



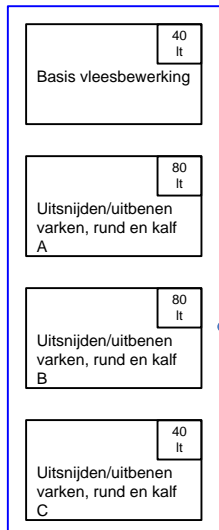
Leerplan

OPLEIDING

**Uitsnijder/uitbener
BO VO 301**

BSO 3
Modulair

Studiegebied
Voeding



UITSNIJDER/
UITBENER
35086

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

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	6
1.1	Algemene inleiding	6
1.2	Inhoud	6
1.3	Modules	6
1.4	Niveau en soort vak	6
2	Beginsituatie	7
3	Algemene doelstellingen van de opleiding	8
3.1	Doelstellingen	8
3.2	Sleutelvaardigheden	8
4	Pedagogisch-didactische wenken en didactische hulpmiddelen	9
4.1	Algemene benodigdheden	9
4.2	Specifieke benodigdheden bij Culinaire fijnkost	10
4.3	Specifieke benodigdheden bij uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A/B/C	10
5	Evaluatie van de cursisten	11
5.1	Evaluatie in het volwassenenonderwijs	11
5.2	Doel van evaluatie	11
5.3	Kwaliteit van de evaluatie	11
6	Module: Basis Vleesbewerking – MO VO G401 – 40 Lt (30 PV – 10 TV)	12
6.1	Algemene doelstelling van de module	12
6.2	Beginsituatie	12
6.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	13
7	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf A - MO VO G402 A 80 Lt (60 PV – 20 TV)	15
7.1	Algemene doelstelling van de module	15
7.2	Beginsituatie	15
7.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	16
8	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf B – MO VO G402 B – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	19
8.1	Algemene doelstelling van de module	19
8.2	Beginsituatie	19
8.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	20
9	Module: Uitsnijden/uitbenen varken, rund en kalf C – MO VO G402 C – 80 Lt (60 PV – 20 TV)	23
9.1	Algemene doelstelling van de module	23
9.2	Beginsituatie	23
9.3	Leerplandoelstellingen en leerinhouden	24
10	Bibliografie	27

1 Inleiding

1.1 Algemene inleiding

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

De Uitsnijder/uitbener is een persoon die, vertrekkend van de gehalveerde runderen en varkens, de operationele werkzaamheden van het uitsnijden van de technische delen en het uitbenen van de verschillende delen uitvoert. Hij is tewerkgesteld in uitsnijderijen en kan op diverse plaatsen in de uitsnij- en uitbeenlijn ingezet worden.

De Uitsnijder/Uitbener is iemand die na een opleiding aan de slag gaat.

1.2 Inhoud

In de opleiding Uitsnijder/uitbener leert de cursist basisvaardigheden en -technieken met betrekking tot het klaarmaken van vleeskwartieren en slachtafvallen om deze in het consumptiecircuit te brengen.

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en organiseren
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- een varken uitsnijden en uitbenen
- een rund uitsnijden en uitbenen.

1.3 Modules

De opleiding Uitsnijder/uitbener bestaat uit 4 modules:

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

De totale opleiding omvat dus 240 Lt.

Alle modules zijn instapvrij.

1.4 Niveau en soort vak

De opleiding omvat het totaal van 240 Lt:

- 60 Lt TV
- 180 Lt PV

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

2 Beginsituatie

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

3 Algemene doelstellingen van de opleiding

3.1 Doelstellingen

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

De Uitsnijder/uitbener is een persoon die, vertrekkend van de gehalveerde runderen en varkens, de operationele werkzaamheden van het uitsnijden van de technische delen en het uitbenen van de verschillende delen uitvoert. Hij is tewerkgesteld in uitsnijderijen en kan op diverse plaatsen in de uitsnij- en uitbeenlijn ingezet worden.

De Uitsnijder/Uitbener is iemand die na een opleiding aan de slag gaat.

In de opleiding Uitsnijder/uitbener leert de cursist basisvaardigheden en -technieken met betrekking tot het klaarmaken van vleeskwartieren en slachtafvallen om deze in het consumptiecircuit te brengen.

Na de opleiding kan de cursist:

- het werk plannen en organiseren
- de nodige grondstoffen en materieel voorzien
- een varken uitsnijden en uitbenen
- een rund uitsnijden en uitbenen.

3.2 Sleutelvaardigheden

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

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 evaluatietaken (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: 8760

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</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	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>Organvlees verkoopklaar kunnen maken.</i>		Organvlees	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: 8761

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: 8762

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: 8763

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 (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		
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 Bibliografie

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

MENGELOTTE, P., BICKEL, W. & ABELANET, A., Buffetten en Ontvangsten, Tirion Baarn, 1992
Lic. K. NEYTS, HACCP Opleiding Vleessector, IPV 2001
MOERMAN, JR. P.C, Hulpstoffen van vleeswaren Deel3, Centraal instituut voor voedingsonderzoek
Dr. Ir. PAELINCK, H., en Ir. DEPRE, S., Monografie Gedroogde zouterijwaren, KAHO IWT 980063
Praktische koken: groenten – soepen, Time Life Boeken, Zomer en Keuning Amsterdam
RUFFEL, D., La charcuterie cuite, St-Honoré Frankrijk, 1990
RUFFEL, D., La charcuterie cru, St-Honoré Frankrijk, 1990
RUFFEL, D., Traité de la charcuterie artisanale, St-Honoré Frankrijk, 1990
SALVETTI, F., De Beenhouwersstraat, het vlees en de ambacht doorheen tijden en culturen Lannoo, Tielt 1985
SCHONHERR, CH., Wild – Gevogelte, Elsevier Brussel, 1979
SERV, Beroepsprofiel 'Slagersgast – slager/spekslager – zelfstandig slager/spekslager', D/2002/4665/45
SPENCER-SMITH, J., Chinees koken, Mp, ISBN 90 659 900 805 6
SYMONS, P.E.A., Medische aspecten van ziekten veroorzaakt door voedingsmiddelen
S.V.O., Vleesbewerken, Elenckwijk Utrecht, 1978
THOMMA, I., Kalte Platten
THOMPSON, D., Runds- en kalbsvlees, 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