65163/1.

Vlaamse Regering

CONSEIL D'ETAT
LEGISLATION
10-01-2019
RAAD VAN STATE
WETGEVING

Besluit van de Vlaamse Regering tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

DE VLAAMSE REGERING,

Gelet op de bijzondere wet van 8 augustus 1980 tot hervorming der instellingen, artikel 20, gewijzigd bij de bijzondere wet van 16 juli 1993;

Gelet op het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, artikel 9, gewijzigd bij het decreet van 23 december 2016, artikel 24, §1, gewijzigd bij de decreten van 30 april 2009, 1 juli 2011 en 19 juni 2015, en §2, artikel 25ter, ingevoegd bij het decreet van 1 juli 2011, artikel 41, §4, 2°, gewijzigd bij de decreten van 30 april 2009 en 12 juli 2013, en 3°, gewijzigd bij het decreet van 23 december 2016, artikel 42, gewijzigd bij het decreet van 30 april 2009, artikel 180, gewijzigd bij het decreet van 4 juli 2008, en artikel 181, gewijzigd bij de decreten van 4 juli 2008, 30 april 2009 en 9 juli 2010;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied ambachtelijk erfgoed;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied auto;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij;

Gelet op het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied handel;

Gelet op de voordracht van de pedagogische begeleidingsdiensten en het Vlaams Ondersteuningscentrum voor het Volwassenenonderwijs, gedaan op 6 juli 2018;

Gelet op het advies van de Vlaamse Onderwijsraad, gegeven op 9 oktober 2018;

Gelet op het advies van de onderwijsinspectie, gegeven op 14 september 2018;

Gelet op het advies van de Inspectie van Financiën, gegeven op 29 november 2018;

Gelet op advies nr. ... van de Raad van State, gegeven op...;

Op voorstel van de Vlaamse minister van Onderwijs;

Na beraadslaging,

BESLUIT:

Artikel 1. In bijlage I bij het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 22 december 2017, wordt de indeling van de studiegebieden van het secundair volwassenenonderwijs in opleidingen vervangen door de indeling, opgenomen in bijlage 1, die bij dit besluit is gevoegd.

Art. 2. In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied ambachtelijk erfgoed, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 8 september 2017, wordt de zinsnede "bijlage I tot en met XI" vervangen door de zinsnede "bijlage I tot en met VI en bijlage VIII tot en met XIII".

Art. 3. Bijlage VII bij hetzelfde besluit wordt opgeheven.

Art. 4. Aan hetzelfde besluit, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 8 september 2017, worden een bijlage XII en XIII toegevoegd, die als bijlage 2 en 3 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 5. Bijlage IX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 maart 2017, wordt vervangen door bijlage 4, die bij dit besluit is gevoegd.

Art. 6. In artikel 1 van het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied auto, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 30 augustus 2016, worden de volgende wijzigingen aangebracht:

1° de zinsnede "bijlage I tot en met VII, bijlage IX tot en met XII en bijlage XIX tot en met XXII" wordt vervangen door de zinsnede "bijlage I tot en met IV en bijlage XIX tot en met XXVI";

2° er wordt een tweede lid toegevoegd, dat luidt als volgt:

"Ter uitvoering van artikel 24, §2, van het voormelde decreet wordt voor bijzondere doelgroepen op de volgende wijze afgeweken van het minimale aantal lestijden:

1° de opleiding Bandenmonteur kan voor traaglerende cursisten 240 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van alle modules met 50% verhoogd kan worden;

2° de opleiding Onderhoudsmecanicien Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen kan voor traaglerende cursisten 465 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van alle modules met 50% verhoogd kan worden;

3° de opleiding Polyvalent Mecanicien Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen kan voor traaglerende cursisten 1275 lestijden omvatten, waarbij de duurtijd van alle modules met 50% verhoogd kan worden.".

Art. 7. Artikel 2/1 van hetzelfde besluit, ingevoegd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 en vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 30 augustus 2018, wordt opgeheven.

Art. 8. Bijlage IV en X bij hetzelfde besluit worden opgeheven.

Art. 9. Bijlage V tot en met VII en bijlage XI en XII worden opgeheven.

Art. 10. Aan hetzelfde besluit, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 en 30 augustus 2016, worden een bijlage XXIII tot en met XXVI toegevoegd, die als bijlage 5 tot en met 8 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 11. In artikel 1, eerste lid, van het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca, en slagerij, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 13 juli 2018, wordt punt 3° vervangen door wat volgt:

"3° bijlage XIX tot en met XXXVI, bijlage XXXIX en bijlage LV tot en met LVIII;".

Art. 12. Bijlage XL bij hetzelfde besluit, vervangen bij het besluit van de Vlaamse Regering van 24 april 2015, wordt opgeheven.

Art. 13. Aan hetzelfde besluit, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010, 24 april 2015, 30 augustus 2016 en 13 juli 2018, worden een bijlage LV tot en met LVIII toegevoegd, die als bijlage 9 tot en met 12 bij dit besluit zijn gevoegd.

Art. 14. Het opschrift van het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied handel wordt vervangen door wat volgt:

"Besluit van de Vlaamse Regering betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop".

Art. 15. In artikel 1 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011, 21 september 2012 en 10 maart 2017, wordt het eerste lid vervangen door wat volgt:

"Ter uitvoering van artikel 24 en 61 van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs worden de opleidingsprofielen voor de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs op de volgende wijze vastgelegd in de volgende bijlagen die bij dit besluit zijn gevoegd:

1° bijlage II tot en met V en bijlage VII voor het studiegebied administratie;
2° bijlage XIV en XV voor het studiegebied bedrijfsbeheer;
3° bijlage VI en bijlage VIII tot en met XIII voor het studiegebied logistiek en verkoop.".

Art. 16. Artikel 2 van hetzelfde besluit, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011, 21 september 2012, 1 maart 2013 en 6 september 2013, wordt vervangen door wat volgt:

"Art. 2. Het opleidingsprofiel, vastgelegd in bijlage XV bij dit besluit, wordt uiterlijk tijdens het schooljaar 2022-2023 geëvalueerd. De pedagogische begeleidingsdiensten van het volwassenenonderwijs en het Vlaams Ondersteuningscentrum voor het Volwassenenonderwijs worden uitgenodigd om aan de voormelde evaluatie deel te nemen.".

Art. 17. In hetzelfde besluit worden de volgende artikelen opgeheven:

1° artikel 3, gewijzigd bij de besluiten van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011, 21 september 2012 en 1 maart 2013;
2° artikel 4, gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 7 oktober 2011.

Art. 18. Aan hetzelfde besluit, het laatst gewijzigd bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 maart 2017, wordt een bijlage XV toegevoegd, die als bijlage 13 bij dit besluit is gevoegd.

Art. 19. Dit besluit treedt in werking op 1 februari 2019, met uitzondering van:

1° artikel 8, dat in werking treedt op 1 september 2020;
2° artikel 3 en 9, die in werking treden op 1 september 2021.

Art. 20. De Vlaamse minister, bevoegd voor het onderwijs, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, ... (datum).

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

Bijlage 1 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage I bij het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs

I. 2. De indeling van de studiegebieden van het secundair volwassenenonderwijs in opleidingen

Studiegebied	Opleiding
Aanvullende algemene vorming	Aanvullende Algemene Vorming
	Opfris Tweede Graad TSO
	Opfris Derde Graad TSO
Administratie	Boekhoudkundige Bediende
	Medisch-Administratief Bediende
	Meertalig Polyvalent Bediende
	Secretariaatsmedewerker
	Telefonist-Receptionist
Afwerking bouw	Behanger
	Plaatser Soepele Vloerbekleding
	Polyvalent Onderhoudsmedewerker Gebouwen
	Reclame- en Decoratieschilder
	Schilder
	Schilder-Decorateur
	Stukadoor
	Tegelzetter
Algemene personenzorg	Logistiek Assistent
	Verzorgende
	Zorgkundige
Algemene vorming	Economie
	Economie - Moderne Talen
	Economie - Wiskunde
	Humane Wetenschappen ASO 2
	Humane Wetenschappen ASO 3
	Moderne Talen - Wetenschappen
	Moderne Talen - Wiskunde
	Opfris Tweede Graad ASO
	Opfris Derde Graad ASO
	Wetenschappen
	Wetenschappen - Wiskunde
Ambachtelijke accessoires	Accessoires
	Afgeknoopte Draden
	Borduren
	Breien
	Briljanteerder
	Diamantbewerker

	Diamantsnijder
	Doorlopende Draden
	Edelsteenzetter
	Goudsmid
	Juweelhersteller
	Kruiswerker
	Marokijnbewerker
	Mode en Interieur
	Mode en Textielverkoop
	Modist
	Naaldkant
	Schoenhersteller
	Schoenmaker Ontwerper
	Uurwerkmaker
	Zilversmid
Ambachtelijk erfgoed	Bekapper
	Boekvergulder
	Hoefsmid
	Hulpboekbinder
	Klavierinstrumentenbouwer-hersteller
	Manueel Boekbinder
	Manueel Boekbinder-boekvergulder
	Siersmid
	Strijkinstrumentenbouwer-hersteller
	Tokkelinstrumentenbouwer-hersteller
	Vakman houtsnijwerk
Assistentie vrije zorgberoepen	Farmaceutisch Technisch Assistent
	Tandartsassistent
	Uitvaartmedewerker
	Uitvaartassistent
	Uitvaartmanager
Auto	Bandenmonteur
	Fietshersteller
	Heftruckchauffeur
	Onderhoudsmecanicien Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen
	Polyvalent Mecanicien Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen
	Koetswerkhersteller
	Mecanicien Bromfietsen en Motorfietsen
	Mecanicien Tuin-, Park- en Bosmachines
	Plaatwerker
	Reachtruckchauffeur
	Spuiter
Bakkerij	Bakker
	Banketbakker
	Chocoladebewerker
	IJsbereider
	Medewerker Bakkerij
	Suiker- en Marsepeinbewerker

Bedrijfsbeheer	Bedrijfsbeheer
	Ondernemerschap
Bibliotheek-, archief en documentatiekunde	Initiatie Archiefkunde
	Behoudsmedewerker Erfgoed
	Bibliotheekmedewerker-informatiebemiddelaar
Bijzondere educatieve noden	Ervaringsdeskundige in de Armoede en Sociale Uitsluiting
	Vlaamse Gebarentaal Richtgraad 1
	Vlaamse Gebarentaal Richtgraad 2
Chemie	Procesoperator Chemie
	Technicus in Fermentatieprocessen – Bieren
	Technicus in Fermentatieprocessen - Destillaten en Likeuren
	Technicus in Fermentatieprocessen – Wijnen
	Technicus in Fermentatieprocessen – Zuivel
Drankenkennis	Bierkenner
	Wijnkenner
Europese hoofdtalen richtgraad 1 en 2	Duits Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Duits Richtgraad 1
	Duits Richtgraad 2
	Engels Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Engels Richtgraad 1
	Engels Richtgraad 2
	Frans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Frans Richtgraad 1
	Frans Richtgraad 2
	Italiaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Italiaans Richtgraad 1
	Italiaans Richtgraad 2
	Spaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Spaans Richtgraad 1
	Spaans Richtgraad 2
Europese neventalen richtgraad 1 en 2	Bulgaars Richtgraad 1
	Grieks Richtgraad 1
	Grieks Richtgraad 2
	Fins Richtgraad 1
	Hongaars Richtgraad 1
	Portugees Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Portugees Richtgraad 1
	Portugees Richtgraad 2

	Roemeens Richtgraad 1
Europese talen richtgraad 3 en 4	Duits Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Duits Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Duits Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Duits Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Duits Richtgraad 3
	Duits Richtgraad 4
	Engels Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Engels Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Engels Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Engels Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Engels Richtgraad 3
	Engels Richtgraad 4
	Frans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Frans Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Frans Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Frans Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Frans Richtgraad 3
	Frans Richtgraad 4
	Italiaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Italiaans Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Italiaans Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Italiaans Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Italiaans Richtgraad 3
	Italiaans Richtgraad 4
	Portugees Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Portugees Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Portugees Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Portugees Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Portugees Richtgraad 3
	Portugees Richtgraad 4
	Spaans Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Spaans Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Spaans Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Spaans Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Spaans Richtgraad 3
	Spaans Richtgraad 4
Fotografie	Fotograaf
Grafische communicatie en media	Multimediaoperator
	Webdesigner

	Webontwikkelaar
	Webserverbeheerder
Groot transport	Autobuschauffeur
	Autocarchauffeur
	Nascholing Vrachtwagenchauffeur
	Vrachtwagenchauffeur
Hebreeuws	Hebreeuws Educatief Richtgraad 1
	Hebreeuws Educatief Richtgraad 2
	Hebreeuws Schrift Richtgraad 1
	Hebreeuws Richtgraad 1
	Hebreeuws Richtgraad 2
	Hebreeuws Educatief Richtgraad 3
	Hebreeuws Educatief Richtgraad 4
	Hebreeuws Richtgraad 3
	Hebreeuws Richtgraad 4
Horeca	Bereider van Visproducten
	Grootkeukenhulpkok
	Grootkeukenkok
	Grootkeukenmedewerker
	Grootkeukenverantwoordelijke
	Hotel
	Hotelbedrijf
	Hotelonthaal
	Hulpkelner
	Hulpkok
	Kelner
	Kelner Banketdienst
	Kelner Brasserie Taverne Bistro
	Keukenverantwoordelijke
	Koelceloperator Visindustrie
	Kok
	Medewerker Brasserie Taverne Bistro
	Traiteur-banketaannemer
	Traiteurkok
	Verantwoordelijke Brasserie Taverne Bistro
	Visfileerder-Bewerker
	Zaalverantwoordelijke
Huishoudhulp	Huishoudhulp
Huishoudelijk koken	Koken
Huishoudelijke decoratie- en naaitechnieken	Naaien
	Decoratief in de Woning
Informatie- en Communicatietechnologie	App-Ontwikkeling
	ICT Besturingssystemen en Netwerken
	ICT en Administratie
	ICT en Sociale Media
	ICT in een Creatieve Context

	ICT in een Educatieve Context
	ICT Programmeren
	Start to ICT
	Webcontent
ICT-technieken	Computeroperator
	Netwerktechnicus
Koeling en warmte	Airco-technieker
	Industrieel Isolatiewerker
	Installateur Centrale Verwarming
	Installateur Individuele Gasverwarming
	Installateur Warmtepompen
	Koelmonteur
	Koeltechnieker
	Loodgieter
	Monteur Centrale Verwarming
	Monteur Klimatisatie
	Sanitair Installateur
	Technieker Centrale Verwarming
	Technieker Klimatisatie
Lassen	BMBE-lasser
	Buislasser
	Gassmeltlasser
	Hoeklasser
	Lasser-monteerder
	Lasser-monteerder BMBE
	Lasser-monteerder MIG/MAG
	Lasser-monteerder TIG
	MIG/MAG-lasser
	Plaatlasser
	Puntlasser
	TIG-lasser
Land- en tuinbouw	Boomverzorger
	Florist
	Florist-medewerker
	Hovenier Aanleg Parken en Tuinen
	Hovenier Onderhoud Parken en Tuinen
	Tuinbouwarbeider
	Uitvoerend CAD-tekenaar Inrichting Buitenruimte, Parken en Tuinen
Lichaamsverzorging	Allround Grimeur-visagist
	Hairstylist voor Theater, Film en TV
	Kapper
	Kapper-salonverantwoordelijke
	Masseur
	Nagelstylist
	Schoonheidsspecialist
	Schoonheidsspecialist-salonbeheerder
	Voetverzorger
	Zelfstandig Gespecialiseerd Voetverzorger

Logistiek en verkoop	Behandelaar Luchtvracht en Bagage
	Contactcentermedewerker
	Magazijnier
	Magazijnmedewerker
	Polyvalent Verkoper
	Transport- en Logistiek Medewerker
	Verhuizer
Maritieme diensten	Maritieme Opleiding Dek
	Maritieme Opleiding Motoren
Mechanica-elektriciteit	Assistent Podiumtechnicus
	Bordenbouwer
	Buisfitter Staal
	Buisfitter Kunststof
	Draaier-frezer
	Elektromecanicien
	Erodeerder
	Frezer-kotteraar
	Hersteller Bruingoed
	Hersteller Witgoed
	Industrieel Elektrotechnisch Installateur
	Installateur Domotica
	Installateur Fotovoltaïsche Systemen
	Installatie en Onderhoud van Alarmsystemen
	Machineregelaar Extrusie
	Machineregelaar Spuitgieten
	Machineregelaar Thermisch Vormen
	Matrijzenmaker
	Monteur
	Monteur Fotovoltaïsche Systemen
	Onderhoudselektricien
	Onderhoudsmecanicien
	Onderhoudsmonteur
	Operator Verspaning
	Plaatbewerker
	PLC technicus
	Podiumtechnicus
	Productiemedewerker Kunststoftechnieken
	Productieoperator Verspaning
	Residentieel Elektrotechnisch Installateur
	Servicetechnicus Fotovoltaïsche Systemen
	Slijper
	Technicus Aandrijfsystemen
	Uitvoerend CAD-tekenaar Elektriciteit
	Uitvoerend CAD-tekenaar HVAC
	Uitvoerend CAD-tekenaar Mechanische Constructies
	Uitvoerend CAD-tekenaar Piping
	Vliegtuigtechnicus Avionica en Elektriciteit
Meubelmakerij	Meubelmaker
	Meubelmaker Interieurelementen
	Meubelstoffeerder
	Restauratievakman Meubelstofferen

Mode: maatwerk	Maatwerk Damespatronen
	Maatwerk Herenpatronen
	Maatwerk Kinder- en Tienerpatronen
Mode: realisaties	Realisaties Dameskleding
	Realisaties Herenkleding
	Realisaties Kinder- en Tienerkleding
	Retouches
Nederlands tweede taal richtgraad 1 en 2	Latijns Schrift richtgraad 1
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 1
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 2
	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Socio-culturele Integratie Richtgraad 1
	Socio-culturele Integratie Richtgraad 2
Nederlands tweede taal richtgraad 3 en 4	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal – Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal - Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 3
	Nederlands Tweede Taal Richtgraad 4
Oosterse talen	Arabisch Richtgraad 1
	Arabisch Richtgraad 2
	Chinees Richtgraad 1
	Chinees Richtgraad 2
	Japans Richtgraad 1
	Japans Richtgraad 2
	Turks Richtgraad 1
	Turks Richtgraad 2
	Latijns Schrift Richtgraad 1
Printmedia	Afwerker: Snijder en Vouwer
	Diepdrukker
	Digitaal Drukker
	Drukvoorbereider
	DTP-operator
	Flexodrukker
	Hulpdrukker
	Machinaal Boekbinder
	Offsetdrukker Rotatie
	Offsetdrukker Vellenpers
	Operator Digitale Impositie
	Papier- en Kartonoperator
	Zeefdrukker
Ruwbouw	Assistent-calculator Bouw

	Bekister
	Betonhersteller
	Dakdekker Leien en Pannen
	Dakdekker Metalen Dak
	Dakdichter
	Dekvloerlegger
	IJzervlechter
	Metselaar
	Natuursteenbewerker
	Polyvalent Dakdekker
	Uitvoerend CAD-tekenaar Bouw
	Uitvoerend CAD-tekenaar Wegeniswerken
	Werfbediener
Schrijnwerkerij	Binnenschrijnwerker
	Buitenschrijnwerker
	Daktimmerman
	Decor- en Standenbouwer
	Houtskeletbouwer
	Industrieel Verpakker
	Interieurbouwer
	Machinaal Houtbewerker
	Operator in de Houtzagerij
	Paletten- en Krattenmaker
	Werkplaatsbinnenschrijnwerker
	Werkplaatsbuitenschrijnwerker
	Werkplaatsbuitenschrijnwerker Hout
	Werkplaatsschrijnwerker Houtskeletbouw
Scandinavische talen	Deens - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Deens - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Deens - Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Deens - Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Deens - Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Deens Richtgraad 1
	Deens Richtgraad 2
	Deens Richtgraad 3
	Deens Richtgraad 4
	Zweeds - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 2
	Zweeds - Professioneel Bedrijfsgericht Richtgraad 3
	Zweeds - Professioneel Gids/Reisleider Richtgraad 3
	Zweeds - Professioneel Juridisch Richtgraad 3
	Zweeds - Professioneel Juridisch Richtgraad 4
	Zweeds Richtgraad 1
	Zweeds Richtgraad 2
	Zweeds Richtgraad 3
	Zweeds Richtgraad 4
Slagerij	Bereider van Vleesproducten (Charcutier)

	Medewerker Slagerij
	Slager Distributie
	Slager-spekslager
	Uitbener-uitsnijder
	Vleesbereider
	Vleesbewerker
	Wild- en Gevogelteslager
Slavische talen	Pools Richtgraad 1
	Pools Richtgraad 2
	Russisch Richtgraad 1
	Russisch Richtgraad 2
	Servisch-Kroatisch Richtgraad 1
	Tsjechisch Richtgraad 1
Specifieke personenzorg	Begeleider-animator voor Bejaarden
	Begeleid(st)er Buitenschoolse Kinderopvang
	Begeleider in de Kinderopvang
	Interculturele Medewerker
	Jeugd- en Gehandicaptenzorg
Textiel	Aanknoper/Schranker
	Badstofwever
	Bobijnopzetter
	Boomscheerder/Warper/Sterker
	Handwever
	Jacquardwever
	Kwaliteitswisselaar Platweverij
	Platwever
	Regelaar Tapijt/Fluweelweefmachines
	Regelaar Weefmachines
	Scheerder/Latexeerder
	Stopper/Randafwerker
	Tapijt/Fluweelwever
	Tufter
Toerisme	Gids
	Host/Hostess op een Toeristische Bestemming
	Medewerker Reisbureau - Touroperator
	Reisleider
	Toeristisch Receptionist

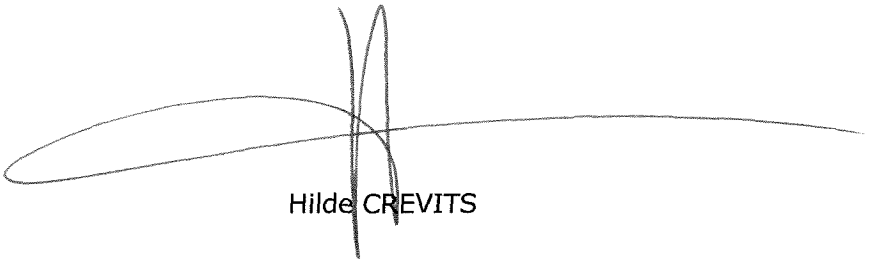
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 2 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage XII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied ambachtelijk erfgoed

Beroepsopleiding

Studiegebied
Ambachtelijk erfgoed • BO AE 411

01.02.2019

Hoefsmid

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "HOEFSMID"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Hoefsmid

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Hoefsmid" leert men de voeten (hoef) van paardachtigen bekappen en beslaan volgens hun discipline en noden teneinde de beenstand en de gezondheid van de dieren te garanderen.

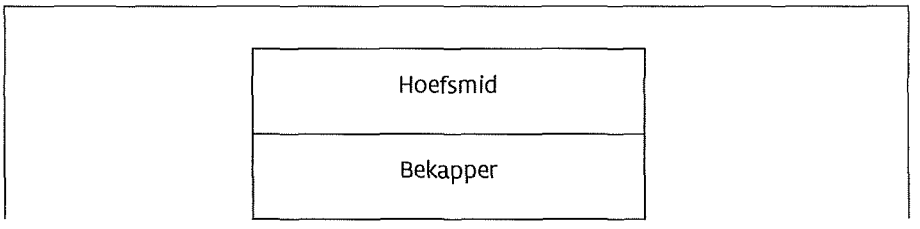
RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Hoefsmid bouwt verder op de Bekapper



LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Hoefsmid [2017]

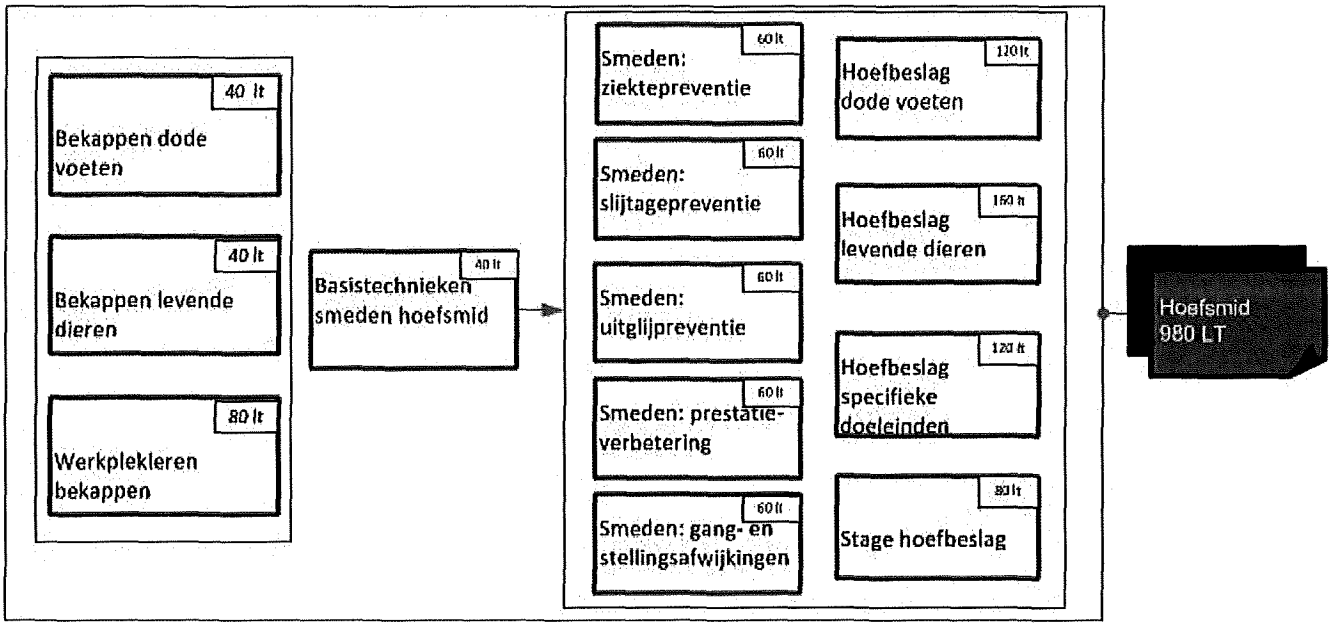
http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Hoefsmid" bestaat uit 13 modules:

–	Bekappen dode voeten	40 Lt	M AE G001
–	Bekappen levende dieren	40 Lt	M AE G002
–	Werkplekleren bekappen	80 Lt	M AE G003
–	Basistechnieken smeden hoefsmid	40 Lt	M AE 004
–	Smeden: slijtagepreventie	60 Lt	M AE 005
–	Smeden: ziektepreventie	60 Lt	M AE 006
–	Smeden: gang- en stellingsafwijkingen	60 Lt	M AE 007
–	Smeden: uitglijpreventie	60 Lt	M AE 008
–	Smeden: prestatieverbetering	60 Lt	M AE 009
–	Hoefbeslag dode voeten	120 Lt	M AE 010
–	Hoefsbeslag levende dieren	160 Lt	M AE 011
–	Hoefbeslag specifieke doeleinden	120 Lt	M AE 012
–	Stage hoefbeslag	80 Lt	M AE 013



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Hoefsmid en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Hoefsmid.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **980** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

PIJLEN TUSSEN MODULES ➡

De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJBEHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
BC 8	*Bouwt de eigen deskundigheid op* – Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op – Informeert zich omtrent het volgen van bijscholingen – Gaat respectvol om met dieren, collega's, eigenaars,...	– Basiskennis van wetgeving dierenwelzijn – Kennis van hygiëne-en veiligheidsregels

Modules

MODULE BEKAPPEN DODE VOETEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisvaardigheden voor het bekappen van een dode paardenvoet.

