



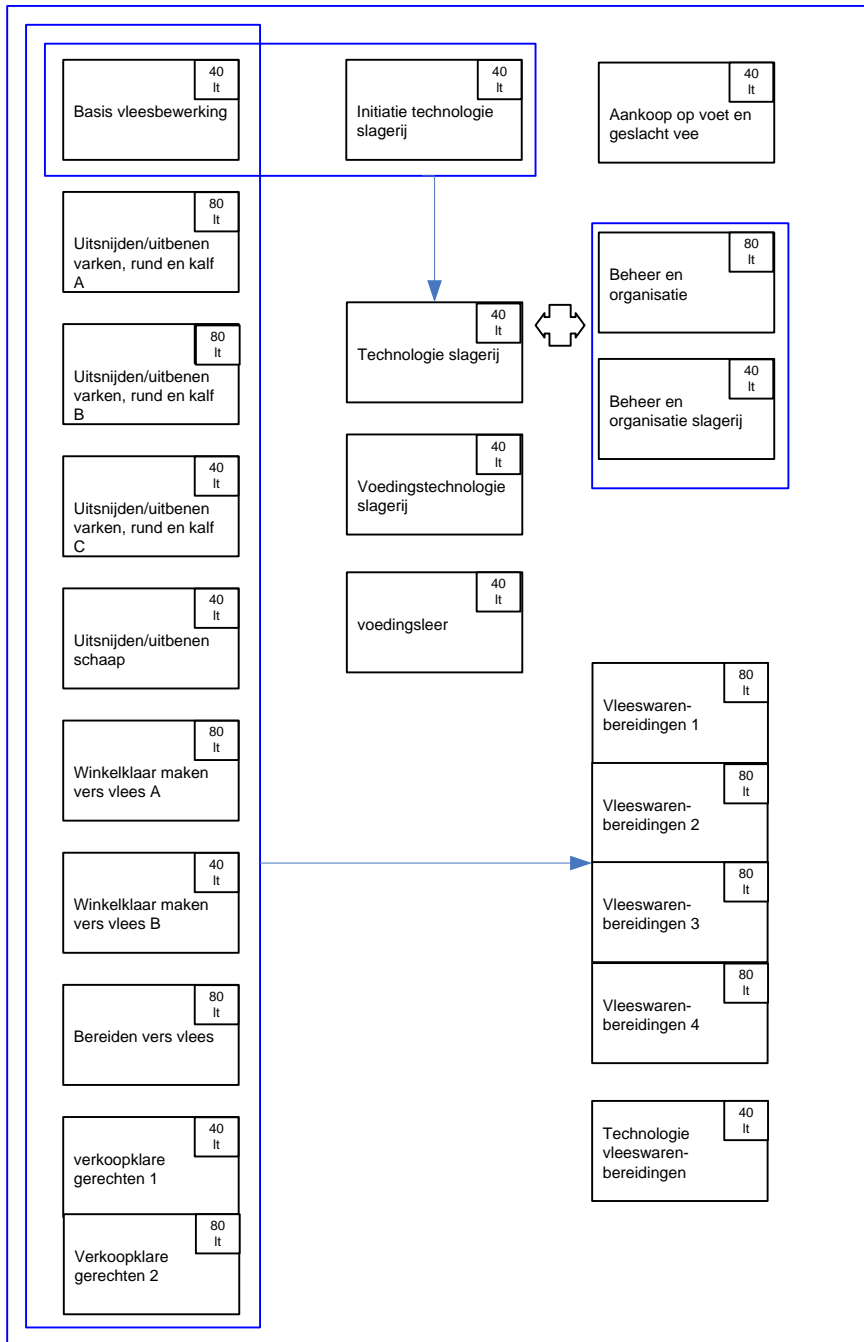
Leerplan

OPLEIDING

Slagerij en vleeswaren BO VO 308

TSO 3
Modulair

Studiegebied
Voeding



Slagerij en vleeswaren 35092

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis vleesbewerking	M VO G401	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A	M VO G402 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B	M VO G402 B	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C	M VO G402 C	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Uitsnijden/uitbenen schaap	M VO G403	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees A	M VO G404 A	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Winkelklaar maken vers vlees B	M VO G404 B	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Bereiden vers vlees	M VO G405	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 1	M VO G407 1	10 Lt TV - 30 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Verkoopklare gerechten 2	M VO G407 2	20 Lt TV - 60 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
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	32 Lt TV - 8 Lt PV	Slagerij Praktijk slagerij
Initiatie technologie slagerij	M VO G430	40 Lt TV	Slagerij
Voedingstechnologie slagerij	M VO G431	40 Lt TV	Slagerij

