	54
13.2	Beginsituatie	54
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	55
13.4	Sleutelvaardigheden	57
14	Module: Verkoopklare gerechten 1 – MO VO G407 1 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	59
14.1	Algemene doelstelling van de module	59
14.2	Beginsituatie	59
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	60
14.4	Sleutelvaardigheden	61
15	Module: Verkoopklare gerechten 2 – MO VO G407 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	63
15.1	Algemene doelstelling van de module	63
15.2	Beginsituatie	63
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	64
15.4	Sleutelvaardigheden	65
16	Module: Vleeswarenbereidingen 1 – MO VO G409 1 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	67
16.1	Algemene doelstelling van de module	67
16.2	Beginsituatie	67
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	68
16.4	Sleutelvaardigheden	70
17	Module: Vleeswarenbereidingen 2– MO VO G409 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	72
17.1	Algemene doelstelling van de module	72
17.2	Beginsituatie	72
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	73
17.4	Sleutelvaardigheden	77
18	Module: Vleeswarenbereidingen 3 – MO VO G409 3 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	79
18.1	Algemene doelstelling van de module	79
18.2	Beginsituatie	79
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	80
18.4	Sleutelvaardigheden	84
19	Module: Vleeswarenbereidingen 4 – MO VO G409 4 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	86
19.1	Algemene doelstelling van de module	86

19.2	Beginsituatie	86
19.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	87
19.4	Sleutelvaardigheden	91
20	Module: Aankoop op voet en geslacht vee – MO VO G410 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	93
20.1	Algemene doelstelling van de module	93
20.2	Beginsituatie	93
20.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	94
20.4	Sleutelvaardigheden	96
21	Module: Initiatie technologie slagerij – MO VO G430 – 40 Lt TV	98
21.1	Algemene doelstelling van de module	98
21.2	Beginsituatie	98
21.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	99
21.4	Sleutelvaardigheden	99
22	Module: Technologie slagerij – MO VO G432 – 40 Lt TV	101
22.1	Algemene doelstelling van de module	101
22.2	Beginsituatie	101
22.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	102
22.4	Sleutelvaardigheden	102
23	Module: Voedingstechnologie slagerij – MO VO G431 – 40 Lt TV	104
23.1	Algemene doelstelling van de module	104
23.2	Beginsituatie	104
23.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	105
23.4	Sleutelvaardigheden	105
24	Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 Lt TV	107
24.1	Algemene doelstelling van de module	107
24.2	Beginsituatie	107
24.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	108
24.4	Sleutelvaardigheden	108
25	Module: Technologie vleeswarenbereidingen – MO VO G434 – 40 Lt TV	110
25.1	Algemene doelstelling van de module	110
25.2	Beginsituatie	110
25.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	111
25.4	Sleutelvaardigheden	112
26	Module: Beheer en organisatie – MO VO G213 – 80 Lt TV	114
26.1	Algemene doelstelling van de module	114
26.2	Beginsituatie	114
26.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	115
26.4	Sleutelvaardigheden	115
27	Module: Beheer en organisatie slagerij – MO VO G435 40 Lt TV	117
27.1	Algemene doelstelling van de module	117
27.2	Beginsituatie	117
27.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	118
27.4	Sleutelvaardigheden	118





# 1 Inleiding

## 1.1 Algemene inleiding

De beroepsopleiding Slagerij en vleeswaren hoort thuis in het studiegebied Voeding. Een groot deel van de opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/45). Dit deel wordt aangevuld met vaktechnische en technologische aspecten eigen aan de sector. De bedoeling is theoretische achtergrond aan te bieden teneinde o.m. de praktijk efficiënt te kunnen laten verlopen.

De Slagerij- en vleeswarenbereider is een persoon die vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuït te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Tenslotte adviseert, bedient en maakt hij de bestellingen van de klanten klaar.

De Slagerij- en vleeswarenbereider is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

## 1.2 Inhoud

Na de opleiding kan de cursist:

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

## 1.3 Modules

De opleiding Slagerij en vleeswaren bestaat uit 22 modules.