ACTIVITEITEN

BC 2

Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet de voet vast voor interventie

- Herkent bijzondere kenmerken van en eventuele aandoeningen aan de voet
- Zorgt dat de handeling veilig verloopt

BC 4

Bekapt dode voeten volgens de discipline en de noden

- Selecteert en gebruikt de geschikte gereedschappen
- Zorgt dat de behandeling veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert eventueel de hoefijzers
- Verwijdert steentjes, mest en modderresten uit de hoeven
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Vijlt onderkant en voorzijde van de hoef zo vlak mogelijk
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Bekapt naargelang de staat van de hoef (korter, rechter, straal verkleinen, ...)
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 6

Geeft op basis van de kenmerken van de dode voet informatie en advies over het type hoefbescherming, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de hoefsmid en/of dierenarts

- Geeft advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...)
- Schat in of overleg met de dierenarts en/of hoefsmid nodig is

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van anatomie van paardachtigen
- Kennis van hoefaandoeningen
- Grondige kennis van bekaptechnieken

MODULE BEKAPPEN LEVENDE DIEREN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisvaardigheden voor het bekappen van een paardenvoet bij levende dieren.

ACTIVITEITEN

BC 1

Leidt de paardachtige naar de bekapplaats

- Schat de gemoedstoestand van het dier in
- Doet een halster aan
- Begeleidt de paardachtige op een veilige manier
- Maakt de paardachtige op een correcte manier vast (veiligheidsknoop, paniekslot,...)

BC 2

Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie

- Laat de paardachtige monsteren of longeren (stappen, draven...)
- Herkent bepaalde afwijkingen
- Zorgt dat de handeling voor dier en omstaanders veilig verloopt

BC 3

Bepaalt met de klant het type interventie (bekappen, correctief bekappen,...) en de voorwaarden ervan

- Stelt gericht vragen aan de klant over het dier en de toestand van de hoeven
- Informeert de klant over de voor- en nadelen van verschillende behandelingen en de prijzen
- Legt in samenspraak met de klant, dierenarts en/of hoefsmid de behandeling vast
- Stelt tijdschema op met klant
- Komt afspraken met de klant stipt na

BC 4

Bekapt de paardachtige volgens de discipline en de noden

- Raadpleegt eventueel een dierenarts om de behandeling veilig te laten verlopen (verdoving, kalmering,...)
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert eventueel de hoefijzers
- Verwijdert steentjes, mest en modderresten uit de hoeven
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Vijlt onderkant en voorzijde van de hoef zo vlak mogelijk
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Bekapt naargelang de staat van de hoef (korter, rechter, straal verkleinen, ...)
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 6

Geeft informatie en advies over het type hoefbescherming, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de hoefsmid en/of dierenarts

- Past taalgebruik aan het doelpubliek aan
- Geeft de klant advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...)
- Overlegt met de dierenarts en/of hoefsmid

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van ziektes bij paardachtigen
- Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn
- Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen
- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel
- Kennis van paardensportdisciplines en bijhorende letsels
- Grondige kennis van bekaptechnieken
- Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef

MODULE WERKPLEKLEREN BEKAPPEN

SITUERING

In deze module gaat de cursist bij een bekapper of gecertificeerd hoefsmid de tijdens de opleiding opgedane kennis in de praktijk toepassen en/of neemt hij deel aan demonstraties.

ACTIVITEITEN

BC 1

Leidt de paardachtige naar de bekapplaats

- Schat de gemoedstoestand van het dier in
- Doet een halster aan
- Begeleidt de paardachtige op een veilige manier
- Maakt de paardachtige op een correcte manier vast (veiligheidsknoop, paniekslot,...)

BC 2

Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie

- Laat de paardachtige monsteren of longeren (stappen, draven...)
- Herkent bepaalde afwijkingen
- Zorgt dat de handeling voor dier en omstaanders veilig verloopt

BC 3

Bepaalt met de klant het type interventie (bekappen, correctief bekappen,...) en de voorwaarden ervan

- Stelt gericht vragen aan de klant over het dier en de toestand van de hoeven
- Informeert de klant over de voor- en nadelen van verschillende behandelingen en de prijzen
- Legt in samenspraak met de klant, dierenarts en/of hoefsmid de behandeling vast
- Stelt tijdschema op met klant
- Komt afspraken met de klant stipt na

BC 4

Bekapt de paardachtige volgens de discipline en de noden

- Raadpleegt eventueel een dierenarts om de behandeling veilig te laten verlopen (verdoving, kalmering,...)
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert eventueel de hoefijzers
- Verwijdert steentjes, mest en modderresten uit de hoeven
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Kiest voor een klassieke of moderne bevestigingstechniek (lijmen, hoefschoenen,...)
- Vijlt onderkant en voorzijde van de hoef zo vlak mogelijk
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Bekapt naargelang de staat van de hoef (korter, rechter, straal verkleinen, ...)
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 6	*Geeft informatie en advies over het type hoefbescherming, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de hoefsmid en/of dierenarts*
	– Past taalgebruik aan het doelpubliek aan – Geeft de klant advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...) – Overlegt met de dierenarts en/of hoefsmid
BC 9	*Richt de werkplek/werkplaats (auto, bekapplaats,...) veilig in*
	– Zorgt voor voldoende verlichting – Zorgt voor voldoende verluchting – Zorgt voor een goede ergonomische inrichting
TE INTEGREREN KENNIS	– Basiskennis van ziektes bij paardachtigen – Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn – Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen – Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties – Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel – Kennis van paardensportdisciplines en bijhorende letsels – Grondige kennis van bekaptechnieken – Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef

MODULE BASISTECHNIEKEN SMEDEN HOEFSMID

SITUERING

Deze module zorgt voor de basis die de cursist nodig heeft voor de verschillende modules van de opleiding. Het correct en veilig gebruik van de werkplaats en de gereedschappen worden aangeleerd. Er wordt kennis gemaakt met de verschillende materialen en de ambachtelijke smeedtechnieken worden aangeleerd. Het werken met en het bewerken van machinale ijzers wordt aangeleerd.

ACTIVITEITEN

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan naar de vorm van de voet

- Selecteert het type vuur (gas, kolen, elektrisch)
- Selecteert het type ijzer of legering
- Bepaalt de afmetingen van de metalen staven
- Verhit de metalen tot de correcte temperatuur
- Kiest en hanteert het gepaste smeedgereedschap om het hoefijzer te smeden of te vervormen
- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gebruikt verschillende ambachtelijke smeedtechnieken

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van kenmerken van metaal en legeringen
- Kennis van lastechnieken (halfautomatisch, elektrisch, ...)
- Grondige kennis van bewerking en smeden van hoefijzers

MODULE SMEDEN: SLIJTAGEPREVENTIE

SITUERING

In deze module leren de cursisten drie verschillende hoefijzers smeden die nodig zijn om de overmatige slijtage van de hoef tegen te gaan. Deze hoefijzers worden van zwaardere materialen gemaakt zonder ritsgroeve en worden enkel voorzien van Franse stampgaten.

ACTIVITEITEN

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet

- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Herkent de slijtage van de voeten
- Kiest een gepast ijzer en kiest de gewenste dikte ervan
- Smeedt een Frans hoefijzer
- Smeedt het ijzer naargelang de graad van slijtage
- Smeedt een Frans voorijzer
- Smeedt een Frans achterijzer met teenlip
- Smeedt een Frans achterijzer met verkorte teen

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Grondige kennis van bewerking en smeden van hoefijzers

MODULE SMEDEN: UITGLIJPREVENTIE

SITUERING

In deze module leren de cursisten 3 soorten hoefijzers smeden die ervoor zorgen dat het paard extra grip krijgt op gladde ondergronden. Dit gebeurt door middel van het ritsen, d.w.z. het aanbrengen van een groeve op de ijzers. De cursisten leren eveneens om dit toe te passen op machinaal vervaardigde hoefijzers.

ACTIVITEITEN

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet

- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Schat het risico op uitglijden bij paardachtigen in en weet bij welke disciplines dit risico aanwezig is
- Boort vijsgaten
- Tapt schroefdraad in het ijzer
- Smeedt een Engels hoefijzer
- Smeedt een Engels voorijzer
- Smeedt een Engels achterijzer met verkorte teen

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Grondige kennis van bewerking en smeden van hoefijzers

MODULE SMEDEN: GANG- EN STELLINGSAFWIJKINGEN

SITUERING

In deze module leren de cursisten 4 hoefijzers smeden die helpen tegen gang- en stellingsafwijkingen. Deze hoefijzers onderscheiden zich van de andere hoefijzers o.a. in breedte en dikte.

ACTIVITEITEN

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet

- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Beoordeelt de correcte beenstanden/voetstanden van de paardachtige
- Beoordeelt of de paardachtige correct landt en of het zich kwetst of strijkt
- Versmalt het hoefijzer
- Smeedt een Engels achterijzer voor scheve voet
- Smeedt een Engels voorijzer met verhoogde binnenrand
- Smeedt een Engels achterijzer met verhoogde binnenrand
- Smeedt een Engels achterijzer met verkorte teen omgekeerde Turkse tak

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel
- Grondige kennis van bewerking en smeden van hoefijzers

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

MODULE SMEDEN: ZIEKTEPREVENTIE

SITUERING

In deze module smeden de cursisten 4 hoefijzers. Ze maken kennis met de meest voorkomende hoefziekten, leren deze herkennen en behandelen en voorzien de paarden van een aangepast orthopedisch hoefbeslag.

ACTIVITEITEN

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet

- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Herkent letsels en ziekten aan de hoeven
- Herkent kreupelheid
- Onderzoekt de paardachtige door middel van palpatie
- Schat in wanneer hulp van een dierenarts noodzakelijk is
- Past hoefijzers aan en voegt materiaal toe
- Smeedt een Engels voorijzer voor een form
- Smeedt een Engels voorijzer met dwarsbalk smeden (Alasoniere ijzer)
- Smeedt orthopedisch beslag (spatbeslag en verbandbeslag)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van ziektes bij paardachtigen
- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Grondige kennis van bewerking en smeden van hoefijzers

MODULE SMEDEN: PRESTATIEVERBETERING

SITUERING

In deze module maken de cursisten 3 hoefijzers. Ze maken kennis met de verschillende sporttakken binnen de paardensport en de paardenrassen die hier het meest geschikt voor zijn. Ren-, western- ,dressuur- en jumpingpaarden vragen elk een aangepast hoefbeslag om de sportprestaties te verbeteren.

ACTIVITEITEN

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet

- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Analyseert de bewegingen van de paardachtige
- Smeedt een Engels voorijzer voor draver halfrond
- Smeedt een gesloten Engels achterijzer voor draver
- Smeedt en sliding ijzer voor westernpaard

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Grondige kennis van bewerking en smeden van hoefijzers

MODULE HOEFBESLAG DODE VOETEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisvaardigheden voor het beslaan van een dode paardenvoet.

ACTIVITEITEN

BC 10

Bereidt het beslaan van de dode voet voor

- Bepaalt de mate van slijtage van het hoefijzer
- Neemt de maten van de voet op volgens zijn kenmerken
- Selecteert de geschikte materialen en gereedschappen

BC 5

Beslaat paardachtige volgens de discipline en de noden (orthopedisch, correctief, therapeutisch)

- Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert het oude ijzer zonder de hoef te scheuren
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Selecteert het hoefijzer (machinaal of handgemaakt) en geeft het vorm op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Kiest een klassieke of moderne bevestigingstechniek (nagelen, lijmen, ...)
- Gebruikt smederijmateriaal en lasgereedschap om verschillende types ijzers te smeden, te vervormen of aan te passen
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, laspoeder, ...) milieubewust
- Brengt een hoefijzer op een passende, corrigerende en verzorgende wijze aan
- Beslaat een dode voet met een Frans voorijzer
- Beslaat een dode voet met een Frans achterijzer
- Beslaat een dode voet met een Engels voorijzer
- Beslaat een dode voet met een Engels achterijzer
- Evalueert de behandeling

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van hoefaandoeningen
- Grondige kennis van beslagtechnieken

MODULE HOEFBESLAG LEVENDE DIEREN

SITUERING

In deze module leert de cursist een levende paardachtige zonder bijzondere afwijkingen te beslaan.

ACTIVITEITEN

BC 10

Bereidt de paardachtige voor op het hoefbeslag

- Leidt het paard van de stal naar de beslagplaats
- Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie
- Bepaalt met de klant het type interventie (bekappen, traditioneel beslag,...) en de voorwaarden ervan
- Bekapt paardachtigen volgens de discipline en de noden

BC 5

Beslaat paardachtigen volgens de discipline en de noden (orthopedisch, correctief, therapeutisch)

- Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan volgens de noden van de voet
- Doet eventueel beroep op een dierenarts om de behandeling veilig te laten verlopen (verdoving, kalmering,...)
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert het oude ijzer zonder de hoef te scheuren
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Selecteert het hoefijzer (machinaal of handgemaakt) en geeft het vorm op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Kiest een klassieke of moderne bevestigingstechniek (nagelen, lijmen, ...)
- Gebruikt smederijmateriaal en lasgereedschap om verschillende types ijzers te smeden, te vervormen of aan te passen
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, laspoeder, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 6

Geeft informatie en advies over het type hoefbeslag, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de dierenarts

- Past taalgebruik aan het doelpubliek aan
- Geeft de klant advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...)
- Overlegt met de dierenarts

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn
- Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen
- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel
- Grondige kennis van beslagtechnieken
- Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef

MODULE HOEFBESLAG SPECIFIEKE DOELEINDEN

SITUERING

In deze module leert de cursist paarden met speciale doeleinden (keur- en koetspaarden, renpaarden, sportpaarden) en paarden met speciale ziekten beslaan. Zowel het gebruik van industriële als handgesmeden ijzers komen aan bod. Ook leert de cursist nieuwe technieken zoals het plakken van ijzers en het toepassen van het koud beslag.

ACTIVITEITEN

BC 10

Bereidt de paardachtige voor op het hoefbeslag

- Leidt het paard van de stal naar de beslagplaats
- Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie
- Bepaalt met de klant het type interventie (bekappen, traditioneel beslag,...) en de voorwaarden ervan
- Bekapt paardachtigen volgens de discipline en de noden

BC 5

Beslaat paardachtigen volgens de discipline en de noden (orthopedisch, correctief, therapeutisch)

- Doet eventueel beroep op een dierenarts om de behandeling veilig te laten verlopen (verdoving, kalmering,...)
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert het oude ijzer zonder de hoef te scheuren
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Selecteert het hoefijzer (machinaal of handgemaakt) en geeft het vorm op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Kiest een klassieke of moderne bevestigingstechniek (nagelen, lijmen, ...)
- Gebruikt smederijmateriaal en lasgereedschap om verschillende types ijzers te smeden, te vervormen of aan te passen
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, laspoeder, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 6

Geeft informatie en advies over het type hoefbeslag, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de dierenarts

- Past taalgebruik aan het doelpubliek aan
- Geeft de klant advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...)
- Overlegt met de dierenarts

BC 7

Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan naar de vorm van de voet

- Selecteert het type vuur (gas, kolen, elektrisch)
- Selecteert het type ijzer of legering
- Bepaalt de afmetingen van de metalen staven
- Verhit de metalen tot de correcte temperatuur
- Kiest en hanteert het gepaste smeedgereedschap om het hoefijzer te smeden of te vervormen

- Volgt de veiligheidsrichtlijnen bij het gebruik van gereedschap op
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gebruikt verschillende ambachtelijke smeedtechnieken

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn
- Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen
- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel
- Kennis van paardensportdisciplines en bijhorende letsels
- Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef
- Grondige kennis van beslagtechnieken

MODULE STAGE HOEFBESLAG

SITUERING

In deze module gaat de cursist bij een gecertificeerd hoefsmid de tijdens de opleiding opgedane kennis in de praktijk toepassen. Hij neemt eventueel deel aan demonstraties.

ACTIVITEITEN

BC 1	*Leidt de paardachtige naar de beslagplaats*
BC 2	*Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie*
BC 3	*Bepaalt met de klant het type interventie (traditioneel beslag, bekappen,...) en de voorwaarden ervan*
BC 4	*Bekapt paardachtigen volgens de discipline en de noden*
BC 5	*Beslaat paardachtigen volgens de discipline en de noden (orthopedisch, correctief, therapeutisch)*
BC 6	*Geeft informatie en advies over het type hoefbeslag, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de dierenarts*
BC 7	*Maakt handgesmede hoefijzers of kiest machinale hoefijzers en past deze aan naar de vorm van de voet*
BC 8	*Bouwt de eigen deskundigheid op*
BC 9	*Richt de werkplek/werkplaats (auto, beslagplaats, smidse,...) veilig in*

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen
- Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn
- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel
- Grondige kennis van beslagtechnieken (opnemen extra??)
- Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

Bijlage 3 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage XIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 1 september 2006 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied ambachtelijk erfgoed

Beroepsopleiding

Studiegebied
Ambachtelijk erfgoed • BO AE 412

01.02.2019

Bekapper

Opleidingsprofiel
secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "BEKAPPER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Bekapper

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Bekapper" leert men de voeten of poten (hoef) van paardachtigen te bekappen volgens hun discipline en de noden teneinde de beenstand en de gezondheid van de dieren te garanderen.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De Hoefsmid bouwt verder op de Bekapper

Hoefsmid
Bekapper

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

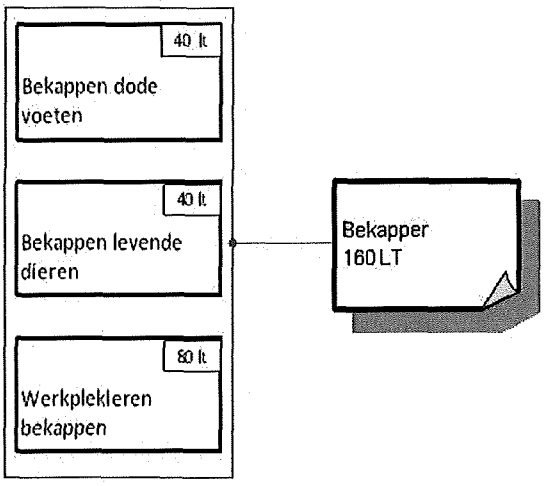
Bekapper [2017]

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Bekapper" bestaat uit 3 modules:

–	Bekappen dode voeten	40 Lt	M AE G001
–	Bekappen levende dieren	40 Lt	M AE G002
–	Werkplekleren bekappen	80 Lt	M AE G003



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Bekapper en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Bekapper.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJBEHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
BC 6	*Bouwt de eigen deskundigheid op* – Volgt ontwikkelingen in het vakgebied op – Informeert zich omtrent het volgen van bijscholingen – Gaat respectvol om met dieren, collega's, eigenaars,...	– Basiskennis van wetgeving dierenwelzijn – Kennis van hygiëne-en veiligheidsregels

Modules

MODULE BEKAPPEN DODE VOETEN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisvaardigheden voor het bekappen van een dode paardenvoet.

ACTIVITEITEN

BC 2

Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet de voet vast voor interventie

- Herkent bijzondere kenmerken van en eventuele aandoeningen aan de voet
- Zorgt dat de handeling veilig verloopt

BC 4

Bekapt dode voeten volgens de discipline en de noden

- Selecteert en gebruikt de geschikte gereedschappenZorgt dat de behandeling veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert eventueel de hoefijzers
- Verwijdert steentjes, mest en modderresten uit de hoeven
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Vijlt onderkant en voorzijde van de hoef zo vlak mogelijk
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Bekapt naargelang de staat van de hoef (korter, rechter, straal verkleinen, ...)
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 5

Geeft op basis van de kenmerken van de dode voet informatie en advies over het type hoefbescherming, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de hoefsmid en/of dierenarts

- Geeft advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...)
- Schat in of overleg met de dierenarts en/of hoefsmid nodig is

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van anatomie van paardachtigen
- Kennis van hoefaandoeningen
- Grondige kennis van bekaptechnieken

MODULE BEKAPPEN LEVENDE DIEREN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de basisvaardigheden voor het bekappen van een paardenvoet bij levende dieren.

ACTIVITEITEN

BC 1

Leidt de paardachtige naar de bekapplaats

- Schat de gemoedstoestand van het dier in
- Doet een halster aan
- Begeleidt de paardachtige op een veilige manier
- Maakt de paardachtige op een correcte manier vast (veiligheidsknoop, paniekslot,...)

BC 2

Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie

- Laat de paardachtige monsteren of longeren (stappen, draven...)
- Herkent bepaalde afwijkingen
- Zorgt dat de handeling voor dier en omstaanders veilig verloopt

BC 3

Bepaalt met de klant het type interventie (bekappen, correctief bekappen,...) en de voorwaarden ervan

- Stelt gericht vragen aan de klant over het dier en de toestand van de hoeven
- Informeert de klant over de voor- en nadelen van verschillende behandelingen en de prijzen
- Legt in samenspraak met de klant, dierenarts en/of hoefsmid de behandeling vast
- Stelt tijdschema op met klant
- Komt afspraken met de klant stipt na

BC 4

Bekapt de paardachtige volgens de discipline en de noden

- Raadpleegt eventueel een dierenarts om de behandeling veilig te laten verlopen (verdoving, kalmering,...)
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert eventueel de hoefijzers
- Verwijdert steentjes, mest en modderresten uit de hoeven
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Vijlt onderkant en voorzijde van de hoef zo vlak mogelijk
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Bekapt naargelang de staat van de hoef (korter, rechter, straal verkleinen, ...)
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 5

Geeft informatie en advies over het type hoefbescherming, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de hoefsmid en/of dierenarts

- Past taalgebruik aan het doelpubliek aan
- Geeft de klant advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...)
- Overlegt met de dierenarts en/of hoefsmid

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van ziektes bij paardachtigen
- Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn
- Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen
- Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties
- Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel
- Kennis van paardensportdisciplines en bijhorende letsels
- Grondige kennis van bekaptechnieken
- Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef

MODULE WERKPLEKLEREN BEKAPPEN

SITUERING

In deze module gaat de cursist bij een bekapper of gecertificeerd hoefsmid de tijdens de opleiding opgedane kennis in de praktijk toepassen en/of neemt hij deel aan demonstraties.

ACTIVITEITEN

BC 1

Leidt de paardachtige naar de bekapplaats

- Schat de gemoedstoestand van het dier in
- Doet een halster aan
- Begeleidt de paardachtige op een veilige manier
- Maakt de paardachtige op een correcte manier vast (veiligheidsknoop, paniekslot,...)

