

Besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen dual en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, wat betreft het buitengewoon secundair onderwijs

DE VLAAMSE REGERING,

Gelet op de Codex Secundair Onderwijs van 17 december 2010, bekrachtigd bij het decreet van 27 mei 2011, artikel 357/7, §2, ingevoegd bij het decreet van 30 maart 2018 en artikel 357/62, ingevoegd bij het decreet van 30 november 2018;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen dual en standaardtrajecten in het secundair onderwijs;

Gelet op het akkoord van de Vlaamse minister, bevoegd voor de begroting, gegeven op 5 december 2018;

Overwegende het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3;

Overwegende het besluit van de Vlaamse Regering van 21 december 2007 betreffende de studiegebieden en structuuronderdelen in het voltijds secundair onderwijs;

Op voorstel van de Vlaamse minister van Onderwijs en de Vlaamse minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport;

Na beraadslaging,

BESLUIT:

Artikel 1. Artikel 2 van het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen dual en standaardtrajecten in het secundair onderwijs wordt vervangen door wat volgt:

“Art. 2. De standaardtrajecten voor structuuronderdelen met in de benaming de term “dual” van het gewoon secundair onderwijs en van opleidingsvorm 4 van het buitengewoon secundair onderwijs, vermeld in artikel 1, zijn opgenomen in bijlage 2, die bij dit besluit is gevoegd. De standaardtrajecten voor structuuronderdelen met in de

benaming de term "duaal" van opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, vermeld in artikel 1, zijn opgenomen in bijlage 3, die bij dit besluit is gevoegd.

Bij de standaardtrajecten, vermeld in het eerste lid, als dat van toepassing is in opleidingsvorm 4 van het buitengewoon secundair onderwijs, met uitzondering van de Sen-Se, gaat een tabel met, in voorkomend geval, de structuuronderdelen met in de benaming de term "duaal" en de structuuronderdelen zonder in de benaming de term "duaal" die verwant zijn. De voormelde tabel is opgenomen in bijlage 4, die bij dit besluit is gevoegd."

Art. 2. In bijlage 2 bij hetzelfde besluit worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° het opschrift wordt vervangen door wat volgt:

"Bijlage 2. Standaardtrajecten gewoon secundair onderwijs en opleidingsvorm 4 van het buitengewoon secundair onderwijs";

2° in de rubriek 1. "Situering en omschrijving" van de standaardtrajecten "Elektromechanische technieken duaal", "Elektrotechnieken duaal", "Podiumtechnieken duaal" en "Chemische procestechnieken duaal" worden de zinnen "Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden." opgeheven;

3° in de rubriek 1. "Situering en omschrijving" van het standaardtraject "Plant en milieu duaal" wordt de beroepskwalificatie "bestuurder interne transportmiddelen" vervangen door "bestuurder landbouwmachines";

4° in de rubriek 6. "Werkplekcomponent" van het standaardtraject "Bedrijfsorganisatie duaal" wordt de zin "De werkplekcomponent in de opleiding bedrijfsorganisatie duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14u opleidingsuren per week op de gesimuleerde werkplek." vervangen door "De werkplekcomponent in de opleiding bedrijfsorganisatie duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14 en maximaal 19 opleidingsuren per week op de werkplek (reëel en/of gesimuleerd samen).";

5° in de rubriek 6. "Werkplekcomponent" van het standaardtraject "Elektromechanische technieken duaal" wordt de zin "De werkplekcomponent in de opleiding elektromechanische technieken duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14u opleidingsuren per week op de gesimuleerde werkplek." vervangen door "De werkplekcomponent in de opleiding elektromechanische technieken duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14 en maximaal 19 opleidingsuren per week op de werkplek (reëel en/of gesimuleerd samen).";

6° in de rubriek 6. "Werkplekcomponent" van het standaardtraject "Elektrotechnieken duaal" wordt de zin "De werkplekcomponent in de opleiding elektrotechnieken duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14u opleidingsuren per week op de gesimuleerde werkplek." vervangen door "De werkplekcomponent in de opleiding elektrotechnieken duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14 en maximaal 19 opleidingsuren per week op de werkplek (reëel en/of gesimuleerd samen).";

7° in de rubriek 6. "Werkplekcomponent" van het standaardtraject "Mechanische vormgevingstechnieken duaal" wordt de zin "De werkplekcomponent in de opleiding mechanische vormgevingstechnieken duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14u opleidingsuren per week op de gesimuleerde werkplek." vervangen door "De werkplekcomponent in de opleiding mechanische vormgevingstechnieken duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 14 en maximaal 19 opleidingsuren per week op de werkplek (reëel en/of gesimuleerd samen).".

Art. 3. Aan hetzelfde besluit worden een bijlage 3 en 4 toegevoegd, die als bijlage 1 en 2 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 4. Dit besluit treedt in werking op 1 september 2019.

Art. 5. De Vlaamse minister, bevoegd voor het onderwijs, en de Vlaamse minister, bevoegd voor het tewerkstellingsbeleid, zijn, ieder wat hem of haar betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

De Vlaamse minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport,

Philippe MUYTERS

Bijlage 1 bij het besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen duaal en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, wat betreft het buitengewoon secundair onderwijs

Bijlage 3 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen duaal en standaardtrajecten in het secundair onderwijs

Bijlage 3. Standaardtrajecten opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs

STANDAARDTRAJECT

Assistent plantaardige productie duaal

1. Situering en omschrijving

De opleiding assistent plantaardige productie duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding assistent plantaardige productie duaal wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding assistent plantaardige productie duaal wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding assistent plantaardige productie duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie assistent plantaardige productie, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding assistent plantaardige productie duaal leert men helpen bij land- en tuinbouwteelten en het uitvoeren van gemechaniseerd werk rekening houdend met de gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en de milieunormen teneinde de productiedoelstellingen (kwantiteit, kwaliteit, ...) te realiseren.

De leerling dient zijn opleidingstraject te vervullen binnen minimaal 2 contexten, namelijk akkerbouw/grove groententeelt, fruitteelt, teelten onder bescherming of teelten in open lucht.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding assistent plantaardige productie duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding assistent plantaardige productie duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding assistent plantaardige productie duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

¹ Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begrijpt de instructies en de uitvoering van de opdracht - Overlegt over de voorbereiding, uitvoering en afwerking van de opdracht - Volgt aanwijzingen van leidinggevende(n) op - Werkt efficiënt samen met collega's - Communiceert gepast intern en extern (leidinggevende, collega, klant, ...) - Rapporteert over de opdracht aan leidinggevend - Rapporteert eventuele afwijkingen of problemen aan leidinggevend - Past zich flexibel aan veranderende werkomstandigheden aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (hef- en tiltechnieken, ...) - Werkt kostenbewust - Werkt ecologisch - Werkt volgens de instructies en/of procedures betreffende de veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften - Vermijdt risico's voor zichzelf en derden - Heeft extra aandacht voor de mogelijke aanwezigheid van minderjarigen op het bedrijf - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Houdt rekening met voertuigbewegingen op het bedrijfsterrein - Meldt ongevallen onmiddellijk 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Milieunormen - Wetgeving (welzijn op het werk) - EHBO-technieken - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Houdt bij inzetten van de machines rekening met de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat in of de activiteiten (grondbewerking, bemesting, zaaien 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weersinvloeden/klimaatsinvloeden op de activiteiten

<p>en planten, gewasverzorging en oogsten, ...) uitvoerbaar en/of wenselijk zijn op het geplande moment op basis van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meldt problemen met het uitvoeren van de activiteiten als gevolg van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden aan de leidinggevende - Houdt rekening met de wettelijke voorschriften 	
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meldt de nood aan opleiding aan de leidinggevende - Leert het gebruik van (nieuwe) bedrijfseigen machines en uitrusting - Leert (nieuwe) bedrijfseigen procedures kennen en past ze toe - Past de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sectorspecifieke opleidingskanalen
<p>Controleert de eigen werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de eigen werkzaamheden - Rapporteert over zijn werkzaamheden aan de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken tijdens werkzaamheden aan de leidinggevende - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Bewaakt de bedrijfshygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert maatregelen uit om aantastingen van buitenaf en binnen het bedrijf aan het plantenmateriaal te voorkomen - Werkt ordelijk, ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Controleert de staat van het materieel - Reinigt en desinfecteert het materieel (sputmachine, ...) volgens de richtlijnen - Reinigt en desinfecteert de infrastructuur (containers, serres, palloxx, ...) tussen twee productierondes - Gebruikt schoonmaakmaterieel op een duurzame manier - Sorteert en slaat het restafval, plantaardig afval en het risicoafval op volgens instructies van de leidinggevende - Respekteert de milieuvoorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Respekteert de persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedekt eventuele wonden 	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Draagt werk- en beschermkledij - Volgt de hygiëneprocedure van het bedrijf (handen wassen, ...) 	<ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Voert preventief of correctief basisonderhoud van machines of uitrustingen uit of laat uitvoeren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt handgereedschap (sleutel, tang, ...) en elektrisch gereedschap op een veilige en milieuverantwoorde manier - Merkt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud - Meldt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud aan de leidinggevende - Stelt mee de machines of uitrustingen veilig voor het uitvoeren van het onderhoud - Voert kleine onderhouds- en herstellingswerkzaamheden uit (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, vloeistoffen aanvullen, ...) volgens instructie - Reinigt het materieel vooraleer op te bergen - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektriciteit - Algemene mechanica - Hydraulica - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Gebruikt de machines en installaties duurzaam en veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt de machine volgens de richtlijnen - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Vermijdt fysieke risico's - Vermijdt de risico's als gevolg van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het veilig gebruik - Stelt de machine veilig voor het volgend gebruik - Reinigt het materieel/laadruimte volgens instructie van de leidinggevende en bergt het op - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap(gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Voert op een duurzame manier de bemesting uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de instructies voor de bemesting - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bemesting - Planten en gewassen - Duurzaam bodemgebruik <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Past de nodige bemesting toe volgens de aangegeven onderrichtingen met aandacht en zorg voor de omgeving - Zet restanten van bemesting af volgens instructies 	<ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelttechnieken
<p>Transporteert de producten indien van toepassing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transporteert desgevallend de producten naar het bedrijf, het verzamelcentrum, de verkoopplaats of de verwerker - Respecteert de betreffende wettelijke bepalingen - Controleert de laadruimte/vastzetting van de lading met inachtneming van de wettelijke voorschriften om ladingsverlies te voorkomen - Laadt de producten veilig, zekert de lading en zorgt voor het lossen op de juiste plaats - Communiceert met de ontvanger over de lading (hoeveelheid, aard, ...) - Volgt bij het laden de hygiëneregels en respecteert desgevallend de koudeketen - Vervoert de producten veilig - Bewaakt de kwaliteit van de producten tijdens het vervoer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kwaliteitsnormen
<p>Bereidt bodem/substraat voor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situeert het perceel op het bedrijf - Gebruikt de voorgeschreven techniek en het materieel volgens de opdracht - Voert bodembewerking uit of bereidt de bodem/het substraat voor volgens opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodembeheer/substraat - Duurzaam bodemgebruik - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden
<p>Plant, zaait of vermeerdert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt zaden of plantgoed voor - Transporteert zaden of plantgoed - Houdt zich aan de voorschriften bij het planten, vermeerderen of zaaien van de gewassen (positie, diepte, tijdstip, ...) - Vult de plant- of zaaimachine aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Plaatst zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaatst zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen volgens instructie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waterhuishouding - Duurzaam waterbeheer
<p>Verzorgt het gewas volgens instructies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzorgt het gewas i.f.v. het teeltstadium volgens instructie - Verwijdert zieke en/of dode planten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschappen bij de verzorging in functie van de teelt (snoeischaar, kettingzaag, bosmaaier, ...) - Merkt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen op - Meldt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen aan de leidinggevende - Voert corrigerende actie (herinzaaien, ontwateren, ...) uit indien nodig volgens instructie van de leidinggevende - Onderhoudt en herstelt de (beschermende) constructies en infrastructuur volgens instructie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Past op een duurzame manier gewasbescherming toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert handelingen uit in het kader van een geïntegreerde gewasbescherming - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht bij gebruik van gewasbeschermingsmiddelen - Bewaart de gewasbeschermingsmiddelen volgens de wettelijke voorschriften - Past de opgegeven gewasbeschermingsmiddelen of -methode toe volgens de aangegeven onderrichtingen en (fyto)sanitaire regelgeving - Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen - Verwerkt spuitrestanten volgens fyto)sanitaire regelgeving 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) - Fyto)sanitaire producten en het gebruik ervan - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen
<p>Onderhoudt infrastructuur en omgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen - Houdt de onkruidgroei onder controle - Onderhoudt teeltconstructies, randpercelen en houtkanten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Oogst oogstklare gewassen en producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oogst volgens instructie - Brengt zo weinig mogelijk schade toe aan de geoogste producten (gewassen, vruchten, planten en bomen), de akker of de aanplant - Beperkt de oogstverliezen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Kenmerken van oogstklare gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen

	- Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
--	--

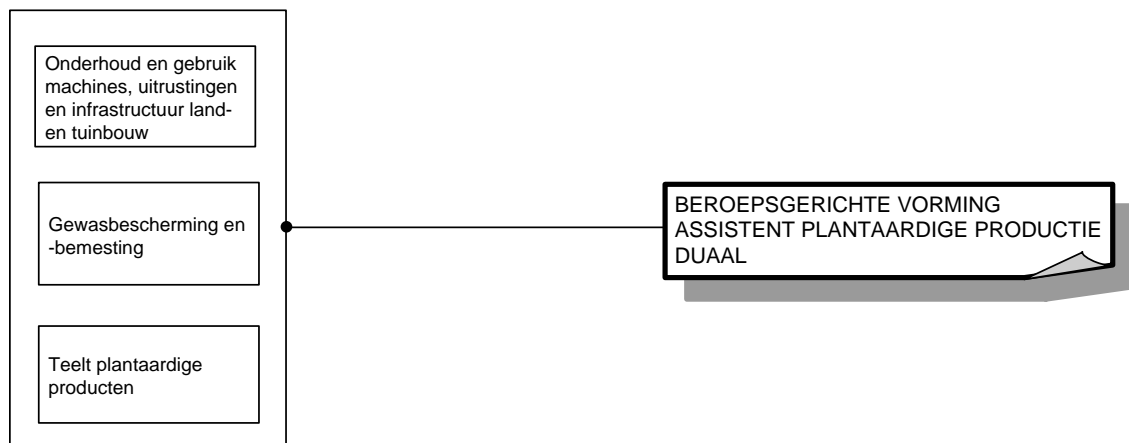
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Onderhoud en gebruik machines, uitrustingen en infrastructuur land- en tuinbouw
- Gewasbescherming en -bemesting
- Teelt plantaardige producten



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> - Begrijpt de instructies en de uitvoering van de opdracht - Overlegt over de voorbereiding, uitvoering en afwerking van de opdracht 	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen

<ul style="list-style-type: none"> - Volgt aanwijzingen van leidinggevende(n) op - Werkt efficiënt samen met collega's - Communiceert gepast intern en extern (leidinggevende, collega, klant, ...) - Rapporteert over de opdracht aan leidinggevend - Rapporteert eventuele afwijkingen of problemen aan leidinggevend - Past zich flexibel aan veranderende werkomstandigheden aan 	
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (hef- en tiltechnieken, ...) - Werkt kostenbewust - Werkt ecologisch - Werkt volgens de instructies en/of procedures betreffende de veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften - Vermijdt risico's voor zichzelf en derden - Heeft extra aandacht voor de mogelijke aanwezigheid van minderjarigen op het bedrijf - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Houdt rekening met voertuigbewegingen op het bedrijfsterrein - Meldt ongevallen onmiddellijk 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Milieunormen - Wetgeving (welzijn op het werk) - EHBO-technieken - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Houdt bij inzetten van de machines rekening met de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat in of de activiteiten (grondbewerking, bemesting, zaaien en planten, gewasverzorging en oogsten, ...) uitvoerbaar en/of wenselijk zijn op het geplande moment op basis van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden - Meldt problemen met het uitvoeren van de activiteiten als gevolg van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden aan de leidinggevende - Houdt rekening met de wettelijke voorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weersinvloeden/klimaatsinvloeden op de activiteiten
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meldt de nood aan opleiding aan de leidinggevende 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sectorspecifieke opleidingskanalen

<ul style="list-style-type: none"> - Leert het gebruik van (nieuwe) bedrijfseigen machines en uitrusting - Leert (nieuwe) bedrijfseigen procedures kennen en past ze toe - Past de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie toe 	
<p>Controleert de eigen werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de eigen werkzaamheden - Rapporteert over zijn werkzaamheden aan de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken tijdens werkzaamheden aan de leidinggevende - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Bewaakt de bedrijfshygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert maatregelen uit om aantastingen van buitenaf en binnen het bedrijf aan het plantenmateriaal te voorkomen - Werkt ordelijk, ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Controleert de staat van het materieel - Reinigt en desinfecteert het materieel (spuitmachine, ...) volgens de richtlijnen - Reinigt en desinfecteert de infrastructuur (containers, serres, palloxx, ...) tussen twee productierondes - Gebruikt schoonmaakmaterieel op een duurzame manier - Sorteert en slaat het restafval, plantaardig afval en het risicoafval op volgens instructies van de leidinggevende - Respekteert de milieuvoorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Respekteert de persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedekt eventuele wonden - Draagt werk- en beschermkledij - Volgt de hygiëneprocedure van het bedrijf (handen wassen, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne

Cluster Onderhoud en gebruik machines, uitrustingen en infrastructuur land- en tuinbouw – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert preventief of correctief basisonderhoud van machines of uitrustingen uit of laat uitvoeren</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektriciteit - Algemene mechanica - Hydraulica

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt handgereedschap (sleutel, tang, ...) en elektrisch gereedschap op een veilige en milieuverantwoorde manier - Merkt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud - Meldt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud aan de leidinggevende - Stelt mee de machines of uitrustingen veilig voor het uitvoeren van het onderhoud - Voert kleine onderhouds- en herstellingswerkzaamheden uit (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, vloeistoffen aanvullen, ...) volgens instructie - Reinigt het materieel vooraleer op te bergen - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<ul style="list-style-type: none"> - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Gebruikt de machines en installaties duurzaam en veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt de machine volgens de richtlijnen - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Vermijdt fysieke risico's - Vermijdt de risico's als gevolg van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het veilig gebruik - Stelt de machine veilig voor het volgend gebruik - Reinigt het materieel/laadruimte volgens instructie van de leidinggevende en bergt het op - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Transporteert de producten indien van toepassing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transporteert desgevallend de producten naar het bedrijf, het verzamelcentrum, de verkoopplaats of de verwerker - Respekteert de betreffende wettelijke bepalingen - Controleert de laadruimte/vastzetting van de lading met inachtneming van de wettelijke voorschriften om ladingsverlies te voorkomen - Laadt de producten veilig, zekert de lading en zorgt voor het lossen op de juiste plaats 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kwaliteitsnormen

<ul style="list-style-type: none"> - Communiceert met de ontvanger over de lading (hoeveelheid, aard, ...) - Volgt bij het laden de hygiëneregels en respecteert desgevallend de koudeketen - Vervoert de producten veilig - Bewaakt de kwaliteit van de producten tijdens het vervoer 	
<p>Onderhoudt infrastructuur en omgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen - Houdt de onkruidgroei onder controle - Onderhoudt teeltconstructies, randpercelen en houtkanten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne

Cluster Gewasbescherming en -bemesting – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert op een duurzame manier de bemesting uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de instructies voor de bemesting - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht - Past de nodige bemesting toe volgens de aangegeven onderrichtingen met aandacht en zorg voor de omgeving - Zet restanten van bemesting af volgens instructies 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bemesting - Planten en gewassen - Duurzaam bodemgebruik <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelttechnieken
<p>Past op een duurzame manier gewasbescherming toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert handelingen uit in het kader van een geïntegreerde gewasbescherming - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht bij gebruik van gewasbeschermingsmiddelen - Bewaart de gewasbeschermingsmiddelen volgens de wettelijke voorschriften - Past de opgegeven gewasbeschermingsmiddelen of -methode toe volgens de aangegeven onderrichtingen en (fyto)sanitaire regelgeving - Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen - Verwerkt spuitrestanten volgens fyto)sanitaire regelgeving 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) - Fyto)sanitaire producten en het gebruik ervan - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen

Cluster Teelt plantaardige producten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt bodem/substraat voor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situeert het perceel op het bedrijf - Gebruikt de voorgeschreven techniek en het materieel volgens de opdracht - Voert bodembewerking uit of bereidt de bodem/het substraat voor volgens opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodembeheer/substraat - Duurzaam bodemgebruik - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden
<p>Plant, zaait of vermeerdert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt zaden of plantgoed voor - Transporteert zaden of plantgoed - Houdt zich aan de voorschriften bij het planten, vermeerderen of zaaien van de gewassen (positie, diepte, tijdstip, ...) - Vult de plant- of zaaimachine aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Plaatst zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaatst zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen volgens instructie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waterhuishouding - Duurzaam waterbeheer
<p>Verzorgt het gewas volgens instructies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzorgt het gewas i.f.v. het teeltstadium volgens instructie - Verwijdert zieke en/of dode planten - Gebruikt gereedschappen bij de verzorging in functie van de teelt (snoeischaar, kettingzaag, bosmaaier, ...) - Merkt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen op - Meldt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen aan de leidinggevende - Voert corrigerende actie (herinzaaien, ontwateren, ...) uit indien nodig volgens instructie van de leidinggevende - Onderhoudt en herstelt de (beschermende) constructies en infrastructuur volgens instructie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Oogst oogstklare gewassen en producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oogst volgens instructie - Brengt zo weinig mogelijk schade toe aan de geoogste producten (gewassen, vruchten, planten en bomen), de akker of de aanplant - Beperkt de oogstverliezen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Kenmerken van oogstklare gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen

	- Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
--	--

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding assistent plantaardige productie duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende mogelijke contexten binnen dit standaardtraject dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen minimaal 2 contexten, namelijk akkerbouw/grove groententeelt, fruitteelt, teelten onder bescherming, teelten in open lucht.

De leerlingen dienen in functie van het behalen van de studiebekrachtiging en de latere tewerkstelling uiterlijk op het einde van de opleiding plant en milieu duaal te beschikken over de volgende noodzakelijke attesten:

- Fytolicentie P1

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding assistent plantaardige productie duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "assistent plantaardige productie duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "assistent plantaardige productie" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "assistent plantaardige productie" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding assistent plantaardige productie duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Tuinbouwarbeider

STANDAARDTRAJECT

Assistent plantaardige productie duaal

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker assistent plantaardige productie duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding assistent plantaardige productie duaal wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding assistent plantaardige productie duaal wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding assistent plantaardige productie duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie assistent plantaardige productie, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding assistent plantaardige productie duaal leert men helpen bij land- en tuinbouwteelten en het uitvoeren van gemechaniseerd werk rekening houdend met de gezondheids- en veiligheidsvoorschriften en de milieunormen teneinde de productiedoelstellingen (kwantiteit, kwaliteit, ...) te realiseren.

