



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 een uitbreiding van de standaardtrajecten, vanaf schooljaar 2023-2024.

Rechtsgronden

Dit besluit is gebaseerd op:

- de bijzondere wet van 8 augustus 1980 tot hervorming der instellingen, artikel 20, gewijzigd bij de bijzondere wet van 16 juli 1993;
- 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 gewijzigd bij de decreten van 19 juni 2020 en 9 juli 2021, artikel 357/16 en 357/43, ingevoegd bij het decreet van 30 maart 2018 en gewijzigd bij het decreet van 10 juni 2022, en artikel 357/62, ingevoegd bij het decreet van 30 november 2018 en gewijzigd bij de decreten van 19 juni 2020 en 10 juni 2022.

Vormvereiste

De volgende vormvereisten zijn vervuld:

- De Inspectie van Financiën heeft advies gegeven op 10 januari 2023.

Motivering

Dit besluit is gebaseerd op het volgende motief:

- De decreetgever heeft bepaald dat het duaal leren en de aanloopfase structureel worden uitgerold vanaf 1 september 2019. Die verdere uitrol vergt een aantal maatregelen die in dit besluit worden genomen.

Initiatiefnemers

Dit besluit wordt voorgesteld door de Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand en de Vlaamse minister van Economie, Innovatie, Werk, Sociale Economie en Landbouw.

Na beraadslaging,

DE VLAAMSE REGERING BESLUIT:

Artikel 1. In bijlage 2 bij het besluit van de Vlaamse Regering van 12 oktober 2018 tot vastlegging van structuuronderdelen dual en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 23 september 2022, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° het standaardtraject Lasser-monteerder dual wordt opgeheven;

2° de standaardtrajecten die opgenomen zijn in bijlage 1, die bij dit besluit is gevoegd, worden toegevoegd.

Art. 2. Dit besluit treedt in werking op 1 september 2023.

Art. 3. De Vlaamse minister, bevoegd voor onderwijs en vorming, en de Vlaamse minister, bevoegd voor werk, zijn, ieder wat hem of haar betreft, belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, ... (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS

De Vlaamse minister van Economie, Innovatie, Werk, Sociale Economie en Landbouw,

Jo BROUNS

Bijlage 1 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 duaal en standaardtrajecten in het secundair onderwijs, wat betreft een uitbreiding van standaardtrajecten, vanaf schooljaar 2023-2024

STANDAARDTRAJECT

Culinair slager duaal

Situering en omschrijving

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

In de opleiding culinair slager 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 culinair slager duaal wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs binnen het studiegebied Voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding culinair slager duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie(s):

- Beroepskwalificatie bk-0432-2 culinair slager, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding culinair slager duaal leert men het volledige bereidingsproces van warme en koude gerechten verzorgen vertrekkende vanuit het gamma teneinde bereide gerechten te verkopen via toonbankverkoop, op te dienen op de locatie of op verplaatsing.

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 leerweg van een jongere.

Toelatingsvoorwaarden

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

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding culinair slager dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; ofwel als zijinstromer¹ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding culinair slager dual.

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

Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 algemeen vormende competenties 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 dual structuuronderdeel".

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 hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving 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 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</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van de welzijnswetgeving - Basiskennis van arbeidsovereenkomst</p> <p>Kennis - Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van wetgeving rond etikettering Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij Grondige kennis van GMP Grondige kennis van GHP Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen Grondige kennis van hef- en tiltechnieken</p>
<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</p>	<p>Kennis - Kennis van informatiebronnen - Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</p>

<p>Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld Geeft zelf het goede voorbeeld</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Werkt zowel in teamverband als zelfstandig Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht Communiqueert effectief en efficiënt Briefde de collega's over de werkzaamheden Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van (digitale) communicatietechnieken - Kennis van organisatiestructuur <p>Grondige kennis Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Ontvangt en controleert de goederen Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften Respecteert de beperkte houdbaarheid van producten Slaat de goederen op in de koeling of diepvries Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten Vermeldt en registreert afwijkingen Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten <p>Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen Grondige kennis van kwaliteitsnormen Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p>
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen Raadpleegt de technische fiche of receptuur Stelt de werkvolgorde vast Kiest het juiste materiaal Kiest de juiste producten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halfproducten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...

<p>Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche</p> <p>Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche</p> <p>Controleert de ingrediënten</p> <p>Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar</p> <p>Meldt voorraadtekorten of registreert ze</p> <p>Zet alle keukentoestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de technische fiche</p>	<p>- Kennis van voorraadbeheer</p> <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van productiefiches</p> <p>Grondige kennis van recepturen</p> <p>Grondige kennis van bereidingstechnieken</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment</p> <p>Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</p>
<p>Maakt schoon (wast indien nodig), bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere voedingsproducten</p> <p>Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</p> <p>Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</p> <p>Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</p> <p>Schildt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</p> <p>Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</p> <p>Gebruikt eventueel een snijmachine</p>	<p>Kennis</p> <p>- Kennis van functionele rekenvaardigheden</p> <p>- Kennis van etikettering</p> <p>- Kennis van snij- en verpakkingsmachines</p> <p>- Kennis van het schoonmaken en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten</p> <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van recepturen</p>

<p>Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</p> <p>Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</p> <p>Gaart de producten eventueel voor</p> <p>Gebruikt de weegschaal</p> <p>Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</p> <p>Verpakt en etiketteert de producten</p> <p>Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</p>	<p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</p> <p>Grondige kennis van snijtechnieken</p> <p>Grondige kennis van versnijdingsvormen</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p> <p>Grondige kennis van allergenen</p> <p>Grondige kennis van voedingswaarden</p>
<p>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen, nagerechten, ...</p> <p>Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche</p> <p>Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche</p> <p>Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</p> <p>Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</p> <p>Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</p> <p>Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</p> <p>Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</p> <p>Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</p> <p>Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</p> <p>Respecteert het allergenenbeleid</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van werkorganisatie - Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Kennis van hapjes, voorgerechten, ... - Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten - Kennis van vegetarische gerechten - Kennis van veganistische gerechten - Kennis van visgerechten - Kennis van zuivelbereidingen en nagerechten <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van vlees-, gevogeltegerechten</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van recepturen</p> <p>Grondige kennis van bereidingstechnieken</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van allergenen</p> <p>Grondige kennis van portioneren</p> <p>Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</p>

	<p>Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</p> <p>Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</p>
<p>Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels</p> <p>Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</p> <p>Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust</p> <p>Weegt porties af</p> <p>Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</p> <p>Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen en verpakkingen volgens bestelling/opdracht</p> <p>Vorkomt kruisbesmetting</p> <p>Schikt en presenteert schotels</p> <p>Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)</p> <p>Controleert de verpakking en het etiket</p> <p>Bewaart volgens het "First in, First out" principe</p> <p>Plaatst de producten in de toonbank volgens het "First in First out" principe</p> <p>Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten</p> <p>Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van etikettering - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p> <p>Grondige kennis van presentatietechnieken</p>
<p>Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen</p> <p>Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften</p> <p>Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring</p> <p>Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal</p> <p>Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen</p> <p>Past het FIFO/FEFO-principe toe</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van etikettering - Kennis van sorteer- en stockeertechnieken <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p>

	<p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p>
<p>Adviseert de klant rond de keuze van gerechten en bijpassende dranken en ondersteunt de dienst Helpt de klant bij de keuze van zijn gerechten naargelang seizoen of gelegenheid Geeft advies rond bijpassende dranken op verzoek van de klant Werkt samen met de zaalbediening tijdens de dienst Geeft advies rond nodig bestek en servies voor de maaltijden</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van serveertechnieken - Basiskennis van dranken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van gastvriendelijkheid - Kennis van etiquette - Kennis van mise-en-place van zaal en buffet <p>Grondige kennis Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</p>
<p>Assisteert bij het leveren van de bestelling bij de klanten Bereidt de bestelling(en) voor en laadt ze in het voertuig Gaat, bij levering, de staat van de bestelling na op eventuele schade of tekorten Informeert de klant over de levering Reinigt het voertuig volgens de regels van voedselveiligheid en -hygiëne Respekteert de wettelijke temperatuur en voert regelmatig temperatuurcontroles en registraties uit bij het in- en uitladen zowel voor, tijdens als na het transport</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten <p>- Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor transportmiddel</p>
<p>Regenereert gerechten en maaltijden Past regeneratietechnieken toe Bewaakt en controleert de temperatuur van de voedingswaren tijdens de dienst Stemt af met de bediening tijdens de dienst Werkt gerechten af volgens bestelling</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten <p>Grondige kennis</p>

<p>Respecteert afwijkingen of allergenen Respecteert de juiste porties</p>	<p>Grondige kennis van autocontrolelegids van de slagerij Grondige kennis van allergenen Grondige kennis van portioneren Grondige kennis van regeneratietechnieken</p>
<p>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord Volgt de receptuur en de technische fiche Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk Schikt meerdere borden identiek Werkt hygiënisch Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</p>	<p>Kennis - Kennis van dresseertechnieken - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van recepturen Grondige kennis van portioneren Grondige kennis van presentatietechnieken Grondige kennis van technische fiches</p>
<p>Zet het buffet klaar en presenteert bereide gerechten in de toonbank 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</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van snijtechnieken Grondige kennis van portioneren Grondige kennis van presentatietechnieken Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</p>
<p>Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</p>	<p>Kennis - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)</p>
<p>Maakt een prijsberekening per gerecht en per persoon Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en per persoon Bepaalt de verkoopprijs</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van kostprijsberekening</p>

<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</p> <p>Registreert voorraadgegevens</p> <p>Registreert gegevens over het verbruik van producten</p> <p>Neemt actie in geval van tekorten of overschotten</p> <p>Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</p> <p>Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling</p> <p>Assisteert bij de aankoop van grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel</p> <p>Respecteert de kostprijs van een product</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van voorraadbeheer <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</p> <p>Grondige kennis van kostprijsberekening</p>
---	--

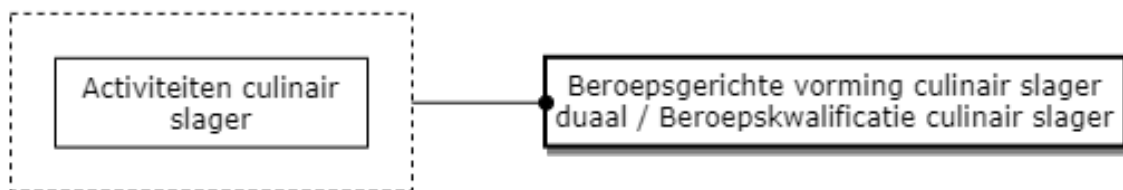
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster(s). Een cluster is een 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(s):

- Activiteiten culinair slager



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 Activiteiten culinair slager – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</p> <p>Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk</p> <p>Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</p> <p>Respecteert de milieuvoorschriften</p> <p>Respecteert de arbeidswetgeving</p> <p>Past hef- en tiltechnieken toe</p> <p>Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</p> <p>Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</p> <p>Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</p> <p>Controleert de staat van het materieel</p> <p>Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen</p> <p>Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</p> <p>Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de welzijnswetgeving - Basiskennis van arbeidsovereenkomst <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van wetgeving rond etikettering Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij Grondige kennis van GMP Grondige kennis van GHP Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer

<p>Gebruikt schoonmaakmaterieel</p> <p>Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling</p> <p>Sorteert en behandelt volgens de regelgeving het restafval, dierlijk afval en het risicoafval</p> <p>Slaat afval voor destructie op de daartoe voorziene plaatsen op</p>	<p>Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures</p> <p>Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken</p> <p>Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk</p> <p>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</p> <p>Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen</p> <p>Grondige kennis van hef- en tiltechnieken</p>
<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op</p> <p>Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op</p> <p>Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld</p> <p>Geeft zelf het goede voorbeeld</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van informatiebronnen - Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Werkt zowel in teamverband als zelfstandig</p> <p>Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht</p> <p>Communiqueert effectief en efficiënt</p> <p>Briefde de collega's over de werkzaamheden</p> <p>Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden</p> <p>Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van (digitale) communicatietechnieken - Kennis van organisatiestructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Ontvangt en controleert de goederen</p> <p>Ontvangt en controleert leveringen op kwaliteit, aantallen, gewicht, verpakking, houdbaarheidsdatum en bewaarcondities</p> <p>Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van de goederen visueel en aan de hand van meetapparatuur</p> <p>Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften</p> <p>Respecteert de beperkte houdbaarheid van producten</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerichten <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</p>

<p>Slaat de goederen op in de koeling of diepvries</p> <p>Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer</p> <p>Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten</p> <p>Vermeldt en registreert afwijkingen</p> <p>Rapporteert beschadigingen en/of afwijkingen in de bestelling</p> <p>Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</p>	<p>Grondige kennis van voorschriften voor ontvangst en controle van goederen</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p>
<p>Voert de voorbereidende werkzaamheden uit voor de bereidingen</p> <p>Raadpleegt de technische fiche of receptuur</p> <p>Stelt de werkvolgorde vast</p> <p>Kiest het juiste materiaal</p> <p>Kiest de juiste producten</p> <p>Berekent hoeveelheden volgens de technische fiche</p> <p>Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche</p> <p>Controleert de ingrediënten</p> <p>Maakt de ingrediënten en het vlees productieklaar</p> <p>Meldt voorraadtekorten of registreert ze</p> <p>Zet alle keukentoeestellen aan (ovens, kookplaten, ...) in functie van de technische fiche</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van voorraadbeheer <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van productiefiches</p> <p>Grondige kennis van recepturen</p> <p>Grondige kennis van bereidingstechnieken</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling en de bestemming van het slagerij-assortiment</p>

	Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden
<p>Maakt schoon (wast indien nodig), bewerkt, versnijdt en portioneert groenten, fruit, vlees, vis, gevogelte en andere voedingsproducten</p> <p>Controleert de kwaliteit en versheid van producten voor gebruik</p> <p>Past de volgorde van de bewerkingen (schoonmaken, wassen, versnijden) aan de ingrediënten aan</p> <p>Spoelt groenten en fruit totdat alle aarde en zand verwijderd is</p> <p>Schildt of pelt ingrediënten met zo weinig mogelijk verlies</p> <p>Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en)</p> <p>Gebruikt eventueel een snijmachine</p> <p>Versnijdt groenten en fruit naar opgedragen grootte/vorm (julienne, brunoise, snipperen/eminceren, ciseleren, hakken)</p> <p>Versnijdt en portioneert het product op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier</p> <p>Gaart de producten eventueel voor</p> <p>Gebruikt de weegschaal</p> <p>Respecteert de hoeveelheden en gewichten beschreven in de receptuur</p> <p>Verpakt en etiketteert de producten</p> <p>Koelt de producten zo snel mogelijk na bewerking</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van etikettering - Kennis van snij- en verpakkingsmachines - Kennis van het schoonmaken en portioneren van vis, vlees, gevogelte en andere basisproducten <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van recepturen</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van schillen en pellen van voedingsproducten</p> <p>Grondige kennis van snijtechnieken</p> <p>Grondige kennis van versnijdingsvormen</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p> <p>Grondige kennis van allergenen</p> <p>Grondige kennis van voedingswaarden</p>
<p>Past de bereidingstechnieken toe voor het bereiden van hapjes, garnituren, sauzen, soepen, voorgerechten, bijgerechten, salades, deegwaren, rijstgerechten, aardappelbereidingen, vlees, gevogelte, visgerechten, vegetarische gerechten, zuivelbereidingen, nagerechten, ...</p> <p>Kiest de grondstoffen op basis van het recept of technische fiche</p> <p>Weegt de grondstoffen af op basis van het recept of technische fiche</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van werkorganisatie - Kennis van de combinatie van smaken, aroma's en voedingsmiddelen - Kennis van hapjes, voorgerechten, ... - Kennis van bijgerechten, garnituren, salades, sauzen, soepen, deegwaren, rijstgerechten, aardappelgerechten - Kennis van vegetarische gerechten - Kennis van veganistische gerechten - Kennis van visgerechten

<p>Controleert de versheid en de kwaliteit van de producten voor gebruik</p> <p>Respecteert de tijdsplanning, receptuur, werkmethode en organisatie</p> <p>Gebruikt het juiste kook- en bereidingsmaterieel</p> <p>Past de juiste bereidingstechniek toe (stoven, koken, bakken, braden, blancheren, smoren (braiseren), glaceren, poëleren, gratineren, sueren, pochieren, stomen, frituren, sauteren, grillen, ...)</p> <p>Beoordeelt de smaak van gedoseerde en gemengde ingrediënten</p> <p>Bepaalt de juiste porties per persoon en/of per bestelling</p> <p>Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</p> <p>Respecteert het allergenenbeleid</p>	<p>- Kennis van zuivelbereidingen en nagerechten</p> <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van vlees-, gevogeltegerechten</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van recepturen</p> <p>Grondige kennis van bereidingstechnieken</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van allergenen</p> <p>Grondige kennis van portioneren</p> <p>Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</p> <p>Grondige kennis van ingrediënten, voedingsproducten en hun toepassingsmogelijkheden</p> <p>Grondige kennis van het beoordelen van de smaak van een product of bereiding</p>
<p>Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels</p> <p>Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</p> <p>Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust</p> <p>Weegt porties af</p> <p>Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</p> <p>Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen en verpakkingen volgens bestelling/opdracht</p> <p>Voorkomt kruisbesmetting</p> <p>Schikt en presenteert schotels</p> <p>Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)</p> <p>Controleert de verpakking en het etiket</p> <p>Bewaart volgens het "First in, First out" principe</p> <p>Plaatst de producten in de toonbank volgens het "First in First out" principe</p>	<p>Kennis</p> <p>- Kennis van etikettering</p> <p>- Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</p> <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p> <p>Grondige kennis van presentatietechnieken</p>

<p>Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</p>	
<p>Verpakt, etiketteert en stockeert de bereidingen Koelt de producten af volgens de geldende voorschriften Volgt de voorschriften voor hygiëne en voedselveiligheid bij bereiding en bewaring Gebruikt het juiste verpakkingsmateriaal Voorziet overschotten van een etiket alvorens ze op de juiste plaats op te bergen Past het FIFO/FEFO-principe toe</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van etikettering - Kennis van sorteer- en stockeertechnieken <p>Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust) Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p>
<p>Adviseert de klant rond de keuze van gerechten en bijpassende dranken en ondersteunt de dienst Helpt de klant bij de keuze van zijn gerechten naargelang seizoen of gelegenheid Geeft advies rond bijpassende dranken op verzoek van de klant Werkt samen met de zaalbediening tijdens de dienst Geeft advies rond nodig bestek en servies voor de maaltijden</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van serveertechnieken - Basiskennis van dranken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van gastvriendelijkheid - Kennis van etiquette - Kennis van mise-en-place van zaal en buffet <p>Grondige kennis Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid)</p>
<p>Assisteert bij het leveren van de bestelling bij de klanten Bereidt de bestelling(en) voor en laadt ze in het voertuig Gaat, bij levering, de staat van de bestelling na op eventuele schade of tekorten Informeert de klant over de levering Reinigt het voertuig volgens de regels van voedselveiligheid en -hygiëne Respecteert de wettelijke temperatuur en voert regelmatig temperatuurcontroles en registraties uit bij het in- en</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerechten <p>- Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van hygiëneregelgeving</p>

<p>uitladen zowel voor, tijdens als na het transport</p>	<p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van voedingsproducten Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures voor transportmiddel</p>
<p>Regenereert gerechten en maaltijden Past regeneratietechnieken toe Bewaakt en controleert de temperatuur van de voedingswaren tijdens de dienst Stemt af met de bediening tijdens de dienst Werkt gerechten af volgens bestelling Respecteert afwijkingen of allergenen Respecteert de juiste porties</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten, -bereidingen en andere voedingsproducten nodig voor de traiteurgerechten</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van autocontrolegids van de slagerij Grondige kennis van allergenen Grondige kennis van portioneren Grondige kennis van regeneratietechnieken</p>
<p>Past diverse dresseertechnieken toe op het bord Volgt de receptuur en de technische fiche Respecteert de juiste porties van de maaltijdcomponenten Presenteert en schikt de maaltijden hygiënisch en aantrekkelijk Schikt meerdere borden identiek Werkt hygiënisch Ondersteunt, indien nodig, het doorgeven van de gerechten naar de zaal</p>	<p>Kennis - Kennis van dresseertechnieken - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van recepturen Grondige kennis van portioneren Grondige kennis van presentatietechnieken Grondige kennis van technische fiches</p>
<p>Zet het buffet klaar en presenteert bereide gerechten in de toonbank 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</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van snijtechnieken Grondige kennis van portioneren Grondige kennis van presentatietechnieken Grondige kennis van het samenstellen en klaarzetten van buffetten</p>

<p>Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
<p>Maakt een prijsberekening per gerecht en per persoon Bepaalt de foodcost per gerecht en per persoon Bepaalt de totale kostprijs per gerecht en per persoon Bepaalt de verkoopprijs</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van kostprijsberekening</p>
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen Registreert voorraadgegevens Registreert gegevens over het verbruik van producten Neemt actie in geval van tekorten of overschotten Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling Assisteert bij de aankoop van grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel Respecteert de kostprijs van een product</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van voorraadbeheer <p>Grondige kennis Grondige kennis van producten (assortiment, seizoenen, kwaliteitskenmerken, uitzicht, houdbaarheid, versheid) Grondige kennis van kostprijsberekening</p>

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

Werkplekcomponent

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

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

Studiebekrachtiging

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

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "culinair slager dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "culinair slager" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "culinair slager dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "culinair slager" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "culinair slager " niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn.