BC 2

Merkt aandoeningen op (traditionele hoefletsels, conformatie-afwijkingen,...) en zet het dier vast voor interventie

- Laat de paardachtige monsteren of longeren (stappen, draven...)
- Herkent bepaalde afwijkingen
- Zorgt dat de handeling voor dier en omstaanders veilig verloopt

BC 3

Bepaalt met de klant het type interventie (bekappen, correctief bekappen,...) en de voorwaarden ervan

- Stelt gericht vragen aan de klant over het dier en de toestand van de hoeven
- Informeert de klant over de voor- en nadelen van verschillende behandelingen en de prijzen
- Legt in samenspraak met de klant, dierenarts en/of hoefsmid de behandeling vast
- Stelt tijdschema op met klant
- Komt afspraken met de klant stipt na

BC 4

Bekapt de paardachtige volgens de discipline en de noden

- Raadpleegt eventueel een dierenarts om de behandeling veilig te laten verlopen (verdoving, kalmering, ...)
- Zorgt dat de behandeling voor dier en omstaanders veilig verloopt
- Kapt de nieten recht en slaat de nagels los
- Verwijdert eventueel de hoefijzers
- Verwijdert steentjes, mest en modderresten uit de hoeven
- Bekapt en raspt de voet op basis van de beweeglijkheid, de kracht en de morfologie van het dier
- Kiest voor een klassieke of moderne bevestigingstechniek (lijmen, hoefschoenen,...)
- Vijlt onderkant en voorzijde van de hoef zo vlak mogelijk
- Gebruikt handgereedschap (rasp, mes, hoefhamer, schraapmes, ...)
- Bekapt naargelang de staat van de hoef (korter, rechter, straal verkleinen, ...)
- Draagt persoonlijke beschermingsmiddelen
- Gaat ergonomisch te werk en kan hiervoor hulpmiddelen inzetten
- Gebruikt de producten (lijmen, harsen, ...) milieubewust
- Evalueert de behandeling

BC 5	*Geeft informatie en advies over het type hoefbescherming, de nabehandeling en de verzorgingsproducten, de behoefte aan consultaties bij de hoefsmid en/of dierenarts*
	– Past taalgebruik aan het doelpubliek aan – Geeft de klant advies over de preventie van hoefproblemen (voeding, hygiëne, stalinrichting, ...) – Overlegt met de dierenarts en/of hoefsmid
BC 7	*Richt de werkplek/werkplaats (auto, bekapplaats,...) veilig in*
	– Zorgt voor voldoende verlichting – Zorgt voor voldoende verluchting – Zorgt voor een goede ergonomische inrichting
TE INTEGREREN KENNIS	– Basiskennis van ziektes bij paardachtigen – Basiskennis van wetgeving inzake dierenwelzijn – Kennis van gedrag, hanteren en benaderen van paardachtigen – Kennis van het behandelingsaanbod en mogelijke consequenties – Kennis van (aangeboren) afwijkingen van het bewegingsstelsel – Kennis van paardensportdisciplines en bijhorende letsels – Grondige kennis van bekaptechnieken – Grondige kennis van anatomie van het onderbeen en hoef

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

Bijlage 4 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage IX bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de studiebekrachtiging in het volwassenenonderwijs

BIJLAGE IX: DIPLOMAGERICHTE OPLEIDINGEN IN HET SECUNDAIR VOLWASSENENONDERWIJS

De volgende opleidingen of combinaties van opleidingen leiden, in combinatie met het certificaat van de opleiding Aanvullende Algemene Vorming, tot een diploma secundair onderwijs:

Opleiding/combinatie van opleidingen
Airco-Technieker
Ambachtelijk Brood- en Banketbakker
Ambachtelijk Slager
Bakker
Banketbakker
Begeleid(st)er Buitenschoolse Kinderopvang
Begeleider in de Kinderopvang
Begeleider-Animator voor Bejaarden
Binnenschrijnwerker
BMBE-Lasser + MIG/MAG-Lasser
BMBE-Lasser + TIG-Lasser
Boekhouden-informatica TSO 3
Boekhoudkundig Bediende
Brood en Banket
Buisfitter Kunststof
Buisfitter Staal
Buislasser
Buitenschrijnwerker
Chemie TSO 3
Computeroperator
Culinair Traiteurslager
Dakdekker Metalen Dak + Loodgieter (studiegebied Koeling en warmte)
Daktimmerman
Diamantbewerker
Digitaal Drukker
Draaier - Frezer
Drukvoorbereider
DTP-Operator
Elektromecanicien
Erodeerder
Ervaringsdeskundige in de Armoede en Sociale Uitsluiting
Farmaceutisch Technisch Assistent
Farmaceutisch Technisch Assistent TSO3
Fietsenmaker + Mecanicien Bromfietsen en Tuinmateriaal
Fotograaf

Fotografie TSO 3
Gids
Grootkeukenkok
Grootkeukenverantwoordelijke
Hersteller Witgoed
Hoefsmid
Host/Hostess op een Toeristische Bestemming
Hotel
Hotel TSO 3
Hotelbedrijf
Houtskeletbouwer
Hovenier Aanleg Parken en Tuinen
ICT Besturingssystemen en Netwerken
ICT en Administratie
ICT Programmeren
Industrieel Elektrotechnisch Installateur
Informatica: Computer- & Besturingssystemen en Netwerken
Informatica: Programmeren
Installateur Centrale Verwarming
Interculturele Medewerker
Interieurbouwer
Jeugd- en Gehandicaptenzorg
Jeugd- en Gehandicaptenzorg TSO 3
Kantooradministratie en Gegevensbeheer BSO 3
Kapper
Kapper-Salonverantwoordelijke
Keukenverantwoordelijke
Koeltechnieker
Koetswerkhersteller
Kok
Lasser monteerder
Loodgieter + Dakdekker Metalen Dak (studiegebied Bouw)
Maatwerk Damespatronen
Maatwerk Herenpatronen
Manueel Boekbinder
Maritiem Medewerker TSO 3
Maritieme Opleiding Dek
Maritieme Opleiding Motoren
Matrijzenmaker
Mecanicien Bedrijfs- en Vrachtwagens
Mecanicien Bromfietsen en Motorfietsen
Mecanicien Personen- en Lichte Bedrijfswagens
Medewerker Reisbureau/Touroperator
Medisch Administratief Bediende
Meertalig Polyvalent Bediende
Metselaar
Meubelmaker
MIG/MAG-Lasser + TIG-Lasser
Monteur Centrale Verwarming + Installateur Individuele Gasverwarming
Monteur Centrale Verwarming + Loodgieter
Monteur Centrale Verwarming + Technieker Centrale Verwarming
Monteur Klimatisatie
Multimedia Operator
Netwerktechnicus
Offsetdrukker Rotatie
Offsetdrukker Vellenpers
Onderhoudselektricien

Onderhoudsmecanicien
Onderhoudsmecanicien Personenwagens en Lichte Bedrijfsvoertuigen
Plaatlasser
Plaatwerker
PLC Technieker
Podiumtechnicus
Polyvalent Dakdekker
Polyvalent Verkoper
Polyvalent Verzorgende/Thuis- en Bejaardenzorg BSO3
Procesoperator Chemie
Productieoperator Verspaning
Regelaar Tapijt/Fluweelweefmachines
Regelaar Weefmachines
Residentieel Elektrotechnisch Installateur
Sanitair Installateur
Schilder-Decorateur
Schoonheidsspecialist
Schoonheidsspecialist – Salonbeheerder
Schoonheidsverzorging TSO 3
Secretariaat – Talen TSO 3
Secretariaatsmedewerker
Servicetechnicus Fotovoltaïsche Systemen
Slager
Slagerij en Vleeswaren
Slager-Spekslager
Tandartsassistent
Tapijt/Fluweelwever
Technicus Bedrijfs- en Vrachtwagens
Technicus Personen- en Lichte Bedrijfswagens
Technicus Personen- en Lichte Bedrijfswagens LPG
Technieker Aandrijfsystemen
Technieker Centrale Verwarming
Technieker Klimatisatie
Toerisme en Onthaal TSO 3
Toeristisch Receptionist
Traiteur-Banketaannemer
Traiteur-Delicatessenslager
Transport- en Logistiek Medewerker
Uitvoerend CAD-Tekenaar Bouw
Uitvoerend CAD-Tekenaar Elektriciteit
Uitvoerend CAD-Tekenaar HVAC
Uitvoerend CAD-Tekenaar Inrichting Buitenruimte, Parken en Tuinen
Uitvoerend CAD-Tekenaar Mechanische Constructies
Uitvoerend CAD-Tekenaar Piping
Uitvoerend CAD-Tekenaar Wegeniswerken
Verantwoordelijke Brasserie Taverne Bistro
Vliegtuigtechnicus Avionica en Elektriciteit
Vrachtwagenchauffeur
Webdesigner
Webontwikkelaar
Webserverbeheerder
Wild- en Gevogelteslager
Zaalverantwoordelijke
Zeefdrukker
Zelfstandig Gespecialiseerd Voetverzorger
Zorgkundige

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

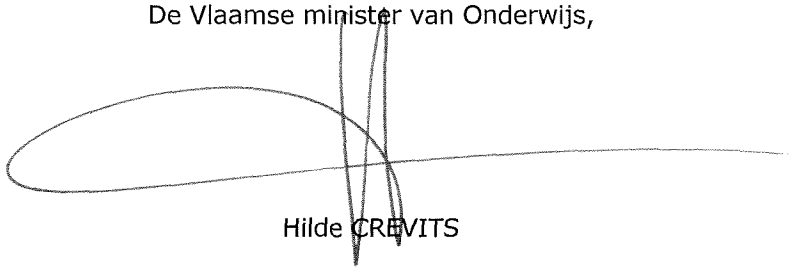
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden algemene vorming, handel en mechanica-elektriciteit.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 5 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage XXIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied auto

Beroepsopleiding

Studiegebied Auto • BO AU 212

01.02.2019

Bandenmonteur

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "BANDENMONTEUR"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

Bandenmonteur

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Bandenmonteur" leert men banden herstellen en vervangen, wielen uitbalanceren, demonteren, monteren en het voertuig uitlijnen teneinde het voertuig rijklaar te maken.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie. De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De opleiding Bandenmonteur heeft inhoudelijk verwantschap met volgende opleidingen binnen de cluster auto:

- Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen,
- Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen.

Deze opleidingen delen immers een aantal activiteiten en kenniselementen. In het bijzonder omvat de opleiding Bandenmonteur een gemeenschappelijke module "Banden voertuigen" in de opleidingen Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen en Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

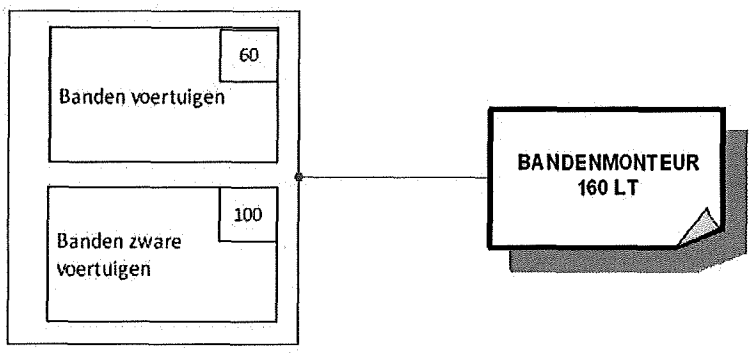
Bandenmonteur **[2016]**

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Bandenmonteur" bestaat uit 2 modules:

- Banden voertuigen 60 Lt M AU G080
- Banden zware voertuigen 100 Lt M AU 081



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Bandenmonteur en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Bandenmonteur.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenen-onderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
1	*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)	– Kennis van gereedschap (slagmoersleutel, luchtpistool, bandendrukmeter, ...) – Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software – Kennis van voertuigtypes – Kennis van verschillende soorten materialen
2	*Vult opvolgdocumenten van de interventie in en geeft de informatie door aan de betrokken dienst* – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Gebruikt een computergestuurd opvolgsysteem	– Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
3	*Ruimt de werkzone op, maakt ze schoon en voert een 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	– Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...) – Kennis van gereedschap (slagmoersleutel, luchtpistool, bandendrukmeter, ...)
4	*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	– Basiskennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle – Kennis van veiligheidsregels – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van kwaliteitsnormen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – – Kennis van verschillende soorten materialen – Kennis van machines (wielbalanceermachine, bandenlichter, hef- en hijstoestel ...) – Kennis van voorschriften rond afval

Modules

MODULE BANDEN VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men banden van personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen (< 3,5 ton) herstellen of vervangen, afwijkende slijtagepatronen interpreteren, wielen en banden demonteren, monteren en uitbalanceren. Er wordt steeds aandacht besteed aan de geldende veiligheids-, milieu- en kwaliteitsnormen.

ACTIVITEITEN

BC 5 *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

BC 7 *Vervangt banden en wielen*

- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Beveiligt de sensoren indien aanwezig
- Demonteert wielen en banden
- Codeert de gedemonteerde banden
- Demonteert de band met een demontageapparaat
- Vervangt het ventiel en monteert de band op de velg
- Controleert banden op spanning, slijtage (slijtagegraad en -patroon) en conformiteit met specificaties van de constructeur
- Controleert op lekkages, de staat en slijtagegraad van remschijven en remblokken
- Balanceert het wiel met de balanceermachine
- Monteert banden op de velg
- Brengt banden op de voorgeschreven spanning
- Monteert wielen
- Herinitialiseert indien aanwezig het bandendrukcontrolesysteem van het voertuig
- Meldt afwijkingen of problemen aan de overste

BC 8 *Voert een wielgeometrie uit*

- Kijkt aan de hand van de banden na of het voertuig dient uitgelijnd te worden
- Lijnt het voertuig indien nodig uit met behulp van een uitlijntoestel
- Meldt afwijkingen of problemen aan de overste

BC 9 *Herstelt banden van een personenwagen of licht bedrijfsvoertuig*

- Bepaalt het juiste herstelproces ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)
- Kiest het juiste materiaal voor de herstelling
- Voert het juiste herstelproces uit ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)

BC 11

Brengt corrosiewerend product aan

- Weet welke componenten corrosiegevoelig zijn
- Schuurt gecorrodeerde componenten
- Brengt corrosiewerend product aan

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van mechanica
- Basiskennis van pneumatica
- Basiskennis van de ophanging van voertuigen
- Basiskennis van de remsystemen
- Basiskennis van een diagnosetoestel
- Kennis van apparatuur (bandendruk, vierwielgeometrie, ...)
- Kennis van machines (wielbalanceermachine, bandenlichter, hef- en hijstoestel, ...)
- Kennis van gereedschap (slagmoersleutel, luchtpistool, bandendrukmeter, ...)
- Kennis van corrosiewerende producten
- Kennis van verschillende soorten materialen
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van hersteltechnieken van banden
- Kennis van voertuigtechniek
- Kennis van soorten en types banden en velgen
- Kennis van de opbouw en werking van wielen
- Kennis van de betekenis van letters en cijfers op banden
- Kennis van technologieën toegepast op wielen (runflatbanden, druksensoren enz.)
- Kennis van voertuigtypes
- Kennis van veiligheidsvoorschriften in het kader van een correcte werking van het bandendrukcontrolesysteem
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van onderhoudsproducten

MODULE BANDEN ZWARE VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men banden van zware bedrijfs- en vrachtwagens (> 3,5 ton) herstellen, vervangen en herprofileren en slijtagepatronen van banden interpreteren. Men leert ook banden en wielen demonteren en monteren. Er wordt hierbij steeds aandacht besteed aan de geldende veiligheids-, milieu- en kwaliteitsnormen.

ACTIVITEITEN

BC 5

Maakt het voertuig klaar in het kader van de werkzaamheden

- Zorgt dat het voertuig in de werkzone staat
- Koppelt de machine, het onderdeel of het getrokken voertuig los
- 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

BC 7

Vervangt banden en wielen van zware bedrijfs- en vrachtwagen

- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Beveiligt de sensoren indien aanwezig
- Demonteert wielen en banden
- Codeert de gedemonteerde banden
- Demonteert de band met een demontageapparaat
- Vervangt het ventiel en monteert de band op de velg
- Controleert banden op spanning, slijtage (slijtagegraad en -patroon) en conformiteit met specificaties van de constructeur
- Controleert op lekkages, de staat en slijtagegraad van remschijven en remblokken
- Balanceert het wiel met de balanceermachine of monteert de band op de juiste merktekens op de velg (softbalancering)
- Monteert banden op de velg
- Brengt banden op de voorgeschreven spanning eventueel gecombineerd met vloeistofvulling
- Monteert wielen
- Herinitialiseert indien aanwezig het bandendrukcontrolesysteem van het voertuig
- Meldt afwijkingen of problemen aan de overste

BC 9

Herstelt banden van een zware bedrijfs- en vrachtwagen

- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Bepaalt het juiste herstelproces ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)
- Kiest het juiste materiaal voor de herstelling
- Voert het juiste herstelproces uit ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)

BC 10

Herprofileert banden van zware bedrijfs- en vrachtwagens

- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Meet de maximale herprofileringsdiepte van de hoofdgroef
- Stelt de uitsnijmachine in naargelang de herprofileringsdiepte
- Volgt het reeds bestaande profiel in de band

BC 11

Brengt corrosiewerend product aan

- Weet welke componenten corrosiegevoelig zijn
- Schuurt gecorrodeerde componenten
- Brengt corrosiewerend product aan

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van mechanica
- Basiskennis van pneumatica
- Basiskennis van de ophanging van voertuigen
- Basiskennis van de remsystemen
- Basiskennis van een diagnosetoestel
- Kennis van apparatuur (bandendruk, vierwielgeometrie, ...)
- Kennis van machines (wielbalanceermachine, bandenlichter, hef- en hijstoestel ...)
- Kennis van gereedschap (slagmoersleutel, luchtpistool, bandendrukmeter, ...)
- Kennis van corrosiewerende producten
- Kennis van verschillende soorten materialen
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van hersteltechnieken van banden
- Kennis van voertuigtechniek
- Kennis van soorten en types banden en velgen
- Kennis van de opbouw en werking van wielen
- Kennis van de betekenis van letters en cijfers op banden
- Kennis van technologieën toegepast op wielen (druksensoren, ...)
- Kennis van herprofileringstechnieken
- Kennis van veiligheidsvoorschriften in het kader van een correcte werking van het bandendrukcontrolesysteem
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van onderhoudsproducten

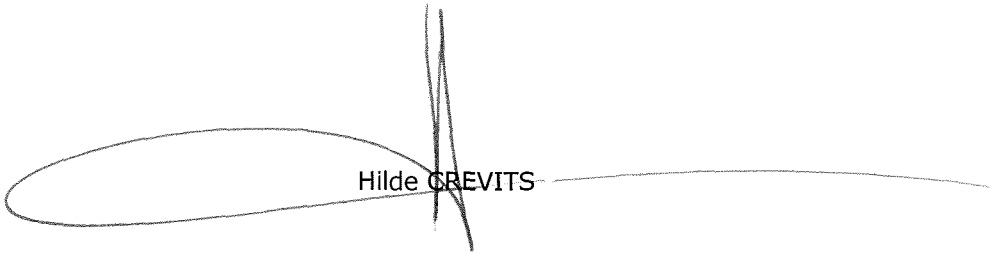
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 6 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage XXIV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied auto

Beroepsopleiding

Studiegebied Auto • BO AU 311

01.02.2019

Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "ONDERHOUDSMECANICIEN PERSONENWAGENS EN LICHTE BEDRIJFSVOERTUIGEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen" leert men in het kader van onderhoud en/of sneldienstinterventies, controles, herstellingen en vervangingen uitvoeren volgens de veiligheidsvoorschriften en regelgeving, teneinde de voertuigen rijklaar te maken.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie. De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

De competenties van de onderhoudsmecanicien situeren zich voornamelijk op het vlak van het verrichten van periodieke controles en vervangingen die voorzien zijn in het kader van onderhoudsbeurten en het repareren, afstellen of vervangen van eenvoudige mechanische en elektrische componenten (remmen, schokdempers, lampen, accu enz.) in het kader van onderhoudswerkzaamheden.

SAMENHANG

De opleiding Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen heeft inhoudelijk verwantschap met volgende opleidingen binnen de cluster auto:

- Bandenmonteur,
- Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen.

Deze opleidingen delen immers een aantal activiteiten en kenniselementen. De opleiding Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen maakt integraal deel uit van de opleiding Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen. Daarnaast omvat de opleiding Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen een gemeenschappelijke module "Banden voertuigen" in de opleiding Bandenmonteur.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

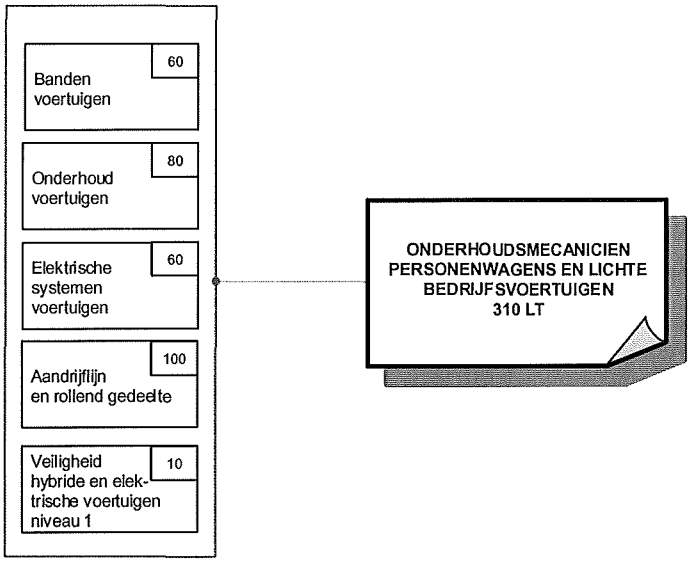
Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen **[2015]**

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen" bestaat uit 5 modules:

–	Banden voertuigen	60 Lt	M AU G080
–	Onderhoud voertuigen	80 Lt	M AU G082
–	Elektrische systemen voertuigen	60 Lt	M AU G083
–	Aandrijflijn en rollend gedeelte	100Lt	M AU G084
–	Veiligheid hybride en elektrische voertuigen niveau 1	10 Lt	M AU G085



CERTIFICERING

Deze opleiding leidt tot het certificaat Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen.
Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **310** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

GENERIEKE ACTIVITEITENBLOKKEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
1	*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)	– Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software – Kennis van voertuigtypes
2	*Vult opvolgdocumenten van de interventie in en geeft de informatie door aan de betrokken dienst* – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Gebruikt een computergestuurd opvolgsysteem	– Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
3	*Ruimt de werkzone op, maakt ze schoon en voert een 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	– Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...) – Kennis van materialen, gereedschappen en machines
4	*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	– Basiskennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle – Kennis van veiligheidsregels – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van emissienormen – Kennis van kwaliteitsnormen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van voorschriften rond afval
4+	*Bewerkt of past onderdelen aan* – Last, vijlt, boort... onderdelen - Tapt draad	– Basiskennis van verwarmings- en lastechnieken – Basiskennis van metaalbewerkingstechnieken: vijlen, boren, tappen, draad trekken – Basiskennis van soorten metalen en kunststoffen

Modules

MODULE BANDEN VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men banden van personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen (< 3,5 ton) herstellen of vervangen, afwijkende slijtagepatronen interpreteren, wielen en banden demonteren, monteren en uitbalanceren. Er wordt steeds aandacht besteed aan de geldende veiligheids-, milieu- en kwaliteitsnormen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 7

Vervangt banden en wielen

- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Beveiligt de sensoren indien aanwezig
- Demonteert wielen en banden
- Codeert de gedemonteerde banden
- Demonteert de band met een demontageapparaat
- Vervangt het ventiel en monteert de band op de velg
- Controleert banden op spanning, slijtage (slijtagegraad en -patroon) en conformiteit met specificaties van de constructeur
- Controleert op lekkages, de staat en slijtagegraad van remschijven en remblokken
- Balanceert het wiel met de balanceermachine
- Monteert banden op de velg
- Brengt banden op de voorgeschreven spanning
- Monteert wielen
- Herinitialiseert indien aanwezig het bandendrukcontrolesysteem van het voertuig
- Meldt afwijkingen of problemen aan zijn overste

BC 8

Voert een wielgeometrie uit

- Kijkt aan de hand van de banden na of het voertuig dient uitgelijnd te worden
- Lijnt het voertuig indien nodig uit met behulp van een uitlijntoestel
- Meldt afwijkingen of problemen aan de overste

BC 9

Herstelt banden van een personenwagen of licht bedrijfsvoertuig

- Bepaalt het juiste herstelproces ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)
- Kiest het juiste materiaal voor de herstelling
- Voert het juiste herstelproces uit ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)

BC 11

Brengt corrosiewerend product aan

- Weet welke componenten corrosiegevoelig zijn
- Schuurt gecorrodeerde componenten
- Brengt corrosiewerend product aan

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van mechanica
- Basiskennis van pneumatica
- Basiskennis van de ophanging van voertuigen
- Basiskennis van de remsystemen
- Basiskennis van een diagnosetoestel
- Kennis van apparatuur (bandendruk, vierwielgeometrie, ...)
- Kennis van machines (wielbalanceermachine, bandenlichter, hef- en hijstoestel ...)
- Kennis van gereedschap (slagmoersleutel, luchtpistool, bandendrukmeter...)
- Kennis van corrosiewerende producten
- Kennis van verschillende soorten materialen
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van hersteltechnieken van banden
- Kennis van voertuigtechniek
- Kennis van soorten en types banden en velgen
- Kennis van de opbouw en werking van wielen
- Kennis van de betekenis van letters en cijfers op banden
- Kennis van technologieën toegepast op wielen (runflatbanden, druksensoren enz.)
- Kennis van voertuigtypes
- Kennis van veiligheidsvoorschriften in het kader van een correcte werking van het bandendrukcontrolesysteem
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van onderhoudsproducten

MODULE ONDERHOUD VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men onderhoud op voertuigen uitvoeren, volgens de voorschriften van de constructeurs, voertuigen klaarmaken om af te leveren aan de klant, voertuigen controleren voor de technische keuring.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 6

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 (remmen, schokdempers, ...)
- Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig
- Vervangt vloeistoffen (smeermiddelen, remvloeistof, ...), filters en verbruiksgoederen (pollenfilters, bougies, ...)
- Controleert de temperatuur van de uitstroomlucht aan de ventilatieroosters in het kader van de werking van het klimaatbeheersingssysteem
- Gebruikt diagnoseapparatuur
- Legt uit waarom en hoe een testrit moet worden uitgevoerd

BC 9

Maakt het voertuig klaar voor controle door de technische keuring

- Controleert nauwkeurig alle aspecten die door de technische keuring gecontroleerd worden

BC 10

Maakt nieuwe en tweedehandse wagens klaar voor afgifte aan de klant

- Maakt het voertuig schoon aan de binnen- en buitenkant
- Vult vloeistofpeilen bij
- Verhelpt kleine storingen
- Stelt de bandendruk af
- Stelt eenvoudige elektronische systemen (alarm, gps, anti-carjacking, audio- en videosystemen, uitschakelen van de transportmodus) in werking
- Verwijdert transportbeveiligingen
- Monteert een trekhaak (mechanische montage)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis hydraulica
- Basiskennis mechanica
- Basiskennis pneumatica
- Basiskennis elektriciteit
- Basiskennis van koelvloeistoffen

- Basiskennis van diagnosetoestel (resetfunctie, functies in kader van bijv. vervangen remblokken, foutcodes uitlezen)
- Basiskennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van schoonmaaktechnieken van voertuigen
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle

MODULE ELEKTRISCHE SYSTEMEN VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men basismetingen, herstellingen en vervangingen uitvoeren aan elektrische systemen van een voertuig.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 7

Voert eenvoudige herstellingen aan en vervangingen van elektrische systemen uit in het kader van het onderhoud en sneldienstinterventies

- Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (bedrading, lichten, signalisatie, ...)
- Herstelt of vervangt onderdelen (solderen, batterij, ...)
- Legt uit waarom en hoe een testrit moet worden uitgevoerd

BC 8

Monteert eenvoudig toebehoren (autoradio in een voorbedraad voertuig, plug & play-systemen, ...)

- Past montagerichtlijnen nauwkeurig toe
- Beschermt het voertuig en het interieur tegen beschadigingen en vlekken
- Monteert toebehoren
- Monteert de trekhaak (elektrische montage)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van elektriciteit
- Basiskennis van diagnosetoestel
- Kennis van eenvoudige elektrische uitrustingen (circuits, wisselstroom-generator, ...)
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van het reinigen van onderdelen

MODULE AANDRIJFLIJN EN ROLLEND GEDEELTE

SITUERING

In deze module leert men basisherstellingen uitvoeren en slijtage-onderdelen vervangen aan de aandrijflijn en het rollend gedeelte van voertuigen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 7

Voert eenvoudige herstellingen en vervangingen uit aan het rollend gedeelte en de aandrijflijn

- Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Herstelt of vervangt onderdelen (remmen, schokdempers, eenvoudige distributieriem, ...)
- Legt uit waarom en hoe een testrit moet worden uitgevoerd.

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van pneumatica
- Basiskennis van inspuitsystemen
- Basiskennis van ontstekingssystemen
- Basiskennis van de ophanging van voertuigen
- Basiskennis van de werking van de transmissie
- Basiskennis van de werking van een servo-stuurinrichting
- Basiskennis van diagnosetoestel (resetfunctie, functies in kader van bijv. vervangen remblokken, en foutcodes uitlezen)
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van de werkingsprincipes van een verbrandingsmotor
- Kennis van het basis remsysteem
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van het reinigen van onderdelen

MODULE VEILIGHEID HYBRIDE EN ELEKTRISCHE VOERTUIGEN NIVEAU 1

SITUERING	In deze module leert men de algemene opbouw en werking van elektrische en hybride voertuigen kennen alsook de voornaamste risico's die verbonden zijn aan de onderdelen van deze aandrijfsystemen in relatie tot de eigen werkzaamheden. Deze module bereidt de cursist voor op het afleggen van het officiële HEV I-examen bij een erkend testcentrum in functie van het behalen van de sectorale HEV-certificering "veiligheid" - Niveau 1.
ACTIVITEITEN	
BC 4	*Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn* – Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan het hogespanningssysteem van voertuigen (v. hybride, elektrische, waterstof, ...)
TE INTEGREREN KENNIS	– Basiskennis van de opbouw en werking van hybride en elektrische voertuigen

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

Bijlage 7 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden *ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca*

Bijlage XXV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied auto

Beroepsopleiding

Studiegebied Auto • BO AU 411

01.02.2019

Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "POLYVALENT MECANICIEN PERSONENWAGENS EN LICHTE BEDRIJFSVOERTUIGEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen" leert men diagnose, herstellingen en vervangingen uitvoeren van mechanische, hydraulische of elektrische aard volgens de veiligheidsvoorschriften en regelgeving, teneinde de voertuigen rijklaar te maken.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie. De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding. De competenties van de polyvalent mecanicien situeren zich voornamelijk op het vlak van de diagnose en de herstelling van mechanische, hydraulische en elektrische systemen.