Naam	Code	Lestijden	Vak
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 Iedebaan-de welvaart'
Kris Boden	PCVOA
Bavo Van Soom Dirk Bokken	OVSG

Inhoudstafel

1	Inleiding	9
1.1	Algemene inleiding	9
1.2	Inhoud	9
1.3	Modules	9
1.4	Niveau en soort vak	10
2	Beginsituatie	11
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	12
3.1	Doelstellingen	12
3.2	Sleutelvaardigheden	12
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	14
4.1	Algemene benodigdheden	14
4.2	Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost	15
4.3	Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C	15
5	Evaluatie van de cursisten	16
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	16
5.2	Doel van evaluatie	16
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	16
6	Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	17
6.1	Algemene doelstelling van de module	17
6.2	Beginsituatie	17
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	18
7	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)	20
7.1	Algemene doelstelling van de module	20
7.2	Beginsituatie	20
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	21
8	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	24
8.1	Algemene doelstelling van de module	24
8.2	Beginsituatie	24
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	25
9	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	28
9.1	Algemene doelstelling van de module	28
9.2	Beginsituatie	28
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	29
10	Module: Uitsnijden/uitbenen schaap – MO VO G403 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	32
10.1	Algemene doelstelling van de module	32
10.2	Beginsituatie	32
10.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	33
11	Module: Winkelklaar maken vers vlees A – MO VO 404 A – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	36
11.1	Algemene doelstelling van de module	36
11.2	Beginsituatie	36
11.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	37

12	Module: Winkelklaar maken vers vlees B – MO VO G404 B – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	40
12.1	Algemene doelstelling van de module	40
12.2	Beginsituatie	40
12.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	41
13	Module: Bereiden vers vlees – MO VO G405 80 Lt (60 PV – 20 TV)	44
13.1	Algemene doelstelling van de module	44
13.2	Beginsituatie	44
13.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	45
14	Module: Verkoopklare gerechten 1 – MO VO G407 1 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	48
14.1	Algemene doelstelling van de module	48
14.2	Beginsituatie	48
14.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	49
15	Module: Verkoopklare gerechten 2 – MO VO G407 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	51
15.1	Algemene doelstelling van de module	51
15.2	Beginsituatie	51
15.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	52
16	Module: Vleeswarenbereidingen 1 – MO VO G409 1 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	54
16.1	Algemene doelstelling van de module	54
16.2	Beginsituatie	54
16.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	55
17	Module: Vleeswarenbereidingen 2– MO VO G409 2 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	58
17.1	Algemene doelstelling van de module	58
17.2	Beginsituatie	58
17.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	59
18	Module: Vleeswarenbereidingen 3 – MO VO G409 3 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	64
18.1	Algemene doelstelling van de module	64
18.2	Beginsituatie	64
18.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	65
19	Module: Vleeswarenbereidingen 4 – MO VO G409 4 – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	70
19.1	Algemene doelstelling van de module	70
19.2	Beginsituatie	70
19.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	71
20	Module: Aankoop op voet en geslacht vee – MO VO G410 – 40 Lt (10 PV – 30 TV)	76
20.1	Algemene doelstelling van de module	76
20.2	Beginsituatie	76
20.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	77
21	Module: Initiatie technologie slagerij – MO VO G430 – 40 Lt TV	80
21.1	Algemene doelstelling van de module	80
21.2	Beginsituatie	80
21.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	81
22	Module: Technologie slagerij – MO VO G432 – 40 Lt TV	82
22.1	Algemene doelstelling van de module	82
22.2	Beginsituatie	82

22.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	83
23	Module: Voedingstechnologie slagerij – MO VO G431 – 40 Lt TV _____	84
23.1	Algemene doelstelling van de module _____	84
23.2	Beginsituatie _____	84
23.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	85
24	Module: Voedingsleer – MO VO G433 – 40 Lt TV _____	86
24.1	Algemene doelstelling van de module _____	86
24.2	Beginsituatie _____	86
24.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	87
25	Module: Technologie vleeswarenbereidingen – MO VO G434 – 40 Lt TV _____	88
25.1	Algemene doelstelling van de module _____	88
25.2	Beginsituatie _____	88
25.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	89
26	Module: Beheer en organisatie – MO VO G213 – 80 Lt TV _____	91
26.1	Algemene doelstelling van de module _____	91
26.2	Beginsituatie _____	91
26.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	92
27	Module: Beheer en organisatie slagerij – MO VO G435 40 Lt TV _____	93
27.1	Algemene doelstelling van de module _____	93
27.2	Beginsituatie _____	93
27.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden _____	94
28	Bibliografie _____	95

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 10 Lt PV en 30 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

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 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 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		

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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>Orgaanvlees verkoopsklaar kunnen maken.</i>		Orgaanvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

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 vleesproducten kunnen bewaren.