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

Verkoopklare gerechten 1	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV
Verkoopklare gerechten 2	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Beheer en organisatie	80 Lt waarvan	0 Lt PV en	80 Lt TV
Beheer en organisatie slagerij	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 1	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 2	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 3	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Vleeswarenbereidingen 4	80 Lt waarvan	60 Lt PV en	20 Lt TV
Aankoop op voet en geslacht vee	40 Lt waarvan	30 Lt PV en	10 Lt TV
Initiatie technologie slagerij	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV
Technologie slagerij	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV
Voedingstechnologie slagerij	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV
Voedingsleer	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV
Technologie vleeswarenbereidingen	40 Lt waarvan	0 Lt PV en	40 Lt TV

De totale opleiding omvat dus 1280 Lt.

De modules "Basis vleesbewerking", "Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C", "Uitsnijden/uitbenen schaap", "Winkelklaar maken vers vlees A/B", "Bereiden vers vlees", "Verkoopklare gerechten 1/2" gelden als instapvereiste voor de modules "Vleeswarenbereidingen 1/2/3/4". De modules "Basis vleesbewerking" en "Initiatie technologie slagerij" zijn instapvereisten voor de module "Technologie slagerij". Voor de modules "Beheer en organisatie" en "Beheer en organisatie slagerij" gelden specifieke instapvereisten.

Alle andere modules zijn instapvrij.

#### **1.4 Niveau en soort vak**

De opleiding omvat het totaal van 1280 Lt:

- 580 Lt TV
- 700 Lt PV

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

## 2 Beginsituatie

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

## 3 Algemene doelstellingen van de opleiding

### 3.1 Doelstellingen

De beroepsopleiding Slagerij en vleeswaren hoort thuis in het studiegebied Voeding. Een groot deel van de opleiding is afgeleid van een beroepsprofiel (D/2002/4665/45). Dit deel wordt aangevuld met vaktechnische en technologische aspecten eigen aan de sector. De bedoeling is theoretische achtergrond aan te bieden teneinde o.m. de praktijk efficiënt te kunnen laten verlopen.

De Slagerij- en vleeswarenbereider is een persoon die vleeskwartieren en slachtafvallen klaarmaakt om deze in het consumptiecircuït te brengen onder de vormen van vlees, bereid vlees, vleesbereidingen of bereide gerechten. Tenslotte adviseert, bedient en maakt hij de bestellingen van de klanten klaar.

De Slagerij- en vleeswarenbereider is iemand die na een doorgedreven opleiding aan de slag gaat.

Na de opleiding kan de cursist:

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

### 3.2 Sleutelvaardigheden

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

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling aan te nemen.	SV15
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via de geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.	SV22
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtneming van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

## 4 Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen

### 4.1 Algemene benodigdheden

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

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

#### **4.2 Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost**

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

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

- Maliënkolder



## 5 Evaluatie van de cursisten

### 5.1 Evaluatie in het volwassenenonderwijs

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

### 5.2 Doel van evaluatie

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

### 5.3 Kwaliteit van de evaluatie

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

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

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

– Administratieve code: 8834

### 6.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Ook leert men de producten af te wegen.

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

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

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

### 6.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 6.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Slagerijmateriaal kunnen gebruiken. De producten kunnen klaarzetten. Het vlees kunnen versnijden. Het versneden vlees kunnen sorteren.	BC04 BC04 BC04 BC04		
Vleesstukken kunnen ophangen. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05		
De rode organen kunnen opslaan. <i>Organvlees verkoopsklaar kunnen maken.</i>	ED	Organvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

#### 6.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

– Administratieve code: 8835

### 7.1 Algemene doelstelling van de module

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

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

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

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

### 7.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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



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

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

#### 7.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

– Administratieve code: 8836

### 8.1 Algemene doelstelling van de module

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

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

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

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

### 8.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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



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

## 8.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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



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

– Administratieve code: 8837

### 9.1 Algemene doelstelling van de module

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

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

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

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

### 9.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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



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

## 9.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

– Administratieve code: 8838

### 10.1 Algemene doelstelling van de module

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

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

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

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

### 10.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 10.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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



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

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

## 10.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

– Administratieve code: 8839

### 11.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

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

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

### 11.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 11.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

#### 11.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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



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

– Administratieve code: 8840

### 12.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Dit alles gebeurt in het kader van de geldende reglementering.