De leerling dient zijn opleidingstraject te vervullen binnen minimaal 2 contexten, namelijk akkerbouw/grove groententeelt, fruitteelt, teelten onder bescherming of teelten in open lucht.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding assistent plantaardige productie duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding assistent plantaardige productie zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002

betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer² beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding assistent plantaardige productie duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt in teamverband - Begrijpt de instructies en de uitvoering van de opdracht	Basiskennis - Communicatietechnieken Kennis - Vaktermen

² Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Overlegt over de voorbereiding, uitvoering en afwerking van de opdracht - Volgt aanwijzingen van leidinggevende(n) op - Werkt efficiënt samen met collega's - Communiceert gepast intern en extern (leidinggevende, collega, klant, ...) - Rapporteert over de opdracht aan leidinggevend - Rapporteert eventuele afwijkingen of problemen aan leidinggevend - Past zich flexibel aan veranderende werkomstandigheden aan 	
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (hef- en tiltechnieken, ...) - Werkt kostenbewust - Werkt ecologisch - Werkt volgens de instructies en/of procedures betreffende de veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften - Vermijdt risico's voor zichzelf en derden - Heeft extra aandacht voor de mogelijke aanwezigheid van minderjarigen op het bedrijf - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Houdt rekening met voertuigbewegingen op het bedrijfsterrein - Meldt ongevallen onmiddellijk 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Milieunormen - Wetgeving (welzijn op het werk) - EHBO-technieken - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Houdt bij inzetten van de machines rekening met de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat in of de activiteiten (grondbewerking, bemesting, zaaien en planten, gewasverzorging en oogsten, ...) uitvoerbaar en/of wenselijk zijn op het geplande moment op basis van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden - Meldt problemen met het uitvoeren van de activiteiten als gevolg van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden aan de leidinggevende - Houdt rekening met de wettelijke voorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weersinvloeden/klimaatsinvloeden op de activiteiten

<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meldt de nood aan opleiding aan de leidinggevende - Leert het gebruik van (nieuwe) bedrijfseigen machines en uitrusting - Leert (nieuwe) bedrijfseigen procedures kennen en past ze toe - Past de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sectorspecifieke opleidingskanalen
<p>Controleert de eigen werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de eigen werkzaamheden - Rapporteert over zijn werkzaamheden aan de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken tijdens werkzaamheden aan de leidinggevende - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Bewaakt de bedrijfshygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert maatregelen uit om aantastingen van buitenaf en binnen het bedrijf aan het plantenmateriaal te voorkomen - Werkt ordelijk, ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Controleert de staat van het materieel - Reinigt en desinfecteert het materieel (spuitmachine, ...) volgens de richtlijnen - Reinigt en desinfecteert de infrastructuur (containers, serres, pallox, ...) tussen twee productierondes - Gebruikt schoonmaakmaterieel op een duurzame manier - Sorteert en slaat het restafval, plantaardig afval en het risicoafval op volgens instructies van de leidinggevende - Respecteert de milieuvoorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Respecteert de persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedekt eventuele wonden - Draagt werk- en beschermkledij - Volgt de hygiëneprocedure van het bedrijf (handen wassen, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Voert preventief of correctief basisonderhoud van machines of uitrustingen uit of laat uitvoeren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt handgereedschap (sleutel, tang, ...) en elektrisch gereedschap op een veilige en milieuverantwoorde manier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektriciteit - Algemene mechanica - Hydraulica - Mechanisch onderhoud

<ul style="list-style-type: none"> - Merkt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud - Meldt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud aan de leidinggevende - Stelt mee de machines of uitrustingen veilig voor het uitvoeren van het onderhoud - Voert kleine onderhouds- en herstellingswerkzaamheden uit (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, vloeistoffen aanvullen, ...) volgens instructie - Reinigt het materieel vooraleer op te bergen - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<ul style="list-style-type: none"> - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Gebruikt de machines en installaties duurzaam en veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt de machine volgens de richtlijnen - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Vermijdt fysieke risico's - Vermijdt de risico's als gevolg van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het veilig gebruik - Stelt de machine veilig voor het volgend gebruik - Reinigt het materieel/laadruimte volgens instructie van de leidinggevende en bergt het op - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap(gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Voert op een duurzame manier de bemesting uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de instructies voor de bemesting - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht - Past de nodige bemesting toe volgens de aangegeven onderrichtingen met aandacht en zorg voor de omgeving - Zet restanten van bemesting af volgens instructies 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bemesting - Planten en gewassen - Duurzaam bodemgebruik <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelttechnieken
<p>Transporteert de producten indien van toepassing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transporteert desgevallend de producten naar het bedrijf, het verzamelcentrum, de verkoopplaats of de verwerker - Respecteert de betreffende wettelijke bepalingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kwaliteitsnormen

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert de laadruimte/vastzetting van de lading met inachtneming van de wettelijke voorschriften om ladingsverlies te voorkomen - Laadt de producten veilig, zekert de lading en zorgt voor het lossen op de juiste plaats - Communiqueert met de ontvanger over de lading (hoeveelheid, aard, ...) - Volgt bij het laden de hygiëneregels en respecteert desgevallend de koudeketen - Vervoert de producten veilig - Bewaakt de kwaliteit van de producten tijdens het vervoer 	
<p>Bereidt bodem/substraat voor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situeert het perceel op het bedrijf - Gebruikt de voorgeschreven techniek en het materieel volgens de opdracht - Voert bodembewerking uit of bereidt de bodem/het substraat voor volgens opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodembeheer/substraat - Duurzaam bodemgebruik - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden
<p>Plant, zaait of vermeerdert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt zaden of plantgoed voor - Transporteert zaden of plantgoed - Houdt zich aan de voorschriften bij het planten, vermeerderen of zaaien van de gewassen (positie, diepte, tijdstip, ...) - Vult de plant- of zaaimachine aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Plaats zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaats zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen volgens instructie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waterhuishouding - Duurzaam waterbeheer
<p>Verzorgt het gewas volgens instructies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzorgt het gewas i.f.v. het teeltstadium volgens instructie - Verwijdert zieke en/of dode planten - Gebruikt gereedschappen bij de verzorging in functie van de teelt (snoeischaar, kettingzaag, bosmaaier, ...) - Merkt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen op - Meldt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen aan de leidinggevende - Voert corrigerende actie (herinzaaien, ontwateren, ...) uit indien nodig volgens instructie van de leidinggevende 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Onderhoudt en herstelt de (beschermende) constructies en infrastructuur volgens instructie 	
<p>Past op een duurzame manier gewasbescherming toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert handelingen uit in het kader van een geïntegreerde gewasbescherming - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht bij gebruik van gewasbeschermingsmiddelen - Bewaart de gewasbeschermingsmiddelen volgens de wettelijke voorschriften - Past de opgegeven gewasbeschermingsmiddelen of -methode toe volgens de aangegeven onderrichtingen en (fytosanitaire) regelgeving - Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen - Verwerkt spuitrestanten volgens fyto-sanitaire regelgeving 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) - Fyto-sanitaire producten en het gebruik ervan - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen
<p>Onderhoudt infrastructuur en omgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen - Houdt de onkruidgroei onder controle - Onderhoudt teeltconstructies, randpercelen en houtkanten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Oogst oogstklare gewassen en producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oogst volgens instructie - Brengt zo weinig mogelijk schade toe aan de geoogste producten (gewassen, vruchten, planten en bomen), de akker of de aanplant - Beperkt de oogstverliezen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Kenmerken van oogstklare gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken

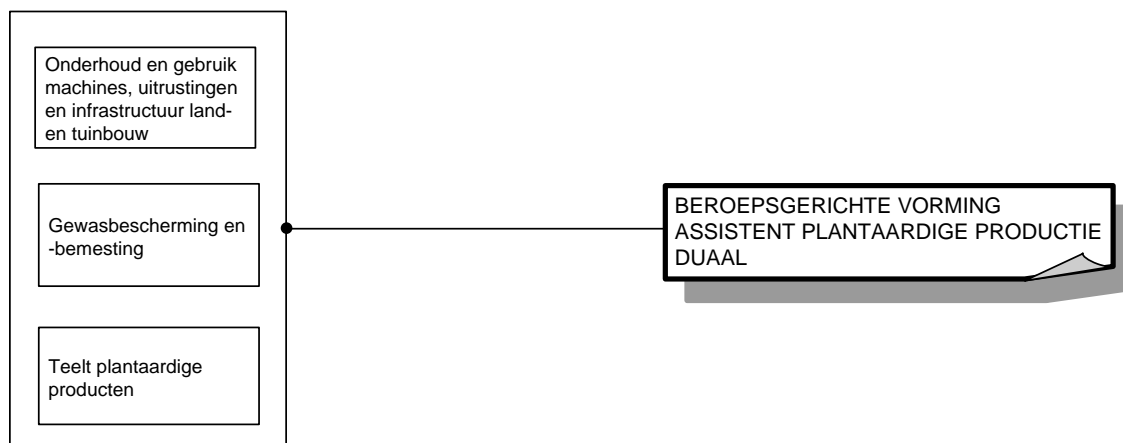
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Onderhoud en gebruik machines, uitrustingen en infrastructuur land- en tuinbouw
- Gewasbescherming en -bemesting
- Teelt plantaardige producten



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begrijpt de instructies en de uitvoering van de opdracht - Overlegt over de voorbereiding, uitvoering en afwerking van de opdracht - Volgt aanwijzingen van leidinggevende(n) op - Werkt efficiënt samen met collega's - Communiqueert gepast intern en extern (leidinggevende, collega, klant, ...) - Rapporteert over de opdracht aan leidinggevend - Rapporteert eventuele afwijkingen of problemen aan leidinggevend - Past zich flexibel aan veranderende werkomstandigheden aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Milieunormen - Wetgeving (welzijn op het werk)

<ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (hef- en tiltechnieken, ...) - Werkt kostenbewust - Werkt ecologisch - Werkt volgens de instructies en/of procedures betreffende de veiligheids-, milieu-, kwaliteits- en welzijnsvoorschriften - Vermijdt risico's voor zichzelf en derden - Heeft extra aandacht voor de mogelijke aanwezigheid van minderjarigen op het bedrijf - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Houdt rekening met voertuigbewegingen op het bedrijfsterrein - Meldt ongevallen onmiddellijk 	<ul style="list-style-type: none"> - EHBO-technieken - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Houdt bij inzetten van de machines rekening met de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schat in of de activiteiten (grondbewerking, bemesting, zaaien en planten, gewasverzorging en oogsten, ...) uitvoerbaar en/of wenselijk zijn op het geplande moment op basis van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden - Meldt problemen met het uitvoeren van de activiteiten als gevolg van de weers-, klimaats- en bodemomstandigheden aan de leidinggevende - Houdt rekening met de wettelijke voorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weersinvloeden/klimaatsinvloeden op de activiteiten
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meldt de nood aan opleiding aan de leidinggevende - Leert het gebruik van (nieuwe) bedrijfseigen machines en uitrusting - Leert (nieuwe) bedrijfseigen procedures kennen en past ze toe - Past de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sectorspecifieke opleidingskanalen
<p>Controleert de eigen werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de eigen werkzaamheden - Rapporteert over zijn werkzaamheden aan de leidinggevende 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels

<ul style="list-style-type: none"> - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken tijdens werkzaamheden aan de leidinggevende - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden 	
<p>Bewaakt de bedrijfshygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert maatregelen uit om aantastingen van buitenaf en binnen het bedrijf aan het plantenmateriaal te voorkomen - Werkt ordelijk, ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Controleert de staat van het materieel - Reinigt en desinfecteert het materieel (spuitmachine, ...) volgens de richtlijnen - Reinigt en desinfecteert de infrastructuur (containers, serres, palloxx, ...) tussen twee productierondes - Gebruikt schoonmaakmaterieel op een duurzame manier - Sorteert en slaat het restafval, plantaardig afval en het risicoafval op volgens instructies van de leidinggevende - Respecteert de milieuvoorschriften 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures en -middelen - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
<p>Respecteert de persoonlijke hygiëne</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedekt eventuele wonden - Draagt werk- en beschermkledij - Volgt de hygiëneprocedure van het bedrijf (handen wassen, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigings- en ontsmettingsmiddelen voor persoonlijke hygiëne <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne

Cluster Onderhoud en gebruik machines, uitrustingen en infrastructuur land- en tuinbouw – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert preventief of correctief basisonderhoud van machines of uitrustingen uit of laat uitvoeren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt handgereedschap (sleutel, tang, ...) en elektrisch gereedschap op een veilige en milieuverantwoorde manier - Merkt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud - Meldt afwijkingen, storingen of nood aan onderhoud aan de leidinggevende - Stelt mee de machines of uitrustingen veilig voor het uitvoeren van het onderhoud 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Elektriciteit - Algemene mechanica - Hydraulica - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Voert kleine onderhouds- en herstellingswerkzaamheden uit (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, vloeistoffen aanvullen, ...) volgens instructie - Reinigt het materieel vooraleer op te bergen - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	
<p>Gebruikt de machines en installaties duurzaam en veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt de machine volgens de richtlijnen - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud op - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Vermijdt fysieke risico's - Vermijdt de risico's als gevolg van ongezonde voeding, alcohol, drugs, stress en vermoeidheid op het veilig gebruik - Stelt de machine veilig voor het volgend gebruik - Reinigt het materieel/laadruimte volgens instructie van de leidinggevende en bergt het op - Sorteert afval volgens de richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mechanisch onderhoud - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)
<p>Transporteert de producten indien van toepassing</p> <ul style="list-style-type: none"> - Transporteert desgevallend de producten naar het bedrijf, het verzamelcentrum, de verkoopplaats of de verwerker - Respecteert de betreffende wettelijke bepalingen - Controleert de laadruimte/vastzetting van de lading met inachtneming van de wettelijke voorschriften om ladingsverlies te voorkomen - Laadt de producten veilig, zekert de lading en zorgt voor het lossen op de juiste plaats - Communiqueert met de ontvanger over de lading (hoeveelheid, aard, ...) - Volgt bij het laden de hygiëneregels en respecteert desgevallend de koudeketen - Vervoert de producten veilig - Bewaakt de kwaliteit van de producten tijdens het vervoer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Werking en het gebruik van machines en installaties (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Kwaliteitsnormen
<p>Onderhoudt infrastructuur en omgeving</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kleine machines en handgereedschap (gebruik, onderhoud, gevaren, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen - Houdt de onkruidgroei onder controle - Onderhoudt teeltconstructies, randpercelen en houtkanten 	<ul style="list-style-type: none"> - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne
--	--

Cluster Gewasbescherming en -bemesting – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert op een duurzame manier de bemesting uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de instructies voor de bemesting - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht - Past de nodige bemesting toe volgens de aangegeven onderrichtingen met aandacht en zorg voor de omgeving - Zet restanten van bemesting af volgens instructies 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bemesting - Planten en gewassen - Duurzaam bodemgebruik <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktermen - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelttechnieken
<p>Past op een duurzame manier gewasbescherming toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voert handelingen uit in het kader van een geïntegreerde gewasbescherming - Neemt de nodige voorzorg/veiligheidsmaatregelen in acht bij gebruik van gewasbeschermingsmiddelen - Bewaart de gewasbeschermingsmiddelen volgens de wettelijke voorschriften - Past de opgegeven gewasbeschermingsmiddelen of -methode toe volgens de aangegeven onderrichtingen en (fyto)sanitaire regelgeving - Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen - Verwerkt spuitrestanten volgens fyto)sanitaire regelgeving 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) - Fyto)sanitaire producten en het gebruik ervan - Richtlijnen voor het sorteren van afval - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Persoonlijke hygiëne - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen

Cluster Teelt plantaardige producten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt bodem/substraat voor</p> <ul style="list-style-type: none"> - Situeert het perceel op het bedrijf - Gebruikt de voorgeschreven techniek en het materieel volgens de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bodembeheer/substraat - Duurzaam bodemgebruik - Sectorspecifieke duurzame productiemethoden

<ul style="list-style-type: none"> - Voert bodembewerking uit of bereidt de bodem/het substraat voor volgens opdracht 	
<p>Plant, zaait of vermeerdert</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt zaden of plantgoed voor - Transporteert zaden of plantgoed - Houdt zich aan de voorschriften bij het planten, vermeerderen of zaaien van de gewassen (positie, diepte, tijdstip, ...) - Vult de plant- of zaaimachine aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Plaatst zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Plaatst zo nodig seizoensgebonden irrigatie-uitrustingen volgens instructie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waterhuishouding - Duurzaam waterbeheer
<p>Verzorgt het gewas volgens instructies</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verzorgt het gewas i.f.v. het teeltstadium volgens instructie - Verwijdert zieke en/of dode planten - Gebruikt gereedschappen bij de verzorging in functie van de teelt (snoeischaar, kettingzaag, bosmaaier, ...) - Merkt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen op - Meldt de eventuele aanwezigheid van ongedierte en/of aantastingen aan de leidinggevende - Voert corrigerende actie (herinzaaien, ontwateren, ...) uit indien nodig volgens instructie van de leidinggevende - Onderhoudt en herstelt de (beschermende) constructies en infrastructuur volgens instructie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Specifieke kenmerken van plantenziektes - Gewasbescherming (ziekten, plagen, producten, technieken, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken
<p>Oogst oogstklare gewassen en producten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oogst volgens instructie - Brengt zo weinig mogelijk schade toe aan de geoogste producten (gewassen, vruchten, planten en bomen), de akker of de aanplant - Beperkt de oogstverliezen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Planten en gewassen - Kenmerken van oogstklare gewassen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meest courante land- en/of tuinbouwgewassen - Meest courante teelt- en cultuurtechnieken

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding assistent plantaardige productie duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende mogelijke contexten binnen dit standaardtraject dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen minimaal 2 contexten, namelijk akkerbouw/grove groententeelt, fruitteelt, teelten onder bescherming, teelten in open lucht.

De leerlingen dienen in functie van het behalen van de studiebekrchtiging en de latere tewerkstelling uiterlijk op het einde van de opleiding plant en milieu duaal te beschikken over de volgende noodzakelijke attesten:

- Fytollicentie P1

7. Studiebekrchtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding assistent plantaardige productie duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrchtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "assistent plantaardige productie duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "assistent plantaardige productie" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "assistent plantaardige productie" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding assistent plantaardige productie duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Tuinbouwarbeider

STANDAARDTRAJECT

Medewerker (banket)bakkerij duaal

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker brood- en banketbakkerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding bakkerij duaal leert men in opdracht en onder begeleiding verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...) en verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...) te bereiden teneinde deze te verwerken, te bakken, af te werken, te bewaren en te verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald

in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
--------------	--------

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<p>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkorganisatie - Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij - Traceerbaarheid van producten - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Hygiëneregelgeving - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaar temperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaar temperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist

<ul style="list-style-type: none"> - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Verwerkingstechnieken - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Voorkomt broodfouten - Bakt producten verder af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied

<ul style="list-style-type: none"> - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Rijsmiddelen - Spuit-, snij- en uitsteektechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Bakt producten verder af 	
<p>Werkt in opdracht (banket)bakkerijproducten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...
<p>Bewaart en verpakt (banket)bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

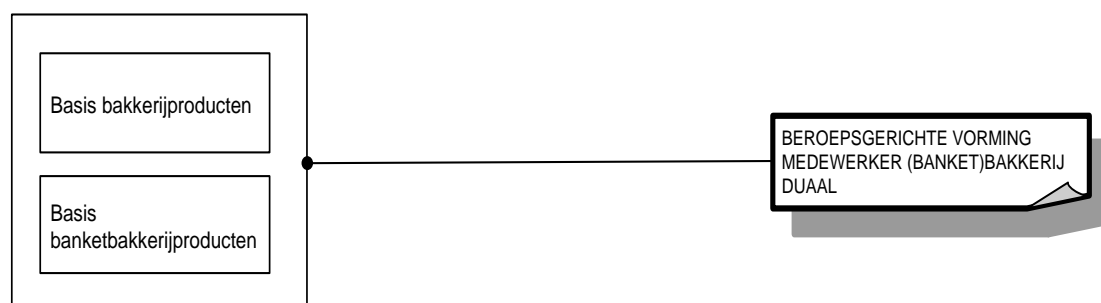
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 2 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Basis bakkerijproducten
- Basis banketbakkerijproducten



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteit

Onderstaande algemene activiteit moet in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkorganisatie - Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij - Traceerbaarheid van producten - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Hygiëneregelgeving - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)

Cluster Basis bakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg

<ul style="list-style-type: none"> - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaar temperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Verwerkingstechnieken - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Verschillende gistingprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt broodfouten - Bakt producten verder af 	
<p>Werkt in opdracht bakkerijproducten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Diverse afwerkingstechnieken
<p>Bewaart en verpakt bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

Cluster Basis banketbakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen,</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur

<p>gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Rijsmiddelen - Spuit-, snij- en uitsteektechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Bakt producten verder af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken
<p>Werkt in opdracht banketbakkerijproducten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...

<p>Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
--	--

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende specialiteiten (brood en banket) binnen dit standaardtraject dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 specialiteiten, namelijk het uitvoeren van alle activiteiten zowel in een broodbakkerij als banketbakkerij of in een brood- en banketbakkerij.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker (banket)bakkerij duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap dual / niet-dual

Met de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual is verwant binnen het niet-dual opleidingsaanbod:

- Bakkersgast

STANDAARDTRAJECT

Medewerker (banket)bakkerij dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker (banket)bakkerij dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker (banket)bakkerij dual wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker brood- en banketbakkerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding bakkerij dual leert men in opdracht en onder begeleiding verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde producten, ...) en verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde producten, ...) te bereiden teneinde deze te verwerken, te bakken, af te werken, te bewaren en te verpakken volgens de voorschriften van de voedselveiligheid.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex

secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig	Basiskennis

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe 	<ul style="list-style-type: none"> - Werkorganisatie - Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij - Traceerbaarheid van producten - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Hygiëneregelgeving - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling

<ul style="list-style-type: none"> - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Verwerkingstechnieken - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Voorkomt broodfouten - Bakt producten verder af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied

<ul style="list-style-type: none"> - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Rijsmiddelen - Spuit-, snij- en uitsteektechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Bakt producten verder af 	
<p>Werkt in opdracht (banket)bakkerijproducten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopsklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...
<p>Bewaart en verpakt (banket)bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

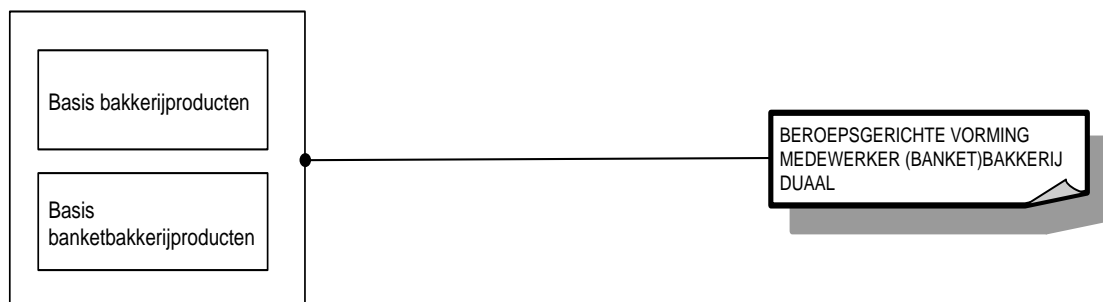
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 2 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Basis bakkerijproducten
- Basis banketbakkerijproducten



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteit

Onderstaande algemene activiteit moet in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt hygiënisch en (voedsel)veilig</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de regelgeving rond preventie en veiligheid op het werk - Respecteert de regelgeving van hygiëne en voedselveiligheid - Gebruikt schoonmaakmaterieel en -middelen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Controleert de staat van het materieel - Draagt werkkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Past het FEFO (First Expired, First Out) en FIFO (First In, First Out)-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkorganisatie - Regelgeving inzake autocontrole in de (banket)bakkerij - Traceerbaarheid van producten - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen- en procedures - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten - Hygiëneregelgeving - FIFO-methode (First In First Out) en de FEFO-methode (First Expired First Out)

Cluster Basis bakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg

<ul style="list-style-type: none"> - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg manueel of machinaal - Past verschillende kneedmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<ul style="list-style-type: none"> - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg manueel of met behulp van een verdeelmachine in stukken - Bolt het deeg op en/of maakt het lang - Plaatst de deegstukken op platen of in bakvormen - Laat het deeg rijzen (in de (rem)rijkskast, gekoelde ruimte, ...) - Controleert de gisting en het rijzen van het deeg - Koelt het deeg af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaar temperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Kenmerken van gist - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gistdegen - Productieproces van gerezen bladerdeeg - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Verwerkingstechnieken - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Verschillende gistingsprocessen (vloeibare gist, desems, voordegen, ...)
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten (gist)degen (broden, zachte en harde luxe, taarten), gerezen bladerdeegproducten, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt broodfouten - Bakt producten verder af 	
<p>Werkt in opdracht bakkerijproducten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, ... - Past afwerkingstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Diverse afwerkingstechnieken
<p>Bewaart en verpakt bakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Gebruikt een snijmachine - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product

Cluster Basis banketbakkerijproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Bereidt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zet het benodigde materiaal/materieel klaar - Controleert de versheid en de kwaliteit van producten en grondstoffen - Stelt het deeg en/of het beslag samen aan de hand van een recept - Weegt grondstoffen af - Voegt de hoeveelheid van de samen te voegen grondstoffen samen en handhaaft de temperatuur - Draait en kneedt deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past verschillende meng-, kneed- en/of klopmethodes toe - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Verwerkt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen,</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Wettelijke bewaartemperatuur - Verwerkingstemperatuur

<p>gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt het deeg af - Verdeelt het deeg en/of beslag manueel of machinaal - Past spuit-, snij-, rol- of uitsteektechnieken toe - Plaatst het deeg en/of beslag op platen of in bakvormen - Laat het deeg rusten in een al dan niet gekoelde ruimte - Koelt het halffabricaat af of vriest het in - Toereert en/of rolt het deeg uit - Bereidt halffabricaten, vullingen, crèmes, mousses, bavarois, boterroom, garneringen, ... - Voegt met behulp van natuurlijke aroma's smaak en kleur toe aan de producten - Doreert, decoreert, modelleert en snijdt producten volgens vooropgestelde recepten en kwaliteitseisen 	<ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van bloemsoorten, grondstoffen, ingrediënten, vetstof, bereidingsmiddelen, ... - Samenstelling - Bereidingstechnieken - Productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) producten - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Invriezen van voedingswaren - Uitroltechnieken - Toereertechnieken - Rijsmiddelen - Spuit-, snij- en uitsteektechnieken - Productieproces van bladerdeeg, vet- en kookdegen - Productieproces van beslagen
<p>Bakt in opdracht verschillende soorten degen en beslagen (vet-, kook- en bladerdeegproducten), producten van beslagen, producten met beslagen, gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt de oven in (tijd, temperatuur, ...) en bakt de producten af - Controleert het bakproces en het uitzicht van de producten visueel - Ontvormt de producten en plaatst ze (op roosters) in rekken - Gebruikt verschillende oventypes - Bakt producten verder af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Recente ontwikkelingen in het vakgebied - Verschillende oventypes - Verschillende afbaktechnieken
<p>Werkt in opdracht banketbakkerijproducten af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Abricoteert, glaceert, garneert, maskeert, modelleert, overgiet volgens de verschillende afwerkingstechnieken - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de producten verkoopklaar te maken - Houdt zich aan de recepten en kwaliteitseisen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vaktechnologie - Allergenen - Diverse afwerkings- en garneertechnieken: enroberen, dompelen, abricoteren, maskeren, spuiten, modelleren, garneren, glaceren, overgieten, ...