SAMENHANG

De opleiding Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen heeft inhoudelijk verwantschap met volgende opleidingen binnen de cluster auto:

- Bandenmonteur,
- Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen.

Deze opleidingen delen immers een aantal activiteiten en kenniselementen. De opleiding Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen maakt integraal deel uit van de opleiding Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen. Daarnaast omvat de opleiding Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen een gemeenschappelijke module "Banden personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen" in de opleiding Bandenmonteur.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen **[2015]**

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen" bestaat uit 12 modules:

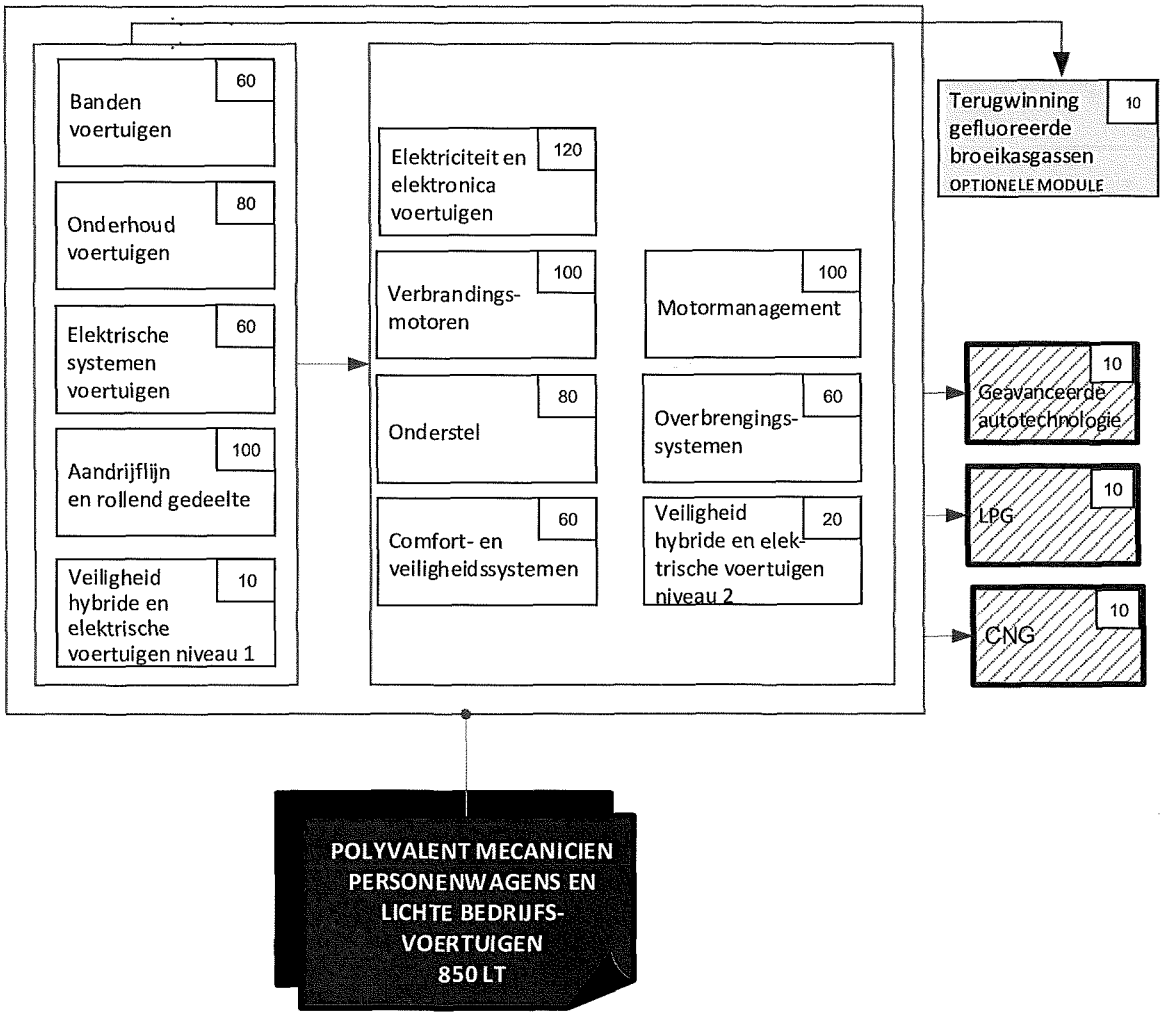
– Banden voertuigen	60 Lt	M AU G080
– Onderhoud voertuigen	80 Lt	M AU G082
– Elektrische systemen voertuigen	60 Lt	M AU G083
– Aandrijflijn en rollend gedeelte	100Lt	M AU G084
– Veiligheid hybride en elektrische voertuigen niveau 1	10 Lt	M AU G085
– Elektriciteit en elektronica voertuigen	120 Lt	M AU 086
– Verbrandingsmotoren	100 Lt	M AU 087
– Motormanagement	100 Lt	M AU 088
– Onderstel	80 Lt	M AU 089
– Overbrengingssystemen	60 Lt	M AU 090
– Comfort- en veiligheidssystemen	60 Lt	M AU 091
– Veiligheid hybride en elektrische voertuigen niveau 2	20 Lt	M AU 092

Na het behalen van het certificaat van de opleiding "Onderhoudsmecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen" kan optioneel de module "Terugwinning gefluoreerde broeikasgassen" gevolgd worden. Deze module maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Terugwinning gefluoreerde broeikasgassen	10 Lt	OM AU 103

Na de opleiding kunnen uitbreidingsmodules gevolgd worden; deze maken geen deel uit van het certificaattraject:

– Geavanceerde autotechnologie	10 Lt	UM AU 100
– LPG	10 Lt	UM AU 101
– CNG	10 Lt	UM AU 102



CERTIFICERING

Deze opleiding leidt tot het certificaat Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Polyvalent mecanicien personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen.
Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **850** lestijden.

DIPLOMA SO

Het certificaat leidt in combinatie met het certificaat Aanvullende algemene vorming tot het diploma secundair onderwijs.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenen-onderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

PIJLEN TUSSEN MODULES ➡

De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

UITBREIDINGSMODULES

De cursist beschikt over het certificaat van de opleiding Polyvalent mecanicien personen- en lichte bedrijfsvoertuigen of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
1	**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)	– Kennis van materialen, gereedschappen en machines – Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software – Kennis van voertuigtypes –
2	**Vult opvolgdocumenten van de interventie in en geeft de informatie door aan de betrokken dienst** - Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Gebruikt een computergestuurd opvolgsysteem	– Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
3	**Ruimt de werkzone op, maakt ze schoon en voert een 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	– Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...) – Kennis van materialen, gereedschappen en machines
4	**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	– Kennis van veiligheidsregels – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van emissienormen – Kennis van kwaliteitsnormen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle – Kennis van wetgeving en richtlijnen in verband met voertuigen – Kennis van voorschriften rond afval
4+	**Bewerkt of past onderdelen aan** - Last, vijlt, boort... onderdelen - Tapt draad	– Basiskennis van verwarmings- en lastechnieken – Basiskennis van metaalbewerkingstechnieken: vijlen, boren, tappen, draad trekken – Basiskennis van soorten metalen en kunststoffen – Basiskennis van weerstand van materialen – Basiskennis van plaatwerk

Modules

MODULE BANDEN VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men banden van personenwagens en lichte bedrijfsvoertuigen (< 3,5 ton) herstellen of vervangen, afwijkende slijtagepatronen interpreteren, wielen en banden demonteren, monteren en uitbalanceren. Er wordt steeds aandacht besteed aan de geldende veiligheids-, milieu- en kwaliteitsnormen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 7

Vervangt banden en wielen

- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Beveiligt de sensoren indien aanwezig
- Demonteert wielen en banden
- Codeert de gedemonteerde banden
- Demonteert de band met een demontageapparaat
- Vervangt het ventiel en monteert de band op de velg
- Controleert banden op spanning, slijtage (slijtagegraad en -patroon) en conformiteit met specificaties van de constructeur
- Controleert op lekkages, de staat en slijtagegraad van remschijven en remblokken
- Balanceert het wiel met de balanceermachine
- Monteert banden op de velg
- Brengt banden op de voorgeschreven spanning
- Monteert wielen
- Herinitialiseert indien aanwezig het bandendrukcontrolesysteem van het voertuig
- Meldt afwijkingen of problemen aan de overste

BC 8

Voert een wielgeometrie uit

- Kijkt aan de hand van de banden na of het voertuig dient uitgelijnd te worden
- Lijnt het voertuig indien nodig uit met behulp van een uitlijntoestel
- Meldt afwijkingen of problemen aan de overste

BC 9

Herstelt banden van een personenwagen of licht bedrijfsvoertuig

- Bepaalt het juiste herstelproces ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)
- Kiest het juiste materiaal voor de herstelling
- Voert het juiste herstelproces uit ((combi-)pleister aanbrengen, koud vulkaniseren)

11

Brengt corrosiewerend product aan

- Weet welke componenten corrosiegevoelig zijn
- Schuurt gecorrodeerde componenten
- Brengt corrosiewerend product aan

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van mechanica
- Basiskennis van pneumatica
- Basiskennis van de ophanging van voertuigen
- Basiskennis van de remsystemen
- Basiskennis van een diagnosetoestel
- Kennis van apparatuur (bandendruk, vierwielgeometrie, ...)
- Kennis van machines (wielbalanceermachine, bandenlichter, hef- en hijstoestel ...)
- Kennis van gereedschap (slagmoersleutel, luchtpistool, bandendrukmeter...)
- Kennis van corrosiewerende producten
- Kennis van verschillende soorten materialen
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van hersteltechnieken van banden
- Kennis van voertuigtechniek
- Kennis van soorten en types banden en velgen
- Kennis van de opbouw en werking van wielen
- Kennis van de betekenis van letters en cijfers op banden
- Kennis van technologieën toegepast op wielen (runflatbanden, druksensoren enz.)
- Kennis van voertuigtypes
- Kennis van veiligheidsvoorschriften in het kader van een correcte werking van het bandendrukcontrolesysteem
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van onderhoudsproducten

MODULE ONDERHOUD VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men onderhoud op voertuigen uitvoeren, volgens de voorschriften van de constructeurs, voertuigen klaarmaken om af te leveren aan de klant, voertuigen controleren voor de technische keuring.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 6

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 (remmen, schokdempers, ...)
- Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig
- Vervangt vloeistoffen (smeermiddelen, remvloeistof, ...), filters en verbruiksgoederen (pollenfilters, bougies, ...)
- Controleert de temperatuur van de uitstroomlucht aan de ventilatieroosters in het kader van de werking van het klimaatbeheersingssysteem
- Gebruikt diagnoseapparatuur
- Legt uit waarom en hoe een testrit moet worden uitgevoerd

BC 9

Maakt het voertuig klaar voor controle door de technische keuring

- Controleert nauwkeurig alle aspecten die door de technische keuring gecontroleerd worden

BC 10

Maakt nieuwe en tweedehandse wagens klaar voor afgifte aan de klant

- Maakt het voertuig schoon aan de binnen- en buitenkant
- Vult vloeistofpeilen bij
- Verhelpt kleine storingen
- Stelt de bandendruk af
- Stelt eenvoudige elektronische systemen (alarm, gps, anti-carjacking, audio- en videosystemen, uitschakelen van de transportmodus) in werking
- Verwijdert transportbeveiligingen
- Monteert een trekhaak (mechanische montage)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis hydraulica
- Basiskennis mechanica
- Basiskennis pneumatica
- Basiskennis elektriciteit
- Basiskennis van koelvloeistoffen
- Basiskennis van diagnosetoestel (resetfunctie, functies in kader van bijv. vervangen remblokken, foutcodes uitlezen)

- Basiskennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van schoonmaaktechnieken van voertuigen
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van de geldende normen en procedures voor een keuring door de technische controle

MODULE ELEKTRISCHE SYSTEMEN VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men basismetingen, herstellingen en vervangingen uitvoeren aan elektrische systemen van een voertuig.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 7

Voert eenvoudige herstellingen aan en vervangingen van elektrische systemen uit in het kader van het onderhoud en sneldienstinterventies

- Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (bedrading, lichten, signalisatie, ...)
- Herstelt of vervangt onderdelen (solderen, batterij, ...)
- Legt uit waarom en hoe een testrit moet worden uitgevoerd

BC 8

Monteert eenvoudig toebehoren (autoradio in een voorbedraad voertuig, plug & play-systemen, ...)

- Past montagerichtlijnen nauwkeurig toe
- Beschermt het voertuig en het interieur tegen beschadigingen en vlekken
- Monteert toebehoren
- Monteert de trekhaak (elektrische montage)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van elektriciteit
- Basiskennis van diagnosetoestel
- Kennis van eenvoudige elektrische uitrustingen (circuits, wisselstroomgenerator, ...)
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van het reinigen van onderdelen

MODULE AANDRIJFLIJN EN ROLLEND GEDEELTE

SITUERING

In deze module leert men basisherstellingen uitvoeren en slijtage-onderdelen vervangen aan de aandrijflijn en het rollend gedeelte van voertuigen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 7

Voert eenvoudige herstellingen en vervangingen uit aan het rollend gedeelte en de aandrijflijn

- Demonteert onderdelen van het voertuig om achterliggende componenten te bereiken
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Herstelt of vervangt onderdelen (remmen, schokdempers, eenvoudige distributieriem, ...)
- Legt uit waarom en hoe een testrit moet worden uitgevoerd.

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van hydraulica
- Basiskennis van pneumatica
- Basiskennis van inspuitsystemen
- Basiskennis van ontstekingssystemen
- Basiskennis van de ophanging van voertuigen
- Basiskennis van de werking van de transmissie
- Basiskennis van de werking van een servo-stuurinrichting
- Basiskennis van diagnosetoestel (resetfunctie, functies in kader van bijv. vervangen remblokken, en foutcodes uitlezen)
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van de werkingsprincipes van een verbrandingsmotor
- Kennis van het basis remsysteem
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van het reinigen van onderdelen

MODULE VEILIGHEID HYBRIDE EN ELEKTRISCHE VOERTUIGEN NIVEAU 1

SITUERING

In deze module leert men de algemene opbouw en werking van elektrische en hybride voertuigen kennen alsook de voornaamste risico's die verbonden zijn aan de onderdelen van deze aandrijfsystemen in relatie tot de eigen werkzaamheden. Deze module bereidt de cursist voor op het afleggen van het officiële HEV I-examen bij een erkend testcentrum in functie van het behalen van de sectorale HEV-certificering "veiligheid" - Niveau 1.

ACTIVITEITEN

BC 4

Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

- Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan het hogespanningssysteem van voertuigen (v. hybride, elektrische, waterstof, ...)

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van de opbouw en werking van hybride en elektrische voertuigen

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

MODULE ELEKTRICITEIT EN ELEKTRONICA VOERTUIGEN

SITUERING

In deze module leert men de oorzaken van elektrische storingen aan de verschillende systemen van voertuigen identificeren en repareren.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 13

Identificeert oorzaken van elektrische storingen aan het voertuig en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie

- Sluit mogelijke oorzaken van een storing in een elektrische kring (kabelbreuk, slecht contact, ...) één na één uit
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

BC 14

Vervangt of herstelt elektromotoren in het lage spanningssysteem, starters

- Bouwt elektromotoren in en uit
- Voert initialisaties uit
- Meet starters uit en vervangt deze

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van toegepaste elektronica
- Kennis van elektriciteit
- Kennis van elektrische uitrustingen (circuits, wisselstroomgenerator, ...)
- Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor
- Kennis van de opbouw en werking van hybride en elektrische voertuigen
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van diagnosetoestel (foutcodes, parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie ...)
- Kennis van het gebruik van testapparatuur
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Grondige kennis van een detectiemethode voor eenvoudige elektrische storingen
- Grondige kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits

MODULE VERBRANDINGSMOTOREN

SITUERING

In deze module leert men de oorzaken van mechanische storingen aan verbrandingsmotoren van voertuigen identificeren en de nodige vervangingen en herstellingen uitvoeren. Men leert ook complexe onderhouds- en herstellingswerkzaam-heden uitvoeren aan verbrandingsmotoren en de bijhorende systemen, dit met inschatting van kosten en herstellingstermijnen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 13

Identificeert oorzaken van mechanische en hydraulische storingen aan de verbrandingsmotor van 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
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

BC 14

Vervangt of herstelt de mechanische en hydraulische onderdelen van verbrandingsmotoren

- Herstelt of vervangt de onderdelen van verbrandingsmotoren (cilinders, zuigers, drijfstang, krukas, vliegwiel, nokkenas, kleppen, ...)
- Bouwt motoren in en uit
- Herstelt of vervangt de onderdelen van het koelsysteem (radiator, expansietank, waterpomp, ventiel, thermostaat, ...)
- Ontlucht het koelsysteem
- Herstelt of vervangt de onderdelen van het smeersysteem
- Voert initialisaties uit

BC 7

Voert complexe onderhoudswerkzaamheden uit aan verbrandingsmotoren

- Voert werkzaamheden uit aan complexe distributiesystemen
- Vervangt onderdelen in het kader van onderhoudsbeurten met lange termijninterval (dieselpartikelfilter, ...)

BC 11

Schat kosten en herstellingstermijnen in en maakt een kostenraming voor de interventie op om aan zijn verantwoordelijke over te maken

- Schat de technische schade in functie van zijn eigen werk
- Berekent benodigde wisselstukken, producten en werkuren

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van de basisfuncties van een diagnosetoestel
- Kennis van specifieke kenmerken van koelvloeistoffen
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het gebruik van testapparatuur
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van de modaliteiten voor de reparatie

- Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Grondige kennis van (de)montagetechnieken
- Grondige kennis van de werkingsprincipes van een verbrandingsmotor
- Grondige kennis van distributiesystemen

MODULE MOTORMANAGEMENT

SITUERING

In deze module leert men de oorzaken van elektrische storingen aan de verschillende motormanagementsystemen van verbrandingsmotoren van voertuigen identificeren en de nodige vervangingen en herstellingen uitvoeren met inschatting van kosten en herstellingstermijnen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 13

Identificeert oorzaken van elektrische storingen aan de verbrandingsmotor van 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, ...) één na één uit
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

BC 14

Vervangt of herstelt elektrische onderdelen van verbrandingsmotoren

- Herstelt of vervangt elektrische onderdelen van verbrandingsmotoren
- Voert initialisaties uit

BC 11

Schat kosten en herstellingstermijnen in en maakt een kostenraming voor de interventie op om aan zijn verantwoordelijke over te maken

- Schat de technische schade in functie van zijn eigen werk
- Berekent benodigde wisselstukken, producten en werkuren

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van elektriciteit
- Kennis van inspuitsystemen
- Kennis van ontstekingssystemen
- Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor
- Kennis van de werkingsprincipes van voertuigen uitgerust met LPG en CNG
- Kennis van de opbouw en werking van hybride voertuigen
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- kennis van diagnosetoestel (foutcodes, parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie ...)
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het gebruik van testapparatuur
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
- Kennis van de modaliteiten voor de reparatie
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Grondige kennis van een detectiemethodes voor eenvoudige elektrische storingen
- Grondige kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits

MODULE ONDERSTEL

SITUERING

In deze module leert men de oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan vering, wielophanging, stuurinrichting, remsystemen met actieve veiligheidssystemen en carrosserieonderdelen van voertuigen identificeren en de nodige vervangingen en herstellingen uitvoeren met inschatting van kosten en herstellingstermijnen.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 13

Identificeert oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan de ophanging en het remsysteem van 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, ...) één na één uit
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

BC 14

Vervangt of herstelt ophangingen, remsystemen,...

- Vervangt onderdelen van de stuurinrichting en de ophanging en stelt ze af
- Voert een volledige vierwieluitlijning uit
- Herstelt of vervangt complexere componenten van het remsysteem
- Voert initialisaties uit

BC 7

Voert complexe onderhoudswerkzaamheden uit aan de ophanging en het remsysteem

- Vervangt onderdelen in het kader van onderhoudsbeurten met lange termijninterval (remvloeistof, ...)

BC 11

Schat kosten en herstellingstermijnen in en maakt een kostenraming voor de interventie op om aan zijn verantwoordelijke over te maken

- Schat de technische schade in functie van zijn eigen werk
- Berekent benodigde wisselstukken, producten en werkuren

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van remsysteemtechnologie (m.i.v. actieve veiligheidssystemen)
- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het gebruik van testapparatuur
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het gebruik van uitlijntoestellen
- kennis van diagnosetoestel (foutcodes, parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie ...)
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van de modaliteiten voor de reparatie
- Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software

- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Grondige kennis van (de)montagetechnieken
- Grondige kennis van de opbouw van een voertuig
- Grondige kennis van de ophanging van voertuigen
- Grondige kennis van de werking van een servo-stuurinrichting
- Grondige kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits

MODULE OVERBRENGINGSSYSTEMEN

SITUERING

In deze module leert men de oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan koppelingen en overbrengingssystemen van voertuigen identificeren en de nodige vervangingen en herstellingen uitvoeren met inschatting van kosten en herstellingstermijnen. Men leert ook complexe onderhoudswerkzaamheden uitvoeren aan koppelingen en versnellingsbakken.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 13

Identificeert oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan de overbrenging en de koppeling van 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, ...) één na één uit
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

BC 14

Vervangt of herstelt overbrengingen en koppelingen

- Bouwt onderdelen van de transmissie in en stelt ze af (koppeling, versnellingsbak, ...)
- Voert initialisaties uit

BC 7

Voert complexe onderhoudswerkzaamheden uit aan de overbrenging en de koppeling

- Vervangt onderdelen in het kader van onderhoudsbeurten met lange termijninterval (versnellingsbakolie, automatische transmissie, ...

BC 11

Schat kosten en herstellingstermijnen in en maakt een kostenraming voor de interventie op om aan zijn verantwoordelijke over te maken

- Schat de technische schade in functie van zijn eigen werk
- Berekent benodigde wisselstukken, producten en werkuren

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van diagnosetoestel (foutcodes, parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie ...)
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het gebruik van testapparatuur
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
- Kennis van de modaliteiten voor de reparatie
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Grondige kennis van (de)montagetechnieken
- Grondige kennis van de werking van de transmissie
- Grondige kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits

MODULE COMFORT- EN VEILIGHEIDSSYSTEMEN

SITUERING

In deze module leert men de oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan comfort- en veiligheidssystemen van voertuigen identificeren en de nodige vervangingen en herstellingen uitvoeren met inschatting van kosten en herstellingstermijnen. Men leert ook complexe onderhoudswerkzaamheden aan klimaatbeheersingssystemen uitvoeren en complexe toebehoren monteren.

ACTIVITEITEN

BC 5

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

BC 8

Monteert complexe toebehoren (gevorderde audiosystemen, complexe navigatie-systemen, alarmsystemen, parkeerhulp-systemen, ...)

- Past montagerichtlijnen nauwkeurig toe
- Beschermt het voertuig en het interieur tegen beschadigingen en vlekken
- Monteert toebehoren
- Monteert trekhaken met inbegrip van het inbouwen van extra regeleenheden ter bescherming van kringen

BC 13

Identificeert oorzaken van mechanische, elektrische en hydraulische storingen aan de comfort- en veiligheidssystemen van 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, ...) één na één uit
- Gebruikt meet-en diagnoseapparatuur
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

BC 14

Vervangt of herstelt de comfort- en veiligheidssystemen

- Vervangt onderdelen van het klimaatbeheersingssysteem en de comfort- en veiligheidssystemen
- Voert initialisaties uit

BC 7

Voert complexe onderhoudswerkzaamheden uit aan het klimaatbeheersingssysteem

- Onderhoudt klimaatbeheersingssystemen (vacumeren, vullen en controleren van de werking)

BC 11

Schat kosten en herstellingstermijnen in en maakt een kostenraming voor de interventie op om aan zijn verantwoordelijke over te maken

- Schat de technische schade in functie van zijn eigen werk
- Berekent benodigde wisselstukken, producten en werkuren

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van materialen, gereedschappen en machines
- Kennis van een diagnosetoestel (foutcodes, parameterlijsten, multimeter en oscilloscoopfunctie, ...)
- Kennis van het gebruik van meettoestellen
- Kennis van het gebruik van testapparatuur
- Kennis van specifieke kenmerken van koudemiddelen

- Kennis van de werking van klimaatbeheersingssystemen
- Kennis van onderhoudsproducten (oliën, smeermiddelen, ontvetters, ...)
- Kennis van de modaliteiten voor de reparatie
- Kennis van het gebruik van bedrijfseigen software
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken
- Kennis van het reinigen van onderdelen
- Grondige kennis van (de)montagetechnieken
- Grondige kennis van het lezen van bedradingsschema's van elektrische circuits

MODULE VEILIGHEID HYBRIDE EN ELEKTRISCHE VOERTUIGEN NIVEAU 2

SITUERING

In deze module leert men de opbouw en werking van hybride en elektrische voertuigen kennen en een veilige werkmethode toepassen bij het uitvoeren van werkzaamheden aan deze aandrijfsystemen. Deze module bereidt de cursist voor op het afleggen van het officiële HEV II-examen bij een erkend testcentrum in functie van het behalen van de sectorale HEV-certificering "veiligheid" – niveau 2.

ACTIVITEITEN

BC 16

Maakt hybride of elektrische voertuigen spanningsvrij en brengt ze weer onder spanning

- Past de geldende veiligheidsmaatregelen toe
- Maakt het voertuig spanningsvrij volgens de geëigende procedure
- Stelt vast dat het voertuig spanningsvrij is
- Brengt het voertuig weer onder spanning
- Controleert de werking van het voertuig

BC 4

Werkt met oog voor veiligheid, milieu, kwaliteit en welzijn

- Houdt rekening met het verband tussen de eigen werkzaamheden en risico's verbonden aan het hogespanningssysteem van voertuigen (v. hybride, elektrische, waterstof,...)

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van de werkingsprincipes van een elektromotor
- Kennis van de opbouw en werking van hybride en elektrische voertuigen
- Kennis van veiligheidsregels
- Kennis van wetgeving en richtlijnen in verband met voertuigen

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

OPTIONELE MODULE TERUGWINNING GEFLUOREERDE BROEIKASGASSEN

SITUERING

In deze module leert men de terugwinning van gefluoreerde broeikasgassen op een voertuig uitvoeren. Deze module bereidt de cursist voor op het afleggen van het officiële examen bij een erkend testcentrum in functie van het behalen van het erkenningscertificaat m.b.t. de terugwinning van gefluoreerde broeikasgassen uit klimaatregelingssystemen van bepaalde motorvoertuigen.