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

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

### 12.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 12.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

## 12.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

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

– Administratieve code: 8841

### 13.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

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

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

### 13.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 13.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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



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

### 13.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling aan te nemen.	SV15
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

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

– Administratieve code: 8842

### 14.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

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

### 14.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 14.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

#### 14.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

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

– Administratieve code: 8843

### 15.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

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

### 15.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 15.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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



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

## 15.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

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

– Administratieve code: 8850

### 16.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering.

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

### 16.2 Beginsituatie

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

### 16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

## 16.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

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

– Administratieve code: 8851

### 17.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering

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

### 17.2 Beginsituatie

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



### 17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

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

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

## 17.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting	SV06

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
	en achtergrond).	
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

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

– Administratieve code: 8852

### 18.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering.

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

### 18.2 Beginsituatie

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

### 18.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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



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

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

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

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

## 18.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

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

– Administratieve code: 8853

### 19.1 Algemene doelstelling van de module

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

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

Dit alles gebeurt binnen het kader van de geldende reglementering.

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

### 19.2 Beginsituatie

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

### 19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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



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

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

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.	ED	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> <li>– Voorstellen</li> <li>– Aansnijden</li> <li>– Bewaren</li> </ul> </li> </ul>	
Bereidingen kunnen verpakken. Verpakte bereidingen kunnen etiketteren. Verpakte bereidingen kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.	BC05 BC05 BC05 BC05		

## 19.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

## 20 Module: Aankoop op voet en geslacht vee – MO VO G410 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)

– Administratieve code: 8848

### 20.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden technieken voor het aankopen van slachtrijpe dieren en geslachte dieren aangeleerd.

Aandacht wordt geschonken aan de organisatie van de vleeshandel, aan het keuren en beoordelen van het slachtvee en het geslacht vee en aan de vereisten bij transport en opslag.

Men leert de toepassing van de classificeringssystemen en de kwaliteitscriteria in een reële context.

- Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen naleven.
- Vee voor aankoop kunnen beoordelen.
- Vers vlees voor aankoop kunnen beoordelen.
- Vee kunnen aankopen.
- Vers vlees kunnen aankopen.
- Leveringen kunnen ontvangen.

### 20.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 20.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen. Risicosituaties kunnen herkennen en melden. Onregelmatigheden en defecten kunnen melden.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Hygiëne Milieu Veiligheid Beschermingsmiddelen Werkhouding EHBO	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Vee visueel kunnen controleren. Vee kunnen beoordelen. Vee kunnen classificeren. Documenten kunnen lezen. Vee kunnen behandelen. De elementen van levende keuring kunnen weergeven. Aan- en verkoopmethoden kunnen opnoemen. Documenten verbonden aan de veehandel kunnen onderscheiden. Kunnen de wijze uitleggen waarop men met slachtvee omgaat bij transport en in de slachthuizen. De verschillende soorten rassen kunnen opsommen. De verschillende rassen en types kunnen beschrijven. Slachtrendement kunnen berekenen. Factoren die het slachtrendement beïnvloeden kunnen opsommen. De uiterlijke kenmerken kunnen weergeven. De factoren die bij de beoordeling van gevleesdheid en slachtrijpheid in aanmerking komen, kunnen toelichten. De kenmerken van gezonde en zieke dieren kunnen benoemen.	BC02 BC04 BC04 BC02 BC02 ED ED ED ED ED ED ED ED ED ED ED ED	Vee	
Vlees visueel kunnen controleren. Vers vlees kunnen beoordelen. Vers vlees kunnen classificeren. Documenten kunnen lezen. Metingen kunnen uitvoeren. Onregelmatigheden kunnen opsporen.	BC03 BC05 BC05 BC03 BC03 BC03	Vers vlees	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
Vers vlees kunnen bestellen. De mogelijkheden waar men vlees kan aankopen kunnen koppelen aan de plaats. De controlepunten na het slachten kunnen opsommen. De keurmerken kunnen onderscheiden. Kunnen uitleggen hoe geslachte dieren worden aangekocht. Kunnen uitleggen waarop te letten bij aankoop. Juist kunnen beoordelen van geslacht, leeftijd, gevleesdheid, slachtrijpheid en rendement.	BC05  ED  ED  ED  ED  ED		
Levering kunnen controleren. Documenten kunnen lezen. Herkomst kunnen identificeren. Een levering kunnen opslaan. De elementen van beoordeling bij levende keuring kunnen weergeven. De kwaliteiten van de verschillende runderen kunnen bespreken. <i>De vervuilingsgraad van levende runderen kunnen classificeren.</i> De specifieke kenmerken van gezond vlees kunnen verwoorden. De classificatie volgens het geldende systeem kunnen herkennen en begrijpen. De verschillende aankoopkanalen kunnen weergeven.	BC06 BC06 BC06 BC06 ED ED  ED  ED ED	Leveringen	

## 20.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:



<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling aan te nemen.	SV15
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnaam van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

## 21 Module: Initiatie technologie slagerij – MO VO G430 – 40 Lt TV

– Administratieve code: 8844

### 21.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module stelt zich als doel de nodige theoretische achtergrond mee te geven zodat de praktijk efficiënt kan verlopen.