<p>Bewaart en verpakt banketbakkerijproducten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past snijtechnieken toe - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Stemt de verpakking af op het product - Houdt de bewaartemperatuur op peil 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke bewaartemperatuur - Impact van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van het product
--	--

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende specialiteiten (brood en banket) binnen dit standaardtraject dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 specialiteiten, namelijk het uitvoeren van alle activiteiten zowel in een broodbakkerij als banketbakkerij of in een brood- en banketbakkerij.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker (banket)bakkerij duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker (banket)bakkerij duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker brood- en banketbakkerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap dual / niet-dual

Met de opleiding medewerker (banket)bakkerij dual is verwant binnen het niet-dual opleidingsaanbod:

- Bakkersgast

STANDAARDTRAJECT

Medewerker fastfood dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker fastfood dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker fastfood dual wordt gekozen voor een overeenkomst alturnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker fastfood dual wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker fastfood dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker fastfood, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker fastfood leert men koude of warme gerechten, bijvoorbeeld belegde broodjes, salades, hamburgers, pizza's, frietjes en gefrituurde gerechten, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. te bereiden en te schikken door verschillende bestanddelen samen te brengen en af te werken. De medewerker fastfood staat in voor de verkoop van deze gerechten en de bediening van de gast. De medewerker fastfood zorgt tevens voor het klaarmaken van de zaal, van het buffet of van de toonbank, ruimt af en maakt schoon.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker fastfood dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker fastfood dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december

2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker fastfood duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
<ul style="list-style-type: none">- Werkt in teamverband- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Keukenterminologie en vakjargon

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Ordening van materialen en benodigdheden - Geldende milieuvoorschriften - Afvalsortering volgens regelgeving - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Werking van keukenapparatuur - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Foodcost <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Algemene veiligheidsregels - Bedrijfseigen kwaliteitsnormen
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedselveiligheid en –hygiëne (ook allergenen) - HACCP-normen - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Persoonlijke hygiëne
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal - Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures - Disfunctioneren van machines of materieel - Werking van keukenapparatuur - Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (bijvoorbeeld oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen

<ul style="list-style-type: none"> - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten - Gebruik van een (digitale) weegschaal - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal - Past de juiste bereidingstechniek toe - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Snijtechnieken - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Bereidingswijzen van voedingsmiddelen - Assortiment voedingsproducten - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Regeneratietechnieken - Portioneren van maaltijdcomponenten - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Kooktechnieken - Recepten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik en werking van keukenapparatuur

<ul style="list-style-type: none"> - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten - Werkt gerechten af volgens de bestellingen - Respecteert de doorgeeftemperatuur - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	<ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van kook- en bereidingsmaterieel - Lezen van technische fiches - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
<p>Past elementaire dresseertechnieken toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen, ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bordschikking - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Dresseertechnieken - Snijtechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etikettering van voedingsmiddelen - Verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Opslag van voedingsmiddelen - FIFO- en FEFO-principe - Voorraadbeheer

<ul style="list-style-type: none"> - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	
<p>Wast af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ... - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden - Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine - Kiest het juiste programma - Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak - Start de vaatwasmachine op - Schuurt potten en pannen - Ververst regelmatig het water - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werking van vaatwasproducten en de inwerking op vuile vaat - Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine - Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk - Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik - Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...) - Werking van de vaatwasmachine - Sorteren van materieel voor de spoelkeuken
<p>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch - Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken - Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures - Helpt de gast aan de bestelzuilen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geluidssignalen eigen aan het bedrijf - Regels van gastvriendelijkheid - Systeem van de drive-in <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestel- en registratiesystemen
<p>Bedient de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast - Meldt klachten aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klachtenbehandeling
<p>Houdt de zaal proper en op orde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - FIFO- en FEFO-principe - Zaalplan

<ul style="list-style-type: none"> - Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken 	
<p>Ontvangt betalingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties - Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...) - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betaalmiddelen

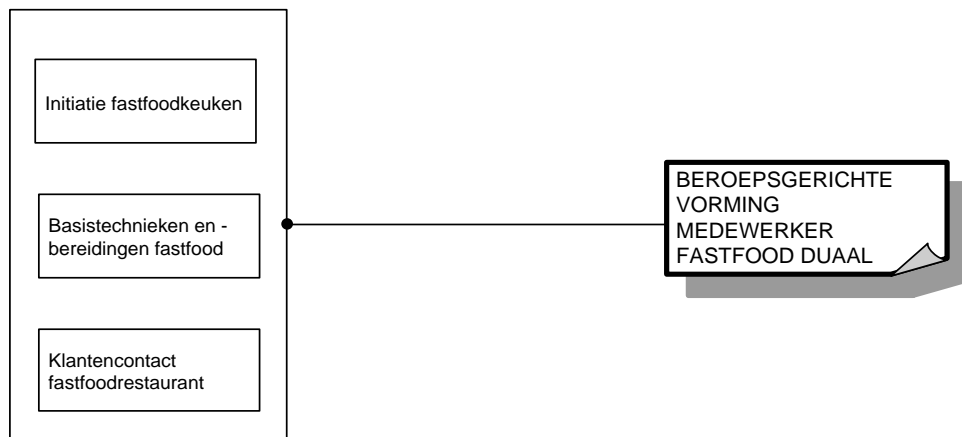
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Initiatie fastfoodkeuken
- Basistechnieken en -bereidingen fastfood
- Klantencontact fastfoodrestaurant



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keukenterminologie en vakjargon
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Ordening van materialen en benodigdheden - Geldende milieuvoorschriften - Afvalsortering volgens regelgeving - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Werking van keukenapparatuur - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Foodcost <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Algemene veiligheidsregels - Bedrijfseigen kwaliteitsnormen

<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedselveiligheid en –hygiëne (ook allergenen) - HACCP-normen - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Persoonlijke hygiëne
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken

Cluster Initiatie fastfoodkeuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten - Gebruik van een (digitale) weegschaal - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etikettering van voedingsmiddelen - Verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Opslag van voedingsmiddelen - FIFO- en FEFO-principe - Voorraadbeheer
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de -richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal - Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures - Disfunctioneren van machines of materieel - Werking van keukenapparatuur - Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (bijvoorbeeld oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes, ...) <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
<p>Wast af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ... - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden - Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine - Kiest het juiste programma - Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak - Start de vaatwasmachine op - Schuurt potten en pannen - Ververst regelmatig het water - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat - Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine - Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk - Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik - Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...) - Werking van de vaatwasmachine - Sorteren van materieel voor de spoelkeuken
<p>Houdt de zaal proper en op orde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vult de voorraad dranken en klaar gemaakte desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - FIFO- en FEFO-principe - Zaalplan

Cluster Basistechnieken en -bereidingen fastfood – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers,</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Snijtechnieken

<p>pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten - Werkt gerechten af volgens de bestellingen - Respecteert de doorgeeftemperatuur - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	<ul style="list-style-type: none"> - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Bereidingswijzen van voedingsmiddelen - Assortiment voedingsproducten - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Regeneratietechnieken - Portioneren van maaltijdcomponenten - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Kooktechnieken - Recepten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik en werking van keukenapparatuur - Gebruik van kook- en bereidingsmaterieel - Lezen van technische fiches - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
<p>Past elementaire dresseertechnieken toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen, ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bordschikking - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Dresseertechnieken - Snijtechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten

Cluster Klantencontact fastfoodrestaurant – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch - Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken - Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures - Helpt de gast aan de bestelzuilen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geluidssignalen eigen aan het bedrijf - Regels van gastvriendelijkheid - Systeem van de drive-in <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestel- en registratiesystemen
<p>Bedient de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast - Meldt klachten aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klachtenbehandeling
<p>Ontvangt betalingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties - Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...) - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betaalmiddelen

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker fastfood duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker fastfood duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker fastfood duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker fastfood" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:

- wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie “medewerker fastfood” niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker fastfood duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Grootkeukenmedewerker
- Grootkeukenhulp
- Keukenhulp
- Keukenmedewerker

STANDAARDTRAJECT

Medewerker fastfood dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker fastfood dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker fastfood dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker fastfood dual wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker fastfood dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker fastfood, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker fastfood leert men koude of warme gerechten, bijvoorbeeld belegde broodjes, salades, hamburgers, pizza's, frietjes en gefrituurde gerechten, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. te bereiden en te schikken door verschillende bestanddelen samen te brengen en af te werken. De medewerker fastfood staat in voor de verkoop van deze gerechten en de bediening van de gast. De medewerker fastfood zorgt tevens voor het klaarmaken van de zaal, van het buffet of van de toonbank, ruimt af en maakt schoon.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker fastfood dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker fastfood dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002

betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker fastfood duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none">- Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke- Rapporteert aan de eindverantwoordelijke	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Keukenterminologie en vakjargon

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Ordening van materialen en benodigdheden - Geldende milieuvoorschriften - Afvalsortering volgens regelgeving - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Werking van keukenapparatuur - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Foodcost <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Algemene veiligheidsregels - Bedrijfseigen kwaliteitsnormen
<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedselveiligheid en -hygiëne (ook allergenen) - HACCP-normen - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de zones binnen de keuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen 	<ul style="list-style-type: none"> - Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Persoonlijke hygiëne
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de –richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal - Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures - Disfunctioneren van machines of materieel - Werking van keukenapparatuur - Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (bijvoorbeeld oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen

<ul style="list-style-type: none"> - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten - Gebruik van een (digitale) weegschaal - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmateriaal - Past de juiste bereidingstechniek toe - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Snijtechnieken - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Bereidingswijzen van voedingsmiddelen - Assortiment voedingsproducten - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Regeneratietechnieken - Portioneren van maaltijdcomponenten - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Kooktechnieken - Recepten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik en werking van keukenapparatuur

<ul style="list-style-type: none"> - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten - Werkt gerechten af volgens de bestellingen - Respecteert de doorgeeftemperatuur - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	<ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van kook- en bereidingsmaterieel - Lezen van technische fiches - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
<p>Past elementaire dresseertechnieken toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen, ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bordschikking - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Dresseertechnieken - Snijtechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etikettering van voedingsmiddelen - Verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Opslag van voedingsmiddelen - FIFO- en FEFO-principe - Voorraadbeheer

<ul style="list-style-type: none"> - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	
<p>Wast af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerei, ... - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden - Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine - Kiest het juiste programma - Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak - Start de vaatwasmachine op - Schuurt potten en pannen - Ververst regelmatig het water - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werking van vaatwasproducten en de inwerking op vuile vaat - Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine - Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk - Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik - Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...) - Werking van de vaatwasmachine - Sorteren van materieel voor de spoelkeuken
<p>Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch - Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken - Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures - Helpt de gast aan de bestelzuilen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geluidssignalen eigen aan het bedrijf - Regels van gastvriendelijkheid - Systeem van de drive-in <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bestel- en registratiesystemen
<p>Bedient de gast</p> <ul style="list-style-type: none"> - Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast - Meldt klachten aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Klachtenbehandeling
<p>Houdt de zaal proper en op orde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - FIFO- en FEFO-principe - Zaalplan

<ul style="list-style-type: none"> - Vult de voorraad dranken en desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken 	
<p>Ontvangt betalingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties - Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...) - Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Betaalmiddelen

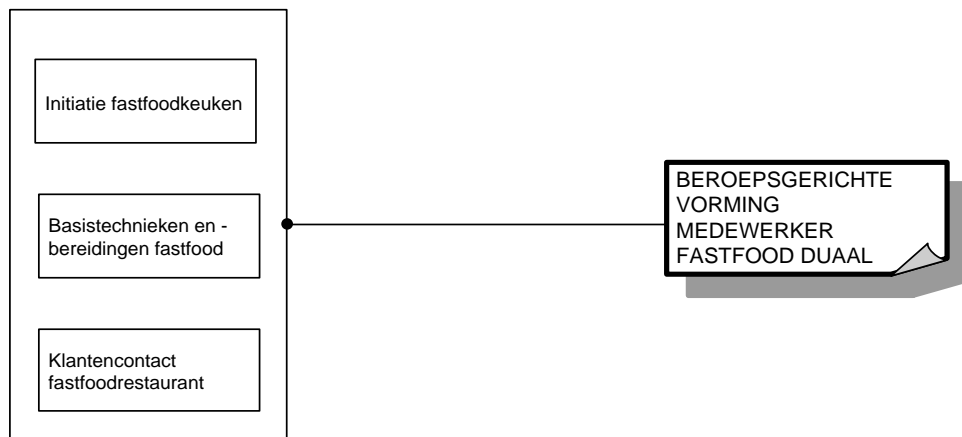
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 3 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekracting met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Initiatie fastfoodkeuken
- Basistechnieken en -bereidingen fastfood
- Klantencontact fastfoodrestaurant



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wisselt informatie uit met collega's en eindverantwoordelijke - Rapporteert aan de eindverantwoordelijke - Werkt efficiënt samen met collega's - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, verandering van werkschema, ...) - Meldt problemen, mondeling of schriftelijk, aan de leidinggevende - Deelt vakkennis - Vraagt zelf hulp of advies indien nodig - Toont respect voor elke collega, functie of taak - Draagt bij tot een aangename sfeer in het team - Houdt rekening met de positie van een collega - Reageert gepast (hulp bieden, afstand houden, relativeren, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Keukenterminologie en vakjargon
<p>Werkt kostenbewust met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt ergonomisch (past hef- en tiltechnieken toe) - Werkt economisch en vermijdt verspilling - Werkt conform voorgeschreven procedures en huisregels en vult de nodige documenten in - Past de veiligheids-, voedselveiligheids- en milieuvoorschriften toe - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Verplaatst zich op efficiënte wijze tussen de verschillende werkplekken - Werkt ordelijk en houdt zich aan de planning - Werkt zorgvuldig en met oog voor detail - Past het voorkomen en bedrijfskledij aan conform de taakuitvoering - Draagt zorg voor materiaal, kledij, goederen, ... - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Is zich bewust van de kostprijs van ingrediënten en producten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - HACCP-normen - Ordening van materialen en benodigdheden - Geldende milieuvoorschriften - Afvalsortering volgens regelgeving - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Werking van keukenapparatuur - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Foodcost <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veilig gebruik van snijmateriaal en toestellen - Bedrijfsprocedures met betrekking tot het eigen werk - Algemene veiligheidsregels - Bedrijfseigen kwaliteitsnormen

<p>Werkt volgens de regels van hygiëne en voedselveiligheid</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de persoonlijke hygiëne - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Bedekt eventuele wonden met wettelijk toegelaten middelen - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Respecteert de zones binnen de grootkeuken: koude/warme en vuile/schone - Haalt producten pas op het laatste moment uit de koelruimte om ze te verwerken - Controleert of producten voldoen aan de voedselveiligheid - Controleert kwaliteit en versheid van producten voor gebruik - Vermijdt kruisbesmetting - Koelt producten zo snel mogelijk na bewerking - Bewaart voedingsproducten conform de regels van voedselveiligheid - Registreert goederen en temperaturen - Is zich bewust van mogelijke gevaren en allergenen tijdens productie, opslag en transport 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voedselveiligheid en –hygiëne (ook allergenen) - HACCP-normen - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewaartechnieken van voedingswaren (grondstoffen, hulpstoffen, halffabricaten, afgewerkte producten, niet verkochte waren, ...) - Persoonlijke hygiëne
<p>Handelt integer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de privacy van de gast - Voert de werkzaamheden uit zonder te storen - Gaat op ethische wijze om met informatie over de gast - Respecteert, indien aanwezig, de deontologische code van de werkgever en/of gast - Bespreekt vragen, problemen of conflicten met de juiste personen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Regels van gastvriendelijkheid - Correcte omgangsvormen - Interculturele gebruiken

Cluster Initiatie fastfoodkeuken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de opdrachten of technische fiche - Stelt de werkvolgorde vast - Kiest het juiste materiaal - Kiest de juiste producten, volgens het FIFO/FEFO-principe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Functionele rekenvaardigheden m.b.t. het berekenen van hoeveelheden en gewichten - Gebruik van een (digitale) weegschaal - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Schat de vereiste hoeveelheden in - Zet alle ingrediënten klaar - Zet alle componenten klaar voor de bereiding van eenvoudige koude en warme gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers, pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz. - Weegt eventueel de benodigde hoeveelheden af - Meldt voorraadtekorten aan de verantwoordelijke of registreert ze - Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de opdracht 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Verpakt en etiketteert de bereidingen, producten en bergt ze op in de koelkamer, in de voorraadkamer</p> <ul style="list-style-type: none"> - Koelt de producten af volgens de regels van de voedselveiligheid - Dekt koude bereidingen onmiddellijk af - Dekt warme bereidingen af nadat ze afgekoeld zijn - Zet te bewaren overschotten onmiddellijk in de koelruimte indien ze niet dezelfde dag gebruikt worden - Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal - Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Etikettering van voedingsmiddelen - Verpakkingswijze van voedingsmiddelen - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Opslag van voedingsmiddelen - FIFO- en FEFO-principe - Voorraadbeheer
<p>Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes hygiënisch schoon</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan het reinigingsplan en de -richtlijnen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt tussen elke handeling het gebruikte keukenmateriaal en de werkoppervlakken volgens de hygiënische richtlijnen - Reinigt regelmatig alle oppervlakken die met de voedingsproducten in contact kwamen - Ruimt na de dienst de werkplek op - Reinigt en desinfecteert het materieel, de werkoppervlakken en de vloeren - Stemt de techniek en de schoonmaakproducten af op de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor keuken en zaal - Toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen, -materieel en procedures - Disfunctioneren van machines of materieel - Werking van keukenapparatuur - Reinigingsfiches van keukeninstallaties, werkinstrumenten en toestellen (bijvoorbeeld oven, ijsblokjesmachine, shake/softy machine, tap, fonteintjes, ...) <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Stemt de hoeveelheid product af op de vervuiling en het oppervlak - Controleert de staat van het materieel - Slijpt messen waar nodig - Merkt afwijkingen, storingen of de nood aan preventief onderhoud aan de keukenuitrusting op - Signaleert pannes aan de verantwoordelijke 	<ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsmaatregelen bij gebruik van snijmateriaal, machines en onderhoud van toestellen
<p>Wast af</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sorteert afval en etensresten volgens de richtlijnen - Sorteert vuil serviesgoed, glaswerk, bestek, dienborden, kristal, keukengerie, ... - Schikt de vaat in manden naargelang de soort en plaatst deze in de vaatwasmachine - Plaatst gesorteerd serviesgoed en glaswerk in manden - Plaatst de manden in de automatische vaatwas- en spoelmachine - Kiest het juiste programma - Stemt de hoeveelheid product (zeep-, spoel-, ontkalkingsmiddelen) af op de vervuiling en het oppervlak - Start de vaatwasmachine op - Schuurt potten en pannen - Ververst regelmatig het water - Controleert de netheid van de gewassen vaat en plaatst deze op de daartoe voorziene plaats 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werking van vaatwasproducten en de chemische inwerking op vuile vaat - Ontkalken, reinigen en onderhouden van de vaatwasmachine - Controle op de reinheid en hygiëne van vaatwerk - Reiniging van vaatwasmachine en spoelkeuken na gebruik - Afwasactiviteiten (weken, spoelen, schrobben, ontvetten, ...) - Werking van de vaatwasmachine - Sorteren van materieel voor de spoelkeuken
<p>Houdt de zaal proper en op orde</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt de tafels af en reinigt ze - Schikt de stoelen - Maakt de zaal schoon - Vult de voorraad servetten, rietjes, verpakkingen, accessoires, enz. aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vult de voorraad dranken en klaar gemaakte desserts aan volgens het FIFO/FEFO-principe - Vervangt vuilniszakken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigingsplan m.b.t. de eigen opdracht - FIFO- en FEFO-principe - Zaalplan

Cluster Basistechnieken en -bereidingen fastfood – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Past basisbereidingstechnieken toe voor het bereiden van eenvoudige warme en koude gerechten, zoals belegde broodjes, salades, frietjes en gefrituurde gerechten, hamburgers,</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schillen, pellen en versnijden van voedingsproducten - Snijtechnieken

<p>pizza's, pasta's, desserts, ijs, pannenkoeken, enz.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kiest de grondstoffen op basis van de technische fiche en weegt ze af - Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik - Respecteert de tijdsplanning, technische fiche, werkmethode en organisatie - Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel - Past de juiste bereidingstechniek toe - Respecteert de juiste proporties van de maaltijdcomponenten - Verpakt het product in een recipiënt voor optimale bewaring - Koelt, indien nodig, de producten af conform de regels van voedselveiligheid - Past regeneratietechnieken toe en gebruikt hierbij het juiste toestel - Neemt de kerntemperatuur van bereide gerechten - Werkt gerechten af volgens de bestellingen - Respecteert de doorgeeftemperatuur - Maakt, indien van toepassing, een getuigenschotel van iedere bereiding 	<ul style="list-style-type: none"> - Beoordelen van de smaak van een product of bereiding - Bereidingswijzen van voedingsmiddelen - Assortiment voedingsproducten - Systematisch handhaven van de aanbevolen bewaar- en gaartemperaturen - Regeneratietechnieken - Portioneren van maaltijdcomponenten - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Kooktechnieken - Recepten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik en werking van keukenapparatuur - Gebruik van kook- en bereidingsmaterieel - Lezen van technische fiches - Efficiënte werkorganisatie m.b.t. de eigen taken
<p>Past elementaire dresseertechnieken toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Volgt de technische fiche - Gebruikt scherpe voorwerpen (messen, hakmessen, ...) - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk - Schikt meerdere borden identiek - Veegt gemorste resten af met proper keukenpapier 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bordschikking - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten - Dresseertechnieken - Snijtechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van technische fiches
<p>Zet het buffet klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt schotels klaar voor saladebars, toonbank, selfservice, banketten en buffetten en vult ze aan - Past technieken toe van het versnijden en portioneren - Zet koude en warme etenswaren klaar - Controleert regelmatig de temperatuur van de bereidingen, de bain-maries en koeltogen - Vult de gerechten tijdig aan en past hierbij het FIFO/FEFO-principe toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO- en FEFO-principe - Kwaliteitskenmerken van voedingsproducten

Cluster Klantencontact fastfoodrestaurant – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Ontvangt de gast volgens de regels van de gastvriendelijkheid <ul style="list-style-type: none">- Begroet de gast aan de toonbank, in de zaal, bij de drive-in of telefonisch- Informeert de gast over de kaart, de samenstelling van de gerechten en het aanbod aan dranken- Neemt de bestelling op, registreert deze in de kassa en geeft ze door volgens bedrijfseigen procedures- Helpt de gast aan de bestelzuilen	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Geluidssignalen eigen aan het bedrijf- Regels van gastvriendelijkheid- Systeem van de drive-in Kennis <ul style="list-style-type: none">- Bestel- en registratiesystemen
Bedient de gast <ul style="list-style-type: none">- Overhandigt de bestelling volgens de bedrijfseigen procedures (dienblad, op bord, meeneemverpakking, ...) of levert ze af bij de gast- Meldt klachten aan de verantwoordelijke	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Klachtenbehandeling
Ontvangt betalingen <ul style="list-style-type: none">- Rekent af volgens bedrijfseigen procedures en houdt hierbij rekening met speciale acties- Verwerkt betalingen (cash, met kaart, ...)- Ontvangt het te betalen bedrag en geeft correct wisselgeld terug	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Betaalmiddelen

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker fastfood duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker fastfood duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker fastfood duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker fastfood" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:

- wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie “medewerker fastfood” niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker fastfood duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Grootkeukenmedewerker
- Grootkeukenhulp
- Keukenhulp
- Keukenmedewerker

STANDAARDTRAJECT

Medewerker groen- en tuinbeheer dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker groen- en tuinbeheer, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer leert men de tuinaannemer/tuinaanlegger/groenbeheerder helpen en ondersteunen in zijn activiteiten bij onderhoud en beheer van tuinen, parken, groene ruimtes teneinde deze in stand te houden, te laten ontwikkelen volgens het ontwerp en/of de wensen van de klant en/of opdrachtgever.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair

onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Neemt kennis van de opdracht <ul style="list-style-type: none">- Leest/stelt zich op de hoogte van de werkopdracht- Handelt in functie van instructie en/of opdracht	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Materialen- Lezen van eenvoudige tekeningen Kennis