ACTIVITEITEN

BC 130

Gefluoreerde broeikasgassen terugwinnen op het voertuig

- Gaat om met een koudemiddelcilinder
- Sluit een terugwinningsapparaat aan en koppelt het af van de toegangspunten van een gefluoreerde broeikasgassen bevattend klimaatregelingssysteem van een motorvoertuig
- Bedient een terugwinningsapparaat

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van de werking van gefluoreerde broeikasgassen bevattende klimaatregelingssystemen in motorvoertuigen
- Kennis van de milieueffecten van als koudemiddel gebruikte gefluoreerde broeikasgassen en van de desbetreffende milieuvoorschriften
- Kennis van de procedures voor de milieuvriendelijke terugwinning van gefluoreerde broeikasgassen
- Kennis van werking en functie van een onderhouds-/terugwinningstoestel voor gefluoreerde broeikasgassen bevattende klimaatregelsystemen

UITBREIDINGSMODULE GEAVANCEERDE AUTOTECHNOLOGIE

SITUERING

Deze module biedt de mogelijkheid om zich bij te scholen op het vlak van nieuwe technologische ontwikkelingen en/of om beroepsvaardigheden te updaten.

ACTIVITEITEN

BC 100

Volgt technologische evoluties in de autosector op en blijft bij met technologische ontwikkelingen in het vakgebied

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van vakspecifieke websites en publicaties
- Kennis van sectororganisaties
- Kennis van het bijscholingsaanbod voor werknemers in de autosector
- Kennis van actuele evoluties en technologische ontwikkelingen in het vakgebied

UITBREIDINGSMODULE LPG

SITUERING

In deze module leert men de montage, het onderhoud, de herstelling of de wijziging van een LPG-installatie uitvoeren. Deze module bereidt de cursist voor op het afleggen van het officiële examen bij een erkend testcentrum in functie van het behalen van het erkenningscertificaat m.b.t. LPG-monteur.

ACTIVITEITEN

BC 110	*Omschrijft de voordelen van rijden op LPG*
BC 111	*Omschrijft de technologie achter het rijden op LPG*
BC 112	*Voert de LPG-installatie en de onderhoudsvoorschriften uit conform de bepalingen van het KB van 7 maart 2013*
BC 113	*Werkt veilig aan een LPG-installatie*

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis over de oorsprong en verwerking van LPG
- Kennis van LPG als brandstof
- Kennis van de componenten van motor-technologie en LPG-systemen
- Kennis van de regelgeving over het onderhoud en de vervanging van componenten

UITBREIDINGSMODULE CNG

SITUERING

In deze module leert men de montage, het onderhoud, de herstelling of de wijziging van een CNG-installatie uitvoeren. Deze module bereidt de cursist voor op het afleggen van het officiële examen bij een erkend testcentrum in functie van het behalen van het erkenningscertificaat m.b.t. CNG-monteur.

ACTIVITEITEN

BC 120	*Omschrijft de voordelen van rijden op CNG*
BC 121	*Omschrijft de technologie achter het rijden op CNG*
BC 122	*Voert de CNG-installatie en de onderhoudsvoorschriften uit conform de bepalingen van het KB van 7 maart 2013*
BC 123	*Werkt veilig aan een CNG-installatie*

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis over de oorsprong en verwerking van CNG
- Kennis van CNG als brandstof
- Kennis van de componenten van motortechnologie en CNG-systemen
- Kennis van de regelgeving over het onderhoud en de vervanging van componenten

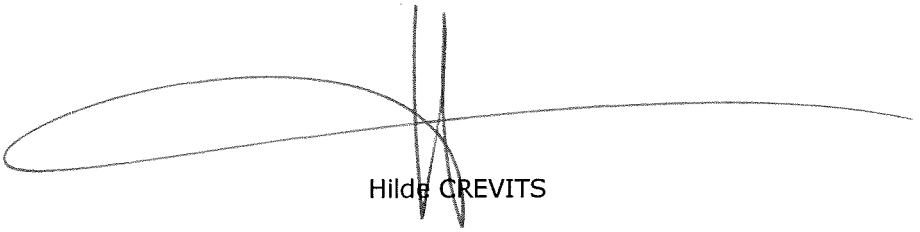
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 8 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage XXVI bij het besluit van de Vlaamse Regering van 19 juli 2007 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied auto

Beroepsopleiding

Studiegebied AUTO • BO AU 312

01.02.2019

Mecanicien tuin-, park- en bosmachines

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "MECANICIEN TUIN-, PARK- EN BOSMACHINES"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

Mecanicien tuin-, park- en bosmachines

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Mecanicien tuin-, park- en bosmachines" worden de basiscompetenties aangeleerd met betrekking tot het afleveringsklaar maken van motoren, onderdelen en uitrusting van machines met tweetakt- of viertaktmotoren; het onderhouden, herstellen en vervangen van onderdelen en uitrusting volgens de veiligheidsvoorschriften en de regelgeving teneinde ze operationeel te maken.

Na de opleiding kan de cursist:

- de werkzaamheden bepalen op basis van technische dossiers en aanwijzingen van een hiërarchisch verantwoordelijke, collega's en klanten
- opvolgdocumenten invullen van de interventie en doorgeven van de informatie aan de betrokkenen
- de werkzone opruimen, ze schoon maken en een basisonderhoud uitvoeren aan gereedschappen en installaties
- afvalstoffen sorteren
- de onderdelen van de machines en toebehoren vóór levering controleren en assembleren
- de machine klaar maken in het kader van het onderhoud
- onderdelen bewerken of aanpassen
- de machine controleren in kader van het onderhoud
- herstellingen en vervangingen uitvoeren in het kader van het onderhoud van de machine
- oorzaken van mechanische en hydraulische storingen aan de motor, de transmissie, de elektrische systemen, ... identificeren en de modaliteiten bepalen voor de reparatie van de machine
- oorzaken van storingen aan de elektronische systemen identificeren en de modaliteiten bepalen voor de reparatie van de machine
- verbrandingsmotoren, elektromotoren, versnellingsbakken, koppelingen, starters, ... vervangen of herstellen
- hybride of elektrische machines spanningsvrij maken en ze weer onder spanning brengen
- elektronische componenten vervangen of herstellen

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De mecanicien tuin-, park- en bosmachines kan zich eventueel nog toeleggen op het verwerven van de competenties van de Mecanicien bromfietsen en motorfietsen, de Polyvalent mecanicien personen- en lichte bedrijfswagens (= verbreding van de competenties).

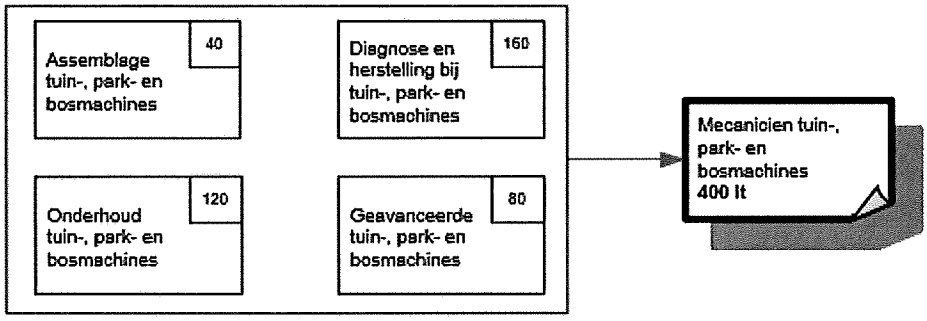
Vlaanderen
is onderwijs & vorming

LINK BEROEPSKWALIFICATIE	Mecanicien tuin-, park- en bosmachines 2017 http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/
VEREISTE ATTESTEN	Om te mogen werken als Mecanicien Tuin-, park- en bosmachines zijn er geen verplichte attesten. Het is steeds aangeraden de vigerende wetgeving te raadplegen, daar deze onderhevig kan zijn aan veranderingen. Om tot de opleiding te worden toegelaten zijn geen bijkomende instapvereisten vereist.
WETTELIJKE EXTERNE CERTIFICERING	Om te mogen werken zijn er geen wettelijke certificeringen vereist.

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Mecanicien Tuin-,park- en bosmachines" bestaat uit 4 modules:

–	Assemblage tuin-, park- en bosmachines	40 Lt	M AU 104
–	Onderhoud tuin-, park- en bosmachines	120 Lt	M AU 105
–	Diagnose en herstelling bij tuin-, park- en bosmachines	160 Lt	M AU 106
–	Geavanceerde tuin-, park- en bosmachines	80 Lt	M AU 107



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Mecanicien tuin-, park- en bosmachines en het bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **400** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
1	**Bepaalt de aard van de werkzaamheden op basis van technische dossiers en aanwijzingen van een hiërarchisch verantwoordelijke, collega's en klanten** – Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, constructeursdocumentatie, ...) – Ontwikkelt mondeling communicatie (voornamelijk van technische aard) met klanten om hun klachten en wensen beter te kunnen begrijpen en identificeren – Interpreteert de klachten, wensen van de klant – Bepaalt de werkmethode en legt benodigde producten, gereedschap en materiaal klaar – Geeft intern bestellingen door rekening houdend met kosten en leveringstermijnen	– Kennis van onderhoudsprocedures – Basiskennis van mondelinge communicatietechnieken – Basiskennis van technische termen in het Engels, Frans en/of Duits – Kennis van principes van klantvriendelijkheid – Kennis van kwaliteitsnormen
2	**Vult opvolgdocumenten van de interventie in en geeft de informatie door aan de betrokkenen** – Vult de werkfiche in voor facturatie of verduidelijking van de uitgevoerde werkzaamheden – Wisselt mondeling en schriftelijk informatie uit met collega's en verantwoordelijke – Gebruikt kantoorsoftware (tekstverwerking, rekenblad, ...) – Gebruikt een opvolgsysteem	– Basiskennis van kantoorsoftware – Kennis van informaticasystemen van leveranciers – Basiskennis van mondelinge communicatietechnieken
3	*Ruimt de werkzone op, maakt ze schoon en voert een basisonderhoud uit aan gereedschappen en installaties* – Legt gereedschap en grondstoffen op de juiste plaats terug – Reinigt gereedschap vooraleer het op te bergen – Voert het basisonderhoud van de installaties uit – Houdt de werkvloer ordelijk en proper (verwijderen van vodden, olievlekken, ...)	– Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur – Kennis van onderhoudsprocedures – Kennis van producten en vloeistoffen (olies, vetten en additieven,...) – Kennis van ergonomie – Kennis van kwaliteitsnormen
4	*Sorteert afvalstoffen* – Sorteert afval en voert het af volgens de voorschriften – Stockeert gevaarlijke en ontvlambare producten volgens de voorschriften – Recupereert materialen – Verpakt en recycleert gerecupereerde vloeistoffen	– Kennis van voorschriften rond afval – Basiskennis van milieuvoorschriften

Modules

MODULE ASSEMBLAGE TUIN-, PARK- EN BOSMACHINES

SITUERING

In deze module leert men een machine controleren en assembleren voor aflevering waarbij aandacht gegeven wordt aan de toebehoren. Men leert de machines en toebehoren afstellen en aanpassen aan de wensen en behoeften van de klant. Men leert de klant te adviseren in het veilig en correct gebruik en het dagelijks onderhoud van de machine.

ACTIVITEITEN

5

Controleert en assembleert de onderdelen van de machines en toebehoren vóór levering

- Gebruikt meetinstrumenten (multimeter, ...)
- Pakt de machines en toebehoren uit
- Controleert de staat van de machines en toebehoren
- Controleert de werking van alle onderdelen (motor, ketting, lithium-ion batterijen...)
- Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig (koelvloeistof, motorolie, remvloeistof, ...)
- Stelt de machines en onderdelen af en past het aan de wensen en behoeften van de klant aan
- Stelt de bandenspanning, kettingspanning, ... af
- Monteert onderdelen en accessoires (stoel met vering, aanhangwagentje, sneeuwblad, ...)
- Poetst de machines en toebehoren met de juiste producten en materieel
- Maakt de machines en toebehoren klaar om in de showroom te plaatsen
- Maakt de machine afleveringsklaar

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van werkingsprincipes van een tweetaktmotor
- Kennis van werkingsprincipes van een viertaktmotor
- Kennis van werkingsprincipes van een elektromotor
- Kennis van wielen en banden, rupsaandrijvingen
- Kennis van de componenten van een machine
- Kennis van reinigen van voertuigen
- Kennis van types tuinmachines
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van bevestigingstechnieken

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

SITUERING

In deze module leert men een machine voorbereiden en controleren voor een onderhoud. Men leert de nodige herstellingen en vervangingen uit te voeren aan de hand van de technische informatie en dit in het kader van het onderhoud. De machine wordt voor en na het onderhoud uitgetest. Men heeft voldoende aandacht voor het veilig en milieubewust werken aan de machines.

ACTIVITEITEN

13

Maakt hybride of elektrische machines spanningsvrij en brengt ze weer onder spanning

- Past de geldende veiligheidsmaatregelen toe
- Voert metingen uit onder hoge spanning
- Maakt de machine spanningsvrij volgens de geëigende procedure
- Stelt vast dat de machine spanningsvrij is
- Brengt de machine weer onder spanning
- Controleert de werking van de machine

6

Maakt de machine klaar in het kader van het onderhoud

- Verplaatst de machine
- Plaatst de machine op een stand of heftafel
- Gebruikt hulpmiddelen om de machine op te tillen
- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, ...)
- Maakt de machine en de onderdelen ervan proper (ontvetten, poetsen, schuren, ontroesten, ...)
- Reinigt de machine manueel of met reinigingstoestellen (stoomcleaner, ...)

8

Controleert de machine in kader van het onderhoud

- Inspecteert visueel de onderdelen op onder andere: schade, slijtage, lekken, ...
- Demonteert onderdelen van de machine om achterliggende componenten te bereiken
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Controleert banden op spanning en slijtage en brengt ze indien nodig op de voorgeschreven spanning
- Controleert snijgereedschappen, messen, kettingen, ... op hun goede werking
- Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig (koelvloeistof, motorolie, remvloeistof, ...)
- Controleert onderdelen van het elektrische systeem (lithium-ion batterijen, batterijen, bedrading, lichten, signalisatie, ...)
- Controleert onderdelen (leidingen, kabels, hendels en pedalen, lagers, riemen ...)
- Beoordeelt de staat en de speling van het remsysteem
- Controleert en vervangt periodiek te vervangen componenten (filters,...)
- Controleert of de machine nog aan alle veiligheidsvoorschriften voldoet (vb. noodstopbeveiliging)
- Test de machine uit

9

Voert herstellingen en vervangingen uit in het kader van het onderhoud van de machine

- Demonteert onderdelen van het voertuig of de machine om achterliggende componenten te bereiken

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Monteert en demonteert banden, wielen, rupsaandrijvingen
- Herstelt of vervangt banden
- Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...)
- Vervangt sturingsunits
- Herstelt of vervangt onderdelen (leidingen, kabels, lagers, lithium-ion batterijen , ...)
- Herstelt of vervangt slijtonderdelen (messen, snijgereedschappen, kettingen, riemen)
- Herstelt of vervangt het remsysteem, de onderdelen en stelt de vrije slag af
- Test de machine uit

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van aandrijvingssystemen: mechanische, elektrische en hydraulische
- Kennis van batterijen
- Kennis van bevestigingstechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van de componenten van een machine
- Kennis van de technologie van tuinmachines
- Kennis van ergonomie
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van producten en vloeistoffen (olies, vetten en additieven,...)
- Kennis van reinigen van voertuigen
- Kennis van snijgereedschappen, messen, kettingen
- Kennis van types tuinmachines
- Kennis van veiligheidsregels

MODULE DIAGNOSE EN HERSTELLING BIJ TUIN-, PARK- EN BOSMACHINES

SITUERING

In deze module leert men een diagnose te stellen in de elektrische, elektronische, aandrijf-, mechanische, hydraulische, ... systemen. Men leert machines te herstellen en of onderdelen te vervangen. Men leert een testprocedure uit te voeren voor en na de herstelling van een machine. Men heeft voldoende aandacht voor het veilig en milieubewust werken aan de machines.

ACTIVITEITEN

7

Bewerkt of past onderdelen aan

- Past metaalbewerkingstechnieken toe (schroefdraad tappen, lassen, vijlen) op onderdelen

8

Controleert de machine voor het stellen van een diagnose

- Inspecteert visueel de onderdelen op onder andere: schade, slijtage, lekken, ...
- Demonteert onderdelen van de machine om achterliggende componenten te bereiken
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Test de machine uit voor het stellen van een diagnose

9

Voert na diagnose herstellingen en vervangingen uit

- Demonteert onderdelen van het voertuig of de machine om achterliggende componenten te bereiken
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Monteert en demonteert banden, wielen, rupsaandrijvingen
- Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...)
- Vervangt sturingsunits
- Herstelt of vervangt onderdelen (leidingen, kabels, lagers, lithium-ion batterijen , ...)
- Herstelt of vervangt het remsysteem, de onderdelen en stelt de vrije slag af
- Test de machine uit na herstelling

10

Identificeert oorzaken van mechanische en hydraulische storingen aan de motor, de transmissie, de elektrische systemen, ... en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie van de machine

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeurvoorschriften
- 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, ...) één na één uit
- Sluit geijkte test- en diagnose-apparatuur aan (compressietest, olietest, druktest, lekkentest,...) en leest de meetwaarden of het foutgeheugen uit
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

11

Identificeert oorzaken van storingen aan de elektronische systemen en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie van de machine

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeurvoorschriften

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

- Interpreteert foutmeldingen op het instrumentenbord, de display en de controlelampen
- Sluit mogelijke oorzaken van een storing in een elektrische kring (kabelbreuk, slecht contact, ...) één na één uit
- Sluit geijkte test- en diagnose-apparatuur aan (uitleesapparatuur,...) en leest de meetwaarden of het foutgeheugen uit
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

12 *Vervangt of herstelt verbrandingsmotoren, elektromotoren, versnellingsbakken , koppelingen, starters, ...*

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Controleert en herstelt of vervangt de onderdelen van verbrandingsmotoren (cilinders, zuigers, drijfstang, krukas, vliegwiel, nokkenas, kleppen, powervalve, ...)
- Bouwt motoren in en uit
- Regelt het ontstekingsmechanisme en de brandstoftoevoer
- Controleert en herstelt of vervangt de onderdelen van het koelsysteem (radiator, expansietank, waterpomp, ventiel, thermostaat, ...)
- Bouwt onderdelen van de transmissie in en stelt ze af (slipkoppeling, versnellingsbak, variomatiek, ketting, ...)

13 *Maakt hybride of elektrische machines spanningsvrij en brengt ze weer onder spanning*

- Past de geldende veiligheidsmaatregelen toe
- Voert metingen uit onder hoge spanning
- Maakt de machine spanningsvrij volgens de geëigende procedure
- Stelt vast dat de machine spanningsvrij is
- Brengt de machine weer onder spanning
- Controleert de werking van de machine

14 *Vervangt of herstelt elektronische componenten)*

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Controleert en herstelt of vervangt de elektronische besturingsonderdelen

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis metaalbewerkingstechnieken: lassen, vijlen,...
- Basiskennis van schroefdraadnormalisatie
- Kennis alternatoren en regelsystemen
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van aandrijvingssystemen: mechanische, elektrische en hydraulische
- Kennis van batterijen
- Kennis van bevestigingstechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van de componenten van een machine
- Kennis van de metalen en kunststoffen
- Kennis van de technologie van tuinmachines
- Kennis van diagnoseapparatuur
- Kennis van elektriciteit en elektrische uitrustingen
- Kennis van elektrisch schemalezen
- Kennis van elektronische systemen en componenten: sensoren en actuatoren

- Kennis van ergonomie
- Kennis van hydraulica
- Kennis van koppelingen
- Kennis van koppelomvormers (versnellingsbakken, variosystemen,...)
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van mechanica
- Kennis van snijgereedschappen, messen, kettingen
- Kennis van snijsnelheden
- Kennis van starters
- Kennis van stuurinrichtingen
- Kennis van thermodynamica
- Kennis van transmissiesystemen (riemen, kettingen, cardan...)
- Kennis van types tuinmachines
- Kennis van veiligheidsregels
- Kennis van werkingsprincipes van een elektromotor
- Kennis van werkingsprincipes van een tweetaktmotor
- Kennis van werkingsprincipes van een viertaktmotor

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

MODULE GEAVANCEERDE TUIN-, PARK- EN BOSMACHINES

SITUERING

In deze module leert men een diagnose te stellen bij meer geavanceerde machines zoals geautomatiseerde en gerobotiseerde machines, machines met nieuwe energiesystemen, met innovatieve motoren, ... Men leert de evolutie in energiesystemen opvolgen

ACTIVITEITEN

5

Controleert en assembleert de onderdelen van de machines en toebehoren vóór levering

- Gebruikt meetinstrumenten (multimeter, ...)
- Pakt de machines en toebehoren uit
- Controleert de staat van de machines en toebehoren
- Controleert de werking van alle onderdelen (motor, ketting, lithium-ion batterijen...)
- Controleert vloeistofniveaus en vult ze bij indien nodig (koelvloeistof, motorolie, remvloeistof, ...)
- Stelt de machines en onderdelen af en past het aan de wensen en behoeften van de klant aan
- Stelt de bandenspanning, kettingspanning, ... af
- Monteert onderdelen en accessoires (stoel met vering, aanhangwagentje, sneeuwblad, ...)
- Poetst de machines en toebehoren met de juiste producten en materieel
- Maakt de machines en toebehoren klaar om in de showroom te plaatsen
- Maakt de machine afleveringsklaar

6

Maakt de machine klaar in het kader van het onderhoud

- Verplaatst de machine
- Plaatst de machine op een stand of heftafel
- Gebruikt hulpmiddelen om de machine op te tillen
- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, ...)
- Maakt de machine en de onderdelen ervan proper (ontvetten, poetsen, schuren, ontroesten, ...)
- Reinigt de machine manueel of met reinigingstoestellen (stoomcleaner, ...)

9

Voert na diagnose herstellingen en vervangingen uit

- Demonteert onderdelen van het voertuig of de machine om achterliggende componenten te bereiken
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Monteert en demonteert banden, wielen, rupsaandrijvingen
- Herstelt en regelt onderdelen van het elektrische systeem (batterij, bedrading, lichten, signalisatie, ...)
- Vervangt sturingsunits
- Herstelt of vervangt onderdelen (leidingen, kabels, lagers, lithium-ion batterijen , ...)
- Herstelt of vervangt het remsysteem, de onderdelen en stelt de vrije slag af
- Test de machine uit na herstelling

10

Identificeert oorzaken van mechanische en hydraulische storingen aan de motor, de transmissie, de elektrische systemen, ... en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie van de machine

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeurvoorschriften
- 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, ...) één na één uit
- Sluit geijkte test- en diagnose-apparatuur aan (compressietest, olietest, druktest, lekkentest,...) en leest de meetwaarden of het foutgeheugen uit
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

11 *Identificeert oorzaken van storingen aan de elektronische systemen en bepaalt de modaliteiten voor de reparatie van de machine*

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeurvoorschriften
- Interpreteert foutmeldingen op het instrumentenbord, de display en de controlelampen
- Sluit mogelijke oorzaken van een storing in een elektrische kring (kabelbreuk, slecht contact, ...) één na één uit
- Sluit geijkte test- en diagnose-apparatuur aan (uitleesapparatuur,...) en leest de meetwaarden of het foutgeheugen uit
- Interpreteert waarnemingen en meetresultaten

12 *Vervangt of herstelt verbrandingsmotoren, elektromotoren, versnellingsbakken, koppelingen, starters, ...*

- Raadpleegt technische bronnen (werkplaatshandboek, werkfiches, onderhoudsschema, ...)
- Houdt zich aan de constructeursvoorschriften
- Bedient hijsmaterieel (rolbrug, takel, hijsband, ...) voor het verplaatsen van zware stukken
- Controleert en herstelt of vervangt de onderdelen van verbrandingsmotoren (cilinders, zuigers, drijfstang, krukas, vliegwiel, nokkenas, kleppen, powervalve, ...)
- Bouwt motoren in en uit
- Regelt het ontstekingsmechanisme en de brandstoftoevoer
- Controleert en herstelt of vervangt de onderdelen van het koelsysteem (radiator, expansietank, waterpomp, ventiel, thermostaat, ...)
- Bouwt onderdelen van de transmissie in en stelt ze af (slipkoppeling, versnellingsbak, variomatiek, ketting, ...)

13 *Maakt hybride of elektrische machines spanningsvrij en brengt ze weer onder spanning*

- Past de geldende veiligheidsmaatregelen toe
- Voert metingen uit onder hoge spanning
- Maakt de machine spanningsvrij volgens de geëigende procedure
- Stelt vast dat de machine spanningsvrij is
- Brengt de machine weer onder spanning
- Controleert de werking van de machine

TE INTEGREREN KENNIS

- Kennis alternatoren en regelsystemen
- Kennis van (de)montagetechnieken
- Kennis van aandrijvingssystemen: mechanische, elektrische en hydraulische
- Kennis van batterijen
- Kennis van bevestigingstechnieken
- Kennis van borgingstechnieken
- Kennis van de componenten van een machine
- Kennis van de technologie van tuinmachines
- Kennis van diagnoseapparatuur

- Kennis van elektriciteit en elektrische uitrustingen
- Kennis van elektronische systemen en componenten: sensoren en actuatoren
- Kennis van ergonomie
- Kennis van hydraulica
- Kennis van koppelingen
- Kennis van koppelomvormers (versnellingsbakken, variosystemen,...)
- Kennis van kwaliteitsnormen
- Kennis van mechanica
- Kennis van producten en vloeistoffen (olies, vetten en additieven,...)
- Kennis van reinigen van voertuigen
- Kennis van snijgereedschappen, messen, kettingen
- Kennis van starters
- Kennis van stuurinrichtingen
- Kennis van thermodynamica
- Kennis van transmissiesystemen (riemen, kettingen, cardan...)
- Kennis van types tuinmachines
- Kennis van veiligheidsregels
- Kennis van werkingsprincipes van een elektromotor
- Kennis van werkingsprincipes van een tweetaktmotor
- Kennis van werkingsprincipes van een viertaktmotor
- Kennis van wielen en banden, rupsaandrijvingen

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

Bijlage 9 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied horeca • BO HR 02

01.02.2019

Visfileerder-bewerker

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "VISFILEERDER-BEWERKER"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 2

Visfileerder-bewerker

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Visfileerder-bewerker" leert men verse vis reinigen, fileren, bewerken en versnijden teneinde een stuk vis af te leveren, klaar voor consumptie.

Men leert vis op een correcte manier in ontvangst te nemen en te bewaren.