De nadruk ligt op de kennis van de delen van een varken, rund, kalf en schaap, op vleeskenmerken, vakterminologie, bestemming van de delen en machine- en materieelkennis.

- De technische stukken van een varken, rund en kalf kunnen definiëren.
- Het gebruik van materieel kunnen weergeven.
- Uitsnij- en uitbeenmethodes kunnen definiëren.
- Materieel- en machinekennis kunnen definiëren.
- Het verkoopklaar maken van vlees kunnen definiëren.

### 21.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 21.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De verdeling van de technische stukken kunnen aangeven. De benamingen van de verschillende deelstukken kennen. De kenmerken van het vlees kunnen omschrijven. De bestemming van de technische delen kunnen toelichten. De kwaliteitskenmerken van vlees, vet, beenderen en orgaanvlees kunnen becommentariëren.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Technische stukken van <ul style="list-style-type: none"> <li>• een varken</li> <li>• een rund</li> <li>• een kalf</li> </ul>	Kennis van de delen van een varken, rund en kalf. Vleeskenmerken. Vakterminologie. Bestemming van de delen.
Het verschillende materieel gebruikt in de slagerij kennen. Het gebruik, veiligheid en onderhoud van de materieel kunnen omschrijven. Het nut van goed onderhouden materieel kunnen toelichten.	BC02 BC02 BC02	Gebruik van materiaal	Materiaal- en machinekennis.
De gangbare uitsnij- en uitbeenmethode kunnen omschrijven.	BC03	Uitsnij- en uitbeenmethodes	Kennis van de delen van een varken, rund en kalf.
De toepassing en het onderhoud van de verschillende materialen en toestellen die tijdens het productie- en bewaarproces worden gebruikt, kunnen uitleggen.	BC04	Materiaal- en machinekennis	Materiaal- en machinekennis.
De volgorde van handelingen bij het verkoopklaar maken van vlees kunnen bespreken. De vigerende wetgeving in functie van de hygiëne kunnen weergeven.	BC05 BC05	Verkoopklaar maken van vlees	De vigerende normen kunnen respecteren.

### 21.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

## 22 Module: Technologie slagerij – MO VO G432 – 40 Lt TV

– Administratieve code: 8845

### 22.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module stelt zich als doel een brede theoretische achtergrond mee te geven zodat o.m. de praktijk efficiënter kan verlopen.

De nadruk ligt op de kennis van de delen van een schaap en van wild en gevogelte en op de vleeskenmerken.

Belangrijk is de theoretische achtergrond en inzicht te verwerven t.a.v. het winkelklaar maken van vers vlees, t.a.v. het bereiden van vers vlees en t.a.v. verkoopklare gerechten, bestemming van de delen en materieelkennis.

- De technische stukken van schaap, wild en gevogelte kunnen definiëren.
- Materieelkennis kunnen duiden.
- Uitsnij- en uitbeenmethodes kunnen aangeven.
- Het procédé m.b.t. het verkoopklaar maken van vlees kunnen definiëren.

### 22.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules: basis vleesbewerkingen en Initiatie technologie slagerij.

## 22.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De verdeling van de technische stukken kunnen aangeven. De benamingen van de verschillende deelstukken kennen. De kenmerken van het vlees kunnen omschrijven. De bestemming van de technische delen kunnen becommentariëren. De kwaliteitskenmerken van vlees, vet, beenderen en orgaanvlees kunnen uitleggen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Technische stukken van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een schaap</li> <li>• Wild</li> <li>• Gevogelte</li> </ul>	Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte. Vleeskenmerken. Bestemming van de delen.
Het verschillende materieel gebruikt in de slagerij kunnen bespreken.. Het gebruik, veiligheid en onderhoud van de materieel kunnen weergeven. Het nut van goed onderhouden materieel kunnen inzien.	BC02 BC02 BC02	Materiaalkennis	Materiaalkennis.
De gangbare uitsnij- en uitbeenmethode kennen.	BC03	Uitsnij- en uitbeenmethodes	Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte.
De volgorde van handelingen bij het verkoopklaar maken van vlees kunnen omschrijven De vigerende wetgeving in functie van de hygiëne kunnen omschrijven..	BC04 BC04	Procédé m.b.t. het verkoopklaar maken van vlees	De vigerende normen kunnen respecteren.