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Verzamelt de benodigde materialen en materieel op het bedrijf 	<ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde
<p>Werkt op een gezonde, veilige en milieubewuste manier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past de veiligheidsvoorschriften toe - Gebruikt materialen, handgereedschap, machines en producten op een veilige manier - Vermijdt risico's voor zichzelf, medewerkers, klanten en andere personen - Gaat respectvol en beleefd om met de klanten - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Werkt op een ergonomisch verantwoorde manier - Plaatst waarschuwingsborden - Plaatst rijplaten indien van toepassing - Past hef- en tiltechnieken toe - Waarborgt veiligheid en kwaliteit - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Wet- en regelgeving met betrekking tot groen- en tuinbeheer, procedures, bedrijfsrichtlijnen - Veiligheidsvoorschriften <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Weersinvloeden op de activiteiten van groen- en tuinbeheer - Hef- en tiltechnieken - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen
<p>Helpt mee met het transport van en naar de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt ervoor dat de machines, het materieel en de grondstoffen vereist voor de uitvoering van de opdracht klaarstaan voor het transport naar en van de werf - Helpt met het in- en uitladen van materieel, machines en grondstoffen - Laadt de bestelwagen correct - Zekert en beschermt de lading - Benut optimaal de beschikbare ruimte van de bestelwagen - Stockeert op een correcte manier het materieel, de machines en de grondstoffen in het magazijn van het bedrijf - Helpt met het vervoer van materieel en grondstoffen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Veiligheidsvoorschriften
<p>Helpt bij de voorbereidingen van het terrein op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assisteert bij meten, waterpassen en uitzetten - Voert eenvoudig egalisatiewerk uit - Verwijdert alle zwerfvuil - Verwijdert kleine constructies, verhardingen en afsluitingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van eenvoudige tekeningen - Afmetingen en oppervlakteberekening - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Meet- en waterpasapparatuur

	<ul style="list-style-type: none"> - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bereidt de werkzaamheden voor op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tafelt de te behouden planten in - Voert de vrijgekomen grond af en/of verplaatst de grond - Gebruikt eventueel machines en hulpmiddelen op een effectieve en efficiënte manier, rekening houdend met de omgeving, en gaat er zorgvuldig mee om - Voert beschermende maatregelen voor beplanting uit - Ontstronkt bomen - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht met een goede ooghandcoördinatie - Zorgt dat er weinig materiaalverlies is - Signaleert beschadigingen aan materiaal en materieel en meldt onvoorziene zaken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt zich op de hoogte van de (verplichte) nascholingen die relevant zijn voor het beroep - Integreert de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opleidingsaanbod <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie
<p>Controleert de werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden - Controleert de eigen werkzaamheden samen met de leidinggevende - Rapporteert aan de leidinggevende - Meldt en overlegt problemen met de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken - Voert het restmateriaal dat bij de aanlegwerkzaamheden vrijkomt af - Verwerkt het restmateriaal indien van toepassing - Laat het terrein opgeruimd en verzorgd achter 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Reinigt en doet basisonderhoud van machines en materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt na gebruik het materieel en de machines - Bergt het materieel en de machines op een correcte en veilige manier op - Meldt problemen aan de technicus of verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsvoorschriften - Mechanisch onderhoud <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Gaat zorgvuldig met het materieel om en laat het gebruiksklaar achter 	<ul style="list-style-type: none"> - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Voert aanplantingen uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewerkt de grond en maakt deze plantklaar - Spreidt meststof en/of bodemverbeteraar uit en werkt deze onder - Zet de planten uit volgens opdracht - Plant heesters, hagen, bloembollen, eenjarigen, vaste planten en bomen - Brengt de nodige verankering aan indien van toepassing (haagversterking, leidconstructies, boomverankering) - Verwijdert bij het aanplanten verwelkte plantendelen en snoeit bij - Legt kruidachtige vegetaties aan door bezaaiing, bezoding en aanplanting - Legt houtachtige vegetaties aan - Legt water-, moeras en oeverbeplantingen aan - Brengt de mulch aan - Werkt netjes af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Snoeitechnieken voor planten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij aanplantingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. aanplantingen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Planten en hun kenmerken - Verschillende plantmethoden - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt tuinen en groene ruimtes (buiten of binnen) (verticuteren, behandelen of vervangen van planten, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maait en ruimt bestaande vegetatie handmatig - Voert teelaarde, bomenzand en meststoffen aan en verwerkt deze - Verwijdert en voorkomt onkruid (mulchen, ...) - Inspecteert planten op de aanwezigheid van ziektes, parasieten, knaagdieren, ... - Past een behandelings- of bestrijdingsmethode (gewasbeschermingsmiddelen: 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Planten, hun kenmerken en hun optimale plaats - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen

<p>bemesting, pesticides, ecologische bestrijding, ...) toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwijdert zieke en/of dode planten - Vernieuwt de potgrond in plantenbakken - Schoont perken, tuinpaden en terrassen op (spitten, schoffelen, harken, mos, verwijderen, ...) - Past technieken voor plantenvermeerdering en plantontwikkeling toe (pluizen, ontscheuten, toppen, innijpen, stutten, opbinden, ...) - Verzorgt verschillende gewassen (bevloeien, bemesten, beschaduwden, beschermen tegen storm, koude, ...) - Geeft potplanten water 	<ul style="list-style-type: none"> - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt het grasveld (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past ecologische onkruidbestrijding toe - Stelt machines in (zelftrekkende grasmaaier, zitmaaier, bosmaaier, verticuteermachines, ...) - Maait het gazon - Verticuteert het gazon - Boordt de graskanten van het gazon af - Irrigeert, indien nodig, het gazon - Merkt ziektes en mosvorming en problemen in het gazon op en meldt ze aan de tuinaanlegger/groenbeheerder - Voert een behandelings- of bestrijdingsmethode uit na overleg met tuinaanlegger/groenbeheerder of zaakvoerder/diensthoofd - Bemest het gazon - Werkt netjes af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen - Beheer van grasvelden (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...) - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Voert bestrijding uit van onkruid, ziektes en plagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de leidinggevende bij twijfel en/of onduidelijkheid - Voert het vrijgekomen onkruid af - Voert de werkzaamheden uit volgens instructie/opdracht - Verwijdert onkruid (manueel, met handgereedschap of machinaal) - Bestrijdt onkruid, ziektes en plagen, onder de leiding van de tuinaanlegger/groenbeheerder, met bestrijdingsmiddelen die volgens de vigerende wetgeving gebruikt kunnen en/of mogen worden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vereiste opleidingsonderwerpen voor het behalen van fytolicensie P1 - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij bestrijdingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. bestrijdingen - Planten en hun kenmerken - Onkruiden, ziektes en plagen - Bestrijdingsmiddelen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

<p>Snoeit struiken, heesters, jonge en kleine bomen volgens de groeirichting of de vereiste vorm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel of machinaal) op een correcte en veilige manier - Voert onderhoudssnoei uit - Snoeit klimplanten en/of leibomen zodat de plant kan verder groeien volgens de gewenste vorm - Plaatst steunpalen en verwijdert ze tijdig - Bindt nieuwe vertakkingen van klimplanten vast aan leidraden - Ruimt het snoeisel op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het snoeien - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. snoeien - Planten en hun kenmerken - Snoeitechnieken voor planten - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Scheert hagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel en machinaal) op een correcte en veilige manier - Maakt op een correcte manier gebruik van ladders en/of stellingen - Scheert zodat de haag de gewenste vorm bekommt - Werkt met een haagschaar (manueel of gemotoriseerd) - Ruimt het snoeisel op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het scheren - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. scheren - Planten en hun kenmerken - Scheren van hagen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt vijvers en waterpartijen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoont de water(partijen) en sloten op - Voert kleine herstellingen uit aan taluds en oevers - Verwijdert bladeren, plantenresten en afgestorven delen van planten uit en rond de vijver - Maakt de vijverfilter schoon 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beheer van vijvers, water(partijen), sloten en oevers <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud van vijvers, water(partijen), sloten en oevers - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de werking van de afwateringssystemen - Onderhoudt afwateringssystemen - Verhelpt verstoppingen zodat de afwateringssystemen optimaal functioneren - Onderhoudt verhardingen, wegen en paden - Onderhoudt bouwkundige elementen (muurtje, brievenbus, ...) - Onderhoudt technische voorzieningen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beheer van verhardingen, afwateringssystemen, kleine bouwkundige elementen, technische voorzieningen - Eenvoudige houtbewerkingen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud van afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Voert eenvoudig herstelwerk uit - Meldt beschadigingen, afwijkingen en onvoorziene zaken - Lost kleine storingen op | |
|---|--|

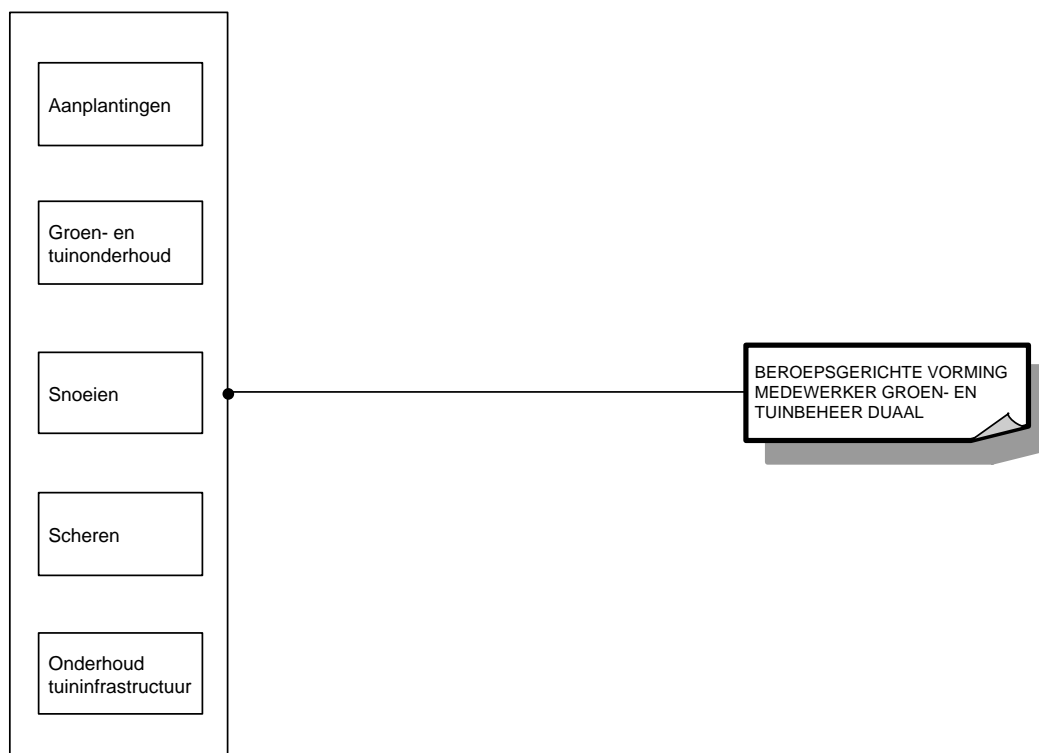
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Aanplantingen
- Groen- en tuinonderhoud
- Snoeien
- Scheren
- Onderhoud tuininfrastructuur



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Neemt kennis van de opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest/stelt zich op de hoogte van de werkopdracht - Handelt in functie van instructie en/of opdracht - Verzamelt de benodigde materialen en materieel op het bedrijf 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Lezen van eenvoudige tekeningen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde
<p>Werkt op een gezonde, veilige en milieubewuste manier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past de veiligheidsvoorschriften toe - Gebruikt materialen, handgereedschap, machines en producten op een veilige manier - Vermijdt risico's voor zichzelf, medewerkers, klanten en andere personen - Gaat respectvol en beleefd om met de klanten - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Werkt op een ergonomisch verantwoorde manier - Plaatst waarschuwborden - Plaatst rijplaten indien van toepassing - Past hef- en tiltechnieken toe - Waarborgt veiligheid en kwaliteit - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Wet- en regelgeving met betrekking tot groen- en tuinbeheer, procedures, bedrijfsrichtlijnen - Veiligheidsvoorschriften <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Weersinvloeden op de activiteiten van groen- en tuinbeheer - Hef- en tiltechnieken - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen
<p>Helpt mee met het transport van en naar de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt ervoor dat de machines, het materieel en de grondstoffen vereist voor de uitvoering van de opdracht klaarstaan voor het transport naar en van de werf - Helpt met het in- en uitladen van materieel, machines en grondstoffen - Laadt de bestelwagen correct - Zekert en beschermt de lading - Benut optimaal de beschikbare ruimte van de bestelwagen - Stockeert op een correcte manier het materieel, de machines en de grondstoffen in het magazijn van het bedrijf 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Veiligheidsvoorschriften

<ul style="list-style-type: none"> - Helpt met het vervoer van materieel en grondstoffen 	
<p>Helpt bij de voorbereidingen van het terrein op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assisteert bij meten, waterpassen en uitzetten - Voert eenvoudig egalisatiewerk uit - Verwijdert alle zwerfvuil - Verwijdert kleine constructies, verhardingen en afsluitingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van eenvoudige tekeningen - Afmetingen en oppervlakteberekening - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Meet- en waterpasapparatuur - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bereidt de werkzaamheden voor op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tafelt de te behouden planten in - Voert de vrijgekomen grond af en/of verplaatst de grond - Gebruikt eventueel machines en hulpmiddelen op een effectieve en efficiënte manier, rekening houdend met de omgeving, en gaat er zorgvuldig mee om - Voert beschermende maatregelen voor beplanting uit - Ontstronkt bomen - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht met een goede ooghandcoördinatie - Zorgt dat er weinig materiaalverlies is - Signaleert beschadigingen aan materiaal en materieel en meldt onvoorziene zaken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt zich op de hoogte van de (verplichte) nascholingen die relevant zijn voor het beroep - Integreert de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opleidingsaanbod <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie
<p>Controleert de werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden - Controleert de eigen werkzaamheden samen met de leidinggevende - Rapporteert aan de leidinggevende - Meldt en overlegt problemen met de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken - Voert het restmateriaal dat bij de aanlegwerkzaamheden vrijkomt af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

<ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt het restmateriaal indien van toepassing - Laat het terrein opgeruimd en verzorgd achter 	
<p>Reinigt en doet basisonderhoud van machines en materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt na gebruik het materieel en de machines - Bergt het materieel en de machines op een correcte en veilige manier op - Meldt problemen aan de technicus of verantwoordelijke - Gaat zorgvuldig met het materieel om en laat het gebruiksklaar achter 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsvoorschriften - Mechanisch onderhoud <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)

Cluster Aanplantingen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij aanplantingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Voert aanplantingen uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewerkt de grond en maakt deze plantklaar - Spreidt meststof en/of bodemverbeteraar uit en werkt deze onder - Zet de planten uit volgens opdracht - Plant heesters, hagen, bloembollen, eenjarigen, vaste planten en bomen - Brengt de nodige verankering aan indien van toepassing (haagversterking, leidconstructies, boomverankering) - Verwijdert bij het aanplanten verwelkte plantendelen en snoeit bij - Legt kruidachtige vegetaties aan door bezaaiing, bezoding en aanplanting - Legt houtachtige vegetaties aan - Legt water-, moeras en oeverbeplantingen aan - Brengt de mulch aan - Werkt netjes af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Snoeitechnieken voor planten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij aanplantingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. aanplantingen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Planten en hun kenmerken - Verschillende plantmethoden - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

Cluster Groen- en tuinonderhoud – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij groen- en tuinonderhoud</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Onderhoudt tuinen en groene ruimtes (buiten of binnen) (verticuteren, behandelen of vervangen van planten, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maait en ruimt bestaande vegetatie handmatig - Voert teelaarde, bomenzand en meststoffen aan en verwerkt deze - Verwijdert en voorkomt onkruid (mulchen, ...) - Inspecteert planten op de aanwezigheid van ziektes, parasieten, knaagdieren, ... - Past een behandelings- of bestrijdingsmethode (gewasbeschermingsmiddelen: bemesting, pesticides, ecologische bestrijding, ...) toe - Verwijdert zieke en/of dode planten - Vernieuwt de potgrond in plantenbakken - Schoont perken, tuinpaden en terrassen op (spitten, schoffelen, harken, mos, verwijderen, ...) - Past technieken voor plantenvermeerdering en plantontwikkeling toe (pluizen, ontscheuten, toppen, innipen, stutten, opbinden, ...) - Verzorgt verschillende gewassen (bevloeien, bemesten, beschaduwen, beschermen tegen storm, koude, ...) - Geeft potplanten water 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Planten, hun kenmerken en hun optimale plaats - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt het grasveld (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past ecologische onkruidbestrijding toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen

<ul style="list-style-type: none"> - Stelt machines in (zelftrekkende grasmaaier, zitmaaier, bosmaaier, verticuteermachines, ...) - Maait het gazon - Verticuteert het gazon - Boordt de graskanten van het gazon af - Irrigeert, indien nodig, het gazon - Merkt ziektes en mosvorming en problemen in het gazon op en meldt ze aan de tuinaanlegger/groenbeheerder - Voert een behandelings- of bestrijdingsmethode uit na overleg met tuinaanlegger/groenbeheerder of zaakvoerder/diensthoofd - Bemest het gazon - Werkt netjes af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen - Beheer van grasvelden (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...) - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Voert bestrijding uit van onkruid, ziektes en plagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de leidinggevende bij twijfel en/of onduidelijkheid - Voert het vrijgekomen onkruid af - Voert de werkzaamheden uit volgens instructie/opdracht - Verwijdert onkruid (manueel, met handgereedschap of machinaal) - Bestrijdt onkruid, ziektes en plagen, onder de leiding van de tuinaanlegger/groenbeheerder, met bestrijdingsmiddelen die volgens de vigerende wetgeving gebruikt kunnen en/of mogen worden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vereiste opleidingsonderwerpen voor het behalen van fytolientie P1 - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij bestrijdingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. bestrijdingen - Planten en hun kenmerken - Onkruiden, ziektes en plagen - Bestrijdingsmiddelen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

Cluster Snoeien – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij het snoeien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Snoeit struiken, heesters, jonge en kleine bomen volgens de groeirichting of de vereiste vorm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel of machinaal) op een correcte en veilige manier 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het snoeien - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. snoeien

<ul style="list-style-type: none"> - Voert onderhoudssnoei uit - Snoeit klimplanten en/of leibomen zodat de plant kan verder groeien volgens de gewenste vorm - Plaatst steunpalen en verwijdert ze tijdig - Bindt nieuwe vertakkingen van klimplanten vast aan leidraden - Ruimt het snoeisel op 	<ul style="list-style-type: none"> - Planten en hun kenmerken - Snoeitechnieken voor planten - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
--	--

Cluster Scheren – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij het scheren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Scheert hagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel en machinaal) op een correcte en veilige manier - Maakt op een correcte manier gebruik van ladders en/of stellingen - Scheert zodat de haag de gewenste vorm bekommt - Werkt met een haagschaar (manueel of gemotoriseerd) - Ruimt het snoeisel op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het scheren - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. scheren - Planten en hun kenmerken - Scheren van hagen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

Cluster Onderhoud tuininfrastructuur – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij onderhoud tuininfrastructuur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Onderhoudt vijvers en waterpartijen</p>	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Schoont de water(partijen) en sloten op - Voert kleine herstellingen uit aan taluds en oevers - Verwijdert bladeren, plantenresten en afgestorven delen van planten uit en rond de vijver - Maakt de vijverfilter schoon 	<ul style="list-style-type: none"> - Beheer van vijvers, water(partijen), sloten en oevers <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethode en werkvolgorde bij onderhoud van vijvers, water(partijen), sloten en oevers - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de werking van de afwateringssystemen - Onderhoudt afwateringssystemen - Verhelpt verstoppingen zodat de afwateringssystemen optimaal functioneren - Onderhoudt verhardingen, wegen en paden - Onderhoudt bouwkundige elementen (muurtje, brievenbus, ...) - Onderhoudt technische voorzieningen - Voert eenvoudig herstelwerk uit - Meldt beschadigingen, afwijkingen en onvoorziene zaken - Lost kleine storingen op 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beheer van verhardingen, afwateringssystemen, kleine bouwkundige elementen, technische voorzieningen - Eenvoudige houtbewerkingen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethode en werkvolgorde bij onderhoud van afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker groen- en tuinbeheer duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker groen- en tuinbeheer" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:

- wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker groen- en tuinbeheer" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Tuinbouwarbeider
- Onderhoudsassistent
- Onderhoudswerker

STANDAARDTRAJECT

Medewerker groen- en tuinbeheer dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker groen- en tuinbeheer, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer leert men de tuinaannemer/tuinaanlegger/groenbeheerder helpen en ondersteunen in zijn activiteiten bij onderhoud en beheer van tuinen, parken, groene ruimtes teneinde deze in stand te houden, te laten ontwikkelen volgens het ontwerp en/of de wensen van de klant en/of opdrachtgever.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder dual leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Neemt kennis van de opdracht <ul style="list-style-type: none">- Leest/stelt zich op de hoogte van de werkopdracht- Handelt in functie van instructie en/of opdracht- Verzamelt de benodigde materialen en materieel op het bedrijf	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Materialen- Lezen van eenvoudige tekeningen Kennis <ul style="list-style-type: none">- Vakterminologie

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

	<ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde
<p>Werkt op een gezonde, veilige en milieubewuste manier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past de veiligheidsvoorschriften toe - Gebruikt materialen, handgereedschap, machines en producten op een veilige manier - Vermijdt risico's voor zichzelf, medewerkers, klanten en andere personen - Gaat respectvol en beleefd om met de klanten - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Werkt op een ergonomisch verantwoorde manier - Plaatst waarschuwborden - Plaatst rijplaten indien van toepassing - Past hef- en tiltechnieken toe - Waarborgt veiligheid en kwaliteit - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Wet- en regelgeving met betrekking tot groen- en tuinbeheer, procedures, bedrijfsrichtlijnen - Veiligheidsvoorschriften <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Weersinvloeden op de activiteiten van groen- en tuinbeheer - Hef- en tiltechnieken - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen
<p>Helpt mee met het transport van en naar de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt ervoor dat de machines, het materieel en de grondstoffen vereist voor de uitvoering van de opdracht klaarstaan voor het transport naar en van de werf - Helpt met het in- en uitladen van materieel, machines en grondstoffen - Laadt de bestelwagen correct - Zekert en beschermt de lading - Benut optimaal de beschikbare ruimte van de bestelwagen - Stockeert op een correcte manier het materieel, de machines en de grondstoffen in het magazijn van het bedrijf - Helpt met het vervoer van materieel en grondstoffen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Veiligheidsvoorschriften
<p>Helpt bij de voorbereidingen van het terrein op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assisteert bij meten, waterpassen en uitzetten - Voert eenvoudig egalisatiewerk uit - Verwijdert alle zwerfvuil - Verwijdert kleine constructies, verhardingen en afsluitingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van eenvoudige tekeningen - Afmetingen en oppervlakteberekening - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Meet- en waterpasapparatuur

	<ul style="list-style-type: none"> - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bereidt de werkzaamheden voor op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tafelt de te behouden planten in - Voert de vrijgekomen grond af en/of verplaatst de grond - Gebruikt eventueel machines en hulpmiddelen op een effectieve en efficiënte manier, rekening houdend met de omgeving, en gaat er zorgvuldig mee om - Voert beschermende maatregelen voor beplanting uit - Ontstronkt bomen - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht met een goede ooghandcoördinatie - Zorgt dat er weinig materiaalverlies is - Signaleert beschadigingen aan materiaal en materieel en meldt onvoorziene zaken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt zich op de hoogte van de (verplichte) nascholingen die relevant zijn voor het beroep - Integreert de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opleidingsaanbod <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie
<p>Controleert de werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden - Controleert de eigen werkzaamheden samen met de leidinggevende - Rapporteert aan de leidinggevende - Meldt en overlegt problemen met de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken - Voert het restmateriaal dat bij de aanlegwerkzaamheden vrijkomt af - Verwerkt het restmateriaal indien van toepassing - Laat het terrein opgeruimd en verzorgd achter 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Reinigt en doet basisonderhoud van machines en materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt na gebruik het materieel en de machines - Bergt het materieel en de machines op een correcte en veilige manier op - Meldt problemen aan de technicus of verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsvoorschriften - Mechanisch onderhoud <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...)