7.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

7.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 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 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Half varken kunnen verdelen.	BC04 BC04	Half varken	Ham, schouder, rug, ribben, buik en organen.
Deelstukken van het voorkewartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	
Deelstukken van het achterkewartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het achterkewartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Deelstukken zorgvuldig van het voorkewartier kunnen uitbenen. Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding.
Deelstukken van het achterkewartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterkewartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.		De uitgebeende deelstukken van een half varken	Ook aandacht voor de verschillende soorten in het kader van grootte, herkomst, ... Mignonette, kotelet, lapjes, gebraad, karbonade, ...
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 verkoopsklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Organvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

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 voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

8.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

8.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 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 BC02	Werkplek Afwas Lokalen Reinigingsproducten en –middelen Desinfecteringsproducten en -middelen	
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren.	BC03 BC03	Goederen Documenten	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. Half varken kunnen verdelen. De benamingen van de delen van het rund kennen.	BC04 BC04	Half rund	Borst, schouder, zesrib, spier en nek, dunne lende, bil, punt en lap.
Deelstukken van het voorkewartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	
Deelstukken van het achterkewartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het achterkewartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Deelstukken van het voorkewartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het voorkewartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding.

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Deelstukken van het achterkwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterkwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.		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>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>	BC07 BC07 BC07 BC07	Organvlees	Nier, tong, lever, poot, oren, staart.

9 Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 80 Lt (60 PV – 20 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 voorkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding een achterkwartier kunnen uitsnijden en uitbenen.
- Onder begeleiding vleesproducten kunnen bewaren.

9.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

9.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Messen kunnen slijpen. De benamingen van de delen van het kalf kennen.	BC04 BC04	Half kalf	Borst, schouder, zesrib, spier en nek, dunne lende, bil, punt en lap.
Deelstukken van het voorwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het voorwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitsnijden <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	
Deelstukken van het achterwartier kunnen uitsnijden. Deelstukken van het achterwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	
Deelstukken van het voorwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het voorwartier kunnen afwerken.	BC05 BC05	Uitbenen <ul style="list-style-type: none"> • Schouder • Ribbenstel • Ribbenraam 	Na demonstratie door de leraar, wordt er ingeoeffend onder begeleiding.
Deelstukken van het achterwartier zorgvuldig kunnen uitbenen. Deelstukken van het achterwartier kunnen afwerken.	BC06 BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Bil • Lende • De lap 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Alle deelstukken kunnen onderverdelen en er de bestemming van kennen.		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.

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

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

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

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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>Winkelklaar</p> <ul style="list-style-type: none"> • Varkensvlees • Rundvlees 	<p>Onder begeleiding.</p>

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Vleesstukken kunnen verpakken. Verpakt vlees kunnen etiketteren. Vleesstukken kunnen ophangen. Verpakt vlees kunnen opslaan. Dierlijk afval kunnen opslaan. De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven. Kunnen de opgeslagen producten volgens opdracht kunnen etiketteren. Diverse verpakkings- en bewaarmogelijkheden kunnen opnoemen. De eisen waaraan de verpakking van de producten moet voldoen, kunnen toelichten. De eindproducten en het afval volgens de vigerende reglementering kunnen opslaan.	BC06 BC06 BC06 BC06 BC06 BC06	Verpakken en bewaren	

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<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>	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	<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>	BC04 BC04 BC04 BC04	<p>Winkelkaar maken van</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalfsvlees • Lamsvlees • Andere vleessoorten 	<p>Onder begeleiding.</p>