## 22.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

## 23 Module: Voedingstechnologie slagerij – MO VO G431 – 40 Lt TV

– Administratieve code: 8846

### 23.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module stelt zich als doel de theoretische kennis te verwerven i.v.m. de in de praktijk gebruikte voedingsmiddelen, ten einde het aankopen, bewaren en verwerken ervan oordeelkundig te kunnen uitvoeren. De nadruk wordt gelegd op het gebruik van de juiste vakterminologie van voedingswaren en productkennis. Ruime aandacht wordt besteed aan het verwerven van inzicht inzake de markt- en prijsevolutie van de producten. Men leert ook praktijkgerichte etikettering interpreteren. Verder wordt gefocust op prijs-kwaliteitverhoudingen. Vervolgens wordt ruimschoots stilgestaan bij het leren toepassen van hygiëne en veiligheids- voorschriften inzake de ontvangst en opslag van goederen.

- Vlees kunnen definiëren.
- Het gebruik van grondstoffen in de slagerij kunnen definiëren.
- Materieel- en machinekennis kunnen duiden.
- De vigerende wetgeving inzake veiligheid en hygiëne kunnen uiteenzetten.

### 23.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.



### 23.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De samenstelling en opbouw van vlees kunnen becommentariëren. De kwaliteitskenmerken van vlees kunnen weergeven. De structuurwijziging vanaf het slachten kunnen weergeven. Het belang van pH-waarde van vlees kunnen duiden. Het verschil tussen vochtgehalte en aw-waarde kunnen weergeven. Verschillende soorten van bederf kunnen uitleggen. Verschillende bewaarmethoden kunnen omschrijven.	BC01  BC01  BC01  BC01  BC01  BC01	Vlees definiëren	Aankopen, bewaren en verwerken van de in de praktijk gebruikte voedingsmiddelen.  Juiste vakterminologie en vakkennis.
Verschillende in de slagerij gebruikte vetstoffen kunnen onderscheiden. Het verschil tussen kruiden en specerijen kunnen weergeven. Het gebruik van kruiden, specerijen en additieven kunnen omschrijven.	BC02  BC02  BC02	Grondstoffen in de slagerij	Productkennis.
De toepassing en het onderhoud van de verschillende materieel en toestellen die tijdens het productie- en bewaarproces worden gebruikt, kunnen uitleggen.	BC03	Materiaal- en machinekennis	Materiaal- en machinekennis.
Inlichtingen over de Belgische warenwetgeving kunnen opzoeken. Warenwetgeving kunnen toelichten. De hygiënereglementering i.v.m. de ontvangst van goederen kunnen omschrijven. De hygiënereglementering i.v.m. de opslag van goederen kunnen aangeven.	BC04  BC04  BC04  BC04	Vigerende wetgeving inzake veiligheid en hygiëne	De vigerende normen kunnen toepassen.

### 23.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via de geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Planmatig denken	In staat zijn op methodische wijze over een opgave of probleem te redeneren.	SV22
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

## 24 Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 It TV

– Administratieve code: 8847

### 24.1 Algemene doelstelling van de module

De bedoeling van deze module is een basiskennis voedingsleer mee te geven met het oog op een efficiënte toepassing in de praktijk. De nadruk wordt gelegd op de basisvoedingsleer, waarin de samenstelling van een gezonde voeding en het kennen van de verschillende voedingsstoffen, hun eigenschappen en het behouden ervan tijdens het bewaren en bereiden een belangrijk onderdeel uitmaken. De cursisten krijgen een inzicht in het gebruik van een voedingsmiddelentabel.

- De noodzaak en de kenmerken en eigenschappen van gezonde voeding kunnen weergeven.
- Additieven en contaminanten in de voeding kunnen omschrijven.