<ul style="list-style-type: none"> - Gaat zorgvuldig met het materieel om en laat het gebruiksklaar achter 	<ul style="list-style-type: none"> - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Voert aanplantingen uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewerkt de grond en maakt deze plantklaar - Spreidt meststof en/of bodemverbeteraar uit en werkt deze onder - Zet de planten uit volgens opdracht - Plant heesters, hagen, bloembollen, eenjarigen, vaste planten en bomen - Brengt de nodige verankering aan indien van toepassing (haagversterking, leidconstructies, boomverankering) - Verwijdert bij het aanplanten verwelkte plantendelen en snoeit bij - Legt kruidachtige vegetaties aan door bezaaiing, bezoding en aanplanting - Legt houtachtige vegetaties aan - Legt water-, moeras en oeverbeplantingen aan - Brengt de mulch aan - Werkt netjes af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Snoeitechnieken voor planten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij aanplantingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. aanplantingen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Planten en hun kenmerken - Verschillende plantmethoden - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt tuinen en groene ruimtes (buiten of binnen) (verticuteren, behandelen of vervangen van planten, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maait en ruimt bestaande vegetatie handmatig - Voert teelaarde, bomenzand en meststoffen aan en verwerkt deze - Verwijdert en voorkomt onkruid (mulchen, ...) - Inspecteert planten op de aanwezigheid van ziektes, parasieten, knaagdieren, ... - Past een behandelings- of bestrijdingsmethode (gewasbeschermingsmiddelen: 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Planten, hun kenmerken en hun optimale plaats - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen

<p>bemesting, pesticides, ecologische bestrijding, ...) toe</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verwijdert zieke en/of dode planten - Vernieuwt de potgrond in plantenbakken - Schoont perken, tuinpaden en terrassen op (spitten, schoffelen, harken, mos, verwijderen, ...) - Past technieken voor plantenvermeerdering en plantontwikkeling toe (pluizen, ontscheuten, toppen, innijpen, stutten, opbinden, ...) - Verzorgt verschillende gewassen (bevloeien, bemesten, beschaduwten, beschermen tegen storm, koude, ...) - Geeft potplanten water 	<ul style="list-style-type: none"> - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt het grasveld (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past ecologische onkruidbestrijding toe - Stelt machines in (zelftrekkende grasmaaier, zitmaaier, bosmaaier, verticuteermachines, ...) - Maait het gazon - Verticuteert het gazon - Boordt de graskanten van het gazon af - Irrigeert, indien nodig, het gazon - Merkt ziektes en mosvorming en problemen in het gazon op en meldt ze aan de tuinaanlegger/groenbeheerder - Voert een behandelings- of bestrijdingsmethode uit na overleg met tuinaanlegger/groenbeheerder of zaakvoerder/diensthoofd - Bemest het gazon - Werkt netjes af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen - Beheer van grasvelden (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...) - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Voert bestrijding uit van onkruid, ziektes en plagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de leidinggevende bij twijfel en/of onduidelijkheid - Voert het vrijgekomen onkruid af - Voert de werkzaamheden uit volgens instructie/opdracht - Verwijdert onkruid (manueel, met handgereedschap of machinaal) - Bestrijdt onkruid, ziektes en plagen, onder de leiding van de tuinaanlegger/groenbeheerder, met bestrijdingsmiddelen die volgens de vigerende wetgeving gebruikt kunnen en/of mogen worden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vereiste opleidingsonderwerpen voor het behalen van fyto licentie P1 - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij bestrijdingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. bestrijdingen - Planten en hun kenmerken - Onkruiden, ziektes en plagen - Bestrijdingsmiddelen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

<p>Snoeit struiken, heesters, jonge en kleine bomen volgens de groeirichting of de vereiste vorm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel of machinaal) op een correcte en veilige manier - Voert onderhoudssnoei uit - Snoeit klimplanten en/of leibomen zodat de plant kan verder groeien volgens de gewenste vorm - Plaatst steunpalen en verwijdert ze tijdig - Bindt nieuwe vertakkingen van klimplanten vast aan leidraden - Ruimt het snoeisel op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het snoeien - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. snoeien - Planten en hun kenmerken - Snoeitechnieken voor planten - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Scheert hagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel en machinaal) op een correcte en veilige manier - Maakt op een correcte manier gebruik van ladders en/of stellingen - Scheert zodat de haag de gewenste vorm bekomt - Werkt met een haagschaar (manueel of gemotoriseerd) - Ruimt het snoeisel op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het scheren - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. scheren - Planten en hun kenmerken - Scheren van hagen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt vijvers en waterpartijen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Schoont de water(partijen) en sloten op - Voert kleine herstellingen uit aan taluds en oevers - Verwijdert bladeren, plantenresten en afgestorven delen van planten uit en rond de vijver - Maakt de vijverfilter schoon 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beheer van vijvers, water(partijen), sloten en oevers <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud van vijvers, water(partijen), sloten en oevers - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de werking van de afwateringssystemen - Onderhoudt afwateringssystemen - Verhelpt verstoppingen zodat de afwateringssystemen optimaal functioneren - Onderhoudt verhardingen, wegen en paden - Onderhoudt bouwkundige elementen (muurtje, brievenbus, ...) - Onderhoudt technische voorzieningen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beheer van verhardingen, afwateringssystemen, kleine bouwkundige elementen, technische voorzieningen - Eenvoudige houtbewerkingen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud van afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - Voert eenvoudig herstelwerk uit - Meldt beschadigingen, afwijkingen en onvoorziene zaken - Lost kleine storingen op | |
|---|--|

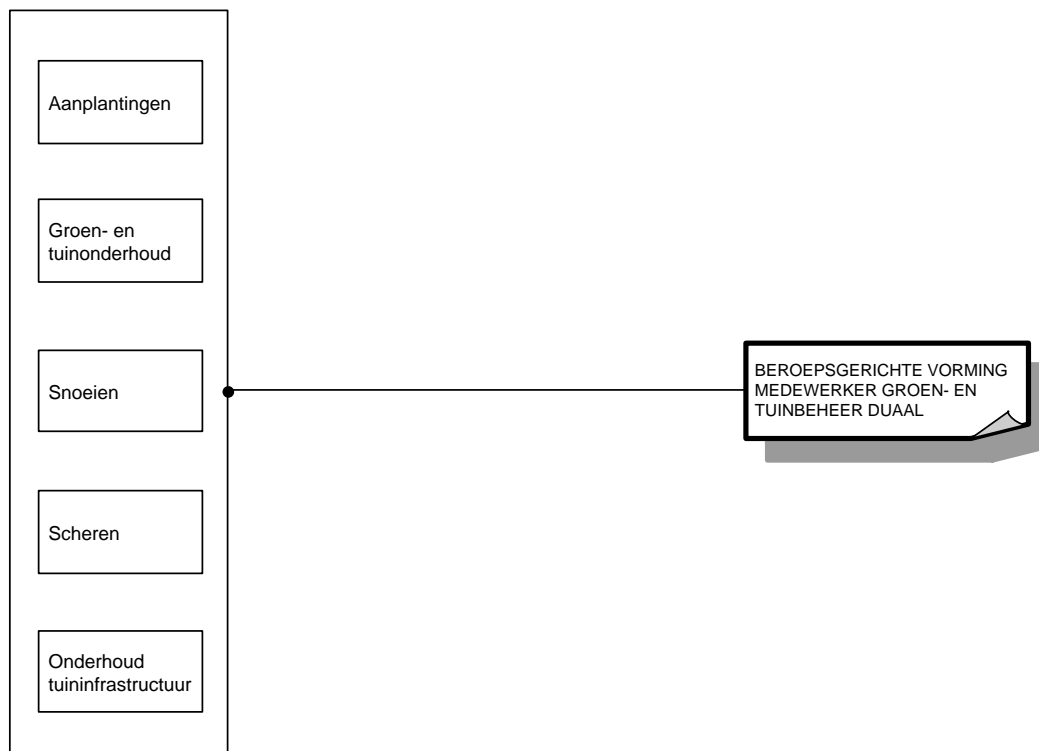
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Aanplantingen
- Groen- en tuinonderhoud
- Snoeien
- Scheren
- Onderhoud tuininfrastructuur



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennissen
<p>Neemt kennis van de opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest/stelt zich op de hoogte van de werkopdracht - Handelt in functie van instructie en/of opdracht - Verzamelt de benodigde materialen en materieel op het bedrijf 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Lezen van eenvoudige tekeningen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde
<p>Werkt op een gezonde, veilige en milieubewuste manier</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past de veiligheidsvoorschriften toe - Gebruikt materialen, handgereedschap, machines en producten op een veilige manier - Vermijdt risico's voor zichzelf, medewerkers, klanten en andere personen - Gaat respectvol en beleefd om met de klanten - Gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen op een correcte manier - Werkt op een ergonomisch verantwoorde manier - Plaatst waarschuwingsborden - Plaatst rijplaten indien van toepassing - Past hef- en tiltechnieken toe - Waarborgt veiligheid en kwaliteit - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Wet- en regelgeving met betrekking tot groen- en tuinbeheer, procedures, bedrijfsrichtlijnen - Veiligheidsvoorschriften <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Weersinvloeden op de activiteiten van groen- en tuinbeheer - Hef- en tiltechnieken - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Gebruik van persoonlijke beschermingsmiddelen
<p>Helpt mee met het transport van en naar de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zorgt ervoor dat de machines, het materieel en de grondstoffen vereist voor de uitvoering van de opdracht klaarstaan voor het transport naar en van de werf - Helpt met het in- en uitladen van materieel, machines en grondstoffen - Laadt de bestelwagen correct - Zekert en beschermt de lading - Benut optimaal de beschikbare ruimte van de bestelwagen - Stockeert op een correcte manier het materieel, de machines en de grondstoffen in het magazijn van het bedrijf 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen - Veiligheidsvoorschriften

<ul style="list-style-type: none"> - Helpt met het vervoer van materieel en grondstoffen 	
<p>Helpt bij de voorbereidingen van het terrein op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Assisteert bij meten, waterpassen en uitzetten - Voert eenvoudig egalisatiewerk uit - Verwijdert alle zwerfvuil - Verwijdert kleine constructies, verhardingen en afsluitingen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lezen van eenvoudige tekeningen - Afmetingen en oppervlakteberekening - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Meet- en waterpasapparatuur - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bereidt de werkzaamheden voor op de locatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tafelt de te behouden planten in - Voert de vrijgekomen grond af en/of verplaatst de grond - Gebruikt eventueel machines en hulpmiddelen op een effectieve en efficiënte manier, rekening houdend met de omgeving, en gaat er zorgvuldig mee om - Voert beschermende maatregelen voor beplanting uit - Ontstronkt bomen - Voert werkzaamheden uit volgens instructie en/of opdracht met een goede ooghandcoördinatie - Zorgt dat er weinig materiaalverlies is - Signaleert beschadigingen aan materiaal en materieel en meldt onvoorziene zaken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Grondwerken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...) - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Bouwt eigen deskundigheid op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stelt zich op de hoogte van de (verplichte) nascholingen die relevant zijn voor het beroep - Integreert de nieuwe ervaringen in de dagelijkse werksituatie 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opleidingsaanbod <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie
<p>Controleert de werkzaamheden en ruimt op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ruimt op tijdens en aan het einde van de werkzaamheden - Controleert de eigen werkzaamheden samen met de leidinggevende - Rapporteert aan de leidinggevende - Meldt en overlegt problemen met de leidinggevende - Meldt gebreken, beschadigingen en onvoorziene zaken - Voert het restmateriaal dat bij de aanlegwerkzaamheden vrijkomt af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

<ul style="list-style-type: none"> - Verwerkt het restmateriaal indien van toepassing - Laat het terrein opgeruimd en verzorgd achter 	
<p>Reinigt en doet basisonderhoud van machines en materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt na gebruik het materieel en de machines - Bergt het materieel en de machines op een correcte en veilige manier op - Meldt problemen aan de technicus of verantwoordelijke - Gaat zorgvuldig met het materieel om en laat het gebruiksklaar achter 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Veiligheidsvoorschriften - Mechanisch onderhoud <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)

Cluster Aanplantingen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij aanplantingen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Voert aanplantingen uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bewerkt de grond en maakt deze plantklaar - Spreidt meststof en/of bodemverbeteraar uit en werkt deze onder - Zet de planten uit volgens opdracht - Plant heesters, hagen, bloembollen, eenjarigen, vaste planten en bomen - Brengt de nodige verankering aan indien van toepassing (haagversterking, leidconstructies, boomverankering) - Verwijdert bij het aanplanten verwelkte plantendelen en snoeit bij - Legt kruidachtige vegetaties aan door bezaaiing, bezoding en aanplanting - Legt houtachtige vegetaties aan - Legt water-, moeras en oeverbeplantingen aan - Brengt de mulch aan - Werkt netjes af 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Snoeitechnieken voor planten <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij aanplantingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. aanplantingen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Planten en hun kenmerken - Verschillende plantmethoden - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

Cluster Groen- en tuinonderhoud – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij groen- en tuinonderhoud</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Onderhoudt tuinen en groene ruimtes (buiten of binnen) (verticuteren, behandelen of vervangen van planten, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maait en ruimt bestaande vegetatie handmatig - Voert teelaarde, bomenzand en meststoffen aan en verwerkt deze - Verwijdert en voorkomt onkruid (mulchen, ...) - Inspecteert planten op de aanwezigheid van ziektes, parasieten, knaagdieren, ... - Past een behandelings- of bestrijdingsmethode (gewasbeschermingsmiddelen: bemesting, pesticiden, ecologische bestrijding, ...) toe - Verwijdert zieke en/of dode planten - Vernieuwt de potgrond in plantenbakken - Schoont perken, tuinpaden en terrassen op (spitten, schoffelen, harken, mos, verwijderen, ...) - Past technieken voor plantenvermeerdering en plantontwikkeling toe (pluizen, ontscheuten, toppen, innipen, stutten, opbinden, ...) - Verzorgt verschillende gewassen (bevloeien, bemesten, beschaduwden, beschermen tegen storm, koude, ...) - Geeft potplanten water 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Planten, hun kenmerken en hun optimale plaats - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt het grasveld (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Past ecologische onkruidbestrijding toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van meststoffen & bodemverbeteraars - Gebruik van bestrijdingsmiddelen

<ul style="list-style-type: none"> - Stelt machines in (zelftrekkende grasmaaier, zitmaaier, bosmaaier, verticuteermachines, ...) - Maait het gazon - Verticuteert het gazon - Boordt de graskanten van het gazon af - Irrigeert, indien nodig, het gazon - Merkt ziektes en mosvorming en problemen in het gazon op en meldt ze aan de tuinaanlegger/groenbeheerder - Voert een behandelings- of bestrijdingsmethode uit na overleg met tuinaanlegger/groenbeheerder of zaakvoerder/diensthoofd - Bemest het gazon - Werkt netjes af 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij onderhoud - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. onderhoud - Onkruiden, ziektes en plagen - Kenmerken van de bodem en grondsoorten - Bestrijdingsmiddelen en meststoffen - Beheer van grasvelden (gazons, sportvelden, golfterreinen, ...) - Grondbewerking: spitten, frezen, ... - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Voert bestrijding uit van onkruid, ziektes en plagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Raadpleegt de leidinggevende bij twijfel en/of onduidelijkheid - Voert het vrijgekomen onkruid af - Voert de werkzaamheden uit volgens instructie/opdracht - Verwijdert onkruid (manueel, met handgereedschap of machinaal) - Bestrijdt onkruid, ziektes en plagen, onder de leiding van de tuinaanlegger/groenbeheerder, met bestrijdingsmiddelen die volgens de vigerende wetgeving gebruikt kunnen en/of mogen worden 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruik van bestrijdingsmiddelen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vereiste opleidingsonderwerpen voor het behalen van fytolientie P1 - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij bestrijdingen - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. bestrijdingen - Planten en hun kenmerken - Onkruiden, ziektes en plagen - Bestrijdingsmiddelen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

Cluster Snoeien – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij het snoeien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Snoeit struiken, heesters, jonge en kleine bomen volgens de groeirichting of de vereiste vorm</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel of machinaal) op een correcte en veilige manier 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het snoeien - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. snoeien

<ul style="list-style-type: none"> - Voert onderhoudssnoei uit - Snoeit klimplanten en/of leibomen zodat de plant kan verder groeien volgens de gewenste vorm - Plaatst steunpalen en verwijdert ze tijdig - Bindt nieuwe vertakkingen van klimplanten vast aan leidraden - Ruimt het snoeisel op 	<ul style="list-style-type: none"> - Planten en hun kenmerken - Snoeitechnieken voor planten - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
--	--

Cluster Scheren – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij het scheren</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Scheert hagen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt gereedschap (manueel en machinaal) op een correcte en veilige manier - Maakt op een correcte manier gebruik van ladders en/of stellingen - Scheert zodat de haag de gewenste vorm bekommt - Werkt met een haagschaar (manueel of gemotoriseerd) - Ruimt het snoeisel op 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethoden en werkvolgorde bij het scheren - Weersinvloeden op de activiteiten m.b.t. scheren - Planten en hun kenmerken - Scheren van hagen - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal

Cluster Onderhoud tuininfrastructuur – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt met courante tuinbouwmachines en/of materieel bij onderhoud tuininfrastructuur</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt de machines en werktuigen gebruiksklaar en/of past ze aan - Hanteert courante tuinbouwmachines - Zorgt, tijdens de werkzaamheden, dat er geen materiaalverlies is en dat de levensduur van machines en gereedschappen optimaal is 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Handgereedschap (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, ...) - Gebruiksmogelijkheden van machines die courant gebruikt worden in groen- en tuinbeheer (naam, gebruik, onderhoud, gevaren, type brandstof, ...)
<p>Onderhoudt vijvers en waterpartijen</p>	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Schoont de water(partijen) en sloten op - Voert kleine herstellingen uit aan taluds en oevers - Verwijdert bladeren, plantenresten en afgestorven delen van planten uit en rond de vijver - Maakt de vijverfilter schoon 	<ul style="list-style-type: none"> - Beheer van vijvers, water(partijen), sloten en oevers <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethode en werkvolgorde bij onderhoud van vijvers, water(partijen), sloten en oevers - Restmateriaal en het verwerken van restmateriaal
<p>Onderhoudt afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert de werking van de afwateringssystemen - Onderhoudt afwateringssystemen - Verhelpt verstoppingen zodat de afwateringssystemen optimaal functioneren - Onderhoudt verhardingen, wegen en paden - Onderhoudt bouwkundige elementen (muurtje, brievenbus, ...) - Onderhoudt technische voorzieningen - Voert eenvoudig herstelwerk uit - Meldt beschadigingen, afwijkingen en onvoorziene zaken - Lost kleine storingen op 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beheer van verhardingen, afwateringssystemen, kleine bouwkundige elementen, technische voorzieningen - Eenvoudige houtbewerkingen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Verschillende werkmethode en werkvolgorde bij onderhoud van afwateringssystemen, verhardingen, kleine bouwkundige elementen en technische voorzieningen

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker groen- en tuinbeheer duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker groen- en tuinbeheer" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:

- wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker groen- en tuinbeheer" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker groen- en tuinbeheer duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Tuinbouwarbeider
- Onderhoudsassistent
- Onderhoudswerker

STANDAARDTRAJECT

Medewerker slagerij dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker slagerij dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker slagerij dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker slagerij dual wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker slagerij dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker slagerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker slagerij dual leert men de slager helpen en ondersteunen in zijn activiteiten bij de verwerking van vleeskwartieren en slachtafval, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen of vleesproducten rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne en voedselveiligheid.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker slagerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker slagerij dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker slagerij dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder dual leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving <ul style="list-style-type: none">- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne- Respecteert de milieuvoorschriften	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Welzijnswetgeving- Arbeidsovereenkomst- Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) Kennis

[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de arbeidswetgeving - Past hef- en tiltechnieken toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Controleert de staat van het materieel - Respecteert het First In/First Out-principe en scheiding van productgroepen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 	<ul style="list-style-type: none"> - Autocontrolelegids van de slagerij - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Hygiëneregelgeving - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - FIFO/FEFO-principe - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - GMP (Good Manufacturing Practices) - GHP (Goede Hygiënische Praktijken) - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Brieft de collega's over de werkzaamheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Organisatiestructuur - Communicatietechnieken
<p>Controleert het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees - Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie - Verwijdert eventueel poten - Verwijdert vet 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen - Technieken om vlees te snijden

<ul style="list-style-type: none"> - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt - Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen - Houdt het mes op snee 	
<p>Verdeelt de stukken volgens opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht - Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Rode organenpakket <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Voorwaarden voor opslag van vlees - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Technieken om vlees bij te snijden
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht - Controleert de ingrediënten - Maakt de ingrediënten productieklaar - Maakt het vlees productieklaar - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees - Vult het eventueel af - Bereidt volgens receptuur - Lardeert, bardeert, marineert - Plaatst kippen in de grill - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees - Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Technieken om vlees te snijden - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Machines en het materieel voor het eigen werk - Functionaliteit van de ingrediënten - Criteria voor versheid van grondstoffen

	<ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Typologie van vleesstukken
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger) - Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan - Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar - Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt het deeg volgens receptuur - Weekt de darmen - Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines - Verhit de worsten en vleesbroden - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur - Controleert op beschadigingen of productiefouten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afulstechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt droge worsten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verkleint de grondstoffen - Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst - Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe - Werkt de massa af tot droge worsten - Vult af en bindt poreuze darmen af - Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel) - Rookt eventueel de worst koud of warm 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afulstechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt leverbereidingen klaar</p>	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien 	<ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt bloedbereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warmt eventueel het bloed roerend op - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed - Cuttert het zwoerd-bloedmengsel - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... - Gaart de bloedbereiding - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber - Rookt eventueel na, na afkoeling 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer

	<ul style="list-style-type: none"> - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) - Laat garen tot de gewenste malsheid - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming - Legt grondstoffen in kokende gelei - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Geleibereidingen
<p>Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Weegt porties af - Gebruikt een vleessnijmachine 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Afwerkings- en garneringstechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO/FEFO-principe - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Diverse meetinstrumenten - Functionele rekenvaardigheden - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
--	---

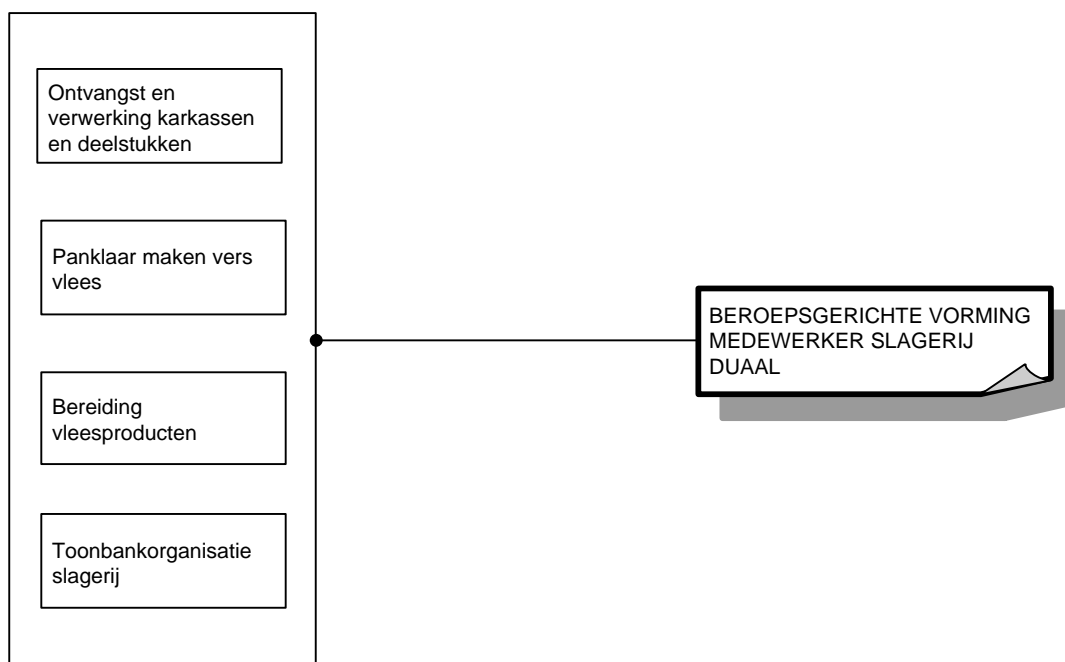
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 4 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Ontvangst en verwerking karkassen en deelstukken
- Panklaar maken vers vlees
- Bereiding vleesproducten
- Toonbankorganisatie slagerij



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne - Respecteert de milieuvoorschriften - Respecteert de arbeidswetgeving - Past hef- en tiltechnieken toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Controleert de staat van het materieel 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Welzijnswetgeving - Arbeidsovereenkomst - Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autocontrolegids van de slagerij - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Hygiëneregelgeving - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert het First In/First Out-principe en scheiding van productgroepen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - FIFO/FEFO-principe - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - GMP (Good Manufacturing Practices) - GHP (Goede Hygiënische Praktijken) - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Brieft de collega's over de werkzaamheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Organisatiestructuur - Communicatietechnieken

Cluster Ontvangst en verwerking karkassen en deelstukken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Controleert het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees - Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie - Verwijdert eventueel poten - Verwijdert vet - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen - Technieken om vlees te snijden

<ul style="list-style-type: none"> - Verwijdert alle kleine bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen - Houdt het mes op snee 	
---	--

Cluster Panklaar maken vers vlees – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Verdeelt de stukken volgens opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht - Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Rode organenpakket <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Voorwaarden voor opslag van vlees - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Technieken om vlees bij te snijden
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht - Controleert de ingrediënten - Maakt de ingrediënten productieklaar - Maakt het vlees productieklaar - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees - Vult het eventueel af - Bereidt volgens receptuur - Lardeert, bardeert, marineert - Plaatst kippen in de grill - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees - Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Technieken om vlees te snijden - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Machines en het materieel voor het eigen werk - Functionaliteit van de ingrediënten - Criteria voor versheid van grondstoffen

	<ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Typologie van vleesstukken
--	--

Cluster Bereiding vleesproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger) - Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan - Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar - Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt het deeg volgens receptuur - Weekt de darmen - Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines - Verhit de worsten en vleesbroden - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden),

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert op beschadigingen of productiefouten 	<p>alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</p> <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt droge worsten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verkleint de grondstoffen - Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst - Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe - Werkt de massa af tot droge worsten - Vult af en bindt poreuze darmen af - Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel) - Rookt eventueel de worst koud of warm 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren

	<ul style="list-style-type: none"> - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt leverbereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt bloedbereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warmt eventueel het bloed roerend op - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed - Cuttert het zwoerd-bloedmengsel - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... - Gaart de bloedbereiding - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber - Rookt eventueel na, na afkoeling 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) - Laat garen tot de gewenste malsheid - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming - Legt grondstoffen in kokende gelei - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Geleibereidingen

Cluster Toonbankorganisatie slagerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatste in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Weegt porties af - Gebruikt een vleessnijmachine - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Afwerkings- en garneringstechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO/FEFO-principe - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Diverse meetinstrumenten - Functionele rekenvaardigheden - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker slagerij duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker slagerij duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker slagerij duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker slagerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker slagerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker slagerij duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Slagersgast