Voedselveilig, veilig en economisch werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

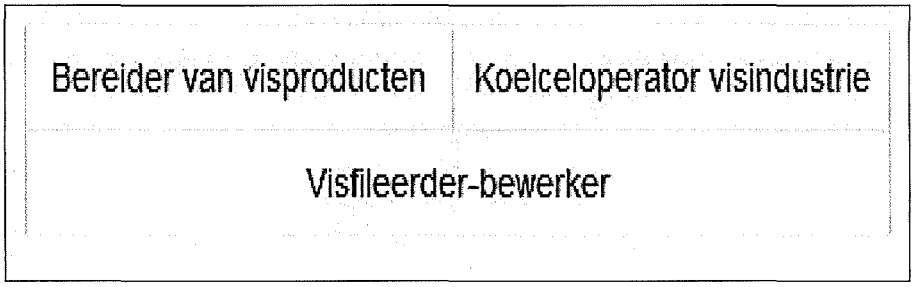
Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep 'Visfileerder-bewerker' is terug te vinden in de sectoren Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC143 Zeevisserij) en Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 Voedingsnijverheid).

SAMENHANG

Het beroep komt voor in de vissector samen met de bereider van visproducten en de koelceloperator visindustrie. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in een zelfde productieomgeving in de visindustrie



LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Visfileerder-bewerker **(2015)**

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

VEREISTE ATTESTEN

Om tot de opleiding te worden toegelaten is een medisch geschiktheidsattest vereist voor personen die actief betrokken zijn bij de productie, de bewerking, de verwerking en het hanteren van levensmiddelen (afgeleverd door een huisarts of arbeidsgeneeskundige dienst).

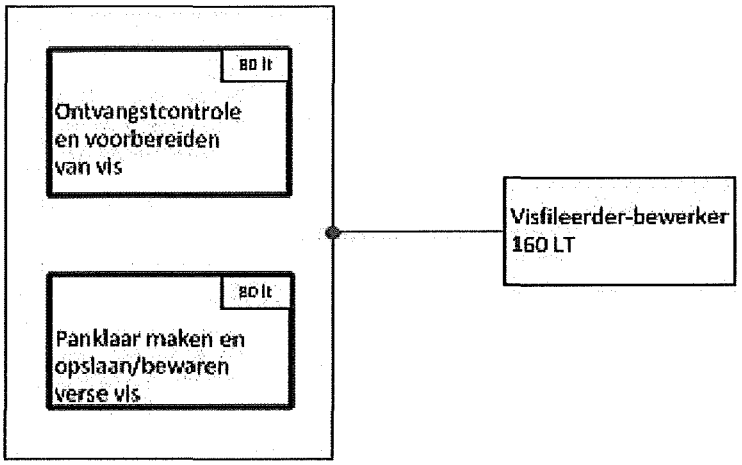
Om te mogen werken is een medisch attest vereist voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving (afgeleverd door een erkende arbeidsgeneeskundige dienst).

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Visfileerder-bewerker" bestaat uit 2 modules:

– Ontvangstcontrole en voorbereiden van vis	80 Lt	M SL 170
– Panklaar maken en opslaan/bewaren verse vis	80 Lt	M SL G171

Vlaanderen
is onderwijs & vorming



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Visfileerder-bewerker en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Visfileerder-bewerker.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
BC 14	*Respecteert de persoonlijke hygiëne* – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken – Bedekt eventuele wonden – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen	– Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne – Kennis van veiligheidsvoorschriften – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van persoonlijke hygiëne
BC 15	*Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch* – Werkt ordelijk – Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen – Respecteert de milieuvoorschriften – Past hef- en tiltechnieken toe	– Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne – Kennis van veiligheidsvoorschriften – Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen – Kennis van veiligheid op de werkplek – Kennis van hef- en tiltechnieken – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures – Kennis van afvalsortering volgens regelgeving – Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen – Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal – Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes – Kennis van reinigen en desinfecteren van machines

Modules

ONTVANGSTCONTROLE EN VOORBEREIDEN VAN VIS

SITUERING

In deze module leert men de vis te controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid, ...), de juiste acties te ondernemen bij non-conformiteit.

Men leert de vis te reinigen, voor te bereiden en te bewaren voor verdere verwerking ...

ACTIVITEITEN

BC 1 *Controleert de vis bij ontvangst*

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

BC 2 *Maakt de productieruimte gereed*

- Zet alle gereedschappen en materialen klaar
- Zorgt dat er zo weinig mogelijk tijd en materiaal wordt verspild
- Zet alle producten klaar zodat de productie zonder onderbrekingen kan verlopen
- Zorgt dat alle messen proper en gedesinfecteerd zijn
- Respecteert de veiligheidsvoorschriften
- Controleert of alle oppervlakten die in contact komen met de visproducten proper zijn
- Respecteert de koudeketen

BC 3 *Volgt de productieorder op*

- Leest en interpreteert de gegevens van de productiefiche
- Controleert de eigen productenstroom aan de hand van de opdracht
- Gebruikt hygiënische uitrusting
- Bewaakt de voortgang ten opzichte van de deadlines en de gestelde doelen
- Voorkomt kwaliteitsverlies
- Functioneert goed en efficiënt op piekmomenten
- Past de richtlijnen voor voedselveiligheid, hygiëne en kruisbesmetting toe

BC 4 *Maakt de vis schoon*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Spoelt een eerste maal de vis
- Gebruikt het juiste materieel (messen, scharen, borstels, pincetten,)
- Verwijdert de ingewanden
- Vermijdt kruisbesmetting
- Snijdt de kop af

- Ontvint en ontschubt
- Spoelt de vis
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften

BC 5 *Wast de vis opnieuw*

- Zorgt er voor dat alle ingewanden, bloed, resterend slijm en schubben verwijderd zijn
- Spoelt de vis grondig onder stromend water of wast in een bad via onderdompeling
- Laat de vis grondig uitlekken

BC 6 *Bewerkt de vis*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
- Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respecteert de koudeketen
- Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
- Gebruikt de correcte verpakking
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 9 *Slacht paling op een hygiënische en verantwoorde manier*

- Bedwelmt het dier via elektrocutie van het water alvorens tot slachten over te gaan
- Doodt het dier met de geëigende slachttechniek door een eenvoudige, snel uitgevoerde snede achter de kieuwen aan te brengen
- Spoelt de vis
- Koelt het visvlees zo snel mogelijk na het slachten tot een temperatuur die deze van smeltend ijs benadert

BC 10 *IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats*

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

BC 11 *Verpakt de visproducten na bewerking*

- Voorkomt verontreiniging of bevuiling van filets en moten en houdt de bewerkte visproducten gescheiden van andere visproducten
- Verpakt de visproducten zo snel mogelijk na de bewerking
- Legt de vissen kop aan staart in de juiste recipiënten
- Legt de stripzijde van de gegutte* vis naar beneden zodat er geen water achter blijft
- Verwijdert onverpakte producten die met de grond in aanraking zijn gekomen (met uitzondering van nog niet bewerkte gehele vissen)
- Gebruikt wettelijk toegelaten verpakkingsmateriaal

* Gutten van vis: de ingewanden verwijderen bij de vis

BC 12 *Slaat producten op in een koelruimte*

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

BC 13 *Gebruikt interne transportmiddelen*

- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks
- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, ...)
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van (bedrijfs-)voorschriften
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een digitale weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van persoonlijke hygiëne

- Kennis van (interne) transportsystemen
- Kennis van productiefiches
- Kennis van het ijsen* van vis (*tussen ijslagen leggen)

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS

SITUERING

In deze module leert men vis te controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid ...), de juiste acties te ondernemen bij non-conformiteit, vis panklaar maken en op een correcte manier stockeren.

ACTIVITEITEN

BC 1

Controleert de vis bij ontvangst

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

BC 6

Bewerkt de vis

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
- Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respecteert de koudeketen
- Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
- Gebruikt de correcte verpakking
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 7

Portioneert de vis

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften

- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 8 *Fileert de vis*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen, ...)
- Fileert en snijdt in moten
- Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn
- Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving
- Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 10 *IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats*

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

BC 12 *Slaat producten op in een koelruimte*

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis visteelt en visvangst
- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, ...)
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen

- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van de werking van een digitale weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten'
- Kennis van persoonlijke hygiëne

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS

Bijlage 10 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LVI bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied horeca • BO HR 03

01.02.2019

Bereider van visproducten

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "BEREIDER VAN VISPRODUCTEN"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 4

Bereider van visproducten

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Bereider van visproducten" leert men verse vis, schaal- en schelpdieren panklaar te maken en te verwerken tot koude en warme gerechten of producten teneinde deze te verkopen via de toonbank of op bestelling af te leveren bij de klant.

Voedselveilig, veilig en economisch werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

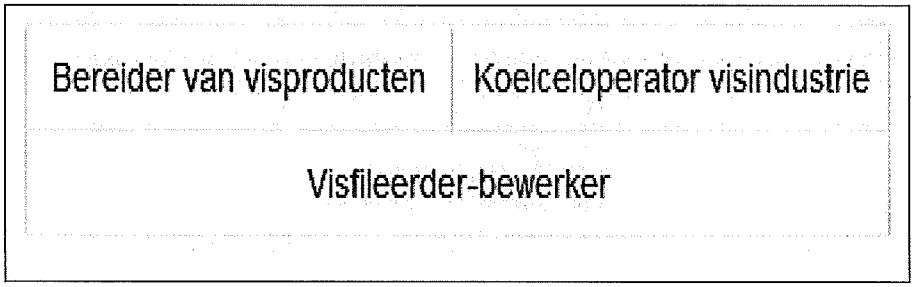
De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep 'Bereider van visproducten' is terug te vinden in de sectoren vishandel (zowel kleinhandel als in grotere distributiecentra) en horeca (zowel restaurant-, catering- als grootkeukensector).

De bereider van visproducten werkt er zelfstandig of onder leiding van een keukenchef in een keukenbrigade

SAMENHANG

Het beroep komt voor in de vissector samen met de visfileerder en de koelceloperator visindustrie. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in eenzelfde productieomgeving in de visindustrie. De bereider van visproducten kan ook tewerkgesteld zijn in een visspeciaalzaak.



LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Bereider van visproducten [2015]

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

VEREISTE ATTESTEN

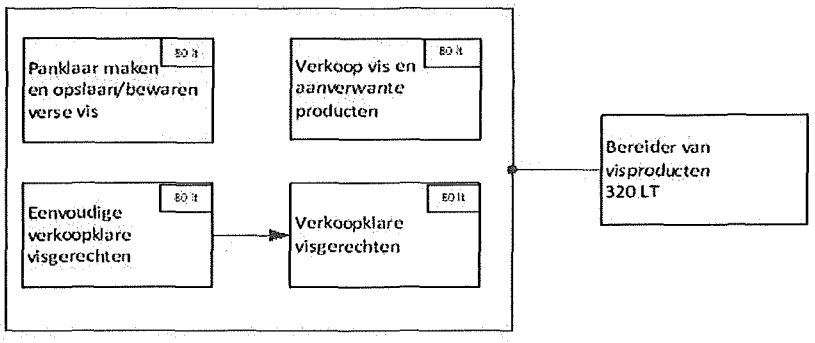
Om tot de opleiding te worden toegelaten is een medisch geschiktheidsattest vereist voor personen die actief betrokken zijn bij de productie, de bewerking, de verwerking en het hanteren van levensmiddelen (afgeleverd door een huisarts of arbeidsgeneeskundige dienst).

Om te mogen werken is een medisch attest vereist voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving (afgeleverd door een erkende arbeidsgeneeskundige dienst).

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Bereider van visproducten" bestaat uit 4 modules:

– Panklaar maken en opslaan/bewaren	80 Lt	M SL G171
– Eenvoudige verkoopklare visgerechten	80 Lt	M SL 172
– Verkoopklare visgerechten	80 Lt	M SL 173
– Verkoop vis en aanverwante producten	80 Lt	M SL 174



CERTIFICERING Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Bereider van visproducten en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 4 van Bereider van visproducten.

OPLEIDINGSDUUR De opleiding omvat in totaal **320** lestijden.

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

PIJLEN TUSSEN MODULES ➡

De cursist is door de pijl gebonden aan een verplichte volgorde in het traject. De cursist beschikt over het deelcertificaat van de module die in sequentieel verband staat met de betrokken module (= verbonden via de pijl) of voldoet aan één van de overige toelatingsvoorwaarden voor sequentieel geordende modules van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

GENERIEKE ACTIVITEITEN EN BIJHORENDE KENNIS

SITUERING

Binnen de activiteiten van een beroepskwalificatie zijn er activiteiten die ondersteunend zijn voor de gehele beroepsuitoefening. Gezien het aparte statuut van deze activiteiten, worden deze in het opleidingsprofiel vooraan geplaatst. Bij het aanbieden van het modulaire opleidingstraject zullen deze activiteiten worden geïntegreerd in de modules waar dat vanuit pedagogisch en didactisch oogpunt zinvol is.

NR	ACTIVITEITEN	KENNIS
BC 35	*Respecteert de persoonlijke hygiëne* – Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen – Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken – Bedekt eventuele wonden – Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen	– Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne – Kennis van veiligheidsvoorschriften – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van persoonlijke hygiëne
BC 36	*Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch* – Werkt ordelijk – Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig – Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op – Gebruikt schoonmaakmaterieel – Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling – Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen – Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen – Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op – Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen – Respecteert de milieuvoorschriften – Past hef- en tiltechnieken toe	– Kennis van regels voor voedselveiligheid en- hygiëne – Kennis van veiligheidsvoorschriften – Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen – Kennis van veiligheid op de werkplek – Kennis van hef- en tiltechnieken – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures – Kennis van afvalsortering volgens regelgeving – Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen – Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal – Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes – Kennis van reinigen en desinfecteren van machines

Modules

PANKLAAR MAKEN EN OPSLAAN/BEWAREN VERSE VIS

SITUERING

In deze module leert men vis te controleren bij ontvangst (kwaliteit, kwantiteit, traceerbaarheid), de juiste acties te ondernemen bij non-conformiteit, vis panklaar maken en op een correcte manier stockeren.

ACTIVITEITEN

BC 3

Controleert de vis bij ontvangst

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

BC 8

Bewerkt de vis

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Doet een visuele controle op een representatief aantal stalen
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Gebruikt de voorgeschreven snijtechniek(en) en houdt daarbij rekening met de kwetsbaarheid en bederfelijkheid van het voedingsproduct
- Werkt nauwkeurig en vermijdt verspilling
- Versnijdt de vis volgens instructies op een economische verantwoorde en kwaliteitsvolle manier
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respecteert de koudeketen
- Verpakt en herkoelt de visproducten zo snel mogelijk na bewerking
- Gebruikt de correcte verpakking
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 9

Portioneert de vis

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt de juiste snijwerktuigen
- Portioneert de vis volgens gewicht, op een economisch verantwoorde en kwaliteitsvolle manier

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 10 *Fileert de vis*

- Controleert de versheid en de kwaliteit van producten voor gebruik
- Respecteert de traceerbaarheidsvoorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Gebruikt snijwerktuigen (snijmessen, fileermessen, scharen, ...)
- Fileert en snijdt in moten
- Past de juiste fileertechniek toe volgens instructies en vissoort
- Vermijdt kruisbesmetting
- Gebruikt de digitale weegschaal
- Verwerkt producten zodat ze panklaar zijn
- Draagt hygiënische kledij volgens de regelgeving
- Neemt veiligheidsmaatregelen bij gebruik van messen
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Respecteert de koudeketen
- Sorteert en stockeert afval volgens de voorschriften
- Houdt de messen op snee
- Werkt klantgericht

BC 12 *IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats*

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

BC 15 *Slaat producten op in een koelruimte*

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis visteelt en visvangst

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

- Basiskennis van de verschillende soorten ijs en gebruik
- Basiskennis voorraadbeheer
- Basiskennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, ...)
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het FIFO-principe (First In, First Out-principe)
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparatuur
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van de werking van een digitale weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten'
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van het ijsen* van vis (* tussen ijslagen leggen)

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

EENVOUDIGE VERKOOPKLARE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert men keukenfonds, basissauzen en –soepen, enkelvoudige salades, eenvoudige koude gerechten en traiteurschotels, eenvoudige warme gerechten en traiteurschotels bereiden.

Men leert ook de technieken voor het samenstellen van schotels voor fondue, gourmet, barbecue, wok en steengrill en leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

ACTIVITEITEN

BC 16 *Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe*

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

BC 24 *Bereidt fonds, basissauzen en basissoepen*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten
- Maakt verschillende soorten koude en warme basissauzen klaar
- Bereidt verschillende soorten basissoepen (puree-, room-, velouté- en burgersoepen)
- Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen

BC 25 *Bereidt enkelvoudige salades en eenvoudige koude gerechten*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze
- Stelt een enkelvoudige salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...)
- Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt
- Bereidt eenvoudige koude gerechten, schotels en buffetten
- Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht

BC 26 *Maakt schotels klaar voor fondue, gourmet, barbecue, wok, steengrill*

- Verzamelt de benodigde producten en grondstoffen
- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Gebruikt diverse sauzen
- Verwerkt de vis voor het gebruik in deze schotels
- Stelt deze schotels evenwichtig samen in functie van de eisen en de bestelling van de klant
- Garneert met materialen en producten die toegelaten zijn in functie van de voedselveiligheid

BC 28 *Bereidt eenvoudige gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren*

- Gebruikt de juiste receptuur
- Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten
- Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust
- Portioneert voedingsproducten volgens bestelling

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat 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

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
- Kennis van de veiligheidsvoorschriften
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren
- Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen)
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten
- Kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen
- Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
- Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
- Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)

VERKOOPKLARE VISGERECHTEN

SITUERING

In deze module leert men keukenfonds, basissauzen en afleidingen, basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen, enkelvoudige en samengestelde salades, koude gerechten en traiteurschotels, ovengerechten en warme gerechten en traiteurschotels bereiden.

Men leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

ACTIVITEITEN

BC 16 *Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe*

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

BC 24 *Bereidt fonds, sauzen en soepen*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Bereidt verschillende soorten fonds aan de hand van basisproducten
- Maakt verschillende soorten koude sausen, basissauzen en afleidingen klaar
- Bereidt verschillende soorten basissoepen, consommés, bisques en vreemde soepen (bv. Bouillabaisse, Gazpacho, Visminestrone)
- Verwerkt de resten van vis en groenten in de bereidingen

BC 25 *Bereidt enkelvoudige en/of samengestelde salades en koude gerechten*

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Behandelt de grondstoffen van de salade voor en verwerkt ze
- Stelt een enkelvoudige en/of samengestelde salade samen en presenteert deze, rekening houdend met de smaak- en kleursamenstelling en het doel van de salade (toonbank, belegd broodje, buffet, ...)
- Wast groenten en fruit, maakt deze schoon, portioneert en verwerkt zeBereidt koude gerechten, schotels en buffetten
- Wendt sauzen aan die geschikt zijn voor een koud gerecht

BC 27 *Bereidt verschillende soorten ovenklare gerechten*

- Verzamelt de benodigde producten voor de bereiding
- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Stelt het ovengerecht samen en wendt de geschikte sauzen aan

BC 28 *Bereidt eenvoudige en gespecialiseerde gerechten en traiteursschotels met vis, schaal- en schelpdieren*

- Gebruikt de juiste receptuur
- Gebruikt het juiste gereedschap en machines bij het bewerken en verwerken van producten
- Wast de schaal- en schelpdieren en de vis
- Kiest de grondstoffen op basis van het recept en weegt ze af
- Past de juiste bewerkingstechnieken toe en werkt efficiënt en kostenbewust
- Portioneert voedingsproducten volgens bestelling
- Controleert bereidingen en gerechten op smaak, kwaliteit en presentatie
- Stemt de bewaartechniek af op het product
- Koelt eventueel de maaltijden om de versheid te garanderen
- Slaat 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
- Zout en rook visproducten

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Basiskennis van nieuwe trends
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van de technieken om vis, schelp-, schaal- en weekdieren te snijden, te openen, te fileren
- Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van productfiches en recepturen
- Kennis van het ijsen van vis* (* tussen ijslagen leggen)
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van toepassingswijze van groenten en fruit in combinatie met visproducten
- Kennis van bereidingswijze van fonds, soepen, warme en koude sauzen
- Kennis van basisbereidingen en samenstelling van gerechten
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
- Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
- Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
- Kennis van de verhoudingen in functie van de te maken hoeveelheid
- Kennis van bedienen en controleren van de kassa
- Kennis van bewaartechnieken voor voedingswaren
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen,...)
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe
- Grondige kennis van bereidingen
- Grondige kennis van zouten en roken van visproducten

*FIFO-principe: het First In First Out-principe wordt gebruikt als een schappenvulsysteem voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen worden de nieuwe artikelen achteraan bijgeplaatst.

*FEFO-principe: First Expired First out. Methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst verlopen is als eerst worden gebruikt. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met beperkte houdbaarheid zoals voeding en geneesmiddelen.

VERKOOP VIS EN AANVERWANTE PRODUCTEN

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

SITUERING

In deze module leert men de voorraden en bestellingen beheren en opvolgen. Op basis van de marktsituatie en -tendensen leert men ook het assortiment aanpassen.

Men leert de toonbank op een correcte manier vullen en decoreren, bestellingen opnemen, klanten informeren, bestellingen afwerken, de kassa bedienen en afrekenen met de klant.

Men leert hierbij de richtlijnen voor een allergenenbeleid toepassen. Ook de regels van het voedselveilig, veilig en economisch werken worden doorheen de module voortdurend toegepast.

ACTIVITEITEN

BC 1

Maakt de planning op en de werkplek klaar

- Schat de vraag van de klanten in
- Maakt de (wekelijkse) productieplanning op
- Stelt een assortiment samen volgens bestelling, verwachte verkoop, seizoen en aanvoer
- Plant de te maken traiteurproducten
- Plant zijn eigen dagtaken
- Leest en interpreteert de productieopdracht
- Kiest de juiste receptuur/productfiche
- Kiest en weegt grondstoffen af in functie van het te bereiden product
- Respecteert de grondstofverhoudingen voor de te maken hoeveelheden
- Houdt rekening met de wettelijke normeringen en traceerbaarheidsvoorschriften
- Houdt rekening met het allergenenbeleid*
- Organiseert zijn eigen werkplek functioneel en ergonomisch

* Allergeen: is een bestanddeel van een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken

BC 2

Volgt de voorraad op, stelt tekorten vast en plaatst bestellingen

- Registreert voorraad en het verbruik van producten
- Neemt actie in geval van tekorten of overschotten
- Berekent de hoeveelheid producten voor de bestelling
- Verzorgt de administratie voor bestellingen

BC 14

*Volgt de traceerbaarheid van producten op **

- Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
- Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
- Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
- Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

BC 15

Slaat producten op in een koelruimte

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

BC 29

Versiert, presenteert en verpakt gerechten en traiteursschotels

- Wast de schaal- en de schelpdieren en de vis
- Weegt porties af
- Past afwerkings- en garneringstechnieken toe om de waren verkoopsklaar te maken
- Versnijdt en of pelt bereide schaaldieren
- Opent eventueel schelpdieren
- Zorgt voor een evenwichtige vulling van de schalen volgens bestelling/opdracht
- Voorkomt kruisbesmetting
- Schikt en presenteert schotels
- Verpakt producten met de hand of met een verpakkingsmachine
- Brengt etiketten aan met de wettelijke informatie (prijs, gewicht, samenstelling, allergenen, ...)
- Bewaart volgens het 'First-In First-Out'-principe
- Plaatst de producten in de toonbank/koeltoog volgens het 'First-In First Out'-principe
- Bewaakt de kwaliteit van de presentatie van producten
- Vult tijdig aan, controleert en verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen

BC 32

Neemt de bestelling van de klant op, informeert over de producten en schotels en verkoopt

- Voert een verkoopgesprek en tracht de wensen van de klant te achterhalen
- Wijst de klant op speciale acties en producten om de verkoop te stimuleren
- Neemt de bestelling van de klant op
- Weegt producten en verpakt ze volgens voorschriften met betrekking tot voedselveiligheid
- Houdt bij het pakken, afwegen en verpakken constant de kwaliteit van de producten in de gaten i.v.m. voedselveiligheid
- Verpakt de producten in de juiste volgorde en in de juiste verpakkingsmaterialen
- Zorgt dat er geen verspilling is
- Adviseert de klanten over de samenstelling, bereidingswijze, bewaringswijze, opwarmingswijze en toepassing van de producten
- Beantwoordt specifieke vragen, bijvoorbeeld met betrekking tot diëten en allergenen
- Rekent de verkoopprijs af met de klant
- Bedient de kassa op een nauwkeurige wijze zodat de bestelling en de financiële afhandeling correct gebeurt
- Reageert correct en adequaat bij klachten van de klant

BC 33

Vult regelmatig het assortiment aan met nieuwe producten

- Verzamelt informatie om tot nieuwe ideeën te komen
- Past eventueel bestaande recepturen aan
- Ontwikkelt nieuwe producten voor het assortiment en test deze uit
- Stelt recepten samen en berekent hoeveelheden
- Schat of berekent de kosten
- Houdt bij de ontwikkeling van nieuwe producten rekening met de manier van verkopen (koud/warm, verpakking, ...)
- Past eventueel bestaande recepturen aan
- Zorgt dat de kwaliteit gewaarborgd blijft

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van besmettingsgevaar, micro-organismen, parasieten
- Kennis van regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van producteigenschappen (versheid, houdbaarheid, uiterlijk)
- Kennis van materialen, gereedschappen en apparaten
- Kennis van de juiste snijtechnieken
- Kennis van fileertechnieken
- Kennis van het gebruik van een (digitale) weegschaal
- Kennis van de kwaliteitskenmerken van vis
- Kennis van de traceerbaarheidslabels
- Kennis van sorteer- en stockeertechnieken
- Kennis van verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse visproducten
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van verpakkingstechnieken voor bereide producten en grondstoffen
- Kennis van de invloed van een verpakking op de hygiëne en het bewaren van een product m.b.t. de eigen productie
- Kennis van de verschillende soorten visproducten en ingrediënten voor de bereiding ervan
- Kennis van de voorwaarden voor opslag van voeding
- Kennis van diverse presentatie- en garneertechnieken
- Kennis van criteria voor versheid van voedingswaren
- Kennis van de richtlijnen met betrekking tot koelen van voedingsmiddelen en het belang van een constante bewaartemperatuur voor producten
- Kennis van verkooptechnieken
- Kennis van rekenvaardigheid in functie van klantgericht en economisch werken
- Kennis met betrekking tot diëten en allergenen
- Kennis van kwaliteitsnormen voor de gebruikte producten
- Kennis van betaalmiddelen en inningsprocedures
- Kennis van rekenen en natellen van wisselgeld
- Kennis van bedienen en controleren van de kassa
- Kennis van bewaartechnieken voor voedingswaren
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe
- Grondige kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Grondige kennis van visvariëteiten (platvissen, rondvissen, ...)