### 24.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 24.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De voedingsmiddelen kunnen omschrijven. De eigenschappen van voedingsmiddelen kunnen weergeven. Voedingsmiddel op basis van kwaliteit kunnen indelen. De indeling van voedingsmiddelen volgens gebruik kunnen weergeven. Voedingsstoffen kunnen omschrijven. De functies van voedingsstoffen in ons lichaam kunnen omschrijven. De indeling van voedingsstoffen kunnen omschrijven. Het belang van een evenwichtige voeding kunnen omschrijven. De voedingsmiddelentabel kunnen gebruiken. Het belang van voedingshygiëne kunnen omschrijven. Vaak voorkomende voedingsfouten kunnen bespreken.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01		
Het begrip additief kunnen beschrijven. Het begrip contaminant kunnen beschrijven. De vigerende wetgeving in zake additieven en contaminanten kunnen omschrijven.	BC02 BC02 BC02		

### 24.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

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

## 25 Module: Technologie vleeswarenbereidingen – MO VO G434 – 40 Lt TV

– Administratieve code: 8854

### 25.1 Algemene doelstelling van de module

Deze module stelt zich als doel de theoretische kennis te verwerven inzake gelei-, bloed- en leverbereidingen, zouterijen, kookworsten, galantines, vleespasteien, droge worsten en specialiteiten. Verder komen rooktechnieken en materieelkennis aan bod. Er wordt eveneens veel belang gehecht aan het gebruik van een correcte terminologie.

- Aspecten m.b.t. De grondstoffen voor het bereiden van gelei-, bloed- en leverbereidingen kunnen aangeven.
- Aspecten m.b.t. Zouterij kunnen definiëren.
- Aspecten m.b.t. Grondstoffen, bereiden en bewaren van kookworsten, galantines en vleespasteien kunnen toelichten.
- Aspecten m.b.t. Grondstoffen, bereiden en bewaren van droge worsten kunnen definiëren.
- Materieel- en machinekennis kunnen duiden.

### 25.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

### 25.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De samenstellingsnormen van het product kunnen weergeven. De eigenschappen van de grondstoffen kunnen toelichten. De mogelijke bereidingstechnieken kunnen omschrijven. De mogelijke afwerkingstechnieken kunnen omschrijven. Bewaarstechnieken kunnen bespreken.	BC01  BC01  BC01  BC01  BC01	Grondstoffen voor het bereiden van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geleibereidingen,</li> <li>• Bloedbereidingen</li> <li>• Leverbereidingen</li> </ul>	
De eigenschappen van de grondstoffen kunnen aangeven. De samenstellingsnormen van het product kunnen onderscheiden. De verschillende zoutmethoden kunnen omschrijven. De mogelijke bereidingstechnieken kunnen toelichten. Mogelijke afwerkingstechnieken kunnen omschrijven. Bewaarstechnieken kunnen bespreken.	BC02  BC02  BC02  BC02  BC02	Zouterij	
De toepasselijke grondstoffen (vlees, vet, verlengproducten, kruiden, specerijen, additieven, hulpstoffen en halffabrikaten, bindmiddelen, darmen) bij het bereiden kunnen aangeven. De samenstellingsnormen van het product kunnen uitleggen. De eigenschappen van de grondstoffen kunnen toelichten. De bewerkingen van het afvullen kunnen bespreken. Het proces bij verhitting kunnen omschrijven. Mogelijke afwijkingen kunnen becommentariëren. Bewaringstechnieken kunnen duiden.	BC03  BC03  BC03  BC03  BC03  BC03	Grondstoffen voor het bereiden en bewaren van <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kookworsten</li> <li>• Galantines</li> <li>• Vleespasteien</li> </ul>	

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De toepasselijke grondstoffen (vlees, vet, kruiden, specerijen, additieven, hulpstoffen en halffabrikaten, darmen) bij het bereiden kunnen omschrijven. De samenstellingsnormen van het product kunnen omschrijven. De eigenschappen van de grondstoffen kunnen omschrijven. De bewerkingen van het afvullen kunnen toelichten. De bewerkingen bij het drogen kunnen omschrijven. Bewaartechnieken kunnen bespreken.	BC04  BC04  BC04  BC04  BC04	Grondstoffen voor het bereiden en bewaren van droge worsten	
De toepassing en het onderhoud van verschillende materieel en toestellen die tijdens het productie- en bewaarproces worden gebruikt, kunnen uitleggen.	BC05	Materieel- en machinekennis	

## 25.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16



<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnahme van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32
Zin voor samenwerking	In staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken.	SV35

## 26 Module: Beheer en organisatie – MO VO G213 – 80 Lt TV

– Administratieve code: 8848

### 26.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden veiligheid en hygiëne uitvoerig behandeld.

Het integreren van planning, organisatie, commercieel inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Veiligheid en hygiëne kunnen naleven.
- Voorraadbeheer kunnen beheersen.
- Elementen uit de wetgeving kunnen beschrijven.