STANDAARDTRAJECT

Medewerker slagerij dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker slagerij dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker slagerij dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker slagerij dual wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker slagerij dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker slagerij, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker slagerij dual leert men de slager helpen en ondersteunen in zijn activiteiten bij de verwerking van vleeskwartieren en slachtafval, teneinde producten klaar te maken om deze in een consumptiecircuit te brengen onder de vormen van vlees, vleesbereidingen of vleesproducten rekening houdend met de regelgeving in verband met hygiëne en voedselveiligheid.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker slagerij dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker slagerij dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker slagerij dual.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder dual leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving <ul style="list-style-type: none">- Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk- Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne- Respecteert de milieuvoorschriften	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Welzijnswetgeving- Arbeidsovereenkomst- Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) Kennis

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de arbeidswetgeving - Past hef- en tiltechnieken toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Controleert de staat van het materieel - Respecteert het First In/First Out-principe en scheiding van productgroepen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 	<ul style="list-style-type: none"> - Autocontrolelegids van de slagerij - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Hygiëneregelgeving - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - FIFO/FEFO-principe - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - GMP (Good Manufacturing Practices) - GHP (Goede Hygiënische Praktijken) - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Brieft de collega's over de werkzaamheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Organisatiestructuur - Communicatietechnieken
<p>Controleert het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees - Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie - Verwijdert eventueel poten - Verwijdert vet 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen - Technieken om vlees te snijden

<ul style="list-style-type: none"> - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt - Verwijdert alle kleine bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen - Houdt het mes op snee 	
<p>Verdeelt de stukken volgens opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht - Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Rode organenpakket <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Voorwaarden voor opslag van vlees - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Technieken om vlees bij te snijden
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht - Controleert de ingrediënten - Maakt de ingrediënten productieklaar - Maakt het vlees productieklaar - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees - Vult het eventueel af - Bereidt volgens receptuur - Lardeert, bardeert, marineert - Plaatst kippen in de grill - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees - Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Technieken om vlees te snijden - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Machines en het materieel voor het eigen werk - Functionaliteit van de ingrediënten - Criteria voor versheid van grondstoffen

	<ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Typologie van vleesstukken
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger) - Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan - Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar - Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt het deeg volgens receptuur - Weekt de darmen - Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines - Verhit de worsten en vleesbroden - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur - Controleert op beschadigingen of productiefouten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afulstechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt droge worsten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verkleint de grondstoffen - Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst - Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe - Werkt de massa af tot droge worsten - Vult af en bindt poreuze darmen af - Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel) - Rookt eventueel de worst koud of warm 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afulstechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt leverbereidingen klaar</p>	<p>Basiskennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien 	<ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt bloedbereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warmt eventueel het bloed roerend op - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed - Cuttert het zwoerd-bloedmengsel - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... - Gaart de bloedbereiding - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber - Rookt eventueel na, na afkoeling 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer

	<ul style="list-style-type: none"> - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) - Laat garen tot de gewenste malsheid - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming - Legt grondstoffen in kokende gelei - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Geleibereidingen
<p>Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatst ze in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Weegt porties af - Gebruikt een vleessnijmachine 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Afwerkings- en garneringstechnieken

<ul style="list-style-type: none"> - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO/FEFO-principe - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Diverse meetinstrumenten - Functionele rekenvaardigheden - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product
--	---

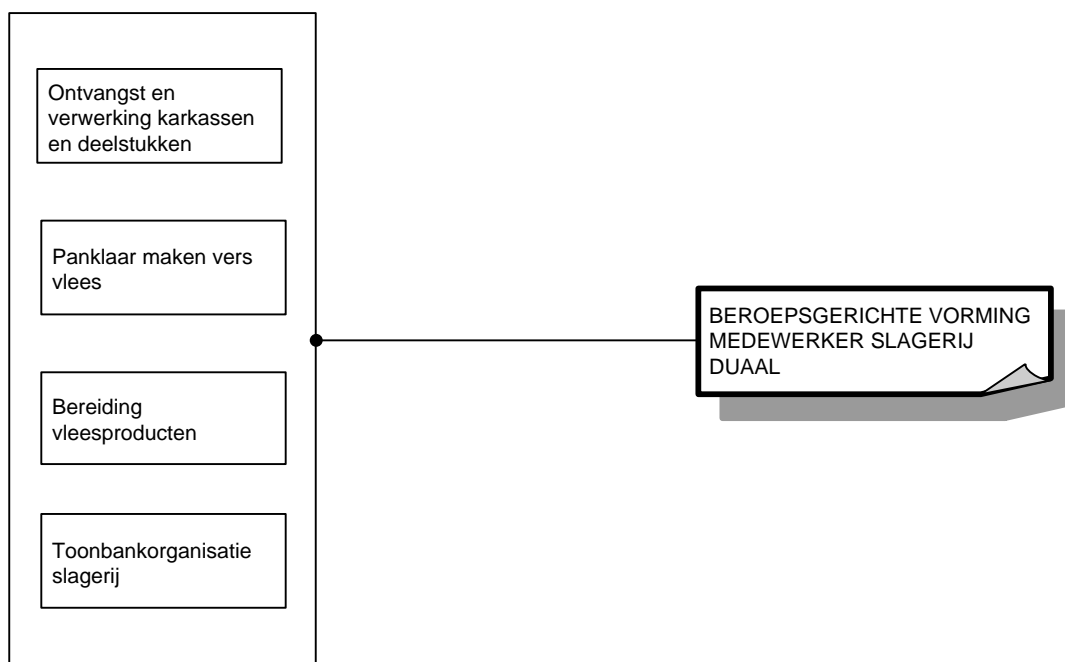
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 4 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekräftiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Ontvangst en verwerking karkassen en deelstukken
- Panklaar maken vers vlees
- Bereiding vleesproducten
- Toonbankorganisatie slagerij



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Algemene activiteiten

Onderstaande algemene activiteiten moeten in de modulaire organisatie op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing) geïntegreerd worden, in één of meerdere clusters doorheen de volledige duale opleiding.

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</p> <ul style="list-style-type: none"> - Respecteert de ARAB-wetgeving/de codex welzijn op het werk - Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne - Respecteert de milieuvoorschriften - Respecteert de arbeidswetgeving - Past hef- en tiltechnieken toe - Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen - Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht - Controleert de staat van het materieel 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Welzijnswetgeving - Arbeidsovereenkomst - Besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Autocontrolegids van de slagerij - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Hygiëneregelgeving - Geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk - Geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken

<ul style="list-style-type: none"> - Respecteert het First In/First Out-principe en scheiding van productgroepen - Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op - Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen - Gebruikt schoonmaakmaterieel - Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling - Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval - Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op 	<ul style="list-style-type: none"> - Ergonomisch verantwoorde werkhoudingen - Hef- en tiltechnieken - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - FIFO/FEFO-principe - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - GMP (Good Manufacturing Practices) - GHP (Goede Hygiënische Praktijken) - Schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht - Communiceert effectief en efficiënt - Brieft de collega's over de werkzaamheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vakterminologie - Organisatiestructuur - Communicatietechnieken

Cluster Ontvangst en verwerking karkassen en deelstukken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Controleert het vlees</p> <ul style="list-style-type: none"> - Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften - Slaat het vlees op in de koeling of diepvries - Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Voorwaarden voor opslag van vlees
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees - Versnijdt eventueel karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie - Verwijdert eventueel poten - Verwijdert vet - Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten - Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Anatomie van dieren <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Technieken om karkassen en/of grote delen uit te benen en op te delen - Technieken om vlees te snijden

<ul style="list-style-type: none"> - Verwijdert alle kleine bloeditstortingen, beensplinters en kraakbeen - Houdt het mes op snee 	
---	--

Cluster Panklaar maken vers vlees – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Verdeelt de stukken volgens opdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens opdracht - Slaat overgebleven resten vlees op volgens bestemming - Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen - Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid - Werkt volgens diersoort, orgaanvlees 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Rode organenpakket <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Traceerbaarheid van producten - Voorwaarden voor opslag van vlees - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Technieken om vlees bij te snijden
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en in opdracht en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <ul style="list-style-type: none"> - Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de technische fiche - Berekent hoeveelheden volgens de opdracht - Controleert de ingrediënten - Maakt de ingrediënten productieklaar - Maakt het vlees productieklaar - Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees - Vult het eventueel af - Bereidt volgens receptuur - Lardeert, bardeert, marineert - Plaatst kippen in de grill - Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees - Controleert en registreert het bereide product (visuele controles, geurcontroles, staalnames, ...) 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), algiinatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Technieken om vlees te snijden - Technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees - Kwaliteitsverschillen in productievlees - Machines en het materieel voor het eigen werk - Functionaliteit van de ingrediënten - Criteria voor versheid van grondstoffen

	<ul style="list-style-type: none"> - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Technieken voor larderen, barderen en marineren - Typologie van vleesstukken
--	--

Cluster Bereiding vleesproducten – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeweger) - Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan - Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar - Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bereidt het deeg volgens receptuur - Weekt de darmen - Vult af in een darm (natuur- of kunstdarm), in vormen en terrines - Verhit de worsten en vleesbroden - Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten - Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden),

<ul style="list-style-type: none"> - Controleert op beschadigingen of productiefouten 	<p>alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</p> <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt droge worsten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verkleint de grondstoffen - Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst - Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe - Werkt de massa af tot droge worsten - Vult af en bindt poreuze darmen af - Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel) - Rookt eventueel de worst koud of warm 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren

	<ul style="list-style-type: none"> - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt leverbereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens opdracht - Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen - Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur - Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines - Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt bloedbereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warmt eventueel het bloed roerend op - Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed - Cuttert het zwoerd-bloedmengsel - Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur - Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur- of kunstdarmen of vormt het in - Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ... - Gaart de bloedbereiding - Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber - Rookt eventueel na, na afkoeling 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Afvultechnieken - Diverse meetinstrumenten
<p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere) - Laat garen tot de gewenste malsheid - Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming - Legt grondstoffen in kokende gelei - Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ... - Verkleint de grondstoffen (malen, hakken) - Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei - Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur - Vormt in darm of vorm in 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, paté, ...) - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen - Aanwezige infrastructuur op de werkvloer - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven - Malen, verkleinen en cutteren - Productiefiches/recepturen - Diverse meetinstrumenten - Geleibereidingen

Cluster Toonbankorganisatie slagerij – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Schikt en presenteert slagerijproducten, schotels en plaatste in de toonbank</p> <ul style="list-style-type: none"> - Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine - Weegt porties af - Gebruikt een vleessnijmachine - Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken - Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen - Schikt en presenteert slagerijproducten en schotels in de toonbank rekening houdend met het First In/First Out-principe en de scheiding van productgroepen - Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, ...) - Vult de toonbank aan in de loop van de dag - Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Allergenen - Bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Afwerkings- en garneringstechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - FIFO/FEFO-principe - Kritische controlepunten voor het eigen werk - Voorwaarden voor opslag van vlees - Kwaliteitsnormen - Traceerbaarheid van producten - Criteria voor versheid van grondstoffen - Diverse meetinstrumenten - Functionele rekenvaardigheden - Verpakkingsmethoden - Invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker slagerij dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker slagerij dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker slagerij dual", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker slagerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker slagerij" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker slagerij duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Slagersgast

STANDAARDTRAJECT

Medewerker textielverzorging duaal

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker textielverzorging duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker textielverzorging duaal wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker textielverzorging duaal wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker textielverzorging duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker textielverzorging, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker textielverzorging duaal leert men een aantal routinematige verwerkingshandelingen uitvoeren bij het verzorgen van textielartikelen in een industriële omgeving met behulp van verschillende al dan niet programmeerbare industriële machines en rekening houdend met veiligheidsregels en verwerkingsvereisten teneinde de continuïteit van het behandelingsproces te ondersteunen.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker textielverzorging duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker textielverzorging duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer³ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker textielverzorging duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Ontvangt, merkt, identificeert (soort artikels, klant, ...) en sorteert het wasgoed volgens soort en kleur van de artikels en de aard van het textiel <ul style="list-style-type: none">- Leest codes en symbolen- Gebruikt indien nodig optische leestoestellen	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Kenmerken van weefsels en textielmaterialen Kennis <ul style="list-style-type: none">- Ergonomische hef- en tiltechnieken- Hygiëne- en veiligheidsregels

³ Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Leest technische documenten - Sorteert en telt - Haalt ongewenste voorwerpen uit het wasgoed - Berekent kwantiteit - Identificeert vlekken en vuil - Legt wasgoed op de voorziene plaats - Merkt afwijkingen op - Vult formulieren in - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	
<p>Verdeelt het wasgoed volgens noodzaak of behoeften van de verschillende werkposten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedient het hangbaansorteersysteem of hanteert bakken en karretjes met wasgoed - Volgt de voortgang van de werkzaamheden op aan de hand van werkschema's - Houdt rekening met de tijdsduur en volgorde van de opdrachten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Onderhoudt machines (reinigen van de filters, schoonmaken van de roosters, ...) en desinfecteert karretjes en bakken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontsmettingsprocedures - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Vult de was-, droog- en plooi machines met wasgoed volgens hun capaciteit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berekent de hoeveelheid wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Bereidt de was- en/of behandelingsproducten voor en doseert ze naargelang het soort wasgoed en de mate van vervuiling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert chemische producten - Gebruikt een hoeveelheid product volgens de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Kenmerken van reinigingsproducten voor textiel <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Start de was-, droog- en plooi cyclus van de machines op en laadt ze op het einde van de cyclus uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest technische documenten - Stelt het programma van machines in voor de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Basiskennis van de elementaire bediening van machines voor textielverzorging

<ul style="list-style-type: none"> - Volgt het verloop van het programma op - Gaat na of de machines volledig leeg zijn - Roept hulp in bij problemen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Controleert het uitzicht van het behandelde wasgoed, identificeert beschadigde artikels en haalt ze eruit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificeert vlekken en vuil - Merkt afwijkingen op - Houdt beschadigde artikels apart - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Maakt het behandelde wasgoed klaar en pakt het in</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan de werkfiches - Controleert de strijkkwaliteit, vouwwijze en afwerking - Telt en sorteert - Pakt manueel of machinaal in - Voegt juiste leveringsbon of andere documenten toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Ordent het wasgoed op klerenstandaards en rekken en bergt het op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt kreuken in het wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Behandelt het wasgoed: manueel plooiën, manueel strijken, persen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt strijktafel met afzuiging - Gebruikt de strijkers - Gebruikt een stoompers en/of -pop - Voert een eindcontrole of tussencontrole uit 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Herstelt kleding en linnen (eenvoudige herstelwerken)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Stelt de stik- of patchmachine af - Herstelt de kledij of het linnen volgens de gekozen techniek in functie van het optimaliseren van de functionaliteit van het artikel - Plaatst de herstelde stukken in het afwerkingsproces 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Eenvoudige hersteltechnieken van textiel

	Kennis - Hygiëne- en veiligheidsregels
--	--

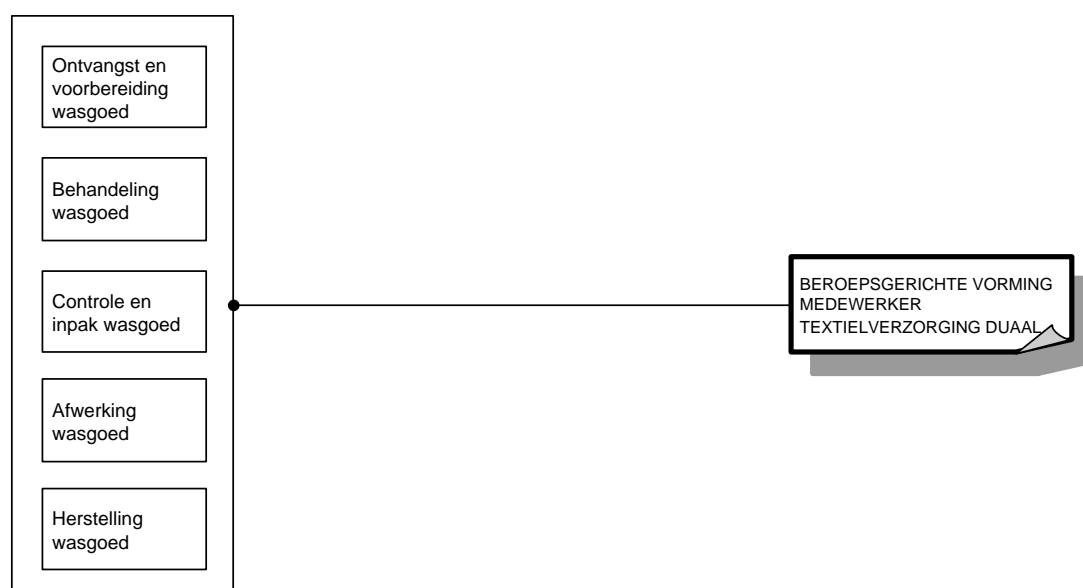
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Ontvangst en voorbereiding wasgoed
- Behandeling wasgoed
- Controle en inpak wasgoed
- Afwerking wasgoed
- Herstelling wasgoed



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Cluster Ontvangst en voorbereiding wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Ontvangt, merkt, identificeert (soort artikels, klant, ...) en sorteert het wasgoed volgens soort en kleur van de artikels en de aard van het textiel	Basiskennis - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen

<ul style="list-style-type: none"> - Leest codes en symbolen - Gebruikt indien nodig optische leestoestellen - Leest technische documenten - Sorteert en telt - Haalt ongewenste voorwerpen uit het wasgoed - Berekent kwantiteit - Identificeert vlekken en vuil - Legt wasgoed op de voorziene plaats - Merkt afwijkingen op - Vult formulieren in - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Hygiëne en veiligheidsregels
<p>Verdeelt het wasgoed volgens noodzaak of behoeften van de verschillende werkposten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedient het hangbaansorteersysteem of hanteert bakken en karretjes met wasgoed - Volgt de voortgang van de werkzaamheden op aan de hand van werkschema's - Houdt rekening met de tijdsduur en volgorde van de opdrachten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Hygiëne en veiligheidsregels
<p>Onderhoudt machines (reinigen van de filters, schoonmaken van de roosters, ...) en desinfecteert karretjes en bakken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontsmettingsprocedures - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels

Cluster Behandeling wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Vult de was-, droog- en plooiomachines met wasgoed volgens hun capaciteit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berekent de hoeveelheid wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Bereidt de was- en/of behandelingsproducten voor en doseert ze naargelang het soort wasgoed en de mate van vervuiling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert chemische producten - Gebruikt een hoeveelheid product volgens de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Kenmerken van reinigingsproducten voor textiel <p>Kennis</p>

	- Hygiëne- en veiligheidsregels
Start de was-, droog- en plooi-cyclus van de machines op en laadt ze op het einde van de cyclus uit <ul style="list-style-type: none"> - Leest technische documenten - Stelt het programma van machines in voor de opdracht - Volgt het verloop van het programma op - Gaat na of de machines volledig leeg zijn - Roept hulp in bij problemen 	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Basiskennis van de elementaire bediening van machines voor textielverzorging Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken

Cluster Controle en inpak wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Controleert het uitzicht van het behandelde wasgoed, identificeert beschadigde artikels en haalt ze eruit <ul style="list-style-type: none"> - Identificeert vlekken en vuil - Merkt afwijkingen op - Houdt beschadigde artikels apart - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
Maakt het behandelde wasgoed klaar en pakt het in <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan de werkfiches - Controleert de strijkkwaliteit, vouwwijze en afwerking - Telt en sorteert - Pakt manueel of machinaal in - Voegt juiste leveringsbon of andere documenten toe 	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
Ordent het wasgoed op klerenstandaards en rekken en bergt het op <ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt kreuken in het wasgoed 	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken

Cluster Afwerking wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Behandelt het wasgoed: manueel plooiën, manueel strijken, persen <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt strijktafel met afzuiging - Gebruikt de strijpers - Gebruikt een stoompers en/of -pop 	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging

- Voert een eindcontrole of tussencntrole uit	- Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging Kennis - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
---	---

Cluster Herstelling wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
Herstelt kleding en linnen (eenvoudige herstelwerken) - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Stelt de stik- of patchmachine af - Herstelt de kledij of het linnen volgens de gekozen techniek in functie van het optimaliseren van de functionaliteit van het artikel - Plaatst de herstellde stukken in het afwerkingsproces	Basiskennis - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Eenvoudige hersteltechnieken van textiel Kennis - Hygiëne- en veiligheidsregels

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker textielverzorging duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker textielverzorging duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "medewerker textielverzorging duaal", met inbegrip van de beroepskwalificatie "medewerker textielverzorging" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie "medewerker textielverzorging" niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:

- wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap dual / niet-dual

Met de opleiding medewerker textielverzorging dual is verwant binnen het niet-dual opleidingsaanbod:

- Wasserijoperator

STANDAARDTRAJECT

Medewerker textielverzorging duaal

1. Situering en omschrijving

De opleiding medewerker textielverzorging duaal combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding medewerker textielverzorging duaal wordt gekozen voor een overeenkomst altemnerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding medewerker textielverzorging duaal wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding medewerker textielverzorging duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie:

- Beroepskwalificatie medewerker textielverzorging, niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding medewerker textielverzorging duaal leert men een aantal routinematige verwerkingshandelingen uitvoeren bij het verzorgen van textielartikelen in een industriële omgeving met behulp van verschillende al dan niet programmeerbare industriële machines en rekening houdend met veiligheidsregels en verwerkingsvereisten teneinde de continuïteit van het behandelingsproces te ondersteunen.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder duaal leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding medewerker textielverzorging duaal als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding medewerker textielverzorging duaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer⁴ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding medewerker textielverzorging duaal.

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Ontvangt, merkt, identificeert (soort artikels, klant, ...) en sorteert het wasgoed volgens soort en kleur van de artikels en de aard van het textiel <ul style="list-style-type: none">- Leest codes en symbolen- Gebruikt indien nodig optische leestoestellen- Leest technische documenten	Basiskennis <ul style="list-style-type: none">- Kenmerken van weefsels en textielmaterialen Kennis <ul style="list-style-type: none">- Ergonomische hef- en tiltechnieken- Hygiëne- en veiligheidsregels

⁴ Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een duaal structuuronderdeel".