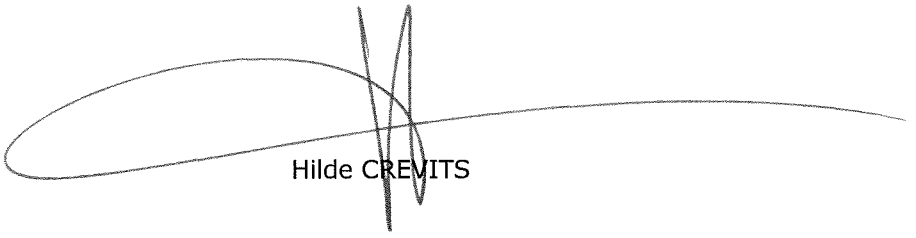
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 11 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LVII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied horeca • BO HR 01

01.02.2019

Koelceloperator visindustrie

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

REFERENTIEKADER:
ERKENDE BEROEPSKWALIFICATIE: "KOELCELOPERATOR VISINDUSTRIE"

NIVEAU BEROEPSKWALIFICATIE: 3

Koelceloperator visindustrie

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding "Koelceloperator visindustrie" leert men vis te controleren bij ontvangst, te versnijden, verwerken en verpakken, productielijnen te bevoorraden en orders voor te bereiden teneinde een kwaliteitsvol en hygiënisch verpakt product af te leveren.

Voedselveilig, veilig en economisch werken zijn een rode draad in deze opleiding.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

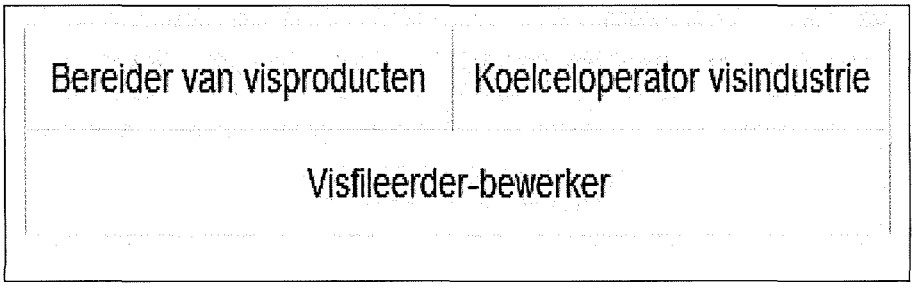
Elke module is samengesteld uit de activiteiten en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

Het beroep 'Koelceloperator visindustrie' is terug te vinden in de sectoren Land- en tuinbouw, bosbouw en zeevisserij (PC143 Zeevisserij) en Voedingsindustrie (PC118 Voedingsnijverheid, PC220 Voedingsnijverheid).

SAMENHANG

Het beroep komt voor in de vissector samen met de bereider van visproducten en de visfileerder-bewerker. De beroepen worden naast elkaar uitgeoefend in een zelfde productieomgeving in de visindustrie.



LINK BEROEPSKWALIFICATIE

Koelceloperator visindustrie **[2015]**

http://www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank/

VEREISTE ATTESTEN

Om tot de opleiding te worden toegelaten is een medisch geschiktheidsattest vereist voor personen die actief betrokken zijn bij de productie, de bewerking, de verwerking en het hanteren van levensmiddelen (afgeleverd door een huisarts of arbeidsgeneeskundige dienst)....

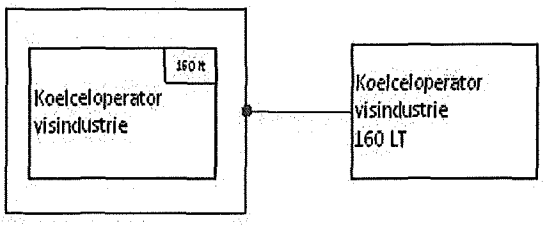
Om te mogen werken is een medisch attest vereist voor werken in de voedingsindustrie volgens de wettelijke regelgeving (afgeleverd door een erkende arbeidsgeneeskundige dienst).

MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Koelceloperator visindustrie" bestaat uit 1 module:

–	Koelceloperator visindustrie	160 Lt	M SL 176

Vlaanderen
is onderwijs & vorming



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat Koelceloperator visindustrie en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 3 van Koelceloperator visindustrie.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **160** lestijden.

INSTAPVEREISTEN

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

Modules

KOELCELOPERATOR VISINDUSTRIE

SITUERING

In deze module leert men vis te controleren bij ontvangst, te versnijden, verwerken en verpakken, productielijnen te bevoorraden en orders voor te bereiden teneinde een kwaliteitsvol en hygiënisch verpakt product af te leveren.

ACTIVITEITEN

BC 1

Maakt de eigen planning op

- Leest en interpreteert de opdracht
- Raadpleegt (indien nodig) de productieplanning
- Raadpleegt de orders
- Plant de eigen werkzaamheden op efficiënte wijze

BC 2

Controleert de vis bij ontvangst

- Beoordeelt de versheid zintuiglijk (huid, ogen, slijm, kieuwen, textuur, insnijding, smaak, geur)
- Gaat na of er parasieten, bloedvlekken of skeletvormingen en vreemde voorwerpen (hout, metaal) aanwezig zijn
- Verwijdert onmiddellijk producten die verontreinigd zijn met parasieten
- Controleert de traceerbaarheidslabels
- Controleert of de goederen voldoen aan de hygiënische voorschriften
- Respecteert de regelgeving voor voedselveiligheid en hygiëne
- Meldt afwijkingen of onregelmatigheden
- Houdt producten/leveringen die niet voldoen aan de richtwaarden tegen

BC 3

Volgt de traceerbaarheid van producten op

- Controleert de beschikbare product-, proces en transportgegevens
- Houdt de gegevens bij met het oog op de traceerbaarheid van producten
- Controleert of de producten vers zijn en voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen door het gebruiken van de juiste meetapparatuur (reometer*, kunstneus) en het controleren van de houdbaarheidsdatum
- Vermeldt of registreert afwijkingen of onregelmatigheden
- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verwijdert beschadigde producten of producten die niet aan de norm voldoen
- Meldt onmiddellijk (significante) afwijkingen aan de bevoegde hiërarchische overste en/of leverancier

*Meetinstrument voor het meten van viscositeit. Een reometer geeft informatie over de structuur van een voedingsmiddel. Reometers worden gebruikt voor onderzoek en kwaliteitscontrole on de voedingsmiddelenindustrie.

BC 4

Slaat producten op in een koelruimte

- Controleert de netheid en hygiëne in de koeling
- Controleert de temperatuur in de opslagruimte volgens regelgeving en kijkt de registratie na
- Kan de verschillende visvariëteiten onderscheiden
- Houdt verschillende groepen van ingrediënten en verpakkingen waar kruiscontaminaties kunnen voorkomen strikt gescheiden
- Houdt rekening met de condities waaraan moet worden voldaan om

goederen op te slaan
- Past de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid toe
- Slaat de producten op in de koeling of diepvries volgens het "First In First Out"-principe of "First Expired, First Out"-principe
- Grijpt snel in bij technische defecten

BC 5 *Past de richtlijnen voor een allergenenbeleid toe*

- Voert instructies en richtlijnen i.v.m. het allergenenbeleid uit
- Identificeert producten die mogelijk allergenen bevatten
- Vermijdt contaminatie tijdens de opslag van de producten
- Bewaakt de correcte informatie naar de klant toe via etikettering

BC 6 *Voert werkzaamheden in de koelruimte uit*

- Deelt de koelruimte in volgens het indelingsplan (met afzonderlijke rekken, schappen, wijze van opslag, ruimtes, zones, lokalen) zodat de producten efficiënt en op de juiste wijze worden opgeslagen en geregistreerd
- Controleert geregeld de temperatuur in de koelruimte en registreert deze
- Controleert op regelmatige basis de gekoelde producten op aantallen, houdbaarheid, versheid
- Verwijdert producten die niet meer aan de (houdbaarheids)norm voldoen
- Kijkt toe op het ononderbroken verloop van de koudeketen
- Controleert of de producten op de juiste wijze en in de juiste verpakkingsmaterialen bewaard worden
- Controleert of de producten van de passende etikettering voorzien zijn
- Brengt etiketten aan conform de wettelijke voorschriften
- Verpakt, indien van toepassing, producten met de hand of met behulp van een verpakkingsmachine
- Gebruikt propere bakken die gemakkelijk kunnen gereinigd en gedesinfecteerd worden (volgens regelgeving)
- Legt de vis voorzichtig in de bakken en vermijdt beschadigingen: legt de vissen "kop aan staart" en zorgt dat de bakken niet te vol liggen
- Zorgt dat de stripsnede van de vissen naar beneden ligt zodat er geen water in blijft staan
- Vermijdt dat recipiënten met visproducten in contact komen met de grond
- Reinigt en desinfecteert schappen, koelruimte, en/of materialen volgens richtlijnen

BC 7 *Bevoorraadt de productielijnen*

- Raadpleegt en interpreteert de productieorder
- Zoekt de vereiste producten op in de koeling
- Controleert de versheid en de kwaliteit van de visproducten
- Weegt of berekent de gevraagde hoeveelheid verse producten en zet de al dan niet verpakte visproducten klaar
- Transporteert de producten naar de productieruimte en zet ze klaar volgens voorschrift
- Voorkomt schade tijdens het transport
- Brengt het noodzakelijke aantal verpakkingsmateriaal naar de productieruimte
- Volgt de planning op en stemt af met collega's zodat de producten op tijd bewerkt worden en reageert onmiddellijk bij problemen
- Haalt de verwerkte en/of verpakte producten na bewerking weer op en stockeert in koelruimte volgens richtlijnen
- Werkt snel, ordelijk, nauwkeurig en respecteert de koudeketen
- Past de (bedrijfs)voorschriften, veiligheidsvoorschriften en wettelijke voorschriften voor voedselveiligheid en hygiëne toe

BC 8 *Controleert de verpakkingen*

- Gebruikt enkel wettelijk toegelaten verpakkingen en ziet erop toe dat alleen deze verpakkingen in de productieruimte binnen gebracht worden
- Doet een visuele controle op de verpakkingen
- Houdt het verpakkingsmateriaal zoveel mogelijk gesloten tot gebruik
- Brengt alleen het noodzakelijk aantal verpakkingsmateriaal in koel- en productieruimte
- Vermijdt dat er onderdelen van de verpakking of andere vreemde voorwerpen in de visproducten terecht komen

BC 9 *Herverpakt visproducten om de kwaliteit te handhaven*

- Verpakt visproducten met de hand
- Herverpakt vis die niet onmiddellijk kan verwerkt worden of die gestockeerd is en waarvan de houdbaarheid moet gehandhaafd worden
- Zorgt ervoor dat het smeltwater beperkt blijft en voldoende snel verwijderd wordt
- Werkt ordelijk en hygiënisch

BC 10 *IJst onverpakte, verse visproducten om deze te bewaren op de reglementaire plaats*

- Verlaagt de temperatuur van de vis om de groei van ziekmakende en bederfbacteriën te verminderen en de bewaartermijn te verlengen
- Gebruikt proper water en ijs
- Gebruikt korrelijs, schilferijs of fijngemalen ijs en vermijdt beschadiging van de visproducten
- Gebruikt voldoende ijs: onder, boven en langsheen de vis
- Gebruikt gereinigde en ontsmette recipiënten die bestemd zijn voor opslag van onverpakte, bewerkte, onder ijs bewaarde verse visproducten
- Zorgt dat het smeltwater niet in contact komt met de visproducten
- Vervangt regelmatig het ijs

BC 11 *Controleert de productomgeving*

- Neemt stalen van wanden en vloer van de koeling volgens vaststaande procedures en interpreteert deze
- Registreert de gegevens
- Volgt de planning voor het tijdstip en de frequentie van staalnames op
- Werkt volgens hygiëne- en veiligheidsvoorschriften
- Werkt nauwkeurig en zorgvuldig
- Volgt de resultaten op
- Rapporteert over de resultaten van de controles aan leidinggevende(n) en betrokken afdelingen/collega's
- Onderneemt actie bij afwijkingen

BC 12 *Controleert de opslag op regelmatige basis en inventariseert producten*

- Hanteert een checklist en de wettelijke documenten
- Controleert op regelmatige basis de productie en opslag om contaminatie te vermijden
- Meet de temperatuur en de vochtigheidsgraad in de productie- en opslagruimtes zodat de producten overeenkomstig de wettelijke reglementering bewaard worden
- Controleert en bewaart de juiste temperatuur in de productie- en opslagruimte
- Respecteert de koudeketen
- Hanteert verschillende thermometers (steekthermometer, infraroodthermometer, omgevingsthermometer, diepvriesthermometer, ...)

- Laat de thermometers regelmatig kalibreren
- Laat de luchtkwaliteit en waterkwaliteit controleren
- Telt de producten manueel of via scan

BC 13 *Gebruikt interne transportmiddelen*

- Gebruikt een transportmiddel dat gemakkelijk kan gereinigd en ontsmet worden
- Reinigt en desinfecteert dagelijks
- Voorkomt kruisbesmetting bij vervoer van producten
- Onderneemt onmiddellijk actie bij panne of problemen

BC 14 *Volgt eigen administratie en documenten op*

- Gebruikt eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Verzamelt en registreert gegevens en resultaten m.b.t. het bewaren van vis
- Wisselt informatie uit met collega's en leidinggevende(n)

BC 15 *Zet de orders klaar voor verzending naar externen*

- Leest en interpreteert het order
- Verzamelt de benodigde visproducten
- Berekent de hoeveelheden en weegt ze eventueel af
- Controleert de producten op kwaliteit en kwantiteit
- Verpakt producten met de hand of machinaal
- Respecteert de wettelijke voorschriften
- Brengt etiketten aan en past de traceerbaarheidsvoorschriften toe
- Werkt ordelijk, snel en nauwkeurig
- Respecteert de koudeketen
- Zet klaar volgens bestemming
- Voert een laatste controle uit op product, verpakking en etiket

BC 16 *Respecteert de persoonlijke hygiëne*

- Wast en ontsmet de handen volgens de hygiënische richtlijnen
- Wast de handen alvorens de visproducten aan te raken
- Bedekt eventuele wonden
- Draagt werk- en beschermkledij volgens de hygiënische richtlijnen

BC 17 *Maakt het werkblad, het gereedschap en de ruimtes schoon en houdt ze hygiënisch*

- Werkt ordelijk
- Controleert de staat van het materieel en slijpt messen waar nodig
- Ruimt de werkplek en het materieel systematisch op
- Gebruikt schoonmaakmaterieel
- Gebruikt een hoeveelheid product volgens het oppervlak en de vervuiling
- Reinigt onmiddellijk alle oppervlakten die met de visproducten in contact komen
- Reinigt en desinfecteert het materieel volgens de richtlijnen
- Volgt de richtlijnen voor voedselveiligheid en hygiëne op
- Sorteert en behandelt afval volgens de richtlijnen
- Respecteert de milieuvoorschriften
- Past hef- en tiltechnieken toe

TE INTEGREREN KENNIS

- Basiskennis van eenvoudige registratie- en kantoorsoftware
- Basiskennis van de principes van allergenenbeleid
- Basiskennis van de anatomie en leefomgeving van de vis
- Basiskennis van de visteelt en visvangst
- Kennis van meetapparatuur (reometer, kunstneus, steekthermometer,

infraroodthermometer,...)
- Kennis van de regelgeving en kwaliteitsafwijkingen
- Kennis van het bewaren van voedingswaren
- Kennis van productspecificaties (versheid, houdbaarheid, uiterlijk en kwaliteit)
- Kennis van regels voor voedselveiligheid en hygiëne
- Kennis van (bedrijfs-)voorschriften
- Kennis van veiligheidsvoorschriften
- Kennis van veiligheidsmaatregelen bij het gebruik van machines en onderhoud van toestellen en materialen
- Kennis van veiligheid op de werkplek
- Kennis van gewichten en hoeveelheden
- Kennis van de werking van een (digitale) weegschaal
- Kennis van kwaliteitskenmerken van de versheid van vis
- Kennis van traceerbaarheidslabels
- Kennis van de verschillende soorten verpakkingsmaterialen m.b.t. verse vis- en visproducten
- Kennis van hef- en tiltechnieken
- Kennis van milieuvoorschriften
- Kennis van de toegelaten reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en -procedures
- Kennis van afvalsortering volgens regelgeving
- Kennis van persoonlijke hygiëne
- Kennis van het gebruik van (interne) transportsystemen
- Kennis van productiefiches
- Kennis van persoonlijke beschermingsmiddelen
- Kennis van het ijsen van vis
- Kennis van reinigen en desinfecteren van materiaal
- Kennis van reinigen en desinfecteren van ruimtes
- Kennis van etikettering van voedingsproducten
- Kennis van lezen en begrijpen van de opdracht/productieplanning/order
- Kennis van het productieproces
- Kennis van courante staalnametechnieken
- Kennis van courante staalnameprocedures
- Kennis van kruiscontaminaties
- Kennis van verpakkingstechnieken m.b.t. visproducten (manueel of machinaal)
- Kennis van visuele controle van verpakkingsmaterialen m.b.t. voedselveiligheid en –hygiëne
- Kennis van de verschillende ijssoorten en hun gebruik
- Kennis van het opmaken van een inventaris van de koelruimte
- Kennis van efficiënt plannen van de eigen werkzaamheden
- Kennis van mondeling /schriftelijk rapporteren m.b.t. de resultaten van controles
- Kennis van mondeling/schriftelijk rapporteren m.b.t. relevante informatie
- Grondige kennis van indeling van een koelruimte
- Grondige kennis van lezen en het interpreteren van een indelingsplan voor koelruimte
- Grondige kennis van het correct stapelen van vissoorten
- Grondige kennis van het FIFO en FEFO-principe*
- Grondige kennis van het handhaven van de juiste bewaartemperatuur
- Grondige kennis van visvariëteiten
- Grondige kennis van sorteer- en stockeertechnieken m.b.t. visproducten

*FIFO-principe : het First In First Out-principe wordt gebruikt als een schappenvulsysteem voor producten die onderhevig zijn aan bederf of verandering. Bij het vullen worden de nieuwe artikelen achteraan bijgeplaatst.

*FEFO-principe : First Expired First out. Methode waarbij de goederen waarvan de houdbaarheid het eerst verlopen is als eerst worden gebruikt. Deze methode wordt gebruikt bij goederen met beperkte houdbaarheid zoals voeding en geneesmiddelen.

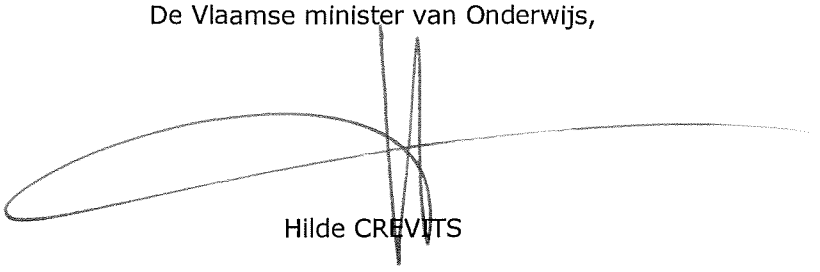
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 12 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage LVIII bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden bakkerij, drankenkennis, horeca en slagerij

Beroepsopleiding

Studiegebied Horeca

01.09.2008

Zwevende modules

Inhoud

1 Zwevende modules in het studiegebied Horeca 4
1.1 Korte beschrijving 4
1.1.1 Modules 4
1.1.2 Niveau 5
1.2 Studiebekrachtiging 5
1.3 Modules en leertraject 6
1.3.1 Modules 6
1.3.2 Leertraject 7
1.4 Sleutelvaardigheden 10
2 Modules 11
2.1 Module Etiquette/ceremoniemeester (050) 11
2.1.1 Situering van de module in de opleiding 11
2.1.2 Instapvereisten 11
2.1.3 Studieduur 11
2.1.4 Basiscompetenties 11
2.2 Module Hoteldesserten (051) 12
2.2.1 Situering van de module in de opleiding 12
2.2.2 Instapvereisten 12
2.2.3 Studieduur 12
2.2.4 Basiscompetenties 12
2.3 Module Alternatieve voeding (052) 13
2.3.1 Situering van de module in de opleiding 13
2.3.2 Instapvereisten 13
2.3.3 Studieduur 13
2.3.4 Basiscompetenties 13
2.4 Module Recepties en ontvangsten (G065) 15
2.4.1 Situering van de module in de opleiding 15
2.4.2 Instapvereisten 15
2.4.3 Studieduur 15
2.4.4 Basiscompetenties 15
2.5 Module Initiatie buitenlandse keuken (053) 17
2.5.1 Situering van de module in de opleiding 17
2.5.2 Instapvereisten 17
2.5.3 Studieduur 17
2.5.4 Basiscompetenties 17
2.6 Module Buitenlandse keuken (054) 18
2.6.1 Situering van de module in de opleiding 18
2.6.2 Instapvereisten 18
2.6.3 Studieduur 18
2.6.4 Basiscompetenties 18
2.7 Module Initiatie dieetmaaltijden (G061) 19
2.7.1 Situering van de module in de opleiding 19
2.7.2 Instapvereisten 19
2.7.3 Studieduur 19
2.7.4 Basiscompetenties 19
2.8 Module Keuken modetrends (055) 21
2.8.1 Situering van de module in de opleiding 21
2.8.2 Instapvereisten 21
2.8.3 Studieduur 21
2.8.4 Basiscompetenties 21
2.9 Module Wildbereidingen (056) 22
2.9.1 Situering van de module in de opleiding 22
2.9.2 Instapvereisten 22
2.9.3 Studieduur 22
2.9.4 Basiscompetenties 22

2.10 Module Stage keuken (057) 24
2.10.1 Situering van de module in de opleiding 24
2.10.2 Instapvereisten 24
2.10.3 Studieduur 24
2.10.4 Basiscompetenties 24
2.11 Module Stage zaal (058) 25
2.11.1 Situering van de module in de opleiding 25
2.11.2 Instapvereisten 25
2.11.3 Studieduur 25
2.11.4 Basiscompetenties 25

1 Zwevende modules in het studiegebied HORECA

1.1 Korte beschrijving en administratieve codes

1.1.1 Modules

Hulpkelner 36419

- "Etiquette/ceremoniemeester" - 9660
- "Stage zaal" - 9661

Kelner 36863

- "Etiquette/ceremoniemeester" -9662
- "Stage zaal" - 9663

Zaalverantwoordelijke 36425

- "Etiquette/ceremoniemeester" - 9664
- "Stage zaal" - 9665

Hulpkok 36426

- "Hoteldesserten" - 9666
- "Etiquette/ceremoniemeester" - 9667
- "Alternatieve voeding" - 9668
- "Initiatie buitenlandse keuken" - 9669
- "Buitenlandse keuken" - 9670
- "Recepties en ontvangsten" - 9671
- "Initiatie dieetmaaltijden" - 9672
- "Stage keuken" - 9673

Kok 36862

- "Etiquette/ceremoniemeester" - 9674
- "Hoteldesserten" - 9575
- "Alternatieve voeding" - 9676
- "Initiatie buitenlandse keuken" - 9677
- "Buitenlandse keuken" - 9678
- "Recepties en ontvangsten" - 9679
- "Initiatie dieetmaaltijden" - 9680
- "Keuken modetrends" - 9681
- "Wildbereidingen" - 9682
- "Stage keuken" – 9683

Keukenverantwoordelijke 36423

- "Etiquette/ceremoniemeester" - 9684
- "Hoteldesserten" - 9585
- "Alternatieve voeding" - 9686
- "Initiatie buitenlandse keuken" - 9687
- "Buitenlandse keuken" - 9688
- "Recepties en ontvangsten" - 9689
- "Initiatie dieetmaaltijden" - 9690
- "Keuken modetrends" - 9691
- "Wildbereidingen" - 9692
- "Stage keuken" – 9633

Hotelbedrijf
- "Stage keuken"
- "Stage zaal"

Hotel
- "Stage keuken"
- "Stage zaal"

1.1.2 Niveau

Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van het secundair volwassenenonderwijsonderwijs.

1.2 Studiebekrachtiging

Elke zwevende module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

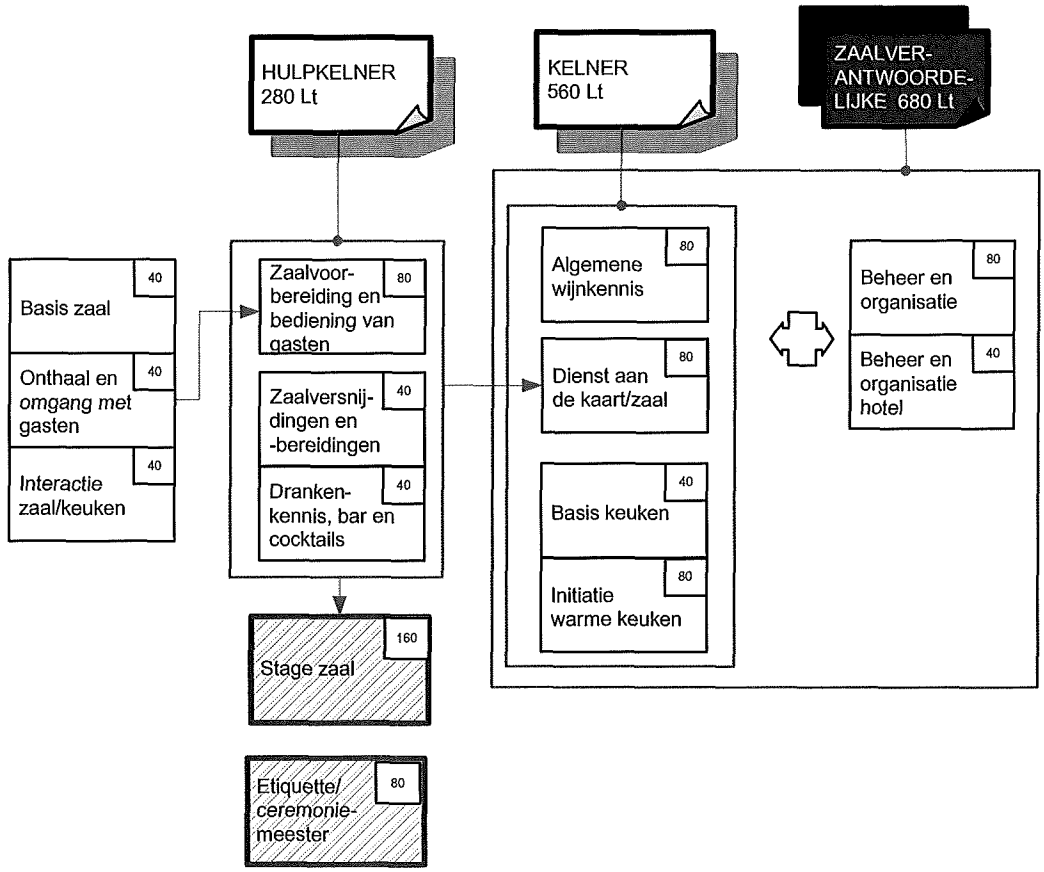
1.3 Modules en leertraject

1.3.1 Modules

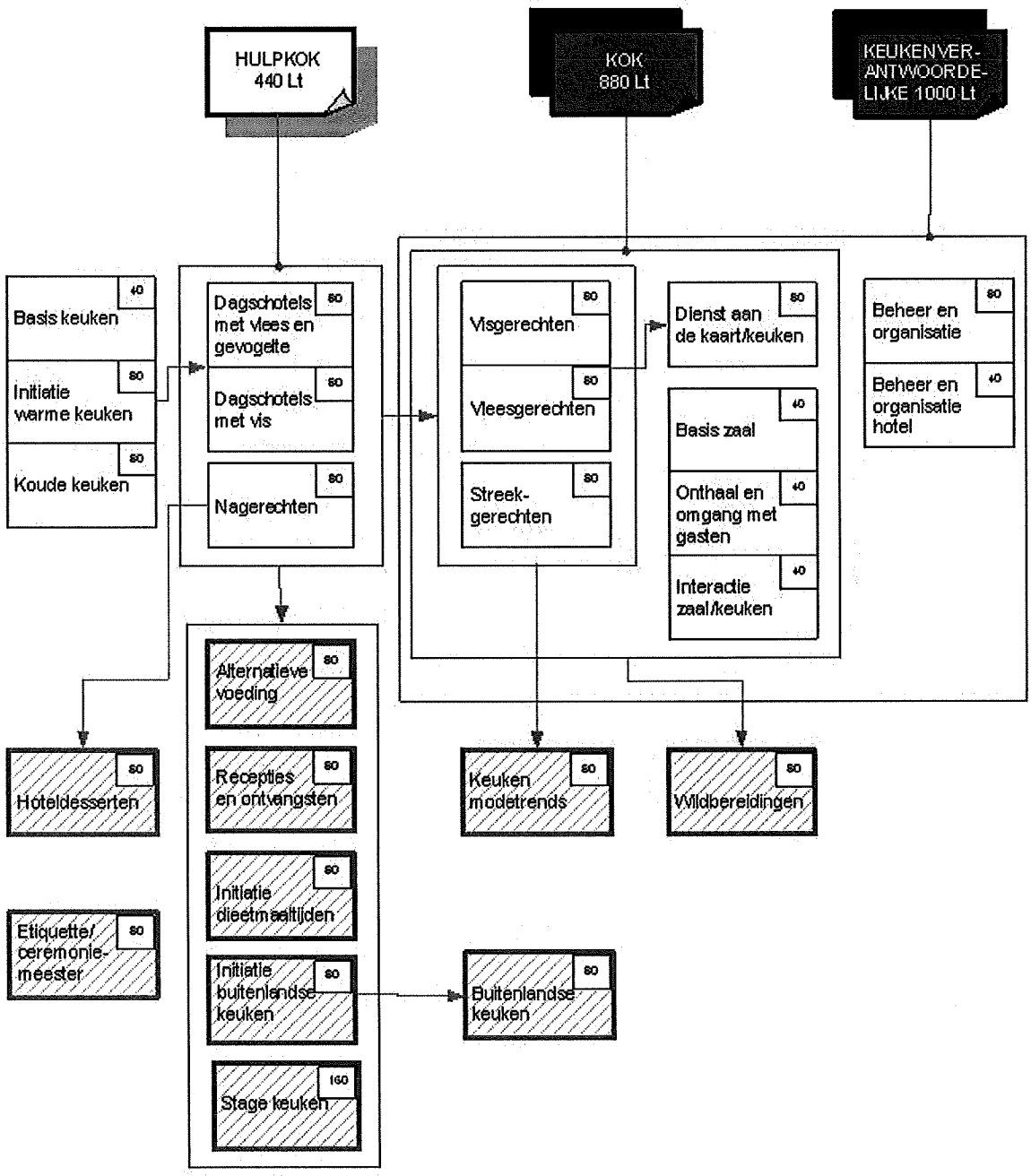
Naam	Code	Lestijden	Vak
Etiquette/ceremonie-meester	M VO 050	80 TV	Hotel
Hoteldesserten	M VO 051	80 PV	Praktijk hotel
Alternatieve voeding	M VO 052	80 PV	Praktijk hotel
Initiatie buitenlandse keuken	M VO 053	80 PV	Praktijk hotel
Buitenlandse keuken	M VO 054	80 PV	Praktijk hotel
Recepties en ontvangsten	M VO G065	20 TV + 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Initiatie dieetmaaltijden	M VO G061	20 TV + 60 PV	Hotel Praktijk hotel
Keuken modetrends	M VO 055	80 PV	Praktijk hotel
Wildbereidingen	M VO 056	80 PV	Praktijk hotel
Stage keuken	M VO 057	160 PV	Praktijk hotel
Stage zaal	M VO 058	160 PV	Praktijk hotel

1.3.2 Leertraject

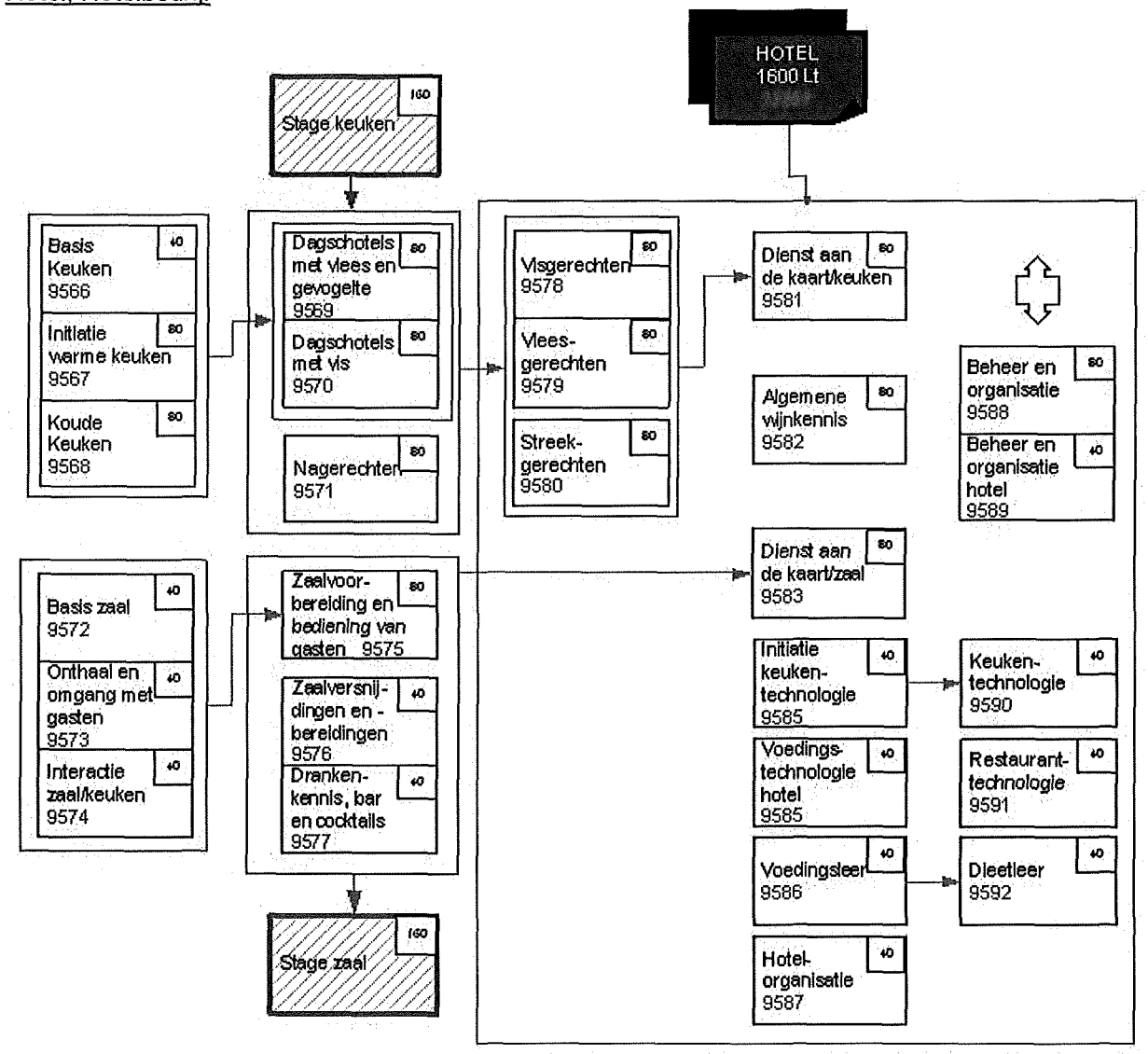
Hulpkelner, kelner en zaalverantwoordelijke



Hulpkok, Kok en Keukenverantwoordelijke



Hotel, Hotelbedrijf



1.4 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	In staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig uit te voeren.	SV02
Assertiviteit	In staat zijn eigen meningen en gevoelens te verwoorden en ervoor op te komen.	SV03
Beslissingsvermogen	In staat zijn een standpunt in te nemen of tot een handeling over te gaan, en er ook de verantwoordelijkheid voor op te nemen.	SV04
Contactvaardigheid	In staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergronden).	SV06
Creativiteit	In staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren.	SV07
Een werkplan kunnen maken	In staat zijn om op systematische wijze te beslissen welke stappen men bij de uitvoering van een taak zal zetten.	SV10
Flexibiliteit	In staat zijn om zich aan te passen aan gewijzigde omstandigheden onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kunnen omgaan met informatie	In staat zijn informatie te verwerken, te verzamelen en te verstrekken.	SV16
Kwaliteitsbewustzijn	In staat zijn om in te schatten aan welke vereisten een product of dienst moet voldoen en in staat zijn om aan die vereisten tegemoet te komen.	SV17
Leerbekwaamheid	In staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen.	SV18
Omgaan met stress	In staat zijn te leven met een aanvaardbare werkdruk, ook in moeilijke arbeidsomstandigheden (onder meer aard van het werk, de werkomgeving, tegenslagen en kritiek.	SV21
Problemen onderkennen en oplossen	Zien dat er een probleem is, waar het precies gesitueerd is en er een oplossing voor aanreiken.	SV23
Veiligheids- en milieubewustzijn	In staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden.	SV30
Verantwoordelijkheidszin	Aandacht nemen voor de consequenties van een taak en beslissingen nemen op basis van de consequenties ervan.	SV31

2 Modules

2.1 Module Etiquette/ceremoniemeester (050)

2.1.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het aanleren van vaardigheden en technieken om te functioneren als ceremoniemeester.
De nadruk ligt op:

- etiquette
- het uitvoeren van een begeleiding
- het begeleiden van een plechtigheid
- het begeleiden van diensten in een restaurant.

2.1.2 Instapvereisten

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

2.1.3 Studieduur

80 Lt TV

2.1.4 Basiscompetenties

Module Etiquette/ceremoniemeester	**M VO 050**
De cursist kan	
Een begeleiding uitvoeren • de taak van een ceremoniemeester schetsen • de nodige deontologie aan de dag leggen • communicatievaardigheden gebruiken • een opdracht binnen de reglementering kaderen • een opdracht binnen de opdracht van een opdrachtgever kaderen • een planning uitvoeren • kledij en bijhorigheden voor een opdracht dragen • voorrangsregels toepassen • de feestdagen noemen • de Belgische protocollaire voorschriften toepassen • rangorden toepassen • eretekens, vlaggen, bloemen en nationale hymnen toepassen	M VO 050 BC 01
Een plechtigheid begeleiden • een huwelijk begeleiden • een jubileum begeleiden • een uitvaart begeleiden	M VO 050 BC 02
Diensten in een restaurant begeleiden • een tafelschikking toepassen • tafeletiquette toepassen • een banketdienst begeleiden • een receptie begeleiden • een vergadering begeleiden • een buffet begeleiden • een tuinfeest begeleiden	M VO 050 BC 03

2.2 Module Hoteldesserten (051)

2.2.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het bereiden van hoteldesserten.
De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingswijzen
- het bereiden van garnituren.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.2.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de module "*Nagerechten*".

2.2.3 Studieduur

80 Lt PV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Hoteldesserten	**M VO 051**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 051 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 052 BC 02
Bereidingswijzen toepassen • verschillende bereidingswijzen voor drooggebak toepassen • verschillende bereidingswijzen voor mousses en bavarois toepassen • kookdegen en vullingen bereiden • chocolade smelten en verwerken • verschillende bereidingswijzen voor dessertkoekjes toepassen • diverse warme keukendesserten bereiden • verwerkingstechnieken voor garnituren toepassen	M VO 052 BC 03
Ijsbereidingen klaarmaken • roomijs bereiden • sorbets bereiden • verschillende smaken en ijsdesserten bereiden	M VO 052 BC 04

2.3 Module Alternatieve voeding (052)

2.3.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het inoefenen van gerechten op basis van alternatieve voeding.
De nadruk ligt op:

- het bereiden van maaltijden met alternatieve voeding
- het verwerven van inzicht in de specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- kennis van (de kenmerken van) alternatieve producten
- het behandelen van bestellingen en leveringen.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.3.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Dagschotels met vlees en gevogelte*", "*Dagschotels met vis*" en "*Nagerechten*".

2.3.3 Studieduur

80 Lt PV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Alternatieve voeding	**M VO 052**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 052 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 052 BC 02
Alternatieve voedingswijzen onderscheiden • de meest voorkomende alternatieve voedingswijzen kunnen opsommen • de kenmerken van de meest voorkomende alternatieve voedingswijzen kort kunnen toelichten • de voedingswaarde van alternatieve voedingswijzen aangeven	M VO 052 BC 03
Alternatieve voeding bereiden • recepten lezen en begrijpen • keukenmaterieel gebruiken • producten voorbereiden • de specifieke bereidingstechnieken voor alternatieve voeding uitvoeren	M VO 052 BC 04

• een gerecht presenteren	

2.4 Module Recepties en ontvangsten (G065)

2.4.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat het bereiden en serveren van een breed gamma van traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten.
De nadruk ligt op:

- het toepassen van bereidingstechnieken op gerechten voor recepties en ontvangsten
- het bereiden van pasteien, mousses en afgeleiden
- het toepassen van decoratie- en presentatietechnieken
- het toepassen van diverse formules voor recepties en ontvangsten
- het onthalen en het bedienen van klanten op een gepaste wijze.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.4.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Dagschotels met vlees en gevogelte*", "*Dagschotels met vis*" en "*Nagerechten*".

2.4.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Recepties en ontvangsten	**M VO G065**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO G065 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO G065 BC 02
Traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten voorbereiden • een werkschema opstellen • keukenmaterieel gebruiken • producten klaarzetten • traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten voorbereiden	M VO G065 BC 03
Traiteurgerechten voor recepties en ontvangsten bereiden • bereidingstechnieken op gerechten voor recepties en ontvangsten toepassen • pasteien, mousses en afgeleiden bereiden • decoratie- en presentatietechnieken toepassen	M VO G065 BC 04
Klanten op recepties en ontvangsten bedienen	M VO G065 BC 05

• diverse formules voor recepties en ontvangsten toepassen • klanten op een gepaste wijze onthalen • klanten op een gepaste wijze bedienen	

2.5 Module Initiatie buitenlandse keuken (053)

2.5.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat de bereidingswijzen gehanteerd in het buitenland.
De nadruk ligt op:

- het bereiden van basisgerechten uit de buitenlandse keuken
- het verwerven van inzicht in buitenlandse keukentechnologie
- kennis van (de kenmerken van) uitheemse producten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.5.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Dagschotels met vlees en gevogelte*", "*Dagschotels met vis*" en "*Nagerechten*".

2.5.3 Studieduur

80 Lt PV

2.5.4 Basiscompetenties

Module Initiatie buitenlandse keuken	**M VO 053**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 053 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 053 BC 02
Uitheemse producten kort toelichten • de meest gebruikte uitheemse producten herkennen • de herkomst van uitheemse producten weergeven • beknopt de specifieke kenmerken ervan aangeven • de gebruikswijze toelichten	M VO 053 BC 03
Buitenlandse gerechten bereiden • recepten lezen en begrijpen • een werkschema opstellen • specifiek keukenmaterieel gebruiken • specifieke bereidingstechnieken uit de buitenlandse keuken toepassen • basisgerechten uit de buitenlandse keuken bereiden	M VO 053 BC 04

2.6 Module Buitenlandse keuken (054)

2.6.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat bereidingswijzen gehanteerd in het buitenland.
De nadruk ligt op:

- het bereiden van buitenlandse specialiteiten
- het verwerven van inzicht in buitenlandse keukentechnologie
- kennis van (de kenmerken van) uitheemse producten.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.6.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de module "*Initiatie buitenlandse keuken*".

2.6.3 Studieduur

80 Lt PV

2.6.4 Basiscompetenties

Module Buitenlandse keuken	**M VO 054**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 054 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 054 BC 02
Uitheemse producten kort toelichten • de meest gebruikte uitheemse producten herkennen • de herkomst van uitheemse producten weergeven • beknopt de specifieke kenmerken ervan aangeven • de gebruikswijze toelichten	M VO 054 BC 03
Buitenlandse specialiteiten bereiden • recepten lezen en begrijpen • een werkschema opstellen • specifiek keukenmaterieel gebruiken • specifieke bereidingstechnieken uit de buitenlandse keuken toepassen • specialiteiten uit de buitenlandse keuken bereiden	M VO 054 BC 04

2.7 Module Initiatie dieetmaaltijden (G061)

2.7.1 Situering van de module in de opleiding

In deze module wordt het samenstellen en het bereiden van dieetmaaltijden aangeleerd.
De nadruk ligt op:

- de beginselen van dieetleer
- het uileggen met eigen woorden wat een dieet is; het aangeven in concrete situaties van het verschil tussen een dieetadvies en een dieetvoorschrift
- het bereiden van gerechten aangepast aan de meest voorkomende diëten.

Er wordt eveneens veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne.

2.7.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Dagschotels met vlees en gevogelte*", "*Dagschotels met vis*" en "*Nagerechten*".

2.7.3 Studieduur

80 Lt waarvan 60 Lt PV en 20 Lt TV

2.7.4 Basiscompetenties

Module Initiatie dieetmaaltijden	**M VO G061**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO G061 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO G061 BC 02
Een voedingsmiddelentabel gebruiken • voedingswaarden van producten opzoeken • de rol van de voedingsstoffen toelichten • de voedingsstoffen in een dieet inpassen • vervangingsproducten opzoeken	M VO G061 BC 03
Voedingsleer en dieetleer toepassen • basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestauratie aanwenden • met de invloed van temperatuur (koken, stoven, steamen, snelkoelen, regenereren) op de voedende waarde rekening houden • de principes van gezonde voeding bij bepaalde voedingspatronen en diëten toepassen • op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen i.p.v.	M VO G061 BC 04

vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant kiezen	
Dieetmaaltijden bereiden • algemene dieetrichtlijnen toepassen • de voedingswaarden berekenen • recepten lezen en begrijpen • keukenmaterieel gebruiken • producten klaarzetten • groenten en fruit versnijden • de specifieke technieken van dieetkeuken uitvoeren • suikerarme, zoutarme en vetloze gerechten kunnen maken • een gerecht presenteren • een etiket lezen	M VO G061 BC 05

2.8 Module Keuken modetrends (055)

2.8.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module omvat de uitbreiding van de bereidingstechnieken nl. modegebonden bereidingen.
De nadruk ligt op:

- modegebonden gerechten klaarmaken
- het verwerven van inzicht in trends in de keukentechnologie
- het toepassen van modegebonden bereidingstechnieken.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.8.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Visgerechten*", "*Vleesgerechten*" en "*Streekgerechten*".

2.8.3 Studieduur

80 Lt PV

2.8.4 Basiscompetenties

Module Keuken modetrends	**M VO 055**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 055 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 055 BC 02
Modegebonden gerechten bereiden • recepten lezen en begrijpen • een werkschema opstellen • keukenmaterieel gebruiken • modegebonden gerechten bereiden • bereidingstechnieken nodig bij modetrends toepassen • modegebonden restauratietechnieken en eetgewoonten toepassen • een modegebonden gerecht presenteren	M VO 055 BC 03

2.9 Module Wildbereidingen (056)

2.9.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module spitst zich toe op het voorbereiden en bereiden van wild.
De nadruk ligt op:

- kennis van (de kenmerken van) de voornaamste wildsoorten
- gerechten met pluim- en haarwild bereiden
- het verwerven van inzicht in specifieke keukentechnologie
- het toepassen van specifieke bereidingstechnieken
- het kennen van de vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.9.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Dienst aan de kaart/keuken*", "*Basis zaal*", "*Onthaal en omgang met gasten*", "*Interactie zaal/keuken*", "*Visgerechten*", "*Vleesgerechten*" en "*Streekgerechten*".

2.9.3 Studieduur

80 Lt PV

2.9.4 Basiscompetenties

Module Wildbereidingen	**M VO 056**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 056 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 056 BC 02
De vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca kennen • de vigerende wetgeving inzake het serveren van wild in de horeca kennen	M VO 056 BC 03
De voornaamste wildsoorten onderscheiden • de voornaamste wildsoorten opsommen • de kenmerken van de voornaamste wildsoorten kort kunnen toelichten • de voedingswaarde van wildsoorten aangeven • een wildkalender (zie staatsblad) gebruiken	M VO 056 BC 04
Gerechten met wild bereiden • recepten lezen en begrijpen	M VO 056 BC 05

• een werkschema opstellen • keukenmaterieel gebruiken • wild op kwaliteitskenmerken controleren • wild voorbereiden • bereidingstechnieken toepassen • basisbereidingen klaarmaken • klassieke garnituren bereiden • eigentijdse garnituren bereiden • sauzen bereiden • afleidingen van sauzen bereiden • een gerecht presenteren • wild en wildgerechten bewaren	

2.10 Module Stage keuken (057)

2.10.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module voorziet de mogelijkheid van een stage in een keuken.
De nadruk ligt op:

- het toepassen van de basiscompetenties uit de opleiding hulpkok
- het strikt en stipt in acht nemen van alle regels van keukenhygiëne.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.10.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Basis keuken*", "*Initiatie warme keuken*", "*Koude keuken*", "*Dagschotels met vlees en gevolgelte*", "*Dagschotels met vis*" en "*nagerechten*".

2.10.3 Studieduur

160 Lt PV

2.10.4 Basiscompetenties

Module Stage keuken	**M VO 057**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 057 BC 01
De lokalen en keukenmaterialen onderhouden • de werkplek onderhouden • keukenmaterieel voor de afwas sorteren • keukenmaterieel reinigen • de keuken en bijhorende lokalen opruimen • de keuken en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 057 BC 02
Opdrachten in een keuken (stageplaats) uitvoeren • de basiscompetenties uit de opleiding hulpkok toepassen • strikt en stipt alle regels van keukenhygiëne in acht nemen	M VO 057 BC 03

2.11 Module Stage zaal (058)

2.11.1 Situering van de module in de opleiding

Deze module voorziet de mogelijkheid van een stage in een zaal (restaurant).
De nadruk ligt op:

- het toepassen van de basiscompetenties uit de opleiding hulpkelner
- het hanteren van correcte gesproken en geschreven taal
- het aannemen van een correcte houding.

In deze module wordt veel aandacht besteed aan veiligheid en hygiëne en aan beroepshoudingen.

2.11.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de modules "*Zaalvoorbereiding en bediening van gasten*", "*Zaalversnijdingen en -bereidingen*" en "*drankenkennis, bar en cocktails*".

2.11.3 Studieduur

160 Lt PV

2.11.4 Basiscompetenties

Module Stage zaal	**M VO 058**
De cursist kan	
Richtlijnen met betrekking tot veilig, hygiënisch, milieubewust en ergonomisch werken naleven • de vigerende hygiënenormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke hygiëne naleven • de vigerende milieunormen respecteren • de vigerende veiligheidsnormen respecteren • richtlijnen met betrekking tot persoonlijke beschermingsmiddelen naleven • een ergonomische werkhouding aannemen • ergonomisch tillen • EHBO bij brand- en snijwonden toepassen	M VO 058 BC 01
De lokalen en het zaalmaterieel onderhouden • de werkplek onderhouden • het zaalmaterieel sorteren • het zaalmaterieel reinigen • het zaalmaterieel opbergen • de zaal en bijhorende lokalen opruimen • de zaal en bijhorende lokalen schoonmaken • met reinigingsproducten en -middelen omgaan • met desinfecteringsproducten en -middelen omgaan	M VO 058 BC 02
Opdrachten in een zaal (stageplaats) uitvoeren • de basiscompetenties uit de opleiding hulpkelner toepassen • correcte gesproken en geschreven taal hanteren • een correcte houding aannemen	M VO 058 BC 03

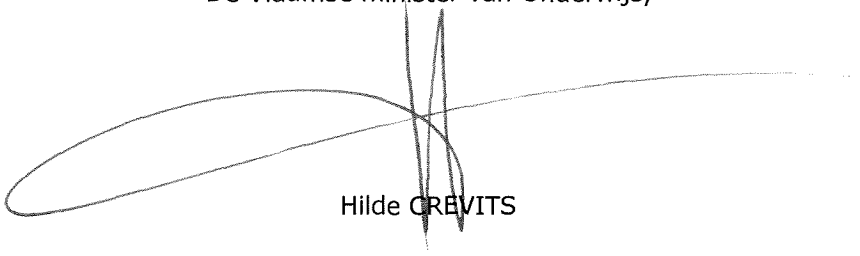
Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,



Hilde CREVITS

Bijlage 13 bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca

Bijlage XV bij het besluit van de Vlaamse Regering van 11 juni 2010 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden administratie, bedrijfsbeheer en logistiek en verkoop

Algemene opleiding

Studiegebied Bedrijfsbeheer • AO BB 001

01.02.2019

Ondernemerschap

Opleidingsprofiel secundair volwassenenonderwijs

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

Ondernemerschap

OMSCHRIJVING OPLEIDING

De opleiding **Ondernemerschap** heeft tot doel cursisten inzicht te laten verwerven in de vele aspecten van het zelfstandig ondernemerschap: commercieel, boekhoudkundig, financieel, juridisch, fiscaal, ... en hen de competenties bij te brengen die nodig zijn om een eigen zaak succesvol op te starten en/of te optimaliseren.

RELATIE OPLEIDING REFERENTIEKADER

De opleiding **Ondernemerschap** behoort tot het studiegebied BEDRIJFSBEHEER.

De opleiding is geïnspireerd op volgende referentiekaders:

- de nota 'Versterken van ondernemerschapscompetenties' (Vlaamse Regering, 26 januari 2018) met inbegrip van een nieuw richtinggevend kader voor ondernemerschap in het secundair onderwijs

- EntreComp: The Entrepreneurship Competence Framework (EU, 2016)

SAMENHANG

"Ondernemerschap" is een opleiding op zich. Er zijn geen gemeenschappelijke modules met andere opleidingen. De opleiding bevat wel een aantal modules die als opstap naar andere opleidingen kunnen beschouwd worden, zoals de algemene ICT-opleidingen van het studiegebied ICT en de beroepsopleidingen van het studiegebied Handel en administratie.

LINK REFERENTIEKADER

Versterken van ondernemerschapscompetenties

Entrecomp