### 26.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

### 26.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De oorzaken van voedselbederf kunnen herkennen. De oorzaken van voedselvergiftiging kunnen herkennen. De oorzaken van voedselbesmetting kunnen herkennen. De wetgeving inzake hygiëne en productaansprakelijkheid kennen. Een risico-analyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen (opstellen van een HACCP-plan).	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Veiligheid en hygiëne	Veiligheid Hygiëne
Een aankoopprocedure kunnen opstellen. De procedure bij ontvangst van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor opslag van grondstoffen kunnen uitvoeren. De procedure voor interne uitgifte van grondstoffen kunnen uitvoeren.	BC02 BC02 BC02 BC02	Voorraadbeheer	Planning Organisatie Commercieel inzicht
De wetgeving inzake veiligheid binnen het bedrijf kunnen beschrijven. De wetgeving inzake etikettering kunnen beschrijven. De basisbegrippen betreffende additieven en contaminanten kunnen beschrijven. De wetgeving inzake prijsaffichering kunnen beschrijven.	BC03 BC03 BC03 BC03	Elementen uit de wetgeving	De vigerende normen kunnen toepassen.

### 26.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Abstract denken	In staat zijn verder te denken dan concreet waarneembare gegevens.	SV01

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Accuratesse	Erop gericht zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien.	SV02
Commercieel inzicht	Blijk geven van inzicht in de wijze waarop goederen en diensten gekocht en verkocht worden.	SV05
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling aan te nemen.	SV15
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterke betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnahme van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

## 27 Module: Beheer en organisatie slagerij – MO VO G435 40 Lt TV

– Administratieve code: 8849

### 27.1 Algemene doelstelling van de module

In deze module worden volgende onderwerpen uitvoerig behandeld:

- Specifieke beroepsreglementering
- Welzijn en veiligheid op het werk

Het integreren van de specifiek toepasbare reglementeringen en inzicht in de diverse operationele taken staan hier centraal.

- Beroepsreglementering kunnen toepassen.
- Het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen organiseren.
- Voeding- en drankencontrole kunnen bewaken.

### 27.2 Beginsituatie

- De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van een aantal modules uit opleidingen slagerij van het studiegebied voeding met een gezamenlijke duurtijd van minstens 160 Lt.

### 27.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

<b>Leerplandoelstellingen</b> met inbegrip van basiscompetenties (BC), eigen doelen (ED), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i>	<b>BC/ ED</b>	<b>Leerinhouden</b>	<b>Pedagogisch-didactische wenken</b>
De reglementering die van toepassing is op het beroep kennen. De reglementering kunnen toepassen. Een risico-analyse kunnen uitvoeren. De noodzakelijke controlesystemen kunnen inbouwen.	BC01 BC01 BC01 BC01	Beroepsreglementering	Specifieke beroepsreglementering.
Op het naleven van het veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken toezien. Het naleven van veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken kunnen evalueren. EHBO bij brand- en snijwonden toepassen. Bij risicosituaties kunnen ingrijpen.	BC02 BC02 BC02 BC02	Veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken	Veiligheid. Hygiëne. Milieubewust. Ergonomisch kunnen werken. EHBO.
Een technische fiche kunnen opstellen. De kostprijs van een product kunnen berekenen. De verkoopprijs van een product kunnen berekenen. De nacalculatie of administratieve controle van voedingskost en voedingskosten percentage uitvoeren. Een controleboek kunnen invullen.	BC03 BC03 BC03 BC03	Voeding- en drankencontrole	Voeding- en drankencontrole.