<ul style="list-style-type: none"> - Sorteert en telt - Haalt ongewenste voorwerpen uit het wasgoed - Berekent kwantiteit - Identificeert vlekken en vuil - Legt wasgoed op de voorziene plaats - Merkt afwijkingen op - Vult formulieren in - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	
<p>Verdeelt het wasgoed volgens noodzaak of behoeften van de verschillende werkposten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedient het hangbaansorteersysteem of hanteert bakken en karretjes met wasgoed - Volgt de voortgang van de werkzaamheden op aan de hand van werkschema's - Houdt rekening met de tijdsduur en volgorde van de opdrachten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Onderhoudt machines (reinigen van de filters, schoonmaken van de roosters, ...) en desinfecteert karretjes en bakken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontsmettingsprocedures - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Vult de was-, droog- en plooi machines met wasgoed volgens hun capaciteit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berekent de hoeveelheid wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Bereidt de was- en/of behandelingsproducten voor en doseert ze naargelang het soort wasgoed en de mate van vervuiling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert chemische producten - Gebruikt een hoeveelheid product volgens de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Kenmerken van reinigingsproducten voor textiel <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Start de was-, droog- en plooi cyclus van de machines op en laadt ze op het einde van de cyclus uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest technische documenten - Stelt het programma van machines in voor de opdracht - Volgt het verloop van het programma op 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Basiskennis van de elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gaat na of de machines volledig leeg zijn - Roept hulp in bij problemen 	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Controleert het uitzicht van het behandelde wasgoed, identificeert beschadigde artikels en haalt ze eruit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificeert vlekken en vuil - Merkt afwijkingen op - Houdt beschadigde artikels apart - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Maakt het behandelde wasgoed klaar en pakt het in</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan de werkfiches - Controleert de strijkkwaliteit, vouwwijze en afwerking - Telt en sorteert - Pakt manueel of machinaal in - Voegt juiste leveringsbon of andere documenten toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Ordent het wasgoed op klerenstandaards en rekken en bergt het op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt kreuken in het wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Behandelt het wasgoed: manueel plooiën, manueel strijken, persen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt strijktafel met afzuiging - Gebruikt de strijpers - Gebruikt een stoompers en/of -pop - Voert een eindcontrole of tussencontrole uit 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Herstelt kleding en linnen (eenvoudige herstelwerken)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Stelt de stik- of patchmachine af - Herstelt de kledij of het linnen volgens de gekozen techniek in functie van het optimaliseren van de functionaliteit van het artikel - Plaatst de herstellende stukken in het afwerkingsproces 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Eenvoudige hersteltechnieken van textiel <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels

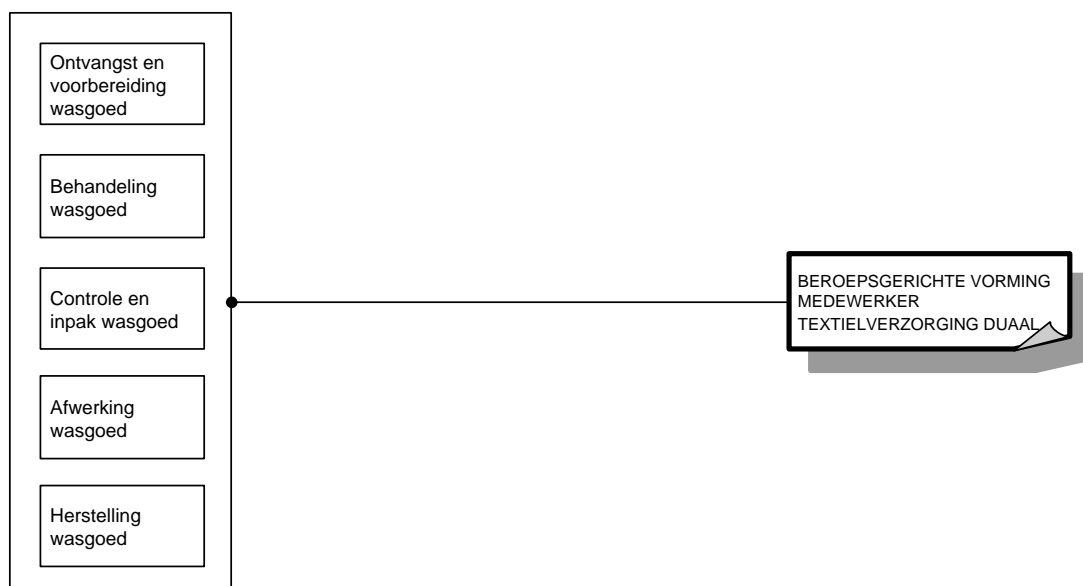
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 5 clusters, samenhangende en afgeronde gehelen van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrchtiging met waarborg op vervolgoopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende clusters:

- Ontvangst en voorbereiding wasgoed
- Behandeling wasgoed
- Controle en inpak wasgoed
- Afwerking wasgoed
- Herstelling wasgoed



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Cluster Ontvangst en voorbereiding wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Ontvangt, merkt, identificeert (soort artikels, klant, ...) en sorteert het wasgoed volgens soort en kleur van de artikels en de aard van het textiel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest codes en symbolen - Gebruikt indien nodig optische leestoestellen - Leest technische documenten 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Hygiëne en veiligheidsregels

<ul style="list-style-type: none"> - Sorteert en telt - Haalt ongewenste voorwerpen uit het wasgoed - Berekent kwantiteit - Identificeert vlekken en vuil - Legt wasgoed op de voorziene plaats - Merkt afwijkingen op - Vult formulieren in - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	
<p>Verdeelt het wasgoed volgens noodzaak of behoeften van de verschillende werkposten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bedient het hangbaansorteersysteem of hanteert bakken en karretjes met wasgoed - Volgt de voortgang van de werkzaamheden op aan de hand van werkschema's - Houdt rekening met de tijdsduur en volgorde van de opdrachten 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Hygiëne en veiligheidsregels
<p>Onderhoudt machines (reinigen van de filters, schoonmaken van de roosters, ...) en desinfecteert karretjes en bakken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontsmettingsprocedures - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels

Cluster Behandeling wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Vult de was-, droog- en plooiachines met wasgoed volgens hun capaciteit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Berekent de hoeveelheid wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Bereidt de was- en/of behandelingsproducten voor en doseert ze naargelang het soort wasgoed en de mate van vervuiling</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hanteert chemische producten - Gebruikt een hoeveelheid product volgens de opdracht 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Kenmerken van reinigingsproducten voor textiel <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Start de was-, droog- en plooiacyclus van de machines op en laadt ze op het einde van de cyclus uit</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen

<ul style="list-style-type: none"> - Leest technische documenten - Stelt het programma van machines in voor de opdracht - Volgt het verloop van het programma op - Gaat na of de machines volledig leeg zijn - Roept hulp in bij problemen 	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
---	---

Cluster Controle en inpak wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Controleert het uitzicht van het behandelde wasgoed, identificeert beschadigde artikels en haalt ze eruit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Identificeert vlekken en vuil - Merkt afwijkingen op - Houdt beschadigde artikels apart - Meldt afwijkingen aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels
<p>Maakt het behandelde wasgoed klaar en pakt het in</p> <ul style="list-style-type: none"> - Houdt zich aan de werkfiches - Controleert de strijkkwaliteit, vouwwijze en afwerking - Telt en sorteert - Pakt manueel of machinaal in - Voegt juiste leveringsbon of andere documenten toe 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Ordent het wasgoed op klerenstandaards en rekken en bergt het op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorkomt kreuken in het wasgoed 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ergonomische hef- en tiltechnieken

Cluster Afwerking wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Behandelt het wasgoed: manueel plooiën, manueel strijken, persen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt strijktafel met afzuiging - Gebruikt de strijkpers - Gebruikt een stoompers en/of -pop - Voert een eindcontrole of tussencontrole uit 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging <p>Kennis</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels - Ergonomische hef- en tiltechnieken
--	---

Cluster Herstelling wasgoed – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Herstelt kleding en linnen (eenvoudige herstelwerken)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Stemt de techniek en het materiaal af op de opdracht - Stelt de stik- of patchmachine af - Herstelt de kledij of het linnen volgens de gekozen techniek in functie van het optimaliseren van de functionaliteit van het artikel - Plaatst de herstellende stukken in het afwerkingsproces 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kenmerken van weefsels en textielmaterialen - Elementaire bediening van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Elementaire onderhoud van machines voor textielverzorging (naaimachines, patchmachines) - Eenvoudige hersteltechnieken van textiel <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hygiëne- en veiligheidsregels

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding medewerker textielverzorging duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding medewerker textielverzorging duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding “medewerker textielverzorging duaal”, met inbegrip van de beroepskwalificatie “medewerker textielverzorging” niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie “medewerker textielverzorging” niveau 2 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 2 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.

- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap duaal / niet-duaal

Met de opleiding medewerker textielverzorging duaal is verwant binnen het niet-duaal opleidingsaanbod:

- Wasserijoperator

STANDAARDTRAJECT

Schilder dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding schilder dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding schilder dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding schilder dual wordt georganiseerd in de kwalificatiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding schilder dual is gebaseerd op de deelkwalificatie schilder uit de beroepskwalificatie schilder-decorateur, niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

In de opleiding schilder dual leert men het behandelen van oppervlakken, zowel binnen als buiten, met daartoe geëigende producten om deze te beschermen en te verfraaien.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 2 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding schilder dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de kwalificatiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding schilder dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding schilder dual.

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> - Communiceert effectief en efficiënt - Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken - Rapporteert aan leidinggevenden - Werkt efficiënt samen met collega's - Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Vakterminologie
Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Algemene principes EPB

<ul style="list-style-type: none"> - Herkent en signaleert gevaarlijke situaties, neemt gepaste maatregelen bij ongelukken en meldt ongevallen en incidenten volgens interne procedures - Herkent, voorkomt en beschermt tegen specifieke risico's - Maakt onderscheid tussen gevaarlijk en niet gevaarlijke producten en afvalstoffen - Vraagt om informatie in geval van twijfel over afvalstoffen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Respecteert de regels rond energieprestaties van gebouwen - Herkent asbesthoudende producten en reageert passend - Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten - Werkt ergonomisch - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Past de voorschriften met betrekking tot netheid en hygiëne toe - Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd - Beperkt stofemissie - Gebruikt (stof)afzuigapparatuur - Evalueert zijn eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij - Meldt problemen aan de verantwoordelijke 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden - Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, trillingen, brand, explosies, ... - Voorschriften rond afval en gevaarlijke producten (o.a. asbest, ...) - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - (Veiligheids)pictogrammen - Veiligheids-, gezondheids-, hygiëne-, milieu- en welzijnsvoorschriften - Elektrisch-, pneumatisch- en handgereedschap - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Kwaliteitsnormen, waarden en tolerantienormen
<p>Gebruikt stromen duurzaam en beperkt geluidshinder</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt water voor taken en schoonmaak efficiënt - Gebruikt machines en gereedschappen efficiënt - Beperkt het lawaai: implementeert preventiemaatregelen voor omgeving 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geoptimaliseerd verbruik en recuperatie van water, materialen en energie
<p>Plant de schilderwerken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopdrachten om te bepalen welke oppervlakken welke bekleding krijgen - Controleert de aard en de staat van de ondergrond van de te behandelen oppervlakken - Meet op de bouwplaats op, of berekent op plan de nodige hoeveelheden materiaal voor een bepaald werk 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de uitvoeringsfases en maakt een planning op van het verloop van de werkzaamheden - Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen en tijd - Neemt leveringen in ontvangst en controleert op hoeveelheid en kwaliteit - Stockeert het materieel en de materialen op de daartoe voorziene plaats - Houdt planning en werkdocumenten bij 	<ul style="list-style-type: none"> - Werkdocumenten - Functionele berekeningen (oppervlakte, volume, mengverhoudingen, ...) - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding
<p>Organiseert zijn werkplek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en begrijpt de opdracht - Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies en houdt daarbij rekening met de algemene bouwplaatsorganisatie en de logische werkvolgorde - Plaatst de signalisatie en brengt waarschuwingstekens aan - Beoordeelt de bereikbaarheid van de te bewerken constructies en oppervlakken en plaatst indien nodig rolstellingen of rolsteigers - Optimaliseert de omstandigheden op de werkplek - Controleert de klimatologische omstandigheden - Bepaalt welk werk in open lucht uitgevoerd kan worden - Verplaatst niet te behandelen delen - Dekt niet te behandelen en niet-verplaatsbare delen af - Stelt het materieel op voor de oppervlaktevoorbereiding en/of de werken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouwplaatsorganisatie - Signalisatievoorschriften - Werkdocumenten - Controle- en meetmethoden en -instrumenten
<p>Werkt op hoogte en bouwt rolsteigers op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor het veilig werken op hoogte - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt steigers en hoogwerkers volgens de instructies en de veiligheidsregels - Bouwt rolsteigers op en af volgens de voorschriften - Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> - Maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger en hoogwerker - Voorwaarden om een steiger en hoogwerker te betreden - Opbouw van rolsteigers
<p>Bereidt de oppervlakken voor i.f.v. beschermen en verfraaien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontkorrelt nieuwe oppervlakken - Verwijdert losse verf-film van reeds geleverd of beklede oppervlakken d.m.v. afsteken, decaperen, schuren, ... - Verwijdert oude bekledingen manueel of mechanisch - Behandelt indien nodig scheuren - Vult barsten en andere onvolmaaktheden op - Plamuurt - Egaliseert tot een glad oppervlak - Schuurt (en ontroest indien nodig) het oppervlak mechanisch en/of manueel - Maakt het oppervlak stofvrij - Reinigt het oppervlak met detergenten of oplosmiddelen - Meet de vochtigheid van de ondergrond - Maakt de ondergrond vochtvrij - Brengt indien nodig lucht-, water en dampdichte lagen aan (coatings, dampscherm, ...) - Plaatst eventueel vochtwerend en/of akoestisch en/of thermisch isolatiemateriaal i.f.v. schilderwerken - Brengt fixeer-, impregneer- of aanhechtingsmiddelen aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Principes van thermische en akoestische isolatie - Plaatsing en bevestigingsmethodes voor water-, lucht- en dampschermen - Water-, lucht- en dampschermen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventie maatregelen - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Vakterminologie - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Soorten, gebruik en toepassingen van decapeer- en schuurmiddelen - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de voorbereiding van ondergrond - Principes van lucht-, water- en dampdichting - Gebruikte isolatiematerialen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel,

	<p>kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Maakt het afwerkingsproduct gebruiksklaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de gebruiksaanwijzingen van de gebruikte producten - Maakt het afwerkingsproduct aan - Voegt eventueel pigment, oliën, een verharder of een verdunner toe aan het afwerkingsproduct - Mengt het afwerkingsproduct - Bepaalt de viscositeit van het afwerkingsproduct - Zet het aangemaakte afwerkingsproduct klaar 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventiemaatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...
<p>Schildert manueel oppervlakken zowel binnen als buiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type rol, borstel of spatel in functie van de uit te voeren werken - Brengt een grondlaag of fixeermiddel aan met rol of borstel of spatel - Kit af - Brengt tussenlagen aan met rol of borstel - Schuurt - Brengt de afdeklaag aan met rol, borstel of spatels 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij manueel schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Schildert met een verfpistool</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type verfpistool in functie van de uit te voeren werken - Stelt het verfpistool af en probeert het uit - Brengt de grondlaag (primer) aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij pistoolschilderwerk

<ul style="list-style-type: none"> - Brengt de andere bedekkende lagen (tussenlagen, eindlaag) aan met het geschikte verfpistool - Brengt de transparante afwerklagen aan 	<ul style="list-style-type: none"> - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Voert decoratieve schilderwerken uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zoekt kleurtonen en stelt kleuren samen volgens monsters - Voert decoratief schilderwerk met effecten uit - Voert gewapend, structuur- of veelkleurig schilderwerk uit 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij decoratief schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Brengt ornamenten en sierlijsten aan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkent decoratiestijlen - Selecteert de aan te brengen ornamenten en sierlijsten - Brengt ornamenten en sierlijsten aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing
<p>Plaatst raamdecoratie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de raamdecoratie en bevestigingen - Brengt indien nodig bevestigingen op maat - Plaatst de bevestigingen - Plaatst de raamdecoratie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meetmethoden en -instrumenten - Verschillende soorten raamdecoratie - Plaatsingsvoorschriften en de richtlijnen van de fabrikant van gebruikte materialen - Plaatsings- en uitvoeringstechnieken voor raamdecoratie <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de plaatsing en de voorbereiding van raamdecoratie

	<ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij plaatsing raamdecoratie - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Rondt de werkzaamheden af en reinigt en onderhoudt het materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recycleert gebruikte verven, verdunners, verharders, versnellers en verpakkingen en ander afval volgens de voorschriften - Reinigt het materieel met oplos- of verdunningsmiddelen bij het overgaan op een andere bewerking, een andere verfsort, enz. - Reinigt het gereedschap met oplos- of verdunningsmiddelen bij het beëindigen van de werkzaamheden - Verwijdert de bescherming van niet te behandelen delen - Onderhoudt en reinigt beschermingsmiddelen - Controleert de beschermingsmiddelen en bergt deze op - Plaatst de weggehaalde voorwerpen terug - Laat de werkplek ordelijk en net achter - Onderhoudt en reinigt de machines en gereedschappen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventiemaatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oliën, oplos- en verdunnings- en verhardingsmiddelen: toepassingen en veiligheids- en recyclagevoorschriften

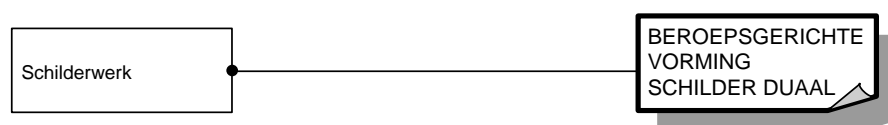
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster, samenhangend en afgerond geheel van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende cluster:

- Schilderwerk



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Cluster Schilderwerk – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiceert effectief en efficiënt - Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken - Rapporteert aan leidinggevenden - Werkt efficiënt samen met collega's - Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Vakterminologie
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkent en signaleert gevaarlijke situaties, neemt gepaste maatregelen bij ongelukken en meldt ongevallen en incidenten volgens interne procedures - Herkent, voorkomt en beschermt tegen specifieke risico's - Maakt onderscheid tussen gevaarlijk en niet gevaarlijke producten en afvalstoffen - Vraagt om informatie in geval van twijfel over afvalstoffen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Respecteert de regels rond energieprestaties van gebouwen - Herkent asbesthoudende producten en reageert passend - Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten - Werkt ergonomisch - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Past de voorschriften met betrekking tot netheid en hygiëne toe - Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd - Beperkt stofemissie - Gebruikt (stof)afzuigapparatuur - Evalueert zijn eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij - Meldt problemen aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Algemene principes EPB <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden - Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, trillingen, brand, explosies, ... - Voorschriften rond afval en gevaarlijke producten (o.a. asbest, ...) - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - (Veiligheids)pictogrammen - Veiligheids-, gezondheids-, hygiëne-, milieu- en welzijnsvoorschriften - Elektrisch-, pneumatisch- en handgereedschap - Controle- en meetmethoden en – instrumenten - Kwaliteitsnormen, waarden en tolerantienormen
<p>Gebruikt stromen duurzaam en beperkt geluidshinder</p>	<p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt water voor taken en schoonmaak efficiënt - Gebruikt machines en gereedschappen efficiënt - Beperkt het lawaai: implementeert preventiemaatregelen voor omgeving 	<ul style="list-style-type: none"> - Geoptimaliseerd verbruik en recuperatie van water, materialen en energie
<p>Plant de schilderwerken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopdrachten om te bepalen welke oppervlakken welke bekleding krijgen - Controleert de aard en de staat van de ondergrond van de te behandelen oppervlakken - Meet op de bouwplaats op, of berekent op plan de nodige hoeveelheden materiaal voor een bepaald werk - Bepaalt de uitvoeringsfases en maakt een planning op van het verloop van de werkzaamheden - Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen en tijd - Neemt leveringen in ontvangst en controleert op hoeveelheid en kwaliteit - Stockeert het materieel en de materialen op de daartoe voorziene plaats - Houdt planning en werkdocumenten bij 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkdocumenten - Functionele berekeningen (oppervlakte, volume, mengverhoudingen, ...) - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding
<p>Organiseert zijn werkplek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en begrijpt de opdracht - Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies en houdt daarbij rekening met de algemene bouwplaatsorganisatie en de logische werkvolgorde - Plaatst de signalisatie en brengt waarschuwingstekens aan - Beoordeelt de bereikbaarheid van de te bewerken constructies en oppervlakken en plaatst indien nodig rolstellingen of rolsteigers 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouwplaatsorganisatie - Signalisatievoorschriften - Werkdocumenten - Controle- en meetmethoden en -instrumenten

<ul style="list-style-type: none"> - Optimaliseert de omstandigheden op de werkplek - Controleert de klimatologische omstandigheden - Bepaalt welk werk in open lucht uitgevoerd kan worden - Verplaatst niet te behandelen delen - Dekt niet te behandelen en niet-verplaatsbare delen af - Stelt het materieel op voor de oppervlaktevoorbereiding en/of de werken 	
<p>Werkt op hoogte en bouwt rolsteigers op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel - Gebruikt steigers en hoogwerkers volgens de instructies en de veiligheidsregels - Bouwt rolsteigers op en af volgens de voorschriften - Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor het veilig werken op hoogte - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger en hoogwerker - Voorwaarden om een steiger en hoogwerker te betreden - Opbouw van rolsteigers
<p>Bereidt de oppervlakken voor i.f.v. beschermen en verfreaien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontkorrelt nieuwe oppervlakken - Verwijdert losse verf-film van reeds geleverd of beklede oppervlakken d.m.v. afsteken, decaperen, schuren, ... - Verwijdert oude bekledingen manueel of mechanisch - Behandelt indien nodig scheuren - Vult barsten en andere onvolmaaktheden op - Plamuurt - Egaliseert tot een glad oppervlak - Schuurt (en ontroest indien nodig) het oppervlak mechanisch en/of manueel - Maakt het oppervlak stofvrij - Reinigt het oppervlak met detergents of oplosmiddelen - Meet de vochtigheid van de ondergrond - Maakt de ondergrond vochtvrij - Brengt indien nodig lucht-, water en dampdichte lagen aan (coatings, dampscherm, ...) - Plaatst eventueel vochtwerend en/of akoestisch en/of thermisch isolatiemateriaal i.f.v. schilderwerken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Principes van thermische en akoestische isolatie - Plaatsing en bevestigingsmethodes voor water-, lucht- en dampschermen - Water-, lucht- en dampschermen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventie maatregelen - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Vakterminologie - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Soorten, gebruik en toepassingen van decapeer- en schuurmiddelen

<ul style="list-style-type: none"> - Brengt fixeer-, impregneer- of aanhechtingsmiddelen aan 	<ul style="list-style-type: none"> - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de voorbereiding van ondergrond - Principes van lucht-, water- en dampdichting - Gebruikte isolatiematerialen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Maakt het afwerkingsproduct gebruiksklaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de gebruiksaanwijzingen van de gebruikte producten - Maakt het afwerkingsproduct aan - Voegt eventueel pigment, oliën, een verharder of een verdunner toe aan het afwerkingsproduct - Mengt het afwerkingsproduct - Bepaalt de viscositeit van het afwerkingsproduct - Zet het aangemaakte afwerkingsproduct klaar 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventiemaatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...
<p>Schildert manueel oppervlakken zowel binnen als buiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type rol, borstel of spatel in functie van de uit te voeren werken - Brengt een grondlaag of fixeermiddel aan met rol of borstel of spatel - Kit af - Brengt tussenlagen aan met rol of borstel - Schuurt 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij manueel schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel,

<ul style="list-style-type: none"> - Brengt de afdeklaag aan met rol, borstel of spatels 	<p>kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Schildert met een verfpistool</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type verfpistool in functie van de uit te voeren werken - Stelt het verfpistool af en probeert het uit - Brengt de grondlaag (primer) aan - Brengt de andere bedekkende lagen (tussenlagen, eindlaag) aan met het geschikte verfpistool - Brengt de transparante afwerklagen aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij pistoolschilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Voert decoratieve schilderwerken uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zoekt kleurtonen en stelt kleuren samen volgens monsters - Voert decoratief schilderwerk met effecten uit - Voert gewapend, structuur- of veelkleurig schilderwerk uit 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij decoratief schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Brengt ornamenten en sierlijsten aan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkent decoratiestijlen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing

<ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de aan te brengen ornamenten en sierlijsten - Brengt ornamenten en sierlijsten aan 	
<p>Plaatst raamdecoratie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de raamdecoratie en bevestigingen - Brengt indien nodig bevestigingen op maat - Plaatst de bevestigingen - Plaatst de raamdecoratie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meetmethoden en -instrumenten - Verschillende soorten raamdecoratie - Plaatsingsvoorschriften en de richtlijnen van de fabrikant van gebruikte materialen - Plaatsings- en uitvoeringstechnieken voor raamdecoratie <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de plaatsing en de voorbereiding van raamdecoratie - Opeenvolgende stappen bij plaatsing raamdecoratie - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Rondt de werkzaamheden af en reinigt en onderhoudt het materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recycleert gebruikte verven, verdunners, verharders, versnellers en verpakkingen en ander afval volgens de voorschriften - Reinigt het materieel met oplos- of verdunningsmiddelen bij het overgaan op een andere bewerking, een andere verfsoort, enz. - Reinigt het gereedschap met oplos- of verdunningsmiddelen bij het beëindigen van de werkzaamheden - Verwijdert de bescherming van niet te behandelen delen - Onderhoudt en reinigt beschermingsmiddelen - Controleert de beschermingsmiddelen en bergt deze op - Plaatst de weggehaalde voorwerpen terug - Laat de werkplek ordelijk en net achter - Onderhoudt en reinigt de machines en gereedschappen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventiemaatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oliën, oplos- en verdunnings- en verhardingsmiddelen: toepassingen en veiligheids- en recyclagevoorschriften

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding schilder dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding schilder dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "schilder dual", met inbegrip van de deelkwalificatie schilder uit de beroepskwalificatie "schilder-decorateur" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een deelcertificaat, een bewijs van deelkwalificatie "schilder" uit de beroepskwalificatie "schilder-decorateur" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap dual / niet-dual

Met de opleiding schilder dual is verwant binnen het niet-dual opleidingsaanbod:

- Schilder-decorateur
- Onderhoudsassistent
- Onderhoudswerker

STANDAARDTRAJECT

Schilder dual

1. Situering en omschrijving

De opleiding schilder dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding schilder dual wordt gekozen voor een overeenkomst alternerende opleiding. Dit impliceert dat de wekelijkse invulling moet overeenstemmen met de normale voltijdse wekelijkse arbeidsduur die van toepassing is in de onderneming overeenkomstig de CAO. Meestal is dit gemiddeld 38 opleidingsuren per week, maar dit dient bij opmaak van de overeenkomst op de werkplek nagevraagd te worden.

De opleiding schilder dual wordt georganiseerd in de integratiefase van het BuSO OV3.

Het standaardtraject voor de opleiding schilder dual is gebaseerd op de deelkwalificatie schilder uit de beroepskwalificatie schilder-decorateur, niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur.

In de opleiding schilder dual leert men het behandelen van oppervlakken, zowel binnen als buiten, met daartoe geëigende producten om deze te beschermen en te verfraaien.

In een standaardtraject wordt er geen uitspraak gedaan over de organisatievorm van de duale opleiding. De aanbieder dual leren bepaalt zelf of hij dit lineair of modulair organiseert.

De opleidingsduur bedraagt 1 jaar, waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele handelingsplanning van een jongere.

2. Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding schilder dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht;
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot de integratiefase in opleidingsvorm 3 van het buitengewoon secundair onderwijs, waarop de opleiding schilder dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 6 december 2002 betreffende de organisatie van het buitengewoon secundair onderwijs van opleidingsvorm 3 en meegedeeld bij omzendbrief SO/2011/03/BuSO.

ofwel als zijinstromer^[1] beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding schilder dual.

^[1] Definitie zijinstromer: "jongeren die het onderwijs al hebben verlaten, al dan niet gekwalificeerd, en die zich, na een onderbreking, opnieuw willen inschrijven voor een dual structuuronderdeel".