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De vigerende hygiënenormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne kunnen naleven. De vigerende milieunormen kunnen respecteren. De vigerende veiligheidsnormen kunnen respecteren. Richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen kunnen naleven. Een ergonomische werkhouding kunnen aannemen. Ergonomisch kunnen tillen. EHBO bij brand- en snijwonden kunnen toepassen.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 BC01 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	
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen.	BC03 BC03 BC03	Controle Administratieve verwerking	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<p>Weten hoe en welk klein vlees tot varkens-, runds-, schapen- en kalfsgehaktproducten worden verwerkt.</p> <p>Gemalen vlees in soorten kunnen onderverdelen.</p> <p>Additieven, kruiden, hulpstoffen e.a producten voor het bereiden van vers vlees kennen.</p> <p>Kritische punten in het verwerken van gehaktproducten in relatie tot de wet, micro-organismen, temperatuur en HACCP kennen.</p> <p>Afwerkings- en presentatietechnieken kennen.</p>	BC04 BC04 BC04	<p>Vers gemalen vlees bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Recepten • Vers vlees in categorieën • Grondstoffen • Additieven, kruiden en specerijen • Afwerking 	Onder begeleiding
<p>Weten hoe en welk vlees tot varkens-, runds-, schapen- en andere tot vleesproducten op basis van vlees worden verwerkt.</p> <p>Niet gemalen vlees in soorten kunnen onderverdelen.</p> <p>Weten het verschil tussen gemalen en ongemalen vers vleesbereidingen en afleidingen.</p> <p>Afwerkings- en presentatietechnieken kennen.</p>	BC05 BC05	<p>Vers vlees bereiden</p> <ul style="list-style-type: none"> • Materieel • Recepten • Vers vlees in categorieën • Grondstoffen • Additieven, kruiden en specerijen • Afwerking 	

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	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.

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	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.

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 materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Zouterijproducten kunnen bereiden.
- Bereidingen kunnen bewaren.

16.2 Beginsituatie

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

16.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
<p>Het vlees op de juiste manier kunnen voorbereiden en kantsnijden.</p> <p>Zoutmethoden en hun technieken kennen en kunnen toepassen .</p> <p>Rookmethoden kennen en kunnen toepassen.</p>		<p>Het zouten</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorbereiden • Eigenlijke wering 	<p>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.</p> <p>Specialiteiten (vb. met spek).</p>
<p>Gaarmethoden kennen en kunnen toepassen.</p> <p>Het afwateren kunnen toepassen en de rijpheid kunnen bepalen na het zouten.</p> <p>Gezouten zoutrijwaren kunnen voorbehandelen en invormen.</p> <p>De technieken van garen kennen en kunnen toepassen.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Nabehandeling • Afwerken • Koken <ul style="list-style-type: none"> – Stomen – Braiseren – Stoom/bakken 	<p>Aandacht voor roken en koken.</p>
<p>Verschillende criteria waaraan een verkoopklaar product moet voldoen kunnen verwoorden.</p> <p>Zoutrijproducten kunnen klaarmaken.</p>		<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken 	
<p>Bereidingen kunnen verpakken.</p> <p>Verpakte bereidingen kunnen etiketteren.</p> <p>Verpakte bereidingen kunnen opslaan.</p> <p>De vigerende reglementering betreffende verwerking, opslag en bewaar technieken kunnen naleven.</p>	<p>BC05</p> <p>BC05</p> <p>BC05</p> <p>BC05</p>		

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 materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding de leverbereidingen kunnen bereiden.
- Onder begeleiding bloedbereidingen kunnen bereiden.
- Onder begeleiding geleibereidingen kunnen bereiden.
- Onder begeleiding bereidingen kunnen bewaren.