### 27.4 Sleutelvaardigheden

Volgende sleutelvaardigheden komen aan bod binnen deze module:

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

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Contactvaardigheid	In staat zijn om contacten te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond).	SV06
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV09
Imagobewustzijn	In staat zijn om de impact van eigen gedrag en voorkomen in te schatten.	SV13
Kritische ingesteldheid	In staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling aan te nemen.	SV15
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn om informatie te verzamelen, te verwerken en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV19
Loyauteit	Blijk geven van sterkte betrokkenheid op de organisatie en de regels en afspraken die er gelden.	SV20
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Resultaatsgerichtheid	In staat zijn binnen een bepaalde tijd en budget een vooropgesteld resultaat bereiken met inachtnahme van gedefinieerde kwaliteitsstandaarden.	SV28
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Zelfstandigheid	In staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken.	SV32

## 28 Bibliografie

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



MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992

Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001

MOERMAN, JR. P.C, Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek

Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063

Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam

RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990

RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990

SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen Lannoo, Tielt 1985

SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979

SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45

SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6

SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen

S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978

THOMMA, I., Kalte Platten

THOMPSON, D., Runds- en kalfsvlees, Time Life Amsterdam, 1981

TIMMERMAN, G., De praktische voedingsgids + cd-rom, Die Keure Brugge, 2004

Van Kerrebroeck W, Vleeswarenindustrie en Ph Liquid

VAN RAEMDONCK, G., Basistechnieken Sausen Fonds Soepen

VAN SCHOONENBERGHE, E., Hygiënisch concipiëren en produceren van voedingsmiddelen, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

VAN SCHOONENBERGHE, E., Reinigen en desinfecteren met inzicht, KaHO Sint-Lieven Gent, 1996

Dr. Lic. VERSELE, E. – Prof. Dr. Lic. CORNELIS, M. – Dr. JOURET, M., HACCP – Beschikking, 2001/471/EG/ en K.B. 28/08/2002, R.U.G. Universiteit Gent

WERSHOVEN / WEISENBERGER, Dekoratieve Fleisch- und Aufschnittplatten, WS 1986, Repro G m b H Offenbach

WUHRLE, E., WURHLE, H., Besser verkaufen, Das Grosse handbuch für die Fleischerei, Fachfrau Duitsland, 1992

Wok, Textcase, Groningen

Wild, Unie Boek BV, 1972, ISBN 90 269 3025 9

Kaas, Unie Boek BV, 1974, ISBN 90 269 3006 2

Cursusboek "Nijverheidshelper", Het Vlaamse Kruis vzw, e-mail: [as@hvk.be](mailto:as@hvk.be), [www.hetvlaamsekruis.be](http://www.hetvlaamsekruis.be)

**MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP**  
**DEPARTEMENT ONDERWIJS EN FORMING**  
Onderwijsinspectie Volwassenenonderwijs

**Advies tot goedkeuring van leerplannen**

**1 ADMINISTRATIEVE GEGEVENS**

**1.1 Benaming van het leerplan:**

<b>Adviesnummer</b>	2010/231/6//D		
<b>Code indiener</b>	Netoverschrijdend		
<b>Onderwijsniveau</b>	Volwassenenonderwijs		
<b>Studiegebied / Leergebied</b>	Voeding		
<b>Opleiding</b>	Slagerij en vleeswaren		
<b>Rangschikking</b>			
<b>Organisatievorm</b>	modulair		
<b>Planning</b>	<b>OF</b>	Vervangt en heft	op vanaf
		Gaat van kracht vanaf	1 september 2010

**1.2 Datum van ontvangst: 03/05/2010**

**1.3 Behandelende inspecteurs:**

**Eindverantwoordelijke: Boey Eddy**

**Collega's :**

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

Netoverschrijdende indiening

## 2 ADVIES

### Advies betreffende het leerplan met kenmerk 2010/231/6//D: definitieve goedkeuring

#### 2.1 Het leerplan

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

#### 2.2 De doelstellingen

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

Naast de uitbreidingsdoelen (UD) hebben de leerplanmakers er voor geopteerd om sommige modules rijkelijk te voorzien van eigen doelen (ED). Ze zijn een meerwaarde. Dit geldt vooral voor de volgende modules:

- Vleeswarenbereidingen 1/2/3/4
- Aankoop op voet en geslacht vee

#### 2.3 Eigen inbreng

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

#### 2.4 Opbouw

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

#### 2.5 Consistentie

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

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

#### 2.6 Materiële uitvoerbaarheid

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

#### 2.7 Verantwoordelijkheid indiener

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

---

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