Uit het leerlingendossier moet de verificatie kunnen opmaken dat de leerling aan de toelatingsvoorwaarden voldoet.

3. Algemene vorming

Algemene en sociale vorming (ASV)

De algemene en sociale vorming (ASV) voor BuSO OV3 is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle ontwikkelingsdoelen van deze onderdelen:

- Burgerzin
- Rekenvaardigheden
- Taalvaardigheid
- Gezondheidseducatie
- Leren leren
- Lichamelijke opvoeding
- Milieueducatie
- Sociaal-emotionele educatie
- Vrijtijdsvaardigheden
- ICT

Levensbeschouwing

De doelen voor godsdienst, niet-confessionele zedenleer, cultuurbeschouwing of eigen cultuur en religie zijn in overeenstemming met de internationale en grondwettelijke beginselen inzake de rechten van de mens en van het kind in het bijzonder en respecteren de door het Vlaams Parlement, naargelang van het geval, bekrachtigde of goedgekeurde eindtermen.

De aanbieder duaal leren bepaalt zelf hoe de ontwikkelingsdoelen van de algemene en sociale vorming én de levensbeschouwing georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

4. Beroepsgerichte vorming – organisatie lineair

Per activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Activiteiten	Kennis
Werkt in teamverband <ul style="list-style-type: none"> - Communiceert effectief en efficiënt - Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken - Rapporteert aan leidinggevenden - Werkt efficiënt samen met collega's - Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Vakterminologie
Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn	Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Algemene principes EPB

<ul style="list-style-type: none"> - Herkent en signaleert gevaarlijke situaties, neemt gepaste maatregelen bij ongelukken en meldt ongevallen en incidenten volgens interne procedures - Herkent, voorkomt en beschermt tegen specifieke risico's - Maakt onderscheid tussen gevaarlijk en niet gevaarlijke producten en afvalstoffen - Vraagt om informatie in geval van twijfel over afvalstoffen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Respecteert de regels rond energieprestaties van gebouwen - Herkent asbesthoudende producten en reageert passend - Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten - Werkt ergonomisch - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Past de voorschriften met betrekking tot netheid en hygiëne toe - Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd - Beperkt stofemissie - Gebruikt (stof)afzuigapparatuur - Evalueert zijn eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij - Meldt problemen aan de verantwoordelijke 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden - Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, trillingen, brand, explosies, ... - Voorschriften rond afval en gevaarlijke producten (o.a. asbest, ...) - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - (Veiligheids)pictogrammen - Veiligheids-, gezondheids-, hygiëne-, milieu- en welzijnsvoorschriften - Elektrisch-, pneumatisch- en handgereedschap - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Kwaliteitsnormen, waarden en tolerantienormen
<p>Gebruikt stromen duurzaam en beperkt geluidshinder</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt water voor taken en schoonmaak efficiënt - Gebruikt machines en gereedschappen efficiënt - Beperkt het lawaai: implementeert preventiemaatregelen voor omgeving 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Geoptimaliseerd verbruik en recuperatie van water, materialen en energie
<p>Plant de schilderwerken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopdrachten om te bepalen welke oppervlakken welke bekleding krijgen - Controleert de aard en de staat van de ondergrond van de te behandelen oppervlakken - Meet op de bouwplaats op, of berekent op plan de nodige hoeveelheden materiaal voor een bepaald werk 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Bepaalt de uitvoeringsfases en maakt een planning op van het verloop van de werkzaamheden - Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen en tijd - Neemt leveringen in ontvangst en controleert op hoeveelheid en kwaliteit - Stockeert het materieel en de materialen op de daartoe voorziene plaats - Houdt planning en werkdocumenten bij 	<ul style="list-style-type: none"> - Werkdocumenten - Functionele berekeningen (oppervlakte, volume, mengverhoudingen, ...) - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding
<p>Organiseert zijn werkplek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en begrijpt de opdracht - Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies en houdt daarbij rekening met de algemene bouwplaatsorganisatie en de logische werkvolgorde - Plaatst de signalisatie en brengt waarschuwingstekens aan - Beoordeelt de bereikbaarheid van de te bewerken constructies en oppervlakken en plaatst indien nodig rolstellingen of rolsteigers - Optimaliseert de omstandigheden op de werkplek - Controleert de klimatologische omstandigheden - Bepaalt welk werk in open lucht uitgevoerd kan worden - Verplaatst niet te behandelen delen - Dekt niet te behandelen en niet-verplaatsbare delen af - Stelt het materieel op voor de oppervlaktevoorbereiding en/of de werken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouwplaatsorganisatie - Signalisatievoorschriften - Werkdocumenten - Controle- en meetmethoden en -instrumenten
<p>Werkt op hoogte en bouwt rolsteigers op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor het veilig werken op hoogte - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt steigers en hoogwerkers volgens de instructies en de veiligheidsregels - Bouwt rolsteigers op en af volgens de voorschriften - Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<ul style="list-style-type: none"> - Maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger en hoogwerker - Voorwaarden om een steiger en hoogwerker te betreden - Opbouw van rolsteigers
<p>Bereidt de oppervlakken voor i.f.v. beschermen en verfraaien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontkorrelt nieuwe oppervlakken - Verwijdert losse verf-film van reeds geleverd of beklede oppervlakken d.m.v. afsteken, decaperen, schuren, ... - Verwijdert oude bekledingen manueel of mechanisch - Behandelt indien nodig scheuren - Vult barsten en andere onvolmaaktheden op - Plamuurt - Egaliseert tot een glad oppervlak - Schuurt (en ontroest indien nodig) het oppervlak mechanisch en/of manueel - Maakt het oppervlak stofvrij - Reinigt het oppervlak met detergenten of oplosmiddelen - Meet de vochtigheid van de ondergrond - Maakt de ondergrond vochtvrij - Brengt indien nodig lucht-, water en dampdichte lagen aan (coatings, dampscherm, ...) - Plaatst eventueel vochtwerend en/of akoestisch en/of thermisch isolatiemateriaal i.f.v. schilderwerken - Brengt fixeer-, impregneer- of aanhechtingsmiddelen aan 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Principes van thermische en akoestische isolatie - Plaatsing en bevestigingsmethodes voor water-, lucht- en dampschermen - Water-, lucht- en dampschermen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventie maatregelen - Controle- en meetmethoden en – instrumenten - Vakterminologie - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Soorten, gebruik en toepassingen van decapeer- en schuurmiddelen - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de voorbereiding van ondergrond - Principes van lucht-, water- en dampdichting - Gebruikte isolatiematerialen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel,

	<p>kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Maakt het afwerkingsproduct gebruiksklaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de gebruiksaanwijzingen van de gebruikte producten - Maakt het afwerkingsproduct aan - Voegt eventueel pigment, oliën, een verharder of een verdunner toe aan het afwerkingsproduct - Mengt het afwerkingsproduct - Bepaalt de viscositeit van het afwerkingsproduct - Zet het aangemaakte afwerkingsproduct klaar 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventiemaatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...
<p>Schildert manueel oppervlakken zowel binnen als buiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type rol, borstel of spatel in functie van de uit te voeren werken - Brengt een grondlaag of fixeermiddel aan met rol of borstel of spatel - Kit af - Brengt tussenlagen aan met rol of borstel - Schuurt - Brengt de afdeklaag aan met rol, borstel of spatels 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij manueel schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Schildert met een verfpistool</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type verfpistool in functie van de uit te voeren werken - Stelt het verfpistool af en probeert het uit - Brengt de grondlaag (primer) aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij pistoolschilderwerk

<ul style="list-style-type: none"> - Brengt de andere bedekkende lagen (tussenlagen, eindlaag) aan met het geschikte verfpistool - Brengt de transparante afwerklagen aan 	<ul style="list-style-type: none"> - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Voert decoratieve schilderwerken uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zoekt kleurtonen en stelt kleuren samen volgens monsters - Voert decoratief schilderwerk met effecten uit - Voert gewapend, structuur- of veelkleurig schilderwerk uit 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij decoratief schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Brengt ornamenten en sierlijsten aan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkent decoratiestijlen - Selecteert de aan te brengen ornamenten en sierlijsten - Brengt ornamenten en sierlijsten aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing
<p>Plaatst raamdecoratie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de raamdecoratie en bevestigingen - Brengt indien nodig bevestigingen op maat - Plaatst de bevestigingen - Plaatst de raamdecoratie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meetmethoden en -instrumenten - Verschillende soorten raamdecoratie - Plaatsingsvoorschriften en de richtlijnen van de fabrikant van gebruikte materialen - Plaatsings- en uitvoeringstechnieken voor raamdecoratie <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de plaatsing en de voorbereiding van raamdecoratie

	<ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij plaatsing raamdecoratie - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Rondt de werkzaamheden af en reinigt en onderhoudt het materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recycleert gebruikte verven, verdunners, verharders, versnellers en verpakkingen en ander afval volgens de voorschriften - Reinigt het materieel met oplos- of verdunningsmiddelen bij het overgaan op een andere bewerking, een andere verfsoort, enz. - Reinigt het gereedschap met oplos- of verdunningsmiddelen bij het beëindigen van de werkzaamheden - Verwijdert de bescherming van niet te behandelen delen - Onderhoudt en reinigt beschermingsmiddelen - Controleert de beschermingsmiddelen en bergt deze op - Plaatst de weggehaalde voorwerpen terug - Laat de werkplek ordelijk en net achter - Onderhoudt en reinigt de machines en gereedschappen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventiemaatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oliën, oplos- en verdunnings- en verhardingsmiddelen: toepassingen en veiligheids- en recyclagevoorschriften

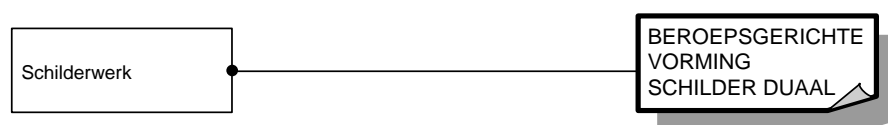
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

5. Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster, samenhangend en afgerond geheel van competenties die de lerende de mogelijkheid biedt via een individuele leerweg toe te werken naar een studiebekrachtiging met waarborg op vervolgopleidingen of tewerkstellingsmogelijkheden.

De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit de volgende cluster:

- Schilderwerk



Voor elke onderstaande activiteit worden de bijhorende vaardigheden en kenniselementen opgenomen. De geselecteerde kennis moet steeds in functie van de activiteit en vaardigheden gerealiseerd worden.

Cluster Schilderwerk – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiceert effectief en efficiënt - Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken - Rapporteert aan leidinggevenden - Werkt efficiënt samen met collega's - Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op - Past zich flexibel aan (verandering van collega's, ...) 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communicatietechnieken - Vakterminologie
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkent en signaleert gevaarlijke situaties, neemt gepaste maatregelen bij ongelukken en meldt ongevallen en incidenten volgens interne procedures - Herkent, voorkomt en beschermt tegen specifieke risico's - Maakt onderscheid tussen gevaarlijk en niet gevaarlijke producten en afvalstoffen - Vraagt om informatie in geval van twijfel over afvalstoffen - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Respecteert de regels rond energieprestaties van gebouwen - Herkent asbesthoudende producten en reageert passend - Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten - Werkt ergonomisch - Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Past de voorschriften met betrekking tot netheid en hygiëne toe - Ziet er op toe dat veiligheids- en milieuvoorschriften worden gerespecteerd - Beperkt stofemissie - Gebruikt (stof)afzuigapparatuur - Evalueert zijn eigen werkzaamheden kwalitatief en kwantitatief, en stuurt desnoods bij - Meldt problemen aan de verantwoordelijke 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Algemene principes EPB <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Technische voorschriften en aanbevelingen in functie van de eigen werkzaamheden - Specifieke risico's van gevaarlijke en schadelijke stoffen, elektriciteit, lawaai, trillingen, brand, explosies, ... - Voorschriften rond afval en gevaarlijke producten (o.a. asbest, ...) - Ergonomische hef- en tiltechnieken - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - (Veiligheids)pictogrammen - Veiligheids-, gezondheids-, hygiëne-, milieu- en welzijnsvoorschriften - Elektrisch-, pneumatisch- en handgereedschap - Controle- en meetmethoden en – instrumenten - Kwaliteitsnormen, waarden en tolerantienormen
<p>Gebruikt stromen duurzaam en beperkt geluidshinder</p>	<p>Kennis</p>

<ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt water voor taken en schoonmaak efficiënt - Gebruikt machines en gereedschappen efficiënt - Beperkt het lawaai: implementeert preventiemaatregelen voor omgeving 	<ul style="list-style-type: none"> - Geoptimaliseerd verbruik en recuperatie van water, materialen en energie
<p>Plant de schilderwerken</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest en begrijpt plannen, werktekeningen of werkopdrachten om te bepalen welke oppervlakken welke bekleding krijgen - Controleert de aard en de staat van de ondergrond van de te behandelen oppervlakken - Meet op de bouwplaats op, of berekent op plan de nodige hoeveelheden materiaal voor een bepaald werk - Bepaalt de uitvoeringsfases en maakt een planning op van het verloop van de werkzaamheden - Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen en tijd - Neemt leveringen in ontvangst en controleert op hoeveelheid en kwaliteit - Stockeert het materieel en de materialen op de daartoe voorziene plaats - Houdt planning en werkdocumenten bij 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Werkdocumenten - Functionele berekeningen (oppervlakte, volume, mengverhoudingen, ...) - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding
<p>Organiseert zijn werkplek</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontvangt en begrijpt de opdracht - Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies en houdt daarbij rekening met de algemene bouwplaatsorganisatie en de logische werkvolgorde - Plaatst de signalisatie en brengt waarschuwingstekens aan - Beoordeelt de bereikbaarheid van de te bewerken constructies en oppervlakken en plaatst indien nodig rolstellingen of rolsteigers 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Functies in een woonruimte <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bouwplaatsorganisatie - Signalisatievoorschriften - Werkdocumenten - Controle- en meetmethoden en -instrumenten

<ul style="list-style-type: none"> - Optimaliseert de omstandigheden op de werkplek - Controleert de klimatologische omstandigheden - Bepaalt welk werk in open lucht uitgevoerd kan worden - Verplaatst niet te behandelen delen - Dekt niet te behandelen en niet-verplaatsbare delen af - Stelt het materieel op voor de oppervlaktevoorbereiding en/of de werken 	
<p>Werkt op hoogte en bouwt rolsteigers op</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gebruikt ladders volgens de veiligheidsregels als toegangsmiddel - Gebruikt steigers en hoogwerkers volgens de instructies en de veiligheidsregels - Bouwt rolsteigers op en af volgens de voorschriften - Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voorschriften voor het veilig werken op hoogte - Persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Maatregelen ter preventie van het vallen van personen en voorwerpen van een steiger en hoogwerker - Voorwaarden om een steiger en hoogwerker te betreden - Opbouw van rolsteigers
<p>Bereidt de oppervlakken voor i.f.v. beschermen en verfreaien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ontkorrelt nieuwe oppervlakken - Verwijdert losse verf-film van reeds geleverd of beklede oppervlakken d.m.v. afsteken, decaperen, schuren, ... - Verwijdert oude bekledingen manueel of mechanisch - Behandelt indien nodig scheuren - Vult barsten en andere onvolmaaktheden op - Plamuurt - Egaliseert tot een glad oppervlak - Schuurt (en ontroest indien nodig) het oppervlak mechanisch en/of manueel - Maakt het oppervlak stofvrij - Reinigt het oppervlak met detergents of oplosmiddelen - Meet de vochtigheid van de ondergrond - Maakt de ondergrond vochtvrij - Brengt indien nodig lucht-, water en dampdichte lagen aan (coatings, dampscherm, ...) - Plaatst eventueel vochtwerend en/of akoestisch en/of thermisch isolatiemateriaal i.f.v. schilderwerken 	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fysische en chemische verschijnselen i.v.m. gebouwen (porositeit, capillariteit, condensatie, salpeter, verzeping, alkaliteitsgraad, carbonatatie, chloride-indringing, corrosie, uitzetting en inkrimping van materialen, vorming van schimmels, mossen en houtziekten) - Principes van thermische en akoestische isolatie - Plaatsing en bevestigingsmethodes voor water-, lucht- en dampschermen - Water-, lucht- en dampschermen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventie maatregelen - Controle- en meetmethoden en -instrumenten - Vakterminologie - Staat van het oppervlak: nieuw, oud, beschadigd, aangetast door vocht, roest, schimmel, alkaliteit, parasieten, ... - Soorten, gebruik en toepassingen van decapeer- en schuurmiddelen

<ul style="list-style-type: none"> - Brengt fixeer-, impregneer- of aanhechtingsmiddelen aan 	<ul style="list-style-type: none"> - Vochtproblematiek (hoe te herkennen, op te meten en te behandelen) - Materialen- en producten in functie van de voorbereiding van ondergrond - Principes van lucht-, water- en dampdichting - Gebruikte isolatiematerialen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de schilderwerken en de voorbereiding - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Maakt het afwerkingsproduct gebruiksklaar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Leest de gebruiksaanwijzingen van de gebruikte producten - Maakt het afwerkingsproduct aan - Voegt eventueel pigment, oliën, een verharder of een verdunner toe aan het afwerkingsproduct - Mengt het afwerkingsproduct - Bepaalt de viscositeit van het afwerkingsproduct - Zet het aangemaakte afwerkingsproduct klaar 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventie maatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...
<p>Schildert manueel oppervlakken zowel binnen als buiten</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type rol, borstel of spatel in functie van de uit te voeren werken - Brengt een grondlaag of fixeermiddel aan met rol of borstel of spatel - Kit af - Brengt tussenlagen aan met rol of borstel - Schuurt 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij manueel schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel,

<ul style="list-style-type: none"> - Brengt de afdeklaag aan met rol, borstel of spatels 	<p>kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Schildert met een verfpistool</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gaat na welke behandeling de ondergrond heeft gekregen - Kiest het type verfpistool in functie van de uit te voeren werken - Stelt het verfpistool af en probeert het uit - Brengt de grondlaag (primer) aan - Brengt de andere bedekkende lagen (tussenlagen, eindlaag) aan met het geschikte verfpistool - Brengt de transparante afwerklagen aan 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij pistoolschilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Voert decoratieve schilderwerken uit</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zoekt kleurtonen en stelt kleuren samen volgens monsters - Voert decoratief schilderwerk met effecten uit - Voert gewapend, structuur- of veelkleurig schilderwerk uit 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing - Materialen- en producten in functie van de ondergrond of i.f.v. de afwerklaag <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Opeenvolgende stappen bij decoratief schilderwerk - Afwerkingsproducten en toevoegingsmiddelen: toepassingsmogelijkheden, beschikbaarheid in de handel, kwalitatieve kenmerken, uitzicht, mengverhoudingen, pigmenten, kleurbenamingen, verenigbaarheid, neveneffecten, vuurbestendigheid of onbrandbaarheid, veiligheids- en recyclagevoorschriften, ... - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Brengt ornamenten en sierlijsten aan</p> <ul style="list-style-type: none"> - Herkent decoratiestijlen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Decoratiestijlen, met het oog op het gevraagde type verfraaiing

<ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de aan te brengen ornamenten en sierlijsten - Brengt ornamenten en sierlijsten aan 	
<p>Plaatst raamdecoratie</p> <ul style="list-style-type: none"> - Selecteert de raamdecoratie en bevestigingen - Brengt indien nodig bevestigingen op maat - Plaatst de bevestigingen - Plaatst de raamdecoratie 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Meetmethoden en -instrumenten - Verschillende soorten raamdecoratie - Plaatsingsvoorschriften en de richtlijnen van de fabrikant van gebruikte materialen - Plaatsings- en uitvoeringstechnieken voor raamdecoratie <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aard van de ondergrond en implicaties voor de plaatsing en de voorbereiding van raamdecoratie - Opeenvolgende stappen bij plaatsing raamdecoratie - Gereedschappen en machines: kenmerken, gebruik en toepassingen
<p>Rondt de werkzaamheden af en reinigt en onderhoudt het materieel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Recycleert gebruikte verven, verdunners, verharders, versnellers en verpakkingen en ander afval volgens de voorschriften - Reinigt het materieel met oplos- of verdunningsmiddelen bij het overgaan op een andere bewerking, een andere verfsoort, enz. - Reinigt het gereedschap met oplos- of verdunningsmiddelen bij het beëindigen van de werkzaamheden - Verwijdert de bescherming van niet te behandelen delen - Onderhoudt en reinigt beschermingsmiddelen - Controleert de beschermingsmiddelen en bergt deze op - Plaatst de weggehaalde voorwerpen terug - Laat de werkplek ordelijk en net achter - Onderhoudt en reinigt de machines en gereedschappen 	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Specifieke risico's bij het gebruik van solventen, de grenswaarden voor blootstelling en de nodige preventie maatregelen <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oliën, oplos- en verdunnings- en verhardingsmiddelen: toepassingen en veiligheids- en recyclagevoorschriften

Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

6. Werkplekcomponent

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijk gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

De werkplekcomponent in de opleiding schilder dual omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

7. Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding schilder dual tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een getuigschrift van een opleiding "schilder dual", met inbegrip van de deelkwalificatie schilder uit de beroepskwalificatie "schilder-decorateur" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en sociale vorming en de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een deelcertificaat, een bewijs van deelkwalificatie "schilder" uit de beroepskwalificatie "schilder-decorateur" niveau 3 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 3 van het Europese kwalificatiekader:
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een attest van verworven bekwaamheden, bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt na slagen voor een aantal competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent zijn gerealiseerd.

8. Verwantschap dual / niet-dual

Met de opleiding schilder dual is verwant binnen het niet-dual opleidingsaanbod:

- Schilder-decorateur
- Onderhoudsassistent
- Onderhoudswerker

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van (datum) tot wijziging van besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen dual en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, wat betreft het buitengewoon secundair onderwijs.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

De Vlaamse minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport,

Philippe MUYTERS

Bijlage 2 bij het besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen duaal en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, wat betreft het buitengewoon secundair onderwijs

Bijlage 4 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen duaal en standaardtrajecten in het secundair onderwijs

Bijlage 4. Verwantschap duaal/niet-duaal in opleidingsvorm 4 van het buitengewoon secundair onderwijs

STRUCTUURONDERDELEN DUAAL			VERWANTE STUDIERICHTINGEN BUSO OV4		
Bedrijfsorganisatie duaal	3 ^{de} graad	tso	Boekhouden-informatica	3 ^{de} graad	tso
			Handel	3 ^{de} graad	tso
Daktimmerman duaal	Spec.jaar	bso	Houtbewerking	3 ^{de} graad	bso
Decoratie en schilderwerken duaal	3 ^{de} graad	bso	Schilderwerk en decoratie	3 ^{de} graad	bso
Elektrische installaties duaal	3 ^{de} graad	bso	Elektrische installaties	3 ^{de} graad	bso
Elektrotechnicus duaal	Spec.jaar	bso	Elektrische installaties	3 ^{de} graad	bso
Elektrotechnieken duaal	3 ^{de} graad	tso	Elektrische installatietechnieken	3 ^{de} graad	tso
Groenaanleg en -beheer duaal	3 ^{de} graad	bso	Tuinbouw en groenvoorziening	3 ^{de} graad	bso
Haarverzorging duaal	3 ^{de} graad	bso	Haarzorg	3 ^{de} graad	bso
IJzervlechter en bekister-betonneerder duaal	Spec.jaar	bso	Ruwbouw	3 ^{de} graad	bso
Installateur gebouwenautomatisering duaal	Spec.jaar	bso	Elektrische installaties	3 ^{de} graad	bso
Interieurbouwer duaal	Spec.jaar	bso	Houtbewerking	3 ^{de} graad	bso
Kapper-stylist duaal	Spec.jaar	bso	Haarzorg	3 ^{de} graad	bso
Kok duaal	Spec.jaar	bso	Restaurant en keuken	3 ^{de} graad	bso
Lassen-constructie duaal	3 ^{de} graad	bso	Lassen-constructie	3 ^{de} graad	bso
Lasser-monteerder duaal	Spec.jaar	bso	Lassen-constructie	3 ^{de} graad	bso
Logistiek duaal	3 ^{de} graad	bso	Logistiek	Spec.jaar	bso
Operator CNC-gestuurde houtbewerkingsmachines duaal	Spec.jaar	bso	Houtbewerking	3 ^{de} graad	bso
Plant en milieu duaal	3 ^{de} graad	bso	Tuinbouw en groenvoorziening	3 ^{de} graad	bso
Restauratievakman schilder-decorateur duaal	Spec.jaar	bso	Schilderwerk en decoratie	3 ^{de} graad	bso
Ruwbouw duaal	3 ^{de} graad	bso	Ruwbouw	3 ^{de} graad	bso
Schrijnwerker houtbouw duaal	Spec.jaar	bso	Houtbewerking	3 ^{de} graad	bso
Tuinaanlegger-groenbeheerder duaal	Spec.jaar	bso	Tuinbouw en groenvoorziening	3 ^{de} graad	bso
Zorgkundige duaal	Spec.jaar	bso	Verzorging	3 ^{de} graad	bso
			Thuis- en bejaardenzorg/zorgkundige	Spec.jaar	bso

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van (datum) tot wijziging van het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen dual en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, wat betreft het buitengewoon secundair onderwijs.

Brussel, (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

De Vlaamse minister van Werk, Economie, Innovatie en Sport,

Philippe MUYTERS