17.2 Beginsituatie

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

17.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Documenten kunnen vergelijken. Geleverde goederen kunnen controleren. Temperatuur kunnen meten. De pH-waarde kunnen meten. Niet aanvaardbare goederen kunnen terugsturen. Vers vlees kunnen wegen. Gegevens kunnen registreren. Vlees kunnen opslaan. Bij bevroren vlees de houdbaarheidsdatum kunnen controleren.	BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03 BC03	Goederen Documenten Controle Administratieve verwerking	
Materieel kunnen gebruiken. Recepten kunnen lezen. Een werkschema kunnen opstellen. Grondstoffen kunnen gebruiken.	BC456 BC456 BC456 BC456		
Het verschil tussen geleï, en basisbouillon kennen. Kenmerken van de geleïbereiding kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen kennen.		De geleïbereiding <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Zwoerd – Water – Groenten 	
Geleïbereiding kunnen klaarmaken en afwerken. Afleidingen van geleïbereidingen kunnen klaarmaken en afwerken.	BC06	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Bereiden – Bewerken 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Producten van de geleibereiding kunnen maken.		<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Vullen – Koelen – Soorten 	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.		<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Uitvormen – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	
Kenmerken van de bloedbereidingen kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen voor bloedbereidingen kennen. De aanwezigheid van zout in bloed kunnen vaststellen.		De bloedbereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Bloed – Vlees – Vet 	
De gebruikte apparatuur voor bloedbereidingen kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.	BC05	<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Vulbus – Hakmolen – Cutter 	
Bloedbereidingen kunnen klaarmaken en afwerken. Afleidingen van bloedbereidingen kunnen klaarmaken en afwerken. Bloedbereidingen kunnen proportioneren.	BC05	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Bereiden – Vullen – Proportioneren 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Eindproducten verkoopklaar kunnen klaarmaken met aandacht voor vorm, voorstelling, aansnijden en bewaren.		<ul style="list-style-type: none"> • Producten • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	
Kenmerken van de leverbereidingen kunnen verwoorden. Kenmerken van diverse grondstoffen voor leverbereidingen kennen. De versheid van slachtafval kunnen bepalen.		De leverbereidingen <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Lever – Vet – Vlees – Slachtafval – Zwoerd 	
De gebruikte apparatuur voor leverbereidingen kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.		<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Vulbus – Hakmolen – Cutter – Oven 	
De technieken kunnen toepassen.	BC04	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren 	

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

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 materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding kookworsten en vleespasteien kunnen bereiden.
- Onder begeleiding bereidingen kunnen bewaren.

18.2 Beginsituatie

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

18.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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		
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		
Verschillende grondstoffen voor kookworsten kennen en kunnen onderscheiden.		Kookworsten <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Vet – Rundvlees – Gevogelte – IJs 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Technieken om kookworst te bereiden kunnen toepassen. Verschillende gaartechnieken i.f.v. het gebruik van darmsoorten kunnen toepassen.	BV04	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Basiskookworstdeeg – Malen – Cutteren – Vullen – Garen – Doorkoelen – Roken 	Kunstdarmen, natuurdarmen. Roken wordt enkel toegepast bij het gebruik van natuurdarmen.
Apparatuur nodig voor het vervaardigen van kookworst kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.		<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Hakmolen – Cutter 	
Verschillende kookworsten kunnen onderscheiden.		<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Soorten 	
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.		<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren: vacuüm 	
Verschillende grondstoffen voor vleespasteien kennen en kunnen onderscheiden.		Vleespasteien – ambachtelijk en industrieel <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Vet – IJs 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Technieken om vleespasteien / vleesbrood te maken kunnen toepassen. Artisanale en industriële technieken kunnen toepassen.	BC04	<ul style="list-style-type: none"> • Technieken <ul style="list-style-type: none"> – Malen – Cutteren – Vormen – Garen – Koelen 	
De apparatuur nodig voor het vervaardigen van vleespasteien kunnen gebruiken volgens de vigerende veiligheidsnormen.		<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur <ul style="list-style-type: none"> – Cutter – Hakmolen – Oven 	
Het verschil tussen artisanale en industriële vleespasteien kennen en herkennen.		<ul style="list-style-type: none"> • Producten <ul style="list-style-type: none"> – Artisanale – Industriële 	O.a. kalfsbrood (fijn deeg), kalfsbrood met garnituur (groenten).
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.		<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maken <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	O.a. op basis van bloed, zonder bloed, met fruit, met garnituur, met spekblokjes.
<i>De verschillende grondstoffen voor galantines kennen en kunnen onderscheiden.</i>		Galantines <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> – Varkensvlees – Gevogeltevlees – Vet – Bouillon 	

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

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 materieel kunnen onderhouden.
- Grondstoffen kunnen ontvangen.
- Onder begeleiding droge worsten kunnen bereiden.
- Onder begeleiding specialiteiten kunnen bereiden.

19.2 Beginsituatie

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

19.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

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

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

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
Eindproducten verkoopklaar kunnen maken met aandacht voor voorstelling, aansnijden en bewaren.		<ul style="list-style-type: none"> • Verkoopklaar maen <ul style="list-style-type: none"> – Voorstellen – Aansnijden – Bewaren 	
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		

20 Module: Aankoop op voet en geslacht vee – MO VO G410 – 40 Lt (10 PV – 30 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.
- Leveringen kunnen ontvangen.