Aanloopstructuuronderdeel

Niet van toepassing.

Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.

STANDAARDTRAJECT

Elektromecaniciën duaal

Situering en omschrijving

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

In de opleiding elektromecaniciën duaal 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 elektromecaniciën duaal wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs binnen het studiegebied Mechanica-elektriciteit.

Het standaardtraject voor de opleiding elektromecaniciën duaal is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie(s):

- Beroepskwalificatie bk-0024-3 elektromecaniciën,
niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding elektromecaniciën duaal leert men preventieve en correctieve elektrische, mechanische, hydraulische en pneumatische onderhoudsacties plannen en uitvoeren opdat de functionaliteit (prestaties, betrouwbaarheid, beschikbaarheid, veiligheid, ...) van industriële machines, installaties of systemen behouden blijft en de verwachte levensduur verzekerd is.

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 leerweg van een jongere.

Toelatingsvoorwaarden

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

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding elektromechanicienaal zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; ofwel als zijinstromer² beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding elektromechanicienaal.

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

Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

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 dual structuuronderdeel".

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 Wisselt informatie uit met collega's en gebruikers van de machine of installatie Volgt aanwijzingen van collega's van ondersteunende diensten en verantwoordelijken Rapporteert aan leidinggevenden</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis terminologie</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu Gaaf zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten, materialen en gereedschappen Werkt correct met hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften Sorteert afval en voert het af volgens de richtlijnen Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften Neemt gepaste maatregelen volgens de veiligheidsvoorschriften bij ongevallen Gebruikt gevaarlijke stoffen Beoordeelt risico's met het oog op het nemen van de nodige voorzorgsmaatregelen</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van kwaliteitsnormen - Basiskennis van voorraadbeheer - Basiskennis van hef- en hijswerktuigen - Basiskennis van gevaarlijke stoffen</p> <p>Kennis - Kennis van interne procedures inzake veiligheid, milieu en risicobeoordeling, machinerichtlijn, EMC-richtlijn</p>
<p>Gebruikt machines en gereedschappen Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik Controleert de machines en gereedschappen op zichtbare gebreken en degelijkheid na gebruik Signaleert defecten of gebreken</p>	<p>Kennis - Kennis van hulpmiddelen (gereedschappen, vervangingscomponenten, onderhouds- en reinigingsproducten, ...) voor onderhoud - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten</p>

<p>Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier</p> <p>Gebruikt handgereedschap en draagbaar elektrisch gereedschap</p>	
<p>Raadpleegt vaktechnische informatie in een vreemde taal</p> <p>Raadpleegt handleidingen en lijsten van wisselstukken van de leverancier in het Engels of de taal van de fabrikant</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van het technisch Engels of de taal van de leverancier: raadplegen van technische documentatie
<p>Voert voorbereidende werkzaamheden uit rekening houdend met situationele elementen (in werking stellen, productiewijzigingen, ...) of de onderhoudshistoriek</p> <p>Analyseert de vraag/opdracht/probleem of storing</p> <p>Verzamelt mondelinge en schriftelijke informatie door bevraging of het raadplegen van technische bronnen (handleidingen, schema's, logboeken, ...)</p> <p>Schat de omvang en de duur van de interventie in</p> <p>Gaat na of alle werkzaamheden conform de technische plannen en afspraken uitgevoerd kunnen worden</p> <p>Legt een werkvolgorde vast</p> <p>Verzamelt gereedschappen en materialen</p> <p>Houdt zich aan het onderhoudsplan en de onderhoudsrichtlijnen en -procedures</p> <p>Stelt de machine of installatie in veiligheid</p> <p>Beveiligt de machine tegen ongecontroleerd herinschakelen</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis terminologie - Basiskennis van veiligheidsregels <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van systeem- en bedrijfsspecifieke onderhoudsinstructies - Kennis van de productspecificaties van producten geproduceerd op machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector
<p>Vult opvolgdocumenten van de werkzaamheden in en geeft de informatie door aan de betrokken dienst</p> <p>Gebruikt onderhoudspecifieke beheerssoftware (machinegebonden en dienstgebonden)</p> <p>Houdt gegevens bij over het verloop van de werkzaamheden</p> <p>Maakt indien nodig een schets</p> <p>Houdt gegevens bij over de vaststellingen tijdens het</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van kantoorsoftware <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van algemene en bedrijfsspecifieke opvolgsystemen - Kennis van de productspecificaties van producten geproduceerd op machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector

<p>onderhoud (de aard van de storing, afwijking, het tijdstip, de oplossing, ...)</p> <p>Houdt gegevens bij over het gebruik van materiaal</p> <p>Rapporteert aan zijn leidinggevende en/of de betrokken dienst</p> <p>Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad, ...)</p> <p>Adviseert gebruikers met het oog op het correct gebruik van de machines en het voorkomen van storingen</p>	
<p>Controleert de werking van het materiaal, de instrumentengegevens (druk, debiet, temperatuur, ...) en de kritieke slijtagepunten, smeringspunten, ...</p> <p>Gebruikt zintuigen om afwijkingen in de werking en staat van de machine op te sporen</p> <p>Gebruikt meetinstrumenten om slijtage of afwijkingen te detecteren</p> <p>Beoordeelt de slijtage of afwijking van de onderdelen aan de hand van onderhoudsdocumentatie</p> <p>Rapporteert de vaststellingen van de schade</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van meetgereedschappen voor elektrisch en mechanisch onderhoud - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten - Kennis van algemene en bedrijfsspecifieke opvolgsystemen - Kennis van de werking van de machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector
<p>Onderhoudt de systemen preventief aan de hand van een voorgelegde takenkaart</p> <p>Houdt zich aan het preventief onderhoudsplan en de onderhoudsrichtlijnen</p> <p>Voert preventieve onderhoudsacties uit zoals reinigen, smeren, onderdelen vervangen en vloeistofreservoirs bijvullen, ...</p> <p>Merkt de nood aan correctief onderhoud op</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van systeem- en bedrijfsspecifieke onderhoudsinstructies - Kennis van hulpmiddelen (gereedschappen, vervangingscomponenten, onderhouds- en reinigingsproducten, ...) voor onderhoud - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten
<p>Lokaliseert en diagnosticeert een defect of storing</p> <p>Controleert de installatie visueel en auditief en beoordeelt de staat van onderdelen</p> <p>Gebruikt meetinstrumenten (multimeter, schuifmaat, ampèretang, aardingstester, temperatuurmeter, drukmeter, ...)</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van diagnosetechnieken - Kennis van de werking van de machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector

<p>Gebruikt software om defecten op te sporen Interpreteert foutcodes op displays van deelsystemen Sluit mogelijke oorzaken van fouten één voor één uit Lokaliseert de storing door het combineren van informatie</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten
<p>Vervangt, herstelt en test de defecte mechanische, pneumatische hydraulische en elektrische onderdelen en stelt ze af Beoordeelt de schade Beslist tot herstelling of vervanging van mechanische, pneumatische, hydraulische of elektrische onderdelen (originele of gelijkwaardige componenten) Zoekt en kiest eventueel vervangonderdelen Vervangt elektrische onderdelen en componenten en stelt ze af Vervangt hydraulische en pneumatische componenten en onderdelen en stelt ze af Vervangt mechanische onderdelen en stelt ze af Brengt markeringen of codes aan Regelt onderdelen en stelt parameters van de machine, installatie of uitrusting bij Controleert de herstelling of vervanging</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van verbindingstechnieken - Basiskennis van automatisering: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Basiskennis van elektrische veiligheidsnormen - Basiskennis van elektronica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Basiskennis van verspanings- en plaatbewerkingstechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van montage en demontagetechnieken - Kennis van borgingstechnieken - Kennis van de werking van de machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector - Kennis van mechanisch, elektrisch, pneumatisch en hydraulisch schemalezen - Kennis van elektriciteit: installaties, machines en sturingen - Kennis van hydraulica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van pneumatica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van mechanica: machineonderdelen, constructieleer, materialenleer, ... - Kennis van machine- en installatiecomponenten (elektrisch, mechanisch, pneumatisch, hydraulisch) - Kennis van hersteltechnieken (mechanisch, elektrisch, pneumatisch, hydraulisch) - Kennis van meetmethoden

	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van diagnosetechnieken
<p>Voert voorbereidende tests uit vóór het vrijgeven van de machine of installatie</p> <p>Controleert de werking van de installaties of van de onderdelen na herstelling of vervanging</p> <p>Stelt het onderhouden systeem in werking</p> <p>Regelt mechanische componenten af</p> <p>Gebruikt meetapparaten</p> <p>Vergelijkt gemeten waarden met richtwaarden</p> <p>Geeft de machine of installatie terug vrij volgens gegeven procedures</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de procedures voor vrijgave - Kennis van elektriciteit: installaties, machines en sturingen - Kennis van hydraulica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van pneumatica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van mechanica: machineonderdelen, constructieleer, materialenleer, ... - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van diagnosetechnieken

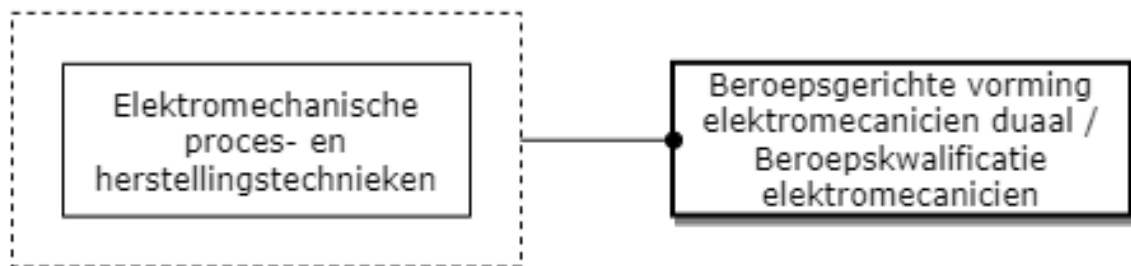
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster(s). Een cluster is een samenhangend en afgerond geheel 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 cluster(s):

- Elektromechanische proces- en herstellingstechnieken



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 Elektromechanische proces- en herstellingstechnieken – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband Wisselt informatie uit met collega's en gebruikers van de machine of installatie Volgt aanwijzingen van collega's van ondersteunende diensten en verantwoordelijken Rapporteert aan leidinggevenden</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis terminologie</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten, materialen en gereedschappen Werkt correct met hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van kwaliteitsnormen - Basiskennis van voorraadbeheer - Basiskennis van hef- en hijswerktuigen - Basiskennis van gevaarlijke stoffen</p> <p>Kennis - Kennis van interne procedures inzake veiligheid, milieu en risicobeoordeling, machinerichtlijn, EMC-richtlijn</p>

<p>Sorteert afval en voert het af volgens de richtlijnen</p> <p>Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften</p> <p>Neemt gepaste maatregelen volgens de veiligheidsvoorschriften bij ongevallen</p> <p>Gebruikt gevaarlijke stoffen</p> <p>Beoordeelt risico's met het oog op het nemen van de nodige voorzorgsmaatregelen</p>	
<p>Gebruikt machines en gereedschappen</p> <p>Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik</p> <p>Reinigt de machines en gereedschappen na gebruik</p> <p>Controleert de machines en gereedschappen op zichtbare gebreken en degelijkheid na gebruik</p> <p>Signaleert defecten of gebreken</p> <p>Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier</p> <p>Gebruikt handgereedschap en draagbaar elektrisch gereedschap</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van hulpmiddelen (gereedschappen, vervangingscomponenten, onderhouds- en reinigingsproducten, ...) voor onderhoud - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten
<p>Raadpleegt vaktechnische informatie in een vreemde taal</p> <p>Raadpleegt handleidingen en lijsten van wisselstukken van de leverancier in het Engels of de taal van de fabrikant</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van het technisch Engels of de taal van de leverancier: raadplegen van technische documentatie
<p>Voert voorbereidende werkzaamheden uit rekening houdend met situationele elementen (in werking stellen, productiewijzigingen, ...) of de onderhoudshistoriek</p> <p>Analyseert de vraag/opdracht/probleem of storing</p> <p>Verzamelt mondelinge en schriftelijke informatie door bevraging of het raadplegen van technische bronnen (handleidingen, schema's, logboeken, ...)</p> <p>Schat de omvang en de duur van de interventie in</p> <p>Gaat na of alle werkzaamheden conform de technische plannen en</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis terminologie - Basiskennis van veiligheidsregels <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van systeem- en bedrijfsspecifieke onderhoudsinstructies - Kennis van de productspecificaties van producten geproduceerd op machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector

<p>afspraken uitgevoerd kunnen worden</p> <p>Legt een werkvolgorde vast</p> <p>Verzamelt gereedschappen en materialen</p> <p>Houdt zich aan het onderhoudsplan en de onderhoudsrichtlijnen en -procedures</p> <p>Stelt de machine of installatie in veiligheid</p> <p>Beveiligt de machine tegen ongecontroleerd herinschakelen</p>	
<p>Vult opvolgdocumenten van de werkzaamheden in en geeft de informatie door aan de betrokken dienst</p> <p>Gebruikt onderhoudspecifieke beheerssoftware (machinegebonden en dienstgebonden)</p> <p>Houdt gegevens bij over het verloop van de werkzaamheden</p> <p>Maakt indien nodig een schets</p> <p>Houdt gegevens bij over de vaststellingen tijdens het onderhoud (de aard van de storing, afwijking, het tijdstip, de oplossing, ...)</p> <p>Houdt gegevens bij over het gebruik van materiaal</p> <p>Rapporteert aan zijn leidinggevende en/of de betrokken dienst</p> <p>Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad, ...)</p> <p>Adviseert gebruikers met het oog op het correct gebruik van de machines en het voorkomen van storingen</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van kantoorsoftware <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van algemene en bedrijfsspecifieke opvolgsystemen - Kennis van de productspecificaties van producten geproduceerd op machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector
<p>Controleert de werking van het materiaal, de instrumentengegevens (druk, debiet, temperatuur, ...) en de kritieke slijtagepunten, smeringspunten, ...</p> <p>Gebruikt zintuigen om afwijkingen in de werking en staat van de machine op te sporen</p> <p>Gebruikt meetinstrumenten om slijtage of afwijkingen te detecteren</p> <p>Beoordeelt de slijtage of afwijking van de onderdelen aan de hand van onderhoudsdocumentatie</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van meetgereedschappen voor elektrisch en mechanisch onderhoud - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten - Kennis van algemene en bedrijfsspecifieke opvolgsystemen - Kennis van de werking van de machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector

Rapporteert de vaststellingen van de schade	
<p>Onderhoudt de systemen preventief aan de hand van een voorgelegde takenkaart</p> <p>Houdt zich aan het preventief onderhoudsplan en de onderhoudsrichtlijnen</p> <p>Voert preventieve onderhoudsacties uit zoals reinigen, smeren, onderdelen vervangen en vloeistofreservoirs bijvullen, ...</p> <p>Merkt de nood aan correctief onderhoud op</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van systeem- en bedrijfsspecifieke onderhoudsinstructies - Kennis van hulpmiddelen (gereedschappen, vervangingscomponenten, onderhouds- en reinigingsproducten, ...) voor onderhoud - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten
<p>Lokaliseert en diagnosticeert een defect of storing</p> <p>Controleert de installatie visueel en auditief en beoordeelt de staat van onderdelen</p> <p>Gebruikt meetinstrumenten (multimeter, schuifmaat, ampèretang, aardingstester, temperatuurmeter, drukmeter, ...)</p> <p>Gebruikt software om defecten op te sporen</p> <p>Interpreteert foutcodes op displays van deelsystemen</p> <p>Sluit mogelijke oorzaken van fouten één voor één uit</p> <p>Lokaliseert de storing door het combineren van informatie</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van diagnosetechnieken - Kennis van de werking van de machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector - Kennis van visuele en auditieve kenmerken van slijtage en defecten
<p>Vervangt elektrische onderdelen en componenten en stelt ze af</p> <p>Beoordeelt de schade</p> <p>Beslist tot herstelling of vervanging van mechanische, pneumatische, hydraulische of elektrische onderdelen (originele of gelijkwaardige componenten)</p> <p>Zoekt en kiest eventueel vervangonderdelen</p> <p>Vervangt elektrische onderdelen en componenten en stelt ze af</p> <p>Vervangt hydraulische en pneumatische componenten en onderdelen en stelt ze af</p> <p>Vervangt mechanische onderdelen en stelt ze af</p> <p>Brengt markeringen of codes aan</p> <p>Regelt onderdelen en stelt parameters van de machine, installatie of uitrusting bij</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van verbindingstechnieken - Basiskennis van automatisering: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Basiskennis van elektrische veiligheidsnormen - Basiskennis van elektronica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Basiskennis van verspanings- en plaatbewerkingstechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van montage en demontagetechnieken - Kennis van borgingstechnieken - Kennis van de werking van de machines of installaties die gebruikt worden in het bedrijf of de sector

<p>Controleert de herstelling of vervanging</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van mechanisch, elektrisch, pneumatisch en hydraulisch schemalezen - Kennis van elektriciteit: installaties, machines en sturingen - Kennis van hydraulica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van pneumatica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van mechanica: machineonderdelen, constructieleer, materialenleer, ... - Kennis van machine- en installatiecomponenten (elektrisch, mechanisch, pneumatisch, hydraulisch) - Kennis van hersteltechnieken (mechanisch, elektrisch, pneumatisch, hydraulisch) - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van diagnosetechnieken
<p>Voert voorbereidende tests uit vóór het vrijgeven van de machine of installatie</p> <p>Controleert de werking van de installaties of van de onderdelen na herstelling of vervanging</p> <p>Stelt het onderhouden systeem in werking</p> <p>Regelt mechanische componenten af</p> <p>Gebruikt meetapparaten</p> <p>Vergelijkt gemeten waarden met richtwaarden</p> <p>Geeft de machine of installatie terug vrij volgens gegeven procedures</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de procedures voor vrijgave - Kennis van elektriciteit: installaties, machines en sturingen - Kennis van hydraulica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van pneumatica: schema's lezen en begrijpen, componenten kennen - Kennis van mechanica: machineonderdelen, constructieleer, materialenleer, ... - Kennis van meetmethoden - Kennis van meettechniek in het kader van onderhoudswerkzaamheden - Kennis van diagnosetechnieken

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

Werkplekcomponent

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

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

Studiebekrachtiging

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

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "elektromechanici duaal" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "elektromechanici" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "elektromechanici duaal" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "elektromechanici" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "elektromechanici" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn.

Aanloopstructuuronderdeel

Niet van toepassing.

Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.

STANDAARDTRAJECT

Lasser-monteerder dual

Situering en omschrijving

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

In de opleiding lasser-monteerder 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 lasser-monteerder dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs binnen het studiegebied Mechanica-elektriciteit.

Het standaardtraject voor de opleiding lasser-monteerder dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie(s):

- Beroepskwalificatie bk-0238-3 lasser-monteerder, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding lasser-monteerder dual leert men zelf voorbereide delen samen te stellen via hechtlassen in laaggeleerd constructiestaal rekening houdende met de vermelde vorm-, plaats- en maattoleranties en leert men hoeknaad- en plaatverbindingen in laaggeleerd constructiestaal lassen teneinde een metalen structuur te realiseren die voldoet aan de geldende internationale normen en de constructietekening.

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 leerweg van een jongere.

Toelatingsvoorwaarden

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

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding lasser-monteerder dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; ofwel als zijinstromer³ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding lasser-monteerder dual.

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

Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

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 dual structuuronderdeel".

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 Wisselt informatie uit met collega's Overlegt met collega's over de samenstellingsvolgorde Overlegt met collega's over te nemen veiligheidsmaatregelen Houdt werkdocumenten bij Rapporteert aan leidinggevenden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van vakterminologie - Kennis van interne werkdocumenten
<p>Organiseert de taken in functie van een dagplanning Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren Leest en begrijpt het lasplan, de constructietekening, de eventuele werkvoorbereiding en de lasmethodebeschrijving</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van de lasmethodebeschrijving - Kennis van het lezen van het lasplan - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van bewerkingsvolgorde
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu Gaaf zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten Sorteert afval en beschermt het milieu Werkt ergonomisch met gebruik van hefwerktuigen Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften Controleert de aanwezigheid van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies of werkvergunning</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken - Basiskennis van veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden - Basiskennis van ISO-lasserkwalificatienormen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken

<p>Neemt gepaste maatregelen volgens de veiligheidsvoorschriften bij ongelukken met en opslag van gevaarlijke producten of werken met open vlam</p> <p>Slaat gereedschappen en materiaal veilig en correct op</p>	
<p>Gebruikt machines, gereedschappen en hulpstoffen</p> <p>Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik</p> <p>Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier</p> <p>Gebruikt draaitafels en laskalibers</p> <p>Gebruikt hulpgereedschappen voor het hechten en positioneren van onderdelen</p> <p>Reinigt de gereedschappen</p> <p>Kijkt de machines en gereedschappen na op zichtbare gebreken en degelijkheid</p> <p>Voorziet beschermgas aan de achterzijde van de platen</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van metaalbewerking <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van machines en gereedschappen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van constructiestaal, aluminium en roestvast staal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van materialen en middelen voor het schoonmaken van de werkplek - Kennis van draaitafels en laskalibers
<p>Bereidt de samenstelling voor op basis van de constructietekening</p> <p>Bereidt de lasnaad voor door te slijpen, vijlen of te branden conform het lasplan</p> <p>Maakt de te hechten onderdelen zuiver</p> <p>Controleert de afmetingen van de lasnaadvoorbereidingen</p> <p>Tekent de plaats en de positie van de te lassen onderdelen af volgens de constructietekening</p> <p>Positioneert de onderdelen ten opzichte van elkaar</p> <p>Klemt de onderdelen oordeelkundig in</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van metaalbewerking <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van draaitafels en laskalibers
<p>Regelt de laspost</p> <p>Maakt de massakabel op de correcte plaats van de constructie vast</p> <p>Stelt de parameters op de laspost in conform de lasmethodebeschrijving</p> <p>Bepaalt welke parameters bijgeregeld moeten worden</p> <p>Regelt parameters bij indien nodig</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van vakterminologie - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van machines en gereedschappen

<p>Monteert en hecht de onderdelen met het halfautomaatproces in functie van de montage</p> <p>Verwarmt indien nodig de onderdelen van het laswerkstuk voor, in overeenstemming met de voorschriften van de lasmethodebeschrijving</p> <p>Monteert de onderdelen, rekening houdend met de invloed van krimp</p> <p>Hecht de samenstelling zodat de samenstelling voldoet aan de constructietekening en de lasmethodebeschrijving</p> <p>Zorgt dat de hechten de gestelde specificaties van de aflas niet in de weg staan</p> <p>Last de verbinding af volgens het lasplan voor onderdelen die na de montage niet meer bereikbaar zijn</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne werkdocumenten - Kennis van het montageplan - Kennis van vorm- en plaatstoleranties - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van lasvolgorde - Kennis van de lasmethodebeschrijving - Kennis van het halfautomaatlasproces - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van machines en gereedschappen - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas - Kennis van het aanbrengen van laskanten - Kennis van het aanbrengen van een hechtlas - Kennis van het lezen van het lasplan
<p>Monteert en hecht de onderdelen met het TIG-proces in functie van de montage</p> <p>Verwarmt indien nodig de onderdelen van het laswerkstuk voor, in overeenstemming met de voorschriften van de lasmethodebeschrijving</p> <p>Monteert de onderdelen, rekening houdend met de invloed van krimp</p> <p>Hecht de samenstelling zodat de samenstelling voldoet aan de constructietekening en de lasmethodebeschrijving</p> <p>Zorgt dat de hechten de gestelde specificaties van de aflas niet in de weg staan</p> <p>Last de verbinding af volgens het lasplan voor onderdelen die na de montage niet meer bereikbaar zijn</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne werkdocumenten - Kennis van het montageplan - Kennis van vorm- en plaatstoleranties - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van lasvolgorde - Kennis van de lasmethodebeschrijving - Kennis van het TIG-lasproces - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van machines en gereedschappen - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen

	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas - Kennis van het aanbrengen van laskanten - Kennis van het aanbrengen van een hechtlas - Kennis van het lezen van het lasplan
<p>Last de hoeknaadverbinding met het halfautomaatproces in de lasposities PA, PB, PD, PF en PH Voert een testlas uit Beheerst de lengte van de vlamboog en uitsteeklengte Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de lengterichting als in de dwarsrichting zodat de hoeknaadverbinding overal volledig en gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het halfautomaatlasproces - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas
<p>Last de hoeknaadverbinding met het TIG-proces in de lasposities PA, PB, PD, PF en PH Voert een testlas uit Beheerst de lengte van de vlamboog en uitsteeklengte Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het TIG-lasproces - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van de eigenschappen en naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas

<p>lengterichting als in de dwarsrichting zodat de hoeknaadverbinding overal volledig en gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is.</p> <p>Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	
<p>Last de stompe plaatlas met het halfautomaatproces in de lasposities PA en PF</p> <p>Voert een testlas uit</p> <p>Beheerst de lengte van de vlamboog en de uitsteeklengte</p> <p>Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk</p> <p>Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft</p> <p>Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving</p> <p>Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de lengterichting als in de dwarsrichting zodat de plaatverbinding overal volledig en gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is.</p> <p>Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het halfautomaat lasprocédé - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas
<p>Last de stompe plaatlas met het TIG-proces in de lasposities PA en PF</p> <p>Voert een testlas uit</p> <p>Beheerst de lengte van de vlamboog en de uitsteeklengte</p> <p>Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk</p> <p>Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft</p> <p>Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving</p> <p>Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het TIG-lasproces - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van de eigenschappen en naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas

<p>lengterichting als in de dwarsrichting zodat de plaatverbinding overal volledig en gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is. Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	
<p>Voert een maatcontrole uit Meet de samenstelling op om te controleren of de constructie conform is met de constructietekening Corrigeert indien nodig</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van opbouw en werking van het product <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het montageplan - Kennis van vorm- en plaatstoleranties - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van kwaliteitseisen van het eigen bedrijf - Kennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties volgens de actueel geldende ISO-normen - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van het lezen van het lasplan
<p>Draagt het werk over aan hoeknaad-, plaat- of pijplassers voor het aflassen van de samenstelling Geeft aandachtspunten mee op het vlak van lasvolgorde en bewerkingsvolgorde</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van lasvolgorde - Kennis van bewerkingsvolgorde - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van interne werkdocumenten
<p>Voert een kwaliteitscontrole uit Controleert visueel volgens de actueel geldende ISO-normen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van kwaliteitseisen van het eigen bedrijf - Kennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties volgens de actueel geldende ISO-normen - Kennis van ISO-acceptatiecriteria voor visueel waarneembare fouten

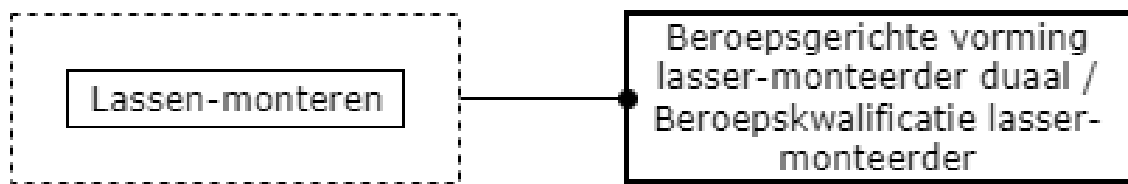
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster(s). Een cluster is een samenhangend en afgerond geheel 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 cluster(s):

- Lassen-monteren



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 Lassen-monteren – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband Wisselt informatie uit met collega's Overlegt met collega's over de samenstellingsvolgorde Overlegt met collega's over te nemen veiligheidsmaatregelen Houdt werkdocumenten bij Rapporteert aan leidinggevenden</p>	<p>Kennis - Kennis van vakterminologie - Kennis van interne werkdocumenten</p>
<p>Organiseert de taken in functie van een dagplanning Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren Leest en begrijpt het lasplan, de constructietekening, de eventuele werkvoorbereiding en de lasmethodebeschrijving</p>	<p>Kennis - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van de lasmethodebeschrijving - Kennis van het lezen van het lasplan - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van bewerkingsvolgorde</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken - Basiskennis van veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en</p>

<p>Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling</p> <p>Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten</p> <p>Sorteert afval en beschermt het milieu</p> <p>Werkt ergonomisch met gebruik van hefwerktuigen</p> <p>Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften</p> <p>Controleert de aanwezigheid van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's)</p> <p>Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften</p> <p>Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften en/of instructies of werkvergunning</p> <p>Neemt gepaste maatregelen volgens de veiligheidsvoorschriften bij ongelukken met en opslag van gevaarlijke producten of werken met open vlam</p> <p>Slaat gereedschappen en materiaal veilig en correct op</p>	<p>welzijnsvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ISO-lasserkwalificatienormen <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
<p>Gebruikt machines, gereedschappen en hulpstoffen</p> <p>Controleert de staat van machines en gereedschappen voor gebruik</p> <p>Gebruikt machines en gereedschappen op een veilige en efficiënte manier</p> <p>Gebruikt draaitafels en laskalibers</p> <p>Gebruikt hulpgereedschappen voor het hechten en positioneren van onderdelen</p> <p>Reinigt de gereedschappen</p> <p>Kijkt de machines en gereedschappen na op zichtbare gebreken en degelijkheid</p> <p>Voorziet beschermgas aan de achterzijde van de platen</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van metaalbewerking <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van machines en gereedschappen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van constructiestaal, aluminium en roestvast staal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van materialen en middelen voor het schoonmaken van de werkplek - Kennis van draaitafels en laskalibers
<p>Bereidt de samenstelling voor op basis van de constructietekening</p> <p>Bereidt de lasnaad voor door te slijpen, vijlen of te branden conform het lasplan</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van metaalbewerking <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van maattoleranties

<p>Maakt de te hechten onderdelen zuiver</p> <p>Controleert de afmetingen van de lasnaadvoorbereidingen</p> <p>Tekent de plaats en de positie van de te lassen onderdelen af volgens de constructietekening</p> <p>Positioneert de onderdelen ten opzichte van elkaar</p> <p>Klemt de onderdelen oordeelkundig in</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van draaitafels en laskalibers
<p>Regelt de laspost</p> <p>Maakt de massakabel op de correcte plaats van de constructie vast</p> <p>Stelt de parameters op de laspost in conform de lasmethodebeschrijving</p> <p>Bepaalt welke parameters bijgeregeld moeten worden</p> <p>Regelt parameters bij indien nodig</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van vakterminologie - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van machines en gereedschappen
<p>Monteert en hecht de onderdelen met het halfautomaatproces in functie van de montage</p> <p>Verwarmt indien nodig de onderdelen van het laswerkstuk voor, in overeenstemming met de voorschriften van de lasmethodebeschrijving</p> <p>Monteert de onderdelen, rekening houdend met de invloed van krimp</p> <p>Hecht de samenstelling zodat de samenstelling voldoet aan de constructietekening en de lasmethodebeschrijving</p> <p>Zorgt dat de hechten de gestelde specificaties van de aflas niet in de weg staan</p> <p>Last de verbinding af volgens het lasplan voor onderdelen die na de montage niet meer bereikbaar zijn</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne werkdocumenten - Kennis van het montageplan - Kennis van vorm- en plaatstoleranties - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van lasvolgorde - Kennis van de lasmethodebeschrijving - Kennis van het halfautomaatlasproces - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van machines en gereedschappen - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas - Kennis van het aanbrengen van laskanten - Kennis van het aanbrengen van een hechtlas - Kennis van het lezen van het lasplan

<p>Monteert en hecht de onderdelen met het TIG-proces in functie van de montage</p> <p>Verwarmt indien nodig de onderdelen van het laswerkstuk voor, in overeenstemming met de voorschriften van de lasmethodebeschrijving</p> <p>Monteert de onderdelen, rekening houdend met de invloed van krimp</p> <p>Hecht de samenstelling zodat de samenstelling voldoet aan de constructietekening en de lasmethodebeschrijving</p> <p>Zorgt dat de hechten de gestelde specificaties van de aflas niet in de weg staan</p> <p>Last de verbinding af volgens het lasplan voor onderdelen die na de montage niet meer bereikbaar zijn</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne werkdocumenten - Kennis van het montageplan - Kennis van vorm- en plaatstoleranties - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van lasvolgorde - Kennis van de lasmethodebeschrijving - Kennis van het TIG-lasproces - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van machines en gereedschappen - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas - Kennis van het aanbrengen van laskanten - Kennis van het aanbrengen van een hechtlas - Kennis van het lezen van het lasplan
<p>Last de hoeknaadverbinding met het halfautomaatproces in de lasposities PA, PB, PD, PF en PH</p> <p>Voert een testlas uit</p> <p>Beheerst de lengte van de vlamboog en uitsteeklengte</p> <p>Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk</p> <p>Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft</p> <p>Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving</p> <p>Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de lengterichting als in de dwarsrichting zodat de hoeknaadverbinding overal volledig en gelijkmatig is</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het halfautomaatlasproces - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas

<p>ingebrand en geometrisch uniform is</p> <p>Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	
<p>Last de hoeknaadverbinding met het TIG-proces in de lasposities PA, PB, PD, PF en PH</p> <p>Voert een testlas uit</p> <p>Beheerst de lengte van de vlamboog en uitsteeklengte</p> <p>Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk</p> <p>Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft</p> <p>Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving</p> <p>Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de lengterichting als in de dwarsrichting zodat de hoeknaadverbinding overal volledig en gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is.</p> <p>Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het TIG-lasproces - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van de eigenschappen en naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas
<p>Last de stompe plaatlas met het halfautomaatproces in de lasposities PA en PF</p> <p>Voert een testlas uit</p> <p>Beheerst de lengte van de vlamboog en de uitsteeklengte</p> <p>Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk</p> <p>Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft</p> <p>Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving</p> <p>Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de lengterichting als in de dwarsrichting zodat de plaatverbinding overal volledig en</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het halfautomaat lasprocédé - Kennis van de eigenschappen en van de naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas

<p>gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is. Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	
<p>Last de stompe plaatlas met het TIG-proces in de lasposities PA en PF Voert een testlas uit Beheerst de lengte van de vlamboog en de uitsteeklengte Last met een duw of trekbeweging, aangepast aan het lasproces, de laspositie en het materiaal van het werkstuk Beweegt de lastoorts in de lasrichting van de lasverbinding zodat het smeltbad goed zichtbaar blijft Beheerst de voortloopsnelheid om te voldoen aan de lasmethodebeschrijving Houdt de lastoorts onder een constante hoek zowel in de lengterichting als in de dwarsrichting zodat de plaatverbinding overal volledig en gelijkmatig is ingebrand en geometrisch uniform is. Bewaakt de kwaliteit aan de hand van de parameters die de lasmethodebeschrijving opgeeft</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het TIG-lasproces - Kennis van lasparameters - Kennis van het instellen en bedienen van lasapparatuur - Kennis van de eigenschappen en naamgeving van laaggeleerd constructiestaal en de toepasselijke toevoegmaterialen - Kennis van hulpstoffen: beschermgas en lasgas
<p>Voert een maatcontrole uit Meet de samenstelling op om te controleren of de constructie conform is met de constructietekening Corrigeert indien nodig</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van opbouw en werking van het product <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het montageplan - Kennis van vorm- en plaatstoleranties - Kennis van maattoleranties - Kennis van het lezen van constructietekeningen - Kennis van kwaliteitseisen van het eigen bedrijf - Kennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties volgens de actueel geldende ISO-normen - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van het lezen van het lasplan

<p>Draagt het werk over aan hoeknaad-, plaat- of pijplassers voor het aflassen van de samenstelling</p> <p>Geeft aandachtspunten mee op het vlak van lasvolgorde en bewerkingsvolgorde</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van lasvolgorde - Kennis van bewerkingsvolgorde - Kennis van hulpgereedschappen - Kennis van klemgereedschappen - Kennis van interne werkdocumenten
<p>Voert een kwaliteitscontrole uit</p> <p>Controleert visueel volgens de actueel geldende ISO-normen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van kwaliteitseisen van het eigen bedrijf - Kennis van kwaliteitsnormen, maatvoering en maattoleranties volgens de actueel geldende ISO-normen - Kennis van ISO-acceptatiecriteria voor visueel waarneembare fouten

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

Werkplekcomponent

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

De werkplekcomponent in de opleiding lasser-monteerder duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding lasser-monteerder duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "lasser-monteerder duaal" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "lasser-monteerder" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "lasser-monteerder duaal" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "lasser-monteerder" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "lasser-monteerder" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn.

Aanloopstructuuronderdeel

Niet van toepassing.

Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.

STANDAARDTRAJECT

Omsteller plaatbewerking en Monteerder-afregelaar dual

Situering en omschrijving

De opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual combineert een schoolcomponent en een werkplekcomponent. De combinatie van schoolcomponent met werkplekcomponent omvat minimaal 28 opleidingsuren per week.

In de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar 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 omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs binnen het studiegebied Mechanica-elektriciteit.

Het standaardtraject voor de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie(s):

- Beroepskwalificatie bk-0262-3 omsteller plaatbewerking, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- Beroepskwalificatie bk-0268-3 monteerder-afregelaar, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual leert men bewerkingsvoorwaarden en gereedschapsvoorwaarden vastleggen, hulpgereedschappen definiëren en diverse plaatmaterialen bewerken met actuele machines om een performant proces te bekomen en plaatonderdelen uit diverse materiaalsoorten (ferro, non-ferro en kunststoffen) te vervaardigen volgens gegeven oppervlaktespecificaties. Daarnaast leert men ook onderdelen, componenten en verbindingstukken monteren om een constructie, halffabricaat of eindproduct af te leveren in overeenstemming met de gestelde specificaties.

De leerling dient zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 contexten, namelijk montage en plaatbewerking.

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 leerweg van een jongere.

Toelatingsvoorwaarden

De voorwaarden om bij de start van de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual als regelmatige leerling te worden toegelaten zijn:

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; ofwel als zijinstromer⁴ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar dual.

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

Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

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 dual structuuronderdeel".

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 Wisselt informatie en aanwijzingen uit met collega's Werkt efficiënt samen met collega's Geeft aandachtspunten mee aan collega's Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op Stelt werkdocumenten op Vult werkdocumenten in Rapporteert aan leidinggevenden Draagt de werkzaamheden over aan het volgende team</p>	<p>Kennis - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van vakterminologie</p>
<p>Organiseert de taken volgens de gegeven opdracht Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren Verzamelt materiaal en gereedschappen voor het uitvoeren van de opdracht Beschermt de ondergrond waarop gewerkt wordt bij risico op beschadigingen Leest en begrijpt het technisch dossier Bepaalt de eigen werkvolgorde en stuurt bij na overleg met de leidinggevende</p>	<p>Kennis - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof)</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van het lezen van een technisch dossier Grondige kennis van gereedschappen Grondige kennis van technische tekeningen</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten Sorteert afval Werkt ergonomisch met gebruik van hefwerktuigen Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken - Basiskennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Kennis - Kennis van veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole</p>

<p>CBM's) volgens de specifieke voorschriften Neemt gepaste maatregelen volgens de veiligheidsvoorschriften bij ongevallen Slaat gereedschappen en materiaal veilig en correct op</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van vakterminologie
<p>Gebruikt gereedschappen in functie van montage Controleert de staat van gereedschappen voor gebruik Gebruikt gereedschappen op een veilige en efficiënte manier Gebruikt ondersteuningsmateriaal en beschikbare montagekalibers Reinigt de gereedschappen Kijkt de gereedschappen na op zichtbare gebreken en degelijkheid Controleert en stelt opspangereedschappen in Controleert of het keuringsplichtige gereedschap gekeurd is</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van borgingsmiddelen- en technieken - Kennis van gereedschappen
<p>Bereidt de montage voor Analyseert en interpreteert de samenstellings- en constructietekening en de aangegeven afregeltoleranties Selecteert onderdelen in functie van de gegeven passing (pen/gat) Koppelt onderdelen in functie van de gegeven passing (pen/gat) Werkt de onderdelen bij op basis van de meetresultaten (puinen, ruimen, vijlen, schuren, ...) Controleert de aangegeven onderdelen op correctheid Onderneemt de nodige acties bij niet conformiteiten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opbouw en werking van het product - Kennis van metaalbewerking - Kennis van driehoeksmetkunde - Kennis van het lezen van technische tekeningen - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes
<p>Positioneert de onderdelen Kijkt na of de aanwezige onderdelen overeenkomen met de onderdelen op tekeningen, werkinstructies en de opvolgdocumenten Gebruikt meet- en controle-instrumenten (rolmeter, schuifmaat, waterpas, micrometer, ...) Reinigt de onderdelen Positioneert de onderdelen Gebruikt de opgegeven soort verbindingselementen en dichtingen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opbouw en werking van het product - Kennis van driehoeksmetkunde - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van het lezen van technische tekeningen - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van reinigingstechnieken

	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van positioneringstechnieken
<p>Stelt de positionering bij en/of regelt af</p> <p>Selecteert het gereedschap om de correctheid en speling van de afregeling te controleren</p> <p>Meet tussentijds de constructie</p> <p>Selecteert de nodige afregelmiddelen</p> <p>Regelt bij of lijnt onderdelen uit op basis van de opgegeven plaatstolerantie en de verkregen meetresultaten</p> <p>Meet na</p> <p>Stuurt bij binnen de gegeven plaatstoleranties/positionering</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van driehoeksmetkunde - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van positioneringstechnieken - Kennis van afregeltechnieken
<p>Monteert de onderdelen</p> <p>Monteert volgens een aangegeven werkvolgorde, technische specificaties en instructies</p> <p>Verbindt onderdelen door middel van mechanische verbindingen en lijmverbindingen</p> <p>Borgt de verbinding volgens voorschriften</p> <p>Controleert de montage (vlakken waterpas, onderdelen degelijk vastgezet en geborgd, visuele gebreken, ...) met de beschikbare meetinstrumenten</p> <p>Stelt de positie bij</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van metaalbewerking - Kennis van het lezen van technische tekeningen - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van mechanische verbindingen - Kennis van lijmverbindingen - Kennis van afregeltechnieken
<p>Demonteert onderdelen</p> <p>Gebruikt montagegereedschap (manuele, elektrische of pneumatische sleutel, hamer, koevoet, ...)</p> <p>Meet de te vervangen elementen op</p> <p>Plaatst een tijdelijke ondersteuning waar nodig</p> <p>Demonteert volgens de voorschriften (knippen, slijpen, snijbranden, verwarmen, ...)</p> <p>Voert nabewerkingen uit (slijpen, ontbramen, ...)</p> <p>Maakt de vrijgemaakte aansluitpunten schoon met het oog op heropbouw</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opbouw en werking van het product - Kennis van metaalbewerking - Kennis van ergonomische hef-en tiltechnieken - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van positioneringstechnieken
<p>Maakt de constructie klaar voor transport indien van toepassing</p> <p>Beschermt de constructie volgens de voorschriften</p> <p>Brengt hijselementen aan</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van borgingsmiddelen- en technieken

<p>Registreert gegevens voor productie- en kwaliteitsopvolging Registreert alle meetresultaten Registreert alle vervangen onderdelen Ondertekent de werkorder en -vergunningen en levert ze binnen Sluit de opdracht af</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes
<p>Werkt op hoogte volgens de veiligheidsregels indien van toepassing Controleert of het juiste keuringslabel aanwezig is op stellingen, hoogtewerkers, ladders en valbeveiliging Werkt veilig op stellingen en gebruikt valbeveiliging Plaatst en gebruikt hoogtewerkers Plaatst en gebruikt ladders Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van werken op hoogte
<p>Slaat lasten aan en verplaatst ze onder begeleiding Selecteert het juiste hijs hulpmiddel in functie van de last Schat het gewicht van de last in Slaat de lasten aan in functie van het zwaartepunt en de tophoek Geeft de correcte aanduidingen of seinen aan de kraanman Brengt de last op de plaats van montage met het geschikte transportmateriaal</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van driehoeksmmeetkunde - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van aanslaan en uitwijzen van kritische lasten - Kennis van werken op hoogte
<p>Gebruikt gereedschappen in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen) Controleert de gereedschappen in functie van de opdracht Gebruikt gereedschappen op een veilige en efficiënte manier Gebruikt opspangereedschappen en hulpgereedschappen Gebruikt meetinstrumenten en kalibers Reinigt de gereedschappen Kijkt de gereedschappen na op zichtbare gebreken en degelijkheid</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) - Kennis van ruwheidsmeetmethodes en meetinstrumenten - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van smeermiddelen - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes <p>Grondige kennis Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Bepaalt de verschillende bewerkingen en de afstelwaarden (tolerantie, positie,</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen</p>

<p>oppervlaktestaat, ...) van het stuk en het gereedschap in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen)</p> <p>Leest en interpreteert de constructie –en detailtekening naar soorten bewerkingen, volgorde en kritische maatvoering</p> <p>Stelt de bewerkingsvolgorde op</p> <p>Optimaliseert het plaatgebruik</p> <p>Bepaalt de parameters op basis van de technische informatie</p> <p>Bepaalt de condities op basis van de materiaalsoort</p> <p>Maakt documentatie op ter aanvulling van de aangeleverde technische informatie</p>	<p>Grondige kennis van procesparameters</p> <p>Grondige kennis van CNC-programmeertalen</p> <p>Grondige kennis van plaatbewerkingstechnieken</p> <p>Grondige kennis van technische tekeningen</p> <p>Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro)</p>
<p>Stelt een bewerkingsprogramma op of wijzigt het in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen)</p> <p>Maakt een schets van niet-standaard opspangereedschap</p> <p>Maakt niet-standaard opspangereedschap</p> <p>Wijzigt of schrijft een CNC-programma op basis van de technische specificaties, rekening houdend met de materiaalcondities</p> <p>Koppelt het aangepast programma terug naar de leidinggevende</p> <p>Controleert en herstelt programmeerfouten</p> <p>Wijzigt de programmatie wanneer de plaatonderdelen niet voldoen aan de technische specificaties</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van opbouw van het product - Basiskennis van driehoeksmmeetkunde <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro)</p> <p>Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen</p> <p>Grondige kennis van procesparameters</p>
<p>Stelt gereedschappen in</p> <p>Selecteert gereedschappen in functie van de opdracht</p> <p>Monteert gereedschappen in de gereedschapsopspanning</p> <p>Regelt af</p> <p>Registreert de afregeling</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van plaatbewerkingsmachines - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Monteert de snijgereedschappen en stelt ze af</p> <p>Bevestigt of plaatst de snijgereedschappen in de machine</p> <p>Stelt de snijgereedschappen af (uitlijnen, balanceren, ...)</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van plaatbewerkingsmachines <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Monteert opspanmiddelen</p>	<p>Kennis</p>

<p>Plaatst en bevestigt de opspanmiddelen Stelt de opspanmiddelen af (richten, uitlijnen, positioneren)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van plaatbewerkingsmachines - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes <p>Grondige kennis Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Positioneert het stuk en zet het vast Bedient beschikbare en toegelaten hef- en hijswerktuigen Spant een werkstuk op de machine volgens werkinstructies</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van opbouw en werking van het product - Basiskennis van driehoeksmetkunde <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van ergonomische hef-en tiltechnieken - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes
<p>Voert nabewerkingen uit Werkt plaatonderdelen af door ontbramen, slijpen, trimmen, schuren, vijlen, ... Vlakt de plaatonderdelen indien nodig</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van nevenprocessen (rechten, vlakken, drogen) <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van reinigingstechnieken
<p>Registreert productiegegevens Registreert productiehoeveelheden en werktijden Registreert meetresultaten Registreert productiestilstanden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole
<p>Maakt een proefstuk Bepaalt de bewerkingsstappen Bepaalt de controlestappen Wijzigt programmastappen en/of parameters Stuurt bij (bewerkingsvolgorde, parameters, opspanmethode en/of uitlijnmethode, ...) Legt bij het bereiken van de optimale bewerkingsvoorwaarden alle gegevens vast in werkdocumenten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van productmechanica - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole <p>Grondige kennis Grondige kennis van procesparameters Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Tekent maten af en brengt ze over op het plaatmateriaal Gebruikt meetinstrumenten Roept een aftekenprogramma op voor computergestuurd aftekenen en markeren Controleert het afgetekende patroon Voert de nodige voorbereidingen uit op basis van instructies (drogen, ontvetten, inoliën, ...)</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van nevenprocessen (rechten, vlakken, drogen) <p>Grondige kennis Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van maat- en vormtoleranties</p>
<p>Brengt de plaat op maat door knippen, snijden, snijbranden,</p>	<p>Basiskennis</p>

<p>plasmasnijden, lasersnijden, waterjet, zagen of knabbelen Spant plaatmateriaal op de machine Voorziet indien nodig bijkomende ondersteuning Laadt het programma op en stelt het nulpunt in bij gebruik van een CNC-gestuurde machine Stelt parameters manueel of computergestuurd in Maakt een werkstuk Voert controlemetingen uit Voert een visuele controle uit Stelt parameters bij op basis van de meetresultaten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van driehoeksmetkunde <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van productmechanica - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) <p>Grondige kennis Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro) Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van maat- en vormtoleranties Grondige kennis van gereedschappen Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van procesparameters</p>
<p>Vormt de plaat door plooiën, dieptrekpersen, vormpersen, rollen en thermisch vormen Laadt het programma op en stelt het nulpunt in bij gebruik van een CNC-gestuurde machine Spant plaatmateriaal op de machine of voert plaatmateriaal in de machine Voorziet indien nodig bijkomende ondersteuning Stelt parameters manueel of computergestuurd in Maakt een werkstuk Voert controlemetingen uit Voert een visuele controle uit Stelt parameters bij op basis van de meetresultaten</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van driehoeksmetkunde <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van productmechanica - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) - Kennis van plaatbewerkingsmachines <p>Grondige kennis Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van procesparameters Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro) Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen Grondige kennis van maat- en vormtoleranties Grondige kennis van plaatbewerkingstechnieken</p>

<p>Maakt plaatonderdelen aan door persen en ponsen Laadt het programma op en stelt het nulpunt in bij gebruik van een CNC-gestuurde machine Spant plaatmateriaal op de machine of voert plaatmateriaal in de machine Voorziet indien nodig bijkomende ondersteuning Stelt parameters manueel of computergestuurd in Maakt een werkstuk Voert controlemetingen uit Voert een visuele controle uit Stelt parameters bij op basis van de meetresultaten</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van driehoeksmeetkunde</p> <p>Kennis - Kennis van productmechanica - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) - Kennis van plaatbewerkingsmachines</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van procesparameters Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro) Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen Grondige kennis van maat- en vormtoleranties Grondige kennis van plaatbewerkingstechnieken</p>
<p>Voert preventief basisonderhoud uit aan machines of uitrustingen Houdt zich aan het onderhoudsplan en –richtlijnen Voert eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, ...) Gebruikt handgereedschap (sleutel, tang, ...)</p>	<p>Kennis - Kennis van onderhoudsprocedures van plaatbewerkingsmachines - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van smeermiddelen</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Merkt storingen aan een machine op en voert aanpassingen door Legt de productie stil indien nodig Gaat na wat de oorzaak is van een storing of afwijking Meldt problemen die niet zelf op te lossen zijn aan de verantwoordelijke Vervangt gereedschappen indien nodig Regelt machineonderdelen of parameters bij na de interventie Verleent hulp en advies aan onderhoudstechnici bij problemen</p>	<p>Kennis - Kennis van onderhoudsprocedures van plaatbewerkingsmachines - Kennis van plaatbewerkingsmachines</p>

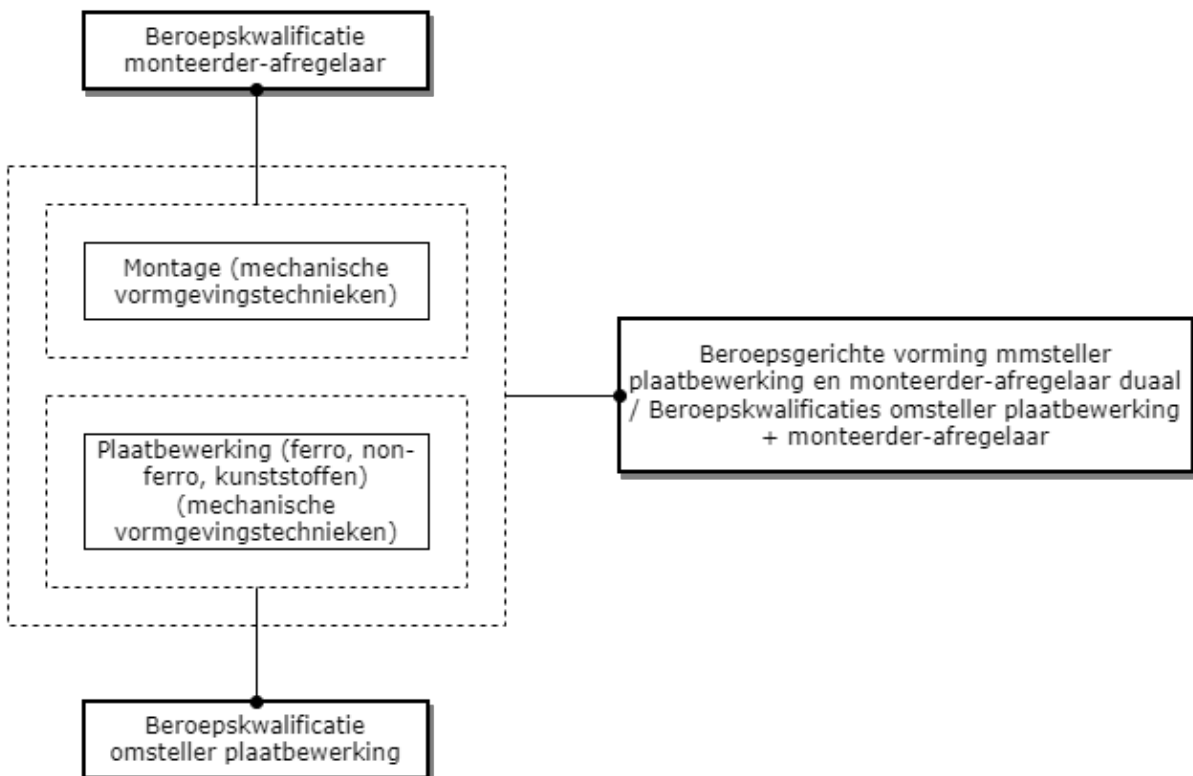
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 2 cluster(s). Een cluster is een samenhangend en afgerond geheel 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 cluster(s):

- Montage (mechanische vormgevingstechnieken)
- Plaatbewerking (ferro, non-ferro, kunststoffen) (mechanische vormgevingstechnieken)



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 Wisselt informatie en aanwijzingen uit met collega's Werkt efficiënt samen met collega's Geeft aandachtspunten mee aan collega's Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op Stelt werkdocumenten op Vult werkdocumenten in Rapporteert aan leidinggevenden Draagt de werkzaamheden over aan het volgende team</p>	<p>Kennis - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van vakterminologie</p>
<p>Organiseert de taken volgens de gegeven opdracht Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren Verzamelt materiaal en gereedschappen voor het uitvoeren van de opdracht Beschermt de ondergrond waarop gewerkt wordt bij risico op beschadigingen Leest en begrijpt het technisch dossier Bepaalt de eigen werkvolgorde en stuurt bij na overleg met de leidinggevende</p>	<p>Kennis - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof)</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van het lezen van een technisch dossier Grondige kennis van gereedschappen Grondige kennis van technische tekeningen</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid en milieu Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling Houdt zich aan de regels voor traceerbaarheid van producten Sorteert afval Werkt ergonomisch met gebruik van hefwerktuigen Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften Richt de eigen werkplek in volgens voorschriften</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken - Basiskennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Kennis - Kennis van veiligheids-, gezondheids-, hygiëne- en welzijnsvoorschriften in functie van de eigen werkzaamheden - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten</p>

<p>Gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften</p> <p>Neemt gepaste maatregelen volgens de veiligheidsvoorschriften bij ongevallen</p> <p>Slaat gereedschappen en materiaal veilig en correct op</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van de voorschriften van inzameling van afvalstoffen - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van vakterminologie
---	---

Cluster Montage (mechanische vormgevingstechnieken) – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Gebruikt gereedschappen in functie van montage</p> <p>Controleert de staat van gereedschappen voor gebruik</p> <p>Gebruikt gereedschappen op een veilige en efficiënte manier</p> <p>Gebruikt ondersteuningsmateriaal en beschikbare montagekalibers</p> <p>Reinigt de gereedschappen</p> <p>Kijkt de gereedschappen na op zichtbare gebreken en degelijkheid</p> <p>Controleert en stelt opspangereedschappen in</p> <p>Controleert of het keuringsplichtige gereedschap gekeurd is</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van borgingsmiddelen- en technieken - Kennis van gereedschappen
<p>Bereidt de montage voor</p> <p>Analyseert en interpreteert de samenstellings- en constructietekening en de aangegeven afregeltoleranties</p> <p>Selecteert onderdelen in functie van de gegeven passing (pen/gat)</p> <p>Koppelt onderdelen in functie van de gegeven passing (pen/gat)</p> <p>Werkt de onderdelen bij op basis van de meetresultaten (puinen, ruimen, vijlen, schuren, ...)</p> <p>Controleert de aangegeven onderdelen op correctheid</p> <p>Onderneemt de nodige acties bij niet conformiteiten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opbouw en werking van het product - Kennis van metaalbewerking - Kennis van driehoeksmmeetkunde - Kennis van het lezen van technische tekeningen - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes
<p>Positioneert de onderdelen</p> <p>Kijkt na of de aanwezige onderdelen overeenkomen met de onderdelen op tekeningen, werkinstructies en de opvolgdocumenten</p> <p>Gebruikt meet- en controle-instrumenten (rolmeter,</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opbouw en werking van het product - Kennis van driehoeksmmeetkunde - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole

<p>schuifmaat, waterpas, micrometer, ...)</p> <p>Reinigt de onderdelen Positioneert de onderdelen Gebruikt de opgegeven soort verbindingselementen en dichtingen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het lezen van technische tekeningen - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van positioneringstechnieken
<p>Stelt de positionering bij en/of regelt af</p> <p>Selecteert het gereedschap om de correctheid en speling van de afregeling te controleren Meet tussentijds de constructie Selecteert de nodige afregelmiddelen Regelt bij of lijnt onderdelen uit op basis van de opgegeven plaatstolerantie en de verkregen meetresultaten Meet na Stuurt bij binnen de gegeven plaatstoleranties/positionering</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van driehoeksmetkunde - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van positioneringstechnieken - Kennis van afregeltechnieken
<p>Monteert de onderdelen</p> <p>Monteert volgens een aangegeven werkvolgorde, technische specificaties en instructies Verbindt onderdelen door middel van mechanische verbindingen en lijmverbindingen Borgt de verbinding volgens voorschriften Controleert de montage (vlakken waterpas, onderdelen degelijk vastgezet en geborgd, visuele gebreken, ...) met de beschikbare meetinstrumenten Stelt de positie bij</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van metaalbewerking - Kennis van het lezen van technische tekeningen - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes - Kennis van mechanische verbindingen - Kennis van lijmverbindingen - Kennis van afregeltechnieken
<p>Demonteert onderdelen</p> <p>Gebruikt montagegereedschap (manuele, elektrische of pneumatische sleutel, hamer, koevoet, ...) Meet de te vervangen elementen op Plaatst een tijdelijke ondersteuning waar nodig Demonteert volgens de voorschriften (knippen, slijpen, snijbranden, verwarmen, ...) Voert nabewerkingen uit (slijpen, ontbramen, ...) Maakt de vrijgemaakte aansluitpunten schoon met het oog op heropbouw</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opbouw en werking van het product - Kennis van metaalbewerking - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van positioneringstechnieken

<p>Maakt de constructie klaar voor transport indien van toepassing Beschermt de constructie volgens de voorschriften Brengt hijselementen aan</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van borgingsmiddelen- en technieken
<p>Registreert gegevens voor productie- en kwaliteitsopvolging Registreert alle meetresultaten Registreert alle vervangen onderdelen Ondertekent de werkorder en -vergunningen en levert ze binnen Sluit de opdracht af</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole - Kennis van maat, -vorm en plaatstoleranties - Kennis van meetinstrumenten en meetmethodes
<p>Werkt op hoogte volgens de veiligheidsregels indien van toepassing Controleert of het juiste keuringslabel aanwezig is op stellingen, hoogtewerkers, ladders en valbeveiliging Werkt veilig op stellingen en gebruikt valbeveiliging Plaatst en gebruikt hoogtewerkers Plaatst en gebruikt ladders Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's , PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van werken op hoogte
<p>Slaat lasten aan en verplaatst ze onder begeleiding Selecteert het juiste hijshulpmiddel in functie van de last Schat het gewicht van de last in Slaat de lasten aan in functie van het zwaartepunt en de tophoek Geeft de correcte aanduidingen of seinen aan de kraanman Brengt de last op de plaats van montage met het geschikte transportmateriaal</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van driehoeksmetkunde - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van aanslaan en uitwijzen van kritische lasten - Kennis van werken op hoogte

Cluster Plaatbewerking (ferro, non-ferro, kunststoffen) (mechanische vormgevingstechnieken) – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Gebruikt gereedschappen in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen) Controleert de gereedschappen in functie van de opdracht Gebruikt gereedschappen op een veilige en efficiënte manier</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) - Kennis van ruwheidsmeetmethodes en meetinstrumenten - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van smeermiddelen

<p>Gebruikt opspangereedschappen en hulpgereedschappen Gebruikt meetinstrumenten en kalibers Reinigt de gereedschappen Kijkt de gereedschappen na op zichtbare gebreken en degelijkheid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes <p>Grondige kennis Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Bepaalt de verschillende bewerkingen en de afstelwaarden (tolerantie, positie, oppervlaktestaat, ...) van het stuk en het gereedschap in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen) Leest en interpreteert de constructie – en detailtekening naar soorten bewerkingen, volgorde en kritische maatvoering Stelt de bewerkingsvolgorde op Optimaliseert het plaatgebruik Bepaalt de parameters op basis van de technische informatie Bepaalt de condities op basis van de materiaalsoort Maakt documentatie op ter aanvulling van de aangeleverde technische informatie</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen Grondige kennis van procesparameters Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van plaatbewerkingstechnieken Grondige kennis van technische tekeningen Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro)</p>
<p>Stelt een bewerkingsprogramma op of wijzigt het in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen) Maakt een schets van niet-standaard opspangereedschap Maakt niet-standaard opspangereedschap Wijzigt of schrijft een CNC-programma op basis van de technische specificaties, rekening houdend met de materiaalcondities Koppelt het aangepast programma terug naar de leidinggevende Controleert en herstelt programmeerfouten Wijzigt de programmatie wanneer de plaatonderdelen niet voldoen aan de technische specificaties</p>	<p>Basiskennis <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van opbouw van het product - Basiskennis van driehoeksmetkunde <p>Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) <p>Grondige kennis Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro) Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen Grondige kennis van procesparameters</p> </p></p>
<p>Stelt gereedschappen in Selecteert gereedschappen in functie van de opdracht Monteert gereedschappen in de gereedschapsopspanning Regelt af</p>	<p>Kennis <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van plaatbewerkingsmachines - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes </p>

Registreert de afregeling	Grondige kennis Grondige kennis van gereedschappen
Monteert de snijgereedschappen en stelt ze af Bevestigt of plaatst de snijgereedschappen in de machine Stelt de snijgereedschappen af (uitlijnen, balanceren, ...)	Kennis - Kennis van plaatbewerkingsmachines Grondige kennis Grondige kennis van gereedschappen
Monteert opspanmiddelen Plaatst en bevestigt de opspanmiddelen Stelt de opspanmiddelen af (richten, uitlijnen, positioneren)	Kennis - Kennis van plaatbewerkingsmachines - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes Grondige kennis Grondige kennis van gereedschappen
Positioneert het stuk en zet het vast Bedient beschikbare en toegelaten hef- en hijswerktuigen Spant een werkstuk op de machine volgens werkinstructies	Basiskennis - Basiskennis van opbouw en werking van het product - Basiskennis van driehoeksmetkunde Kennis - Kennis van ergonomische hef-en tiltechnieken - Kennis van opspangereedschappen - Kennis van opspanmethodes
Voert nabewerkingen uit Werkt plaatonderdelen af door ontbramen, slijpen, trimmen, schuren, vijlen, ... Vlakt de plaatonderdelen indien nodig	Basiskennis - Basiskennis van nevenprocessen (rechten, vlakken, drogen) Kennis - Kennis van reinigingstechnieken
Registreert productiegegevens Registreert productiehoeveelheden en werktijden Registreert meetresultaten Registreert productiestilstanden	Kennis - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole
Maakt een proefstuk Bepaalt de bewerkingsstappen Bepaalt de controlestappen Wijzigt programmastappen en/of parameters Stuurt bij (bewerkingsvolgorde, parameters, opspanmethode en/of uitlijnmethode, ...) Legt bij het bereiken van de optimale bewerkingsvoorwaarden alle gegevens vast in werkdocumenten	Kennis - Kennis van productmechanica - Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontrole Grondige kennis Grondige kennis van procesparameters Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van gereedschappen
Tekent maten af en brengt ze over op het plaatmateriaal Gebruikt meetinstrumenten	Basiskennis - Basiskennis van nevenprocessen (rechten, vlakken, drogen)

<p>Roept een aftekenprogramma op voor computergestuurd aftekenen en markeren Controleert het afgetekende patroon Voert de nodige voorbereidingen uit op basis van instructies (drogen, ontvetten, inoliën, ...)</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van maat- en vormtoleranties</p>
<p>Brengt de plaat op maat door knippen, snijden, snijbranden, plasmasnijden, lasersnijden, waterjet, zagen of knabbelen Spant plaatmateriaal op de machine Voorziet indien nodig bijkomende ondersteuning Laadt het programma op en stelt het nulpunt in bij gebruik van een CNC-gestuurde machine Stelt parameters manueel of computergestuurd in Maakt een werkstuk Voert controlemetingen uit Voert een visuele controle uit Stelt parameters bij op basis van de meetresultaten</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van driehoeksmetkunde</p> <p>Kennis - Kennis van productmechanica - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof)</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro) Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van maat- en vormtoleranties Grondige kennis van gereedschappen Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van procesparameters</p>
<p>Vormt de plaat door plooiën, dieptrekpersen, vormpersen, rollen en thermisch vormen Laadt het programma op en stelt het nulpunt in bij gebruik van een CNC-gestuurde machine Spant plaatmateriaal op de machine of voert plaatmateriaal in de machine Voorziet indien nodig bijkomende ondersteuning Stelt parameters manueel of computergestuurd in Maakt een werkstuk Voert controlemetingen uit Voert een visuele controle uit Stelt parameters bij op basis van de meetresultaten</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van driehoeksmetkunde</p> <p>Kennis - Kennis van productmechanica - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) - Kennis van plaatbewerkingsmachines</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van CNC-programmeertalen Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D) Grondige kennis van procesparameters</p>

	<p>Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro)</p> <p>Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen</p> <p>Grondige kennis van maat- en vormtoleranties</p> <p>Grondige kennis van plaatbewerkingstechnieken</p>
<p>Maakt plaatonderdelen aan door persen en ponsen</p> <p>Laadt het programma op en stelt het nulpunt in bij gebruik van een CNC-gestuurde machine</p> <p>Spant plaatmateriaal op de machine of voert plaatmateriaal in de machine</p> <p>Voorziet indien nodig bijkomende ondersteuning</p> <p>Stelt parameters manueel of computergestuurd in</p> <p>Maakt een werkstuk</p> <p>Voert controlemetingen uit</p> <p>Voert een visuele controle uit</p> <p>Stelt parameters bij op basis van de meetresultaten</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van driehoeksmeetkunde <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van productmechanica - Kennis van materialen (ferro, non-ferro, kunststof) - Kennis van plaatbewerkingsmachines <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van CNC-programmeertalen</p> <p>Grondige kennis van meetinstrumenten en meetmethodes (2D)</p> <p>Grondige kennis van procesparameters</p> <p>Grondige kennis van de eigenschappen van metaalsoorten en legeringen (ferro en non-ferro)</p> <p>Grondige kennis van de eigenschappen van kunststoffen</p> <p>Grondige kennis van maat- en vormtoleranties</p> <p>Grondige kennis van plaatbewerkingstechnieken</p>
<p>Voert preventief basisonderhoud uit aan machines of uitrustingen</p> <p>Houdt zich aan het onderhoudsplan en -richtlijnen</p> <p>Voert eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit (reinigen, smeren, onderdelen vervangen, ...)</p> <p>Gebruikt handgereedschap (sleutel, tang, ...)</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van onderhoudsprocedures van plaatbewerkingsmachines - Kennis van reinigingstechnieken - Kennis van smeermiddelen <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van gereedschappen</p>
<p>Merkt storingen aan een machine op en voert aanpassingen door</p> <p>Legt de productie stil indien nodig</p> <p>Gaat na wat de oorzaak is van een storing of afwijking</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van onderhoudsprocedures van plaatbewerkingsmachines - Kennis van plaatbewerkingsmachines

Meldt problemen die niet zelf op te lossen zijn aan de verantwoordelijke Vervangt gereedschappen indien nodig Regelt machineonderdelen of parameters bij na de interventie Verleent hulp en advies aan onderhoudstechnici bij problemen	
--	--

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

Werkplekcomponent

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

De werkplekcomponent in de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Gezien de verschillende contexten binnen deze opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar duaal dient de leerling zijn opleidingstraject te vervullen binnen deze 2 contexten, namelijk montage en plaatbewerking.

Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar duaal" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificaties "monteerder-afregelaar" en "omsteller plaatbewerking" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "omsteller plaatbewerking en monteerder-afregelaar duaal" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificaties "monteerder-afregelaar" en "omsteller plaatbewerking" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt, bij een lineaire organisatie, als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate het geheel van de volgende activiteiten van de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "monteerder-afregelaar" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald:
 - Werkt in teamverband
 - Organiseert de taken volgens de gegeven opdracht

- Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
 - Gebruikt gereedschappen in functie van monteren en afregelen
 - Bereidt de montage voor
 - Positioneert de onderdelen
 - Stelt de positionering bij en/of regelt af
 - Monteert de onderdelen
 - Demonteert onderdelen
 - Maakt de constructie klaar voor transport indien van toepassing
 - Registreert gegevens voor productie- en kwaliteitsopvolging
 - Werkt op hoogte volgens de veiligheidsregels indien van toepassing
 - Slaat lasten aan en verplaatst ze onder begeleiding
- wordt uitgereikt, bij een modulaire organisatie, als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate het geheel van de volgende cluster(s):
 - Montage (mechanische vormgevingstechnieken)

en de algemene activiteiten, die in de cluster(s) geïntegreerd worden aangeboden, van de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "monteerder-afregelaar" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt, bij een lineaire organisatie, als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate het geheel van de volgende activiteiten van de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "omsteller plaatbewerking" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald:
 - Werkt in teamverband
 - Organiseert de taken volgens de gegeven opdracht
 - Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn
 - Gebruikt gereedschappen in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen)
 - Bepaalt de verschillende bewerkingsfases/bewerkingen en afstelwaarden (tolerantie, positie, plaatspecificaties, plaatoppervlaktegesteldheid, vervormingscondities, ...) van het stuk en het gereedschap in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen)
 - Stelt een bewerkingsprogramma op of wijzigt het in functie van het materiaal (ferro, non-ferro en kunststoffen)
 - Stelt gereedschappen in
 - Maakt een proefstuk
 - Tekent maten af en brengt ze over op het plaatmateriaal
 - Monteert de snijgereedschappen en stelt ze af
 - Monteert opspanmiddelen
 - Positioneert het stuk en zet het vast
 - Brengt de plaat op maat door knippen, snijden, snijbranden, plasmasnijden, lasersnijden, waterjet, zagen of knabbelen
 - Vormt de plaat door plooiën, dieptrekpersen, vormpersen, rollen en thermisch vormen
 - Maakt plaatonderdelen aan door persen en ponsen
 - Voert nabewerkingen uit
 - Registreert productiegegevens
 - Voert preventief basisonderhoud uit aan machines of uitrustingen

- Merkt storingen aan een machine op en voert aanpassingen door
 - wordt uitgereikt, bij een modulaire organisatie, als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate het geheel van de volgende cluster(s):
 - Plaatbewerking (ferro, non-ferro, kunststoffen) (mechanische vormgevingstechnieken)
 en de algemene activiteiten, die in de cluster(s) geïntegreerd worden aangeboden, van de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "omsteller plaatbewerking" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn.

Aanloopstructuuronderdeel

Niet van toepassing.

Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.

STANDAARDTRAJECT

Polyvalent technieker havenvoertuigen dual

Situering en omschrijving

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

In de opleiding polyvalent technieker havenvoertuigen 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 polyvalent technieker havenvoertuigen dual wordt georganiseerd als secundair-na-secundair onderwijs (Se-n-Se) binnen het studiegebied Mechanica-elektriciteit.

Het standaardtraject voor de opleiding polyvalent technieker havenvoertuigen dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie(s):

- Beroepskwalificatie bk-0494-1 polyvalent technieker havenvoertuigen, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding polyvalent technieker havenvoertuigen dual leert men preventief onderhoud, diagnose, herstellingen en vervangingen uitvoeren van mechanische, hydraulische, pneumatische of elektrische aard aan straddle carriers, reach stackers, terminal trekkers, vorkliften, mobiele kranen, ... volgens de veiligheidsvoorschriften en regelgeving teneinde de havenvoertuigen operationeel te maken of houden.

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 (2 semesters), waarvan kan worden afgeweken in functie van de individuele leerweg van een jongere.

Toelatingsvoorwaarden

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

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden van het derde leerjaar van de derde graad, waarop de opleiding polyvalent technieker havenvoertuigen dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; ofwel als zijinstromer⁵ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding polyvalent technieker havenvoertuigen dual.

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

Algemene vorming

Er wordt geen algemene vorming opgelegd. Het staat de aanbieder vrij.

⁵ 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".

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 Wisselt informatie uit met collega's en gebruikers van het voertuig Volgt aanwijzingen van collega's van ondersteunende diensten Volgt aanwijzingen op van verantwoordelijken Rapporteert aan leidinggevenden Vraagt aan collega's advies over moeilijk op te lossen storingen</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van vakjargon Frans, Engels, Duits - Basiskennis van communicatietechnieken (open vragen, ...)</p> <p>Kennis - Kennis van bedrijfsspecifieke procedures</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid, milieu- en kwaliteitszorg Sorteert afval en voert het af volgens de voorschriften Sorteert en/of stockeert gevaarlijke en ontvlambare producten volgens voorschriften Recupereert materialen Gaat zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften Controleert de aanwezigheid van en gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan het hogespanningssysteem van voertuigen (v. elektrische, hybride, waterstof, ...) Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan de operationele omgeving Verhindert het gebruik van het voertuig terwijl er aan gewerkt wordt Spreekt collega's aan op onveilig gedrag</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van wetgeving en richtlijnen in verband met voertuigen</p> <p>Kennis - Kennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle - Kennis van de opbouw en werking van hybride, hydraulische en elektrische voertuigen - Kennis van emissienormen - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van kwaliteitsnormen - Kennis van milieuvoorschriften - Kennis van veiligheidsregels - Kennis van voorschriften rond afval</p>

<p>Vraagt hulp in geval van twijfel</p>	
<p>Werkt op hoogte volgens de veiligheidsregels Controleert of het juiste keuringslabel aanwezig is op hoogtewerkers, schaarliften, valbeveiliging en sporadisch stellingen en ladders Werkt veilig op stellingen en gebruikt valbeveiliging Plaatst en gebruikt hoogtewerkers Plaatst en gebruikt ladders sporadisch Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's , PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van veiligheidsregels - Kennis van werken op hoogte
<p>Slaat lasten aan en verplaatst ze onder begeleiding Selecteert het juiste hijs hulpmiddel in functie van de last Schat het gewicht van de last in Slaat de lasten aan in functie van het zwaartepunt en de tophoek Geeft de correcte aanduidingen of seinen aan de kraanman Brengt de last op de werkplek met het geschikte transportmateriaal</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van aanslaan en uitwijzen van kritische lasten - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van driehoeksmmeetkunde - Kennis van werken op hoogte
<p>Bouwt de eigen deskundigheid op Raadpleegt relevante informatiebronnen Denkt kritisch na over het eigen functioneren Integreert nieuwe ervaringen en feedback in de dagelijkse werksituatie (interne/externe audits, ...)</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van reflectietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de relevante informatiebronnen
<p>Volgt aanwijzingen van een hiërarchisch verantwoordelijke of collega's Treft voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren Bepaalt de werkmethode en legt benodigde producten, gereedschap en materiaal klaar Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, constructeursvoorschriften)</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van vakjargon Frans, Engels, Duits <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software - Kennis van materialen, gereedschappen en machines - Kennis van voertuigtypes
<p>Maakt het voertuig klaar in het kader van de werkzaamheden Zorgt dat het voertuig in de werkzone staat Beschermt het voertuig en het interieur tegen beschadigingen en vlekken</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van het reinigen van onderdelen - Kennis van hef- en hijstoestellen - Kennis van materialen, gereedschappen en machines

<p>Gebruikt hulpmiddelen om het voertuig op te tillen Maakt de onderdelen van het voertuig proper Gebruikt reinigingstoestellen</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
<p>Controleert het voertuig in het kader van het onderhoud Inspecteert visueel de onderdelen op onder andere: schade, slijtage, lekken enz. Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken Controleert onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...) Controleert banden op spanning en slijtage en brengt ze indien nodig op de voorgeschreven spanning Controleert onderdelen (remplaatjes, schokdempers, ...) Controleert pneumatische onderdelen (cilinders, leidingen, stuurventielen, ...) Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig Controleert hydraulische onderdelen (accumulatoren, sturing, spreader, radiator, ventielen, leidingen, slangen, cilinders, ...) Vervangt vloeistoffen (smeermiddelen, remvloeistof, ...), filters en verbruiksgoederen (pollenfilters, bougies, ...) Controleert de temperatuur van de uitstroamlucht aan de ventilatieroosters in het kader van de werking van het klimaatbeheersingssysteem Test het veiligheidssysteem door het functioneren van bedieningsinstrumenten, controlelampen, noodstoppen, meters en alarmen te controleren Gebruikt diagnoseapparatuur Controleert de motoronderdelen en de goede werking van de motor Zorgt dat een testrit wordt uitgevoerd Voert een visuele controle uit op de uitlijning van de wielen en de wielbevestiging Controleert de staat van hijskabels en kettingen</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen - Basiskennis van smeertechnieken en centrale smering <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van batterijen - Kennis van de opbouw en werking van hybride, hydraulische en elektrische voertuigen - Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor en een generator - Kennis van diagnosetoestel (foutcodes (o.a. uit PLC), parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...) - Kennis van het gebruik van meettoestellen (multimeter, ampèremeterklem, ...) - Kennis van elektriciteit (werking, concepten, systemen) - Kennis van hydraulica (werking, concepten, systemen) - Kennis van inspuitssystemen - Kennis van niet-destructief onderzoek (magnetisch onderzoek, penetrant onderzoek, ...) - Kennis van pneumatica (werking, concepten, systemen) - Kennis van specifieke kenmerken van koelvloeistoffen <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van de componenten van een verbrandingsmotor Grondige kennis van de ophanging van voertuigen Grondige kennis van de werking van de transmissie Grondige kennis van de werking van een verbrandingsmotor Grondige kennis van de werking van stuurinrichtingen Grondige kennis van het lezen van pneumatische, hydraulische en elektrische schema's</p>

<p>Controleert de twistlocks volgens de voorschriften van de constructeur</p> <p>Controleert de werking van de onderdelen van de spreader of de voorzetapparatuur</p>	
<p>Voert herstellingen en vervangingen uit in het kader van het onderhoud en reparaties</p> <p>Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken</p> <p>Vervangt banden en wielen</p> <p>Brengt corrosiewerend product aan</p> <p>Lijnt de wielen en de wielbevestiging uit</p> <p>Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur</p> <p>Herstelt of vervangt pneumatische onderdelen (cilinders, leidingen, stuurventielen, ...)</p> <p>Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...)</p> <p>Herstelt of vervangt onderdelen (remplaatjes, schokdempers, eenvoudige distributieriem, ...)</p> <p>Herstelt of vervangt hydraulische onderdelen (accumulatoren, sturing, spreader, radiator, ventielen, leidingen, slangen, cilinders, ...)</p> <p>Herstelt of vervangt motoronderdelen</p> <p>Zorgt ervoor dat een testrit wordt uitgevoerd</p> <p>Vervangt onderdelen in het kader van onderhoudsbeurten met lange termijninterval (dieselpartikelfilter, versnellingsbakolie, transmissie, ...)</p> <p>Voert initialisaties uit</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen - Basiskennis van smeertechnieken en centrale smering <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van banden en wielen - Kennis van borgingstechnieken - Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor en een generator - Kennis van de werkingsprincipes van voertuigen uitgerust met LPG, CNG en LNG - Kennis van het basis remsysteem - Kennis van diagnosetoestel (foutcodes (o.a. uit PLC), parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...) - Kennis van het gebruik van meettoestellen (multimeter, ampèremeterklem, ...) - Kennis van elektriciteit (werking, concepten, systemen) - Kennis van toegepaste elektronica (actuatoren, sensoren, sturingen, ...) - Kennis van materialen, gereedschappen en machines - Kennis van herprofileringstechnieken - Kennis van hydraulica (werking, concepten, systemen) - Kennis van inspuitssystemen - Kennis van ontstekingsystemen - Kennis van pneumatica (werking, concepten, systemen) - Kennis van specifieke kenmerken van koelvloeistoffen <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van (de)montagetechnieken</p> <p>Grondige kennis van de componenten van een verbrandingsmotor</p> <p>Grondige kennis van de opbouw van een voertuig</p>

	<p>Grondige kennis van de ophanging van voertuigen</p> <p>Grondige kennis van de werking van aandrijflijnen</p> <p>Grondige kennis van de werking van de transmissie</p> <p>Grondige kennis van de werking van een verbrandingsmotor</p> <p>Grondige kennis van de werking van stuurinrichtingen</p> <p>Grondige kennis van distributiesystemen</p> <p>Grondige kennis van een detectiemethode voor eenvoudige elektrische storingen</p> <p>Grondige kennis van het lezen van pneumatische, hydraulische en elektrische schema's</p>
<p>Bewerkt of past onderdelen aan, binnen de eigen bevoegdheid Last, vijlt, boort, ... onderdelen Tapt draad</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van plaatwerk - Basiskennis van weerstand van materialen - Basiskennis van metaalbewerkingstechnieken: kunnen vijlen, boren, tappen, draad trekken - Basiskennis van soorten metalen en kunststoffen - Basiskennis van verwarmings- en lastechnieken
<p>Identificeert oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan het voertuig en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie Luistert naar specifieke geluiden of kijkt naar roest, verkleuring, slijtage, lekkage, ... Interpreteert foutmeldingen op het instrumentenbord, de display en de controlelampen Sluit mogelijke oorzaken van een storing in een elektrische kring (kabelbreuk, slecht contact, ...), pneumatische en hydraulische kring één na één uit Gebruikt meet- en diagnoseapparatuur Interpreteert waarnemingen en meetresultaten Vraagt aan collega's advies over moeilijk op te lossen storingen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de modaliteiten voor de reparatie - Kennis van diagnosetoestel (foutcodes (o.a. uit PLC), parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...) - Kennis van toegepaste elektronica (actuatoren, sensoren, sturingen, ...) - Kennis van het gebruik van meettoestellen (multimeter, ampèremeterklem, drukmeters, ...) - Kennis van het gebruik van testapparatuur

<p>Maakt elektrische, hydraulische, hybride, ... voertuigen spanningsvrij en/of drukvrij en brengt ze weer onder spanning en/of druk onder begeleiding</p> <p>Past de geldende veiligheidsmaatregelen toe</p> <p>Maakt het voertuig spanningsvrij en/of drukvrij volgens de geëigende procedure</p> <p>Stelt vast dat het voertuig spanningsvrij en/of drukvrij is</p> <p>Brengt het voertuig weer onder spanning en/of druk</p> <p>Controleert de werking van het voertuig</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de opbouw en werking van hybride, hydraulische en elektrische voertuigen - Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor en een generator - Kennis van hydraulica (werking, concepten, systemen) - Kennis van pneumatica (werking, concepten, systemen)
<p>Registreert welke controles en werkzaamheden werden uitgevoerd</p> <p>Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden</p> <p>Meldt steeds terugkerende problemen en te voorziene grote herstellingen</p> <p>Houdt werktijden bij</p> <p>Vult een formulier in voor gereedschap en wisselstukken die onvoldoende in voorraad zijn</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
<p>Ruimt de werkzone op, maakt ze schoon en voert een basisonderhoud uit aan gereedschappen en installaties</p> <p>Legt gereedschap en grondstoffen op de juiste plaats terug</p> <p>Reinigt gereedschap vooraleer het op te bergen</p> <p>Houdt de werkvloer ordelijk en proper</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van materialen, gereedschappen en machines - Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...) - Kennis van het reinigen van onderdelen - Kennis van procedures en systemen om de werkplek te organiseren.

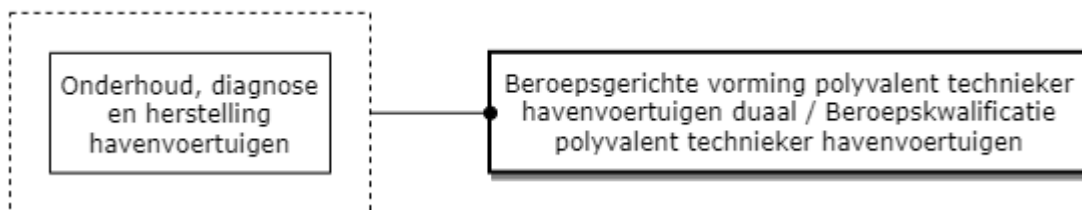
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster(s). Een cluster is een samenhangend en afgerond geheel 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 cluster(s):

- Onderhoud, diagnose en herstelling havenvoertuigen



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 Onderhoud, diagnose en herstelling havenvoertuigen – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt in teamverband Wisselt informatie uit met collega's en gebruikers van het voertuig Volgt aanwijzingen van collega's van ondersteunende diensten Volgt aanwijzingen op van verantwoordelijken Rapporteert aan leidinggevenden Vraagt aan collega's advies over moeilijk op te lossen storingen</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van vakjargon Frans, Engels, Duits - Basiskennis van communicatietechnieken (open vragen, ...)</p> <p>Kennis - Kennis van bedrijfsspecifieke procedures</p>
<p>Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn Houdt zich aan de regels over veiligheid, gezondheid, milieu- en kwaliteitszorg Sorteert afval en voert het af volgens de voorschriften Sorteert en/of stockeert gevaarlijke en ontvlambare producten volgens voorschriften Recupereert materialen Gaaf zuinig om met materialen, gereedschappen, tijd en vermijdt verspilling</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van wetgeving en richtlijnen in verband met voertuigen</p> <p>Kennis - Kennis van de opbouw en werking van hybride, hydraulische en elektrische voertuigen - Kennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle - Kennis van emissienormen</p>

<p>Gebruikt hef- en hijswerktuigen volgens voorschriften</p> <p>Controleert de aanwezigheid van en gebruikt persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) volgens de specifieke voorschriften</p> <p>Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan het hogespanningssysteem van voertuigen (v. elektrische, hybride, waterstof, ...)</p> <p>Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan de operationele omgeving</p> <p>Verhindert het gebruik van het voertuig terwijl er aan gewerkt wordt</p> <p>Spreekt collega's aan op onveilig gedrag</p> <p>Vraagt hulp in geval van twijfel</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van kwaliteitsnormen - Kennis van milieuvoorschriften - Kennis van veiligheidsregels - Kennis van voorschriften rond afval
<p>Werkt op hoogte volgens de veiligheidsregels</p> <p>Controleert of het juiste keuringslabel aanwezig is op hoogtewerkers, schaarliften, valbeveiliging en sporadisch stellingen en ladders</p> <p>Werkt veilig op stellingen en gebruikt valbeveiliging</p> <p>Plaatst en gebruikt hoogtewerkers</p> <p>Plaatst en gebruikt ladders sporadisch</p> <p>Gebruikt beschermingsmiddelen (PBM's en CBM's) aangepast aan de werkomstandigheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen aangepast aan de werkomstandigheden: CBM's, PBM's, pictogrammen en etiketten - Kennis van veiligheidsregels - Kennis van werken op hoogte
<p>Slaat lasten aan en verplaatst ze onder begeleiding</p> <p>Selecteert het juiste hijs hulpmiddel in functie van de last</p> <p>Schat het gewicht van de last in</p> <p>Slaat de lasten aan in functie van het zwaartepunt en de tophoek</p> <p>Geeft de correcte aanduidingen of seinen aan de kraanman</p> <p>Brengt de last op de werkplek met het geschikte transportmateriaal</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van aanslaan en uitwijzen van kritische lasten - Kennis van de labels van het hijsmateriaal dat gekeurd moet worden - Kennis van driehoeksmmeetkunde - Kennis van werken op hoogte
<p>Bouwt de eigen deskundigheid op</p> <p>Raadpleegt relevante informatiebronnen</p> <p>Denkt kritisch na over het eigen functioneren</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van reflectietechnieken <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de relevante informatiebronnen

<p>Integreert nieuwe ervaringen en feedback in de dagelijkse werksituatie (interne/externe audits, ...)</p>	
<p>Volgt aanwijzingen van een hiërarchisch verantwoordelijke of collega's Treff voorbereidingen om de opdracht optimaal uit te voeren Bepaalt de werkmethode en legt benodigde producten, gereedschap en materiaal klaar Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, constructeursvoorschriften)</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van vakjargon Frans, Engels, Duits <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software - Kennis van materialen, gereedschappen en machines - Kennis van voertuigtypes
<p>Maakt het voertuig klaar in het kader van de werkzaamheden Zorgt dat het voertuig in de werkzone staat Beschermt het voertuig en het interieur tegen beschadigingen en vlekken Gebruikt hulpmiddelen om het voertuig op te tillen Maakt de onderdelen van het voertuig proper Gebruikt reinigingstoestellen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken - Kennis van het reinigen van onderdelen - Kennis van hef- en hijstoestellen - Kennis van materialen, gereedschappen en machines - Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
<p>Controleert het voertuig in het kader van het onderhoud Inspecteert visueel de onderdelen op onder andere: schade, slijtage, lekken enz. Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken Controleert onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...) Controleert banden op spanning en slijtage en brengt ze indien nodig op de voorgeschreven spanning Controleert onderdelen (remplaatjes, schokdempers, ...) Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig Controleert pneumatische onderdelen (cilinders, leidingen, stuurventielen, ...) Controleert hydraulische onderdelen (accumulatoren, sturing, spreader, radiator, ventielen, leidingen, slangen, cilinders, ...)</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen - Basiskennis van smeertechnieken en centrale smering <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van batterijen - Kennis van de opbouw en werking van hybride, hydraulische en elektrische voertuigen - Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor en een generator - Kennis van diagnosetoestel (foutcodes (o.a. uit PLC), parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...) - Kennis van elektriciteit (werking, concepten, systemen) - Kennis van het gebruik van meettoestellen (multimeter, ampèremeterklem, ...) - Kennis van hydraulica (werking, concepten, systemen) - Kennis van inspuitssystemen

<p>Vervangt vloeistoffen (smeermiddelen, remvloeistof, ...), filters en verbruiksgoederen (pollenfilters, bougies, ...)</p> <p>Controleert de temperatuur van de uitstroomlucht aan de ventilatioeroosters in het kader van de werking van het klimaatbeheersingssysteem</p> <p>Test het veiligheidssysteem door het functioneren van bedieningsinstrumenten, controlelampen, noodstoppen, meters en alarmen te controleren</p> <p>Controleert de motoronderdelen en de goede werking van de motor</p> <p>Gebruikt diagnoseapparatuur</p> <p>Zorgt dat een testrit wordt uitgevoerd</p> <p>Voert een visuele controle uit op de uitlijning van de wielen en de wielbevestiging</p> <p>Controleert de staat van hijskabels en kettingen</p> <p>Controleert de twistlocks volgens de voorschriften van de constructeur</p> <p>Controleert de werking van de onderdelen van de spreader of de voorzetapparatuur</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van niet-destructief onderzoek (magnetisch onderzoek, penetrant onderzoek, ...) - Kennis van pneumatica (werking, concepten, systemen) - Kennis van specifieke kenmerken van koelvloeistoffen <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van de componenten van een verbrandingsmotor</p> <p>Grondige kennis van de ophanging van voertuigen</p> <p>Grondige kennis van de werking van de transmissie</p> <p>Grondige kennis van de werking van een verbrandingsmotor</p> <p>Grondige kennis van de werking van stuurinrichtingen</p> <p>Grondige kennis van het lezen van pneumatische, hydraulische en elektrische schema's</p>
<p>Voert herstellingen en vervangingen uit in het kader van het onderhoud en reparaties</p> <p>Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken</p> <p>Vervangt banden en wielen</p> <p>Brengt corrosiewerend product aan</p> <p>Lijnt de wielen en de wielbevestiging uit</p> <p>Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur</p> <p>Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...)</p> <p>Herstelt of vervangt pneumatische onderdelen (cilinders, leidingen, stuurventielen, ...)</p> <p>Herstelt of vervangt hydraulische onderdelen (accumulatoren, sturing, spreader, radiator, ventielen, leidingen, slangen, cilinders, ...)</p> <p>Herstelt of vervangt onderdelen (remplaatjes, schokdempers, eenvoudige distributieriem, ...)</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen - Basiskennis van smeertechnieken en centrale smering <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van banden en wielen - Kennis van borgingstechnieken - Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor en een generator - Kennis van de werkingsprincipes van voertuigen uitgerust met LPG, CNG en LNG - Kennis van het basis remsysteem - Kennis van diagnosetoestel (foutcodes (o.a. uit PLC), parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...) - Kennis van het gebruik van meettoestellen (multimeter, ampèremeterklem, ...) - Kennis van elektriciteit (werking, concepten, systemen)

<p>Zorgt ervoor dat een testrit wordt uitgevoerd Herstelt of vervangt motoronderdelen Vervangt onderdelen in het kader van onderhoudsbeurten met lange termijninterval (dieselpartikelfilter, versnellingsbakolie, transmissie, ...) Voert initialisaties uit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van toegepaste elektronica (actuatoren, sensoren, sturingen, ...) - Kennis van materialen, gereedschappen en machines - Kennis van herprofileringstechnieken - Kennis van hydraulica (werking, concepten, systemen) - Kennis van inspuitsystemen - Kennis van ontstekingsystemen - Kennis van pneumatica (werking, concepten, systemen) - Kennis van specifieke kenmerken van koelvloeistoffen <p>Grondige kennis Grondige kennis van (de)montagetechnieken Grondige kennis van de componenten van een verbrandingsmotor Grondige kennis van de opbouw van een voertuig Grondige kennis van de ophanging van voertuigen Grondige kennis van de werking van aandrijflijnen Grondige kennis van de werking van de transmissie Grondige kennis van de werking van een verbrandingsmotor Grondige kennis van de werking van stuurinrichtingen Grondige kennis van distributiesystemen Grondige kennis van een detectiemethode voor eenvoudige elektrische storingen Grondige kennis van het lezen van pneumatische, hydraulische en elektrische schema's</p>
<p>Bewerkt of past onderdelen aan, binnen de eigen bevoegdheid Last, vijlt, boort, ... onderdelen Tapt draad</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van plaatwerk - Basiskennis van weerstand van materialen - Basiskennis van metaalbewerkingstechnieken: kunnen vijlen, boren, tappen, draad trekken - Basiskennis van soorten metalen en kunststoffen - Basiskennis van verwarmings- en lastechnieken

<p>Identificeert oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan het voertuig en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie</p> <p>Luistert naar specifieke geluiden of kijkt naar roest, verkleuring, slijtage, lekkage, ...</p> <p>Interpreteert foutmeldingen op het instrumentenbord, de display en de controlelampen</p> <p>Sluit mogelijke oorzaken van een storing in een elektrische kring (kabelbreuk, slecht contact, ...), pneumatische en hydraulische kring één na één uit</p> <p>Gebruikt meet- en diagnoseapparatuur</p> <p>Interpreteert waarnemingen en meetresultaten</p> <p>Vraagt aan collega's advies over moeilijk op te lossen storingen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de modaliteiten voor de reparatie - Kennis van diagnosetoestel (foutcodes (o.a. uit PLC), parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...) - Kennis van toegepaste elektronica (actuatoren, sensoren, sturingen, ...) - Kennis van het gebruik van meettoestellen (multimeter, ampèremeterklem, drukmeters, ...) - Kennis van het gebruik van testapparatuur
<p>Maakt elektrische, hydraulische, hybride, ... voertuigen spanningsvrij en/of drukvrij en brengt ze weer onder spanning en/of druk onder begeleiding</p> <p>Past de geldende veiligheidsmaatregelen toe</p> <p>Maakt het voertuig spanningsvrij en/of drukvrij volgens de geëigende procedure</p> <p>Stelt vast dat het voertuig spanningsvrij en/of drukvrij is</p> <p>Brengt het voertuig weer onder spanning en/of druk</p> <p>Controleert de werking van het voertuig</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de opbouw en werking van hybride, hydraulische en elektrische voertuigen - Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor en een generator - Kennis van hydraulica (werking, concepten, systemen) - Kennis van pneumatica (werking, concepten, systemen)
<p>Registreert welke controles en werkzaamheden werden uitgevoerd</p> <p>Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden</p> <p>Meldt steeds terugkerende problemen en te voorziene grote herstellingen</p> <p>Houdt werktijden bij</p> <p>Vult een formulier in voor gereedschap en wisselstukken die onvoldoende in voorraad zijn</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
<p>Ruimt de werkzone op, maakt ze schoon en voert een</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van materialen, gereedschappen en machines

<p>basisonderhoud uit aan gereedschappen en installaties Legt gereedschap en grondstoffen op de juiste plaats terug Reinigt gereedschap vooraleer het op te bergen Houdt de werkvloer ordelijk en proper</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...) - Kennis van het reinigen van onderdelen - Kennis van procedures en systemen om de werkplek te organiseren.
--	--

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

Werkplekcomponent

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

De werkplekcomponent in de opleiding polyvalent techniek havo/duaal omvat gemiddeld op jaarbasis minstens 20 opleidingsuren per week op de reële werkplek.

Studiebekrachtiging

Met in acht name van het evaluatieresultaat leidt de opleiding polyvalent techniek havo/duaal tot één van de volgende vormen van studiebekrachtiging:

- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "polyvalent techniek havo/duaal" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn.

Aanloopstructuuronderdeel

Niet van toepassing.

Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.

STANDAARDTRAJECT

Slager-charcutier dual

Situering en omschrijving

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

In de opleiding slager-charcutier 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 slager-charcutier dual wordt georganiseerd als een specialisatiejaar in het derde leerjaar van de derde graad beroepssecundair onderwijs binnen het studiegebied Voeding.

Het standaardtraject voor de opleiding slager-charcutier dual is gebaseerd op de volgende beroepskwalificatie(s):

- Beroepskwalificatie bk-0063-3 slager-charcutier, niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur

In de opleiding slager-charcutier dual leert men vlees en grondstoffen bestellen, keuren, aankopen, producten klaarmaken teneinde vlees, vleesbereidingen, vleesproducten alsook basis bereide gerechten in de handel te brengen.

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 leerweg van een jongere.

Toelatingsvoorwaarden

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

- voldaan hebben aan de voltijdse leerplicht, en
- ofwel voldoen aan de toelatingsvoorwaarden tot het derde leerjaar van de derde graad bso, ingericht als specialisatiejaar, waarop de opleiding slager-charcutier dual zich situeert. Deze voorwaarden zijn bepaald in de codex secundair onderwijs en het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2002 betreffende de organisatie van het voltijds secundair onderwijs, en meegedeeld bij omzendbrief SO 64; ofwel als zijinstromer⁶ beschikken over een gunstige beslissing van de klassenraad voor de opleiding slager-charcutier dual.

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

Algemene vorming

De verplichte algemene vorming voor het derde leerjaar van de derde graad bso is opgenomen in het standaardtraject en omvat alle eindtermen of een verwijzing naar de inhoud van deze onderdelen:

Project algemene vakken

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Moderne vreemde talen (Frans of Engels)

De vakgebonden eindtermen van Frans of Engels van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Lichamelijke opvoeding (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

De vakgebonden eindtermen van het derde leerjaar van de derde graad bso.

Vakoverschrijdende eindtermen

De vakoverschrijdende eindtermen van het secundair onderwijs.

Levensbeschouwing (niet van toepassing voor CDO en Syntra)

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 algemeen vormende competenties georganiseerd worden en bepaalt zelf de mate van integratie met de beroepsgerichte competenties.

⁶ 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".

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 hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving 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 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</p>	<p>Basiskennis - Basiskennis van welzijnswetgeving - Basiskennis van arbeidsovereenkomst</p> <p>Kennis - Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...)</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van autocontrolelegids van de slagerij Grondige kennis van GMP Grondige kennis van GHP Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen Grondige kennis van hef- en tiltechnieken</p>
<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en</p>	<p>Kennis - Kennis van informatiebronnen - Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied</p> <p>Grondige kennis Grondige kennis van vakterminologie</p>

<p>vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld Geeft zelf het goede voorbeeld</p>	
<p>Werkt zowel in teamverband als zelfstandig Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht Communiqueert effectief en efficiënt Briefte de collega's over de werkzaamheden Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van (digitale) communicatietechnieken - Kennis van organisatiestructuur <p>Grondige kennis Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Verwerft inzicht in de criteria bij de keuze van volledige dieren, karkassen, stukken vlees Kiest karkassen en stukken vlees uit in functie van verdere verwerking Controleert vlees visueel Controleert de kerntemperatuur Herkent afwijkingen van vlees Beoordeelt de kwaliteit en het rendement Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de bestemming van de stukken - Kennis van kwaliteitsafwijkingen <p>Grondige kennis Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p>
<p>Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer 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 Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen <p>Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van kwaliteitsnormen Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p>

Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit	
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <p>Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</p> <p>Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie</p> <p>Verwijdert eventueel poten</p> <p>Verwijdert vet</p> <p>Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</p> <p>Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</p> <p>Verwijdert alle kleine bloeditstoringen, beensplinters en kraakbeen</p> <p>Houdt het mes op snee</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van anatomie van dieren <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p>
<p>Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)</p> <p>Beoordeelt de kwaliteit en het rendement</p> <p>Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens</p> <p>Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming</p> <p>Verwerkt overgebleven resten vlees in producten</p> <p>Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen</p> <p>Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)</p> <p>Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</p> <p>Werkt volgens diersoort, orgaanvlees</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de bestemming van de stukken - Kennis van anatomie van dieren - Kennis van allergenen - Kennis van rode organenpakket - Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateaubriand, ...) <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden</p>
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen

<p>Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche</p> <p>Berekent hoeveelheden volgens de opdracht</p> <p>Controleert de ingrediënten</p> <p>Maakt de ingrediënten productieklaar</p> <p>Maakt het vlees productieklaar</p> <p>Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</p> <p>Vult het eventueel af</p> <p>Bereidt volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Lardeert, bardeert, marineert</p> <p>Plaatst kippen in de grill indien van toepassing</p> <p>Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees</p> <p>Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)</p> <p>Respecteert het allergenenbeleid</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, ...) - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p>
---	---

<p>Wast groenten en fruit en maakt ze schoon Vermijdt kruiscontaminaties Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur of technische fiche Portioneert fruit en groenten</p>	<p>Grondige kennis Grondige kennis van kwaliteitsnormen Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen Grondige kennis van productiefiches/recepturen Grondige kennis van portioneren</p>
<p>Maakt eenvoudige gerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten Portioneert vlees Gebruikt een vleessnijmachine Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten Stemt de bewaartechniek af op het product Volgt het recept op Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten Koelt maaltijden om de versheid te garanderen Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van etikettering - Kennis van snij- en verpakkingsmachines - Kennis van presentatietechnieken van producten - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken <p>Grondige kennis Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk Grondige kennis van kwaliteitsnormen Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen Grondige kennis van productiefiches/recepturen Grondige kennis van diverse meetinstrumenten Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust) Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p>

<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekelt volgens de beoogde doelstelling Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekeltweger) Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen) Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees</p>	<p>Grondige kennis van portioneren</p> <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larden, barderen en marineren</p>
--	---

	<p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar</p> <p>Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Weekt de darmen</p> <p>Vult af in een darm (natuur- of kunst darm), in vormen en terrines</p> <p>Verhit de worsten en vleesbroden</p> <p>Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</p> <p>Koelt de producten af tot de geschikte bewaartemperatuur</p> <p>Controleert op beschadigingen of productiefouten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p>

	<p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt droge worsten</p> <p>Verkleint de grondstoffen</p> <p>Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst</p> <p>Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe</p> <p>Werkt de massa af tot droge worsten</p> <p>Vult af en bindt poreuze darmen af</p> <p>Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)</p> <p>Rookt eventueel de worst koud of warm</p> <p>Beheerst het droog- en narijpsproces</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p>

	<p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt leverbereidingen klaar</p> <p>Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen</p> <p>Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines</p> <p>Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p>

	<p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt bloedbereidingen klaar</p> <p>Warmt eventueel het bloed roerend op</p> <p>Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed</p> <p>Cuttert het zwoerd-bloedmengsel</p> <p>Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunstdarmen of vormt het in</p> <p>Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ...</p> <p>Gaart de bloedbereiding</p> <p>Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber</p> <p>Rookt eventueel na, na afkoeling</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p>

	<p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt geleibereidingen klaar</p> <p>Reinigt en zorgt voor het voorzouten van grondstoffen (bij koppen en andere)</p> <p>Laat garen tot de gewenste malsheid</p> <p>Selecteert de gegaarde grondstoffen volgens bestemming</p> <p>Legt grondstoffen in kokende gelei</p> <p>Verwijdert been, kraakbeen, harde delen, pezen, ...</p> <p>Verkleint de grondstoffen (malen, hakken)</p> <p>Maakt geleibereiding op basis van gelatinepoeder of natuurlijke gelei</p> <p>Laat alles terug opkoken tot gewenste temperatuur</p> <p>Vormt in darm of vorm in</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur

	<p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (bijvoorbeeld conserveren in glas of blik)</p> <p>Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm</p> <p>Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder</p> <p>Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur

<p>Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen Controleert de hermeticiteit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (bijvoorbeeld frituursnacks)</p> <p>Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten,

<p>de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur</p> <p>Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces</p> <p>Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</p> <p>Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur</p>	<p>afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen,

<p>Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</p> <p>Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust</p> <p>Weegt porties af</p> <p>Gebruikt een vleessnijmachine</p> <p>Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</p> <p>Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</p> <p>Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out "principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema</p> <p>Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)</p> <p>Controleert de verpakking en het etiket</p> <p>Vult de toonbank aan in de loop van de dag</p> <p>Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</p>	<p>additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van etikettering - Kennis van snij- en verpakkingsmachines - Kennis van presentatietechnieken van producten - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken - Kennis van functionele rekenvaardigheden <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p> <p>Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van diverse meetinstrumenten</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p>
<p>Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt</p> <p>Stelt vragen over de wensen van de klant</p> <p>Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</p> <p>Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen</p> <p>Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten</p> <p>Gebruikt een vleessnijmachine</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van (digitale) communicatietechnieken - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van principes van klantvriendelijkheid - Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten - Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij - Kennis van verkooptechnieken - Kennis assortiment

<p>Versnijdt en vermaalt Weegt vleesproducten en verpakt ze Maakt de rekening en rekt af</p>	
<p>Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen Registreert voorraadgegevens Registreert gegevens over het verbruik van producten Neemt actie in geval van tekorten of overschotten Schat de vraag van de klanten in Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling Assisteert bij de aankoop van grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel Vult een bestelbon in</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van voorraadbeheer - Kennis van productieplanning - Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van GMP Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ...) Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten</p>

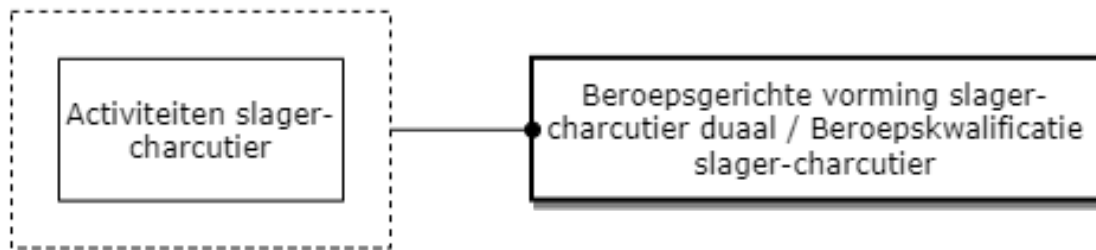
Alle activiteiten situeren zich op beheersingsniveau 2 (volwaardige beheersing).

Beroepsgerichte vorming – organisatie modulair

De beroepsgerichte vorming kan modulair georganiseerd worden. De beroepsgerichte vorming is opgebouwd uit 1 cluster(s). Een cluster is een samenhangend en afgerond geheel 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 cluster(s):

- Activiteiten slager-charcutier



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 Activiteiten slager-charcutier – BEHEERSINGSNIVEAU 2

Activiteiten	Kennis
<p>Werkt hygiënisch, voedselveilig en respecteert de welzijns- en arbeidswetgeving</p> <p>Respecteert de ARAB-wetgeving/ de codex welzijn op het werk</p> <p>Respecteert de voorwaarden van voedselveiligheid en hygiëne</p> <p>Respecteert de milieuvoorschriften</p> <p>Respecteert de arbeidswetgeving</p> <p>Past hef- en tiltechnieken toe</p> <p>Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen</p> <p>Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen</p> <p>Stemt de techniek en het materieel af op de opdracht</p> <p>Controleert de staat van het materieel</p> <p>Respecteert het First In- First out-principe en scheiding van productgroepen</p> <p>Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van welzijnswetgeving - Basiskennis van arbeidsovereenkomst <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van besmettingsgevaar en micro-organismen (listeria mono, E-coli, salmonella, ...) <p>Grondige kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen Grondige kennis van autocontrolelegids van de slagerij Grondige kennis van GMP Grondige kennis van GHP Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer

<p>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</p>	<p>Grondige kennis van schoonmaak- en ontsmettingsprocedures Grondige kennis van geldende milieuvoorschriften i.v.m. de eigen taken Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk Grondige kennis van geldende voorschriften voor preventie en veiligheid op het werk Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van ergonomisch verantwoorde werkhoudingen Grondige kennis van hef- en tiltechnieken</p>
<p>Volgt vaktechnieken, hygiëne en voedselveiligheid op Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op Vertaalt maatschappelijke, technologische, wettelijke en vaktechnische evoluties naar het eigen werkveld Geeft zelf het goede voorbeeld</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van informatiebronnen - Kennis van recente ontwikkelingen in het vakgebied <p>Grondige kennis Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Werkt zowel in teamverband als zelfstandig Werkt op basis van een productieorder, technische fiche en/of opdracht Communiqueert effectief en efficiënt Brieft de collega's over de werkzaamheden Stuurt bij en reageert adequaat op onvoorziene omstandigheden Regelt en organiseert de eigen werkzaamheden</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van (digitale) communicatietechnieken - Kennis van organisatiestructuur <p>Grondige kennis Grondige kennis van vakterminologie</p>
<p>Verwerft inzicht in de criteria bij de keuze van volledige dieren, karkassen, stukken vlees Kiest karkassen en stukken vlees uit in functie van verdere verwerking Controleert vlees visueel Controleert de kerntemperatuur Herkent afwijkingen van vlees Beoordeelt de kwaliteit en het rendement Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de bestemming van de stukken - Kennis van kwaliteitsafwijkingen <p>Grondige kennis Grondige kennis van hygiëneregelgeving Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p>
<p>Ontvangt karkassen of stukken vlees en controleert ze</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT

<p>Voert ingangscntrole uit op de hoeveelheid en (technische) kwaliteit</p> <p>Identificeert de oorsprong van het vlees aan de hand van referenties, lotnummers en SANITELnummers</p> <p>Controleert de temperatuur, de pH-waarde, het gewicht en de versheid van het vlees visueel en aan de hand van meetapparatuur</p> <p>Controleert of het vlees voldoet aan de hygiënische voorschriften</p> <p>Doet ingangscntrole: vermeldt en registreert afwijkingen administratief op een lijst of met de computer</p> <p>Slaat het vlees op in de koeling of diepvries</p> <p>Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze op een lijst of met de computer</p> <p>Respecteert de vochtigheidsgraad en allergenen voor de opslag van producten en ingrediënten</p> <p>Onderneemt actie in geval van niet-conformiteit</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van de wettelijke reglementering in verband met vervoer van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van hygiëneregelgeving</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p>
<p>Verwerkt karkassen en/of stukken vlees (uitsnijden, uitbenen, afwerken, ...)</p> <p>Stemt het gereedschap af op de snijhandeling en de karakteristieken van het stuk vlees</p> <p>Versnijdt karkassen/kwartieren in delen met behoud van herkomstidentificatie</p> <p>Verwijdert eventueel poten</p> <p>Verwijdert vet</p> <p>Maakt geen insnijdingen die het vlees in waarde doen dalen en de bewaringstermijn verkorten</p> <p>Zorgt dat er zo weinig mogelijk vlees aan de verwijderde delen hangt</p> <p>Verwijdert alle kleine bloeduitstortingen, beensplinters en kraakbeen</p> <p>Houdt het mes op snee</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van anatomie van dieren <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van technieken om karkassen en/of stukken vlees uit te benen en op te delen</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p>
<p>Verdeelt de stukken volgens hun classificatie (vlees van eerste, tweede of derde categorie) en hun aard (om te stoven, om te grillen, ...)</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van de bestemming van de stukken - Kennis van anatomie van dieren - Kennis van allergenen - Kennis van rode organenpakket

<p>Beoordeelt de kwaliteit en het rendement</p> <p>Bepaalt de bestemming van het vlees op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens</p> <p>Pelt, ontvliest en portioneert de stukken vlees volgens de bestemming</p> <p>Verwerkt overgebleven resten vlees in producten</p> <p>Gebruikt recipiënten bestemd voor vlees volgens de hygiënische en wettelijke richtlijnen</p> <p>Deelt het vlees in categorieën volgens bestemming (op basis van de productieplanning en de verkoopgegevens)</p> <p>Houdt versnijdingen van verschillende loten apart in functie van traceerbaarheid</p> <p>Werkt volgens diersoort, orgaanvlees</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van commerciële benamingen (bijvoorbeeld tournedos, chateaubriand, ...) <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees bij te snijden</p>
<p>Maakt vleesbereidingen, vermaalt en stelt samen volgens receptuur en doet geregeld visuele, geur- en temperatuurcontroles</p> <p>Weegt de benodigde ingrediënten af volgens de receptuur of technische fiche</p> <p>Berekent hoeveelheden volgens de opdracht</p> <p>Controleert de ingrediënten</p> <p>Maakt de ingrediënten productieklaar</p> <p>Maakt het vlees productieklaar</p> <p>Vermaalt, verkleint of hakt eventueel het vlees</p> <p>Vult het eventueel af</p> <p>Bereidt volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Lardeert, bardeert, marineert</p> <p>Plaatst kippen in de grill indien van toepassing</p> <p>Controleert en registreert de temperatuur en de kwaliteit van het vlees</p> <p>Controleert en registreert het bereide product (visuele controle, geurcontrole, staalnames, ...)</p> <p>Respecteert het allergenenbeleid</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten (gehakt, ...) - Kennis van natuur-, kunst darmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p>

	<p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van vleesbereidingen en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p>
<p>Wast groenten en fruit en maakt ze schoon</p> <p>Vermijdt kruiscontaminaties</p> <p>Kiest het materieel dat het meest geschikt is voor de uit te voeren activiteit</p> <p>Verwerkt fruit en groenten in de bereidingen volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Portioneert fruit en groenten</p>	<p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van portioneren</p>
<p>Maakt eenvoudige gerechten klaar en slaat ze op in een koelkamer</p> <p>Kiest grondstoffen op basis van recept en weegt ze af</p> <p>Maakt seizoensgebonden bereidingen en gerechten</p> <p>Portioneert vlees</p> <p>Gebruikt een vleessnijmachine</p> <p>Gebruikt toestellen voor het bereiden van gerechten</p> <p>Stemt de bewaartechniek af op het product</p> <p>Volgt het recept op</p> <p>Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie</p> <p>Verwerkt resten van vlees en groenten in gerechten</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van etikettering - Kennis van snij- en verpakkingsmachines - Kennis van presentatietechnieken van producten - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p>

<p>Koelt maaltijden om de versheid te garanderen</p> <p>Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In, First Out"-principe</p> <p>Controleert de temperatuur in de opslagruimte en registreert deze (op een lijst of met de computer)</p>	<p>Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van diverse meetinstrumenten</p> <p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p> <p>Grondige kennis van portioneren</p>
<p>Maakt rauwe en gekookte zouterijproducten klaar</p> <p>Kiest het te zouten vlees, de zoutmethode en pekels volgens de beoogde doelstelling</p> <p>Hanteert diverse meetinstrumenten (o.m. de pH-meter, zoutmeter, kernthermometer, pekelsweiger)</p> <p>Kantsnijdt het vlees en geeft er de juiste vorm aan</p> <p>Maakt het vlees volgens rauwe zouterij klaar: gebruikt diverse zoutmethodes (vacuüm-, omwenteling- en doseerzouten, enten, snelpekelen), pekelt of wrijft de stukken vlees met zout in, wast en ontzout het te zouten vlees indien van toepassing, hangt het te zouten vlees op voor het droogproces, ontbeent eventueel na het droogproces en geeft vorm (bij hammen)</p> <p>Maakt gezouten vlees volgens kookzouterij klaar: werkt met aderspuiting, en spierspuiting en omwentelingszouten, spuit eventueel het vlees in, ontbeent, naait het eventueel op, masseert/trommelt het en vormt</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p>

<p>het vlees in, kookt eventueel het vlees naargelang de productieorder, verhit het vlees</p>	<p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees Grondige kennis van traceerbaarheid van producten Grondige kennis van technieken om vlees te snijden Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen Grondige kennis van productiefiches/recepturen Grondige kennis van afvaltechnieken Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren Grondige kennis van typologie van vleesstukken Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt kookworsten en vleesbroden klaar Bereidt het deeg volgens receptuur of technische fiche 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>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p>

	<p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt droge worsten</p> <p>Verkleint de grondstoffen</p> <p>Maakt de massa klaar voor droge, snijvaste of smeerbare worst</p> <p>Voegt eventueel de starterculturen en hulpstoffen toe</p> <p>Werkt de massa af tot droge worsten</p> <p>Vult af en bindt poreuze darmen af</p> <p>Laat de worst rijpen (traag, middelmatig, snel)</p> <p>Rookt eventueel de worst koud of warm</p> <p>Beheerst het droog- en narijtingsproces</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten

	<ul style="list-style-type: none"> - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt leverbereidingen klaar</p> <p>Maakt het basis-leverdeeg op basis van verschillende emulsies volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Werkt het basis-leverdeeg af tot smeerbare en snijvaste leverdeegbereidingen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten,

<p>Werkt af met typische ingrediënten volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Vult het afgewerkte deeg in vormen, darmen of terrines</p> <p>Braadt, verhit, stoomt de gevulde leverworsten of pasteien</p>	<p>afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ...</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt bloedbereidingen klaar</p> <p>Warmt eventueel het bloed roerend op</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en

<p>Gaart het zwoerd, verkleint en mengt het met het (opgewarmde) bloed</p> <p>Cuttert het zwoerd-bloedmengsel</p> <p>Werkt de bloedbereiding af volgens receptuur of technische fiche</p> <p>Vult en bindt het afgewerkte deeg af in verschillende soorten natuur-of kunst darmen of vormt het in</p> <p>Werkt de bloedbereiding verder af tot bloedworst, witte pens, ...</p> <p>Gaart de bloedbereiding</p> <p>Koelt de worsten af volgens het soort darm en kaliber</p> <p>Rookt eventueel na, na afkoeling</p>	<p>gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van</p>
--	---

	de grondstoffen, hulpstoffen en additieven
<p>Maakt geleibereidingen klaar 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>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p>

	<p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt verhitte vleesproducten die buiten de koeling houdbaar zijn (bijvoorbeeld conserveren in glas of blik)</p> <p>Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, vult af in darm</p> <p>Vult en verpakt de bereide halffabricaten af in een hermetisch gesloten recipiënt volgens het productieorder</p> <p>Verhit de producten volgens het voorgeschreven sterilisatieproces</p> <p>Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</p> <p>Laat de producten afkoelen tot de geschikte bewaartemperatuur</p> <p>Controleert de recipiënten op beschadigingen en vervormingen</p> <p>Controleert de hermeticiteit</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur - Kennis van de thermische aspecten van koelen en verhitten van vlees en vleesproducten <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p>

	<p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marinieren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Maakt vleesproducten die bestemd zijn om te worden gefrituurd (bijvoorbeeld frituursnacks)</p> <p>Bereidt de halffabricaten volgens receptuur: pekelt, zout, verkleint, trommelt of malaxeert het vlees, fabriceert en voegt bijkomstige ingrediënten volgens receptuur toe, assembleert, vult af of vormt de halffabricaten tot een afgewerkt product volgens het productie order, bekleedt het product met een uitwendige omhulling (bv. een deeg) en paneert het volgens receptuur</p> <p>Verhit de producten volgens het voorgeschreven proces</p> <p>Controleert het verhittingsproces met de geschikte meetinstrumenten</p> <p>Laat de producten afkoelen en vriest ze in tot de wettelijk voorgeschreven bewaartemperatuur</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van natuur-, kunstdarmen (soorten, eigenschappen en gebruiksmogelijkheden), alginaatdarmen en de soorten poreuze darmen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van pekelen, zouten, trommelen, malaxeren van vlees - Kennis van voedingstechnologie m.b.t. de te verwerken producten - Kennis van vleesproducten en de daarvoor gebruikte grondstoffen en infrastructuur <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van wettelijke richtlijnen m.b.t. koelen, bewaren en invriezen</p> <p>Grondige kennis van de aanwezige infrastructuur op de werkvloer</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van technieken om vlees te snijden</p> <p>Grondige kennis van machines en het materieel voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van technieken voor het ontvetten en ontvliezen van vlees</p>

	<p>Grondige kennis van kwaliteitsverschillen in productievlees</p> <p>Grondige kennis van de functionaliteit van de ingrediënten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van malen, verkleinen en cutteren</p> <p>Grondige kennis van productiefiches/recepturen</p> <p>Grondige kennis van afvaltechnieken</p> <p>Grondige kennis van technieken voor larderen, barderen en marineren</p> <p>Grondige kennis van typologie van vleesstukken</p> <p>Grondige kennis van de samenstelling van het vleesproduct en de rol van de grondstoffen, hulpstoffen en additieven</p>
<p>Snijdt en verpakt stukken vlees en slagerijspecialiteiten en presenteert ze in de toonbank</p> <p>Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine</p> <p>Verpakt efficiënt, milieu- en kostenbewust</p> <p>Weegt porties af</p> <p>Gebruikt een vleessnijmachine</p> <p>Past afwerkings- en garneringstechnieken toe</p> <p>Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen</p> <p>Schikt en presenteert schotels in de toonbank rekening houdend met het "First in, First out "principe, de scheiding van de producten en het toonbankvulschema</p> <p>Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)</p> <p>Controleert de verpakking en het etiket</p> <p>Vult de toonbank aan in de loop van de dag</p> <p>Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van allergenen - Kennis van bewaringstechnieken van grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren, ... - Kennis van etikettering - Kennis van snij- en verpakkingsmachines - Kennis van presentatietechnieken van producten - Kennis van afwerkings- en garneringstechnieken - Kennis van functionele rekenvaardigheden <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p> <p>Grondige kennis van kritische controlepunten voor het eigen werk</p> <p>Grondige kennis van kwaliteitsnormen</p> <p>Grondige kennis van voorwaarden voor opslag van vlees</p> <p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van criteria voor versheid van grondstoffen</p> <p>Grondige kennis van diverse meetinstrumenten</p>

	<p>Grondige kennis van verpakkingsmethoden (milieu- en kostenbewust)</p> <p>Grondige kennis van invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product</p>
<p>Neemt de bestelling van de klant op en informeert over de herkomst van het vlees en de bereidingswijze en verkoopt</p> <p>Stelt vragen over de wensen van de klant</p> <p>Informeert klanten over de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, bewaringswijze en toepassing van de producten</p> <p>Adviseert de klant omtrent hoeveelheden en producten passend bij aantal personen</p> <p>Adviseert klant omtrent evenwaardige alternatieven bij ontbreken of niet voorradig zijn van producten</p> <p>Gebruikt een vleessnijmachine</p> <p>Versnijdt en vermaalt</p> <p>Weegt vleesproducten en verpakt ze</p> <p>Maakt de rekening en rekt af</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van (digitale) communicatietechnieken - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van principes van klantvriendelijkheid - Kennis van typologie en wensen van klanten of consumenten - Kennis van de samenstelling, allergenen, bereidingswijze, portionering, bewaringswijze en toepassingen van producten slagerij - Kennis van verkooptechnieken - Kennis assortiment
<p>Gaat bewust om met grondstoffen in relatie tot de kostprijs van de producten</p> <p>Verzamelt de benodigde gegevens van grond- en hulpstoffen</p> <p>Gaat op een rendementsbewuste manier om met de grondstoffen in relatie tot de kostprijs van het (eind)product</p> <p>Onderneemt acties om de efficiëntie te verbeteren en de kosten te beheersen</p>	<p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van functionele rekenvaardigheden - Kennis van de elementen van een kostprijsberekening (foodcost, personeelskost, vaste kost, variabele kost)
<p>Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en maakt bestellingen</p> <p>Registreert voorraadgegevens</p> <p>Registreert gegevens over het verbruik van producten</p> <p>Neemt actie in geval van tekorten of overschotten</p> <p>Schat de vraag van de klanten in</p> <p>Stelt een assortiment samen volgens verwachte verkoop en het seizoen</p> <p>Berekent het rendement van vlees van geslachte dieren</p>	<p>Basiskennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Basiskennis van ICT <p>Kennis</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kennis van voorraadbeheer - Kennis van productieplanning - Kennis van seizoensspecialiteiten en dag-, week- en jaarschommelingen in verkoop <p>Grondige kennis</p> <p>Grondige kennis van GMP</p> <p>Grondige kennis van FIFO/FEFO-principes</p>

<p>Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling</p> <p>Assisteert bij de aankoop van grondstoffen, ingrediënten, halffabricaten en materieel</p> <p>Vult een bestelbon in</p>	<p>Grondige kennis van traceerbaarheid van producten</p> <p>Grondige kennis van bestellingen (bestelbonnen, opmaak, opvolging, procedures, formulieren, ...)</p> <p>Grondige kennis van houdbaarheid van vleesproducten</p>
---	---

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

Werkplekcomponent

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

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

Studiebekrachtiging

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

- een diploma van secundair onderwijs (bso), bewijs van onderwijskwalificatie "slager-charcutier dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "slager-charcutier" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding beroepssecundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een studiegetuigschrift van het derde leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs ingericht onder de vorm van een specialisatiejaar, bewijs van onderwijskwalificatie "slager-charcutier dual" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader, met inbegrip van de beroepskwalificatie "slager-charcutier" niveau 4 van de Vlaamse kwalificatiestructuur en niveau 4 van het Europese kwalificatiekader:
 - is voorbehouden voor leerlingen met vooropleiding algemeen, kunst of technisch secundair onderwijs;
 - wordt uitgereikt na slagen voor het geheel van de algemene en beroepsgerichte vorming zoals in dit standaardtraject is opgenomen en via de schoolcomponent en de werkplekcomponent is gerealiseerd.
- een bewijs van beroepskwalificatie:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent, in voldoende mate de beroepsgerichte vorming, bestaande uit beroepsgerichte competenties die de beroepskwalificatie "slager-charcutier" niveau 4 vormen zoals in dit standaardtraject is opgenomen, heeft behaald.
- een bewijs van competenties:
 - wordt uitgereikt als de leerling via de combinatie van een schoolcomponent en een werkplekcomponent een aantal beroepsgerichte competenties die in dit standaardtraject zijn opgenomen, heeft bereikt, die geen beroepskwalificatie of deelkwalificatie vormen.
- een attest van regelmatige lesbijwoning:
 - wordt uitgereikt bij vroegtijdige beëindiging van de opleiding zonder dat er attesteerbare competenties verworven zijn.

Aanloopstructuuronderdeel

Niet van toepassing.

Onderliggende beroepskwalificaties i.f.v. flexibele instap

Niet van toepassing.

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 een uitbreiding van standaardtrajecten, vanaf schooljaar 2023-2024.

Brussel, ... (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Jan JAMBON

De Vlaamse minister van Onderwijs, Sport, Dierenwelzijn en Vlaamse Rand,

Ben WEYTS

De Vlaamse minister van Economie, Innovatie, Werk, Sociale Economie en Landbouw,

Jo BROUNS