20.2 Beginsituatie

- De cursist voldoet aan de decretale toelatingsvoorwaarden.

20.3 Leerplandoelstellingen en leerinhouden

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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 geveesdheid en slachtrijpheid in aanmerking komen, kunnen toelichten. De kenmerken van gezonde en zieke dieren kunnen benoemen.	BC02 BC02 BC04 BC02 BC02	Vee	
Vlees visueel kunnen controleren. Vers vlees kunnen beoordelen. Vers vlees kunnen classificeren. Documenten kunnen lezen. Metingen kunnen uitvoeren. Onregelmatigheden kunnen opsporen.	BC03 BC03 BC05 BC23 BC03	Vers vlees	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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		
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	Leveringen	

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • een varken • een rund • een kalf 	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.	BC03 BC03 BC03	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 materieel 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.

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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"> • Een schaap • Wild • Gevogelte 	Kennis van de delen van een schaap, wild en gevogelte. Vleeskenmerken. 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	Materiaalkennis	Materiaalkennis.
De gangbare uitsnij- en uitbeenmethode kunnen omschrijven.	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 bespreken. De vigerende wetgeving in functie van de hygiëne kunnen weergeven.	BC04 BC04	Procédé m.b.t. het verkoopklaar maken van vlees	De vigerende normen kunnen respecteren.

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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.

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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		

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
De samenstellingsnormen van het product kunnen weergeven. De eigenschappen van de grondstoffen kunnen toelichten. De mogelijke bereidingstechnieken kunnen omschrijven. De mogelijke afwerkingstechnieken kunnen omschrijven. Bewaartechnieken kunnen bespreken.	BC01 BC01 BC01 BC01 BC01	Grondstoffen voor het bereiden van <ul style="list-style-type: none"> • Geleibereidingen, • Bloedbereidingen • Leverbereidingen 	
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. Bewaartechnieken kunnen bespreken.	BC02 BC02 BC02 BC02 BC02 BC02	Zouterij	
De toepasselijke grondstoffen (vlees, vet, verlengproducten, kruiden, specerijen, additieven, hulpstoffen en halfabrikaten, 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"> • Kookworsten • Galantines • Vleespasteien 	

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (<i>steeds in cursief!</i>), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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 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	

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen</i> (steeds in cursief!), sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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 prijsaaffichering kunnen beschrijven.	BC03 BC03 BC03 BC03	Elementen uit de wetgeving	De vigerende normen kunnen toepassen.

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

Leerplandoelstellingen met inbegrip van eindtermen (ET), specifieke eindtermen (SET), basiscompetenties (BC), <i>uitbreidingsdoelstellingen (steeds in cursief!)</i> , sleutelvaardigheden (SV)	BC SV (S)ET	Leerinhouden	Pedagogisch-didactische wenken
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 BC03	Voeding- en drankencontrole	Voeding- en drankencontrole.

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 froid 1 + 2, St. Honoré Frankrijk
- Friedrich W.E / Longue E / Raffaël M / Wisel F, Het grote patéboek
- Gids voor goede hygiënepraktijken bij de voedselvoorziening, FAVV (Algemene eetwareninspectie)
- HACCP Handboek voor de vleeswarenindustrie, Fenavian 1997
- Handboek gastronomie, vademecum, Lannoo/Tirion, 2001
- Handboek voor slaggers en spekslaggers, CEMA, Brussel
- Handleiding GMP-HACCP, Milieu De beenhouwer, Continental Printing Deurne, 1997
- Handleiding voor de beenhouwer en de vleeswarenbereider, MIM Deurne, 1994, ISBN 90 341 0685 3
- Het kalf in al zijn Glorie, BVK
- HUIZENGA, J., Handboek vlees en vleesproducten, Elsevier Amsterdam, 1970
- Hygiëne op de werkvloer, Die Keure Brugge
- I.V.K., Reglementering slachtvlees/vis/gevogelte, Die Keure 2002
- KISKALT, I., Werken met Brooddeegideeën
- KOCH HERMANN, Die fabrikation feiner fleisch und wurstwaren, Deutscher Fachverlag GmbH, Frankfurt am Main
- KOSTER, W.A., en FABER, N.J.M., Werken met vlees en vleeswaren, De Ruiters Gorinchem, 1989
- Lekker koken met varkensvlees, VLAM
- LEMSTRA, P., WERLEMANN, I., Schikken met groenten, Terra, 1998, ISBN 90 6255 813 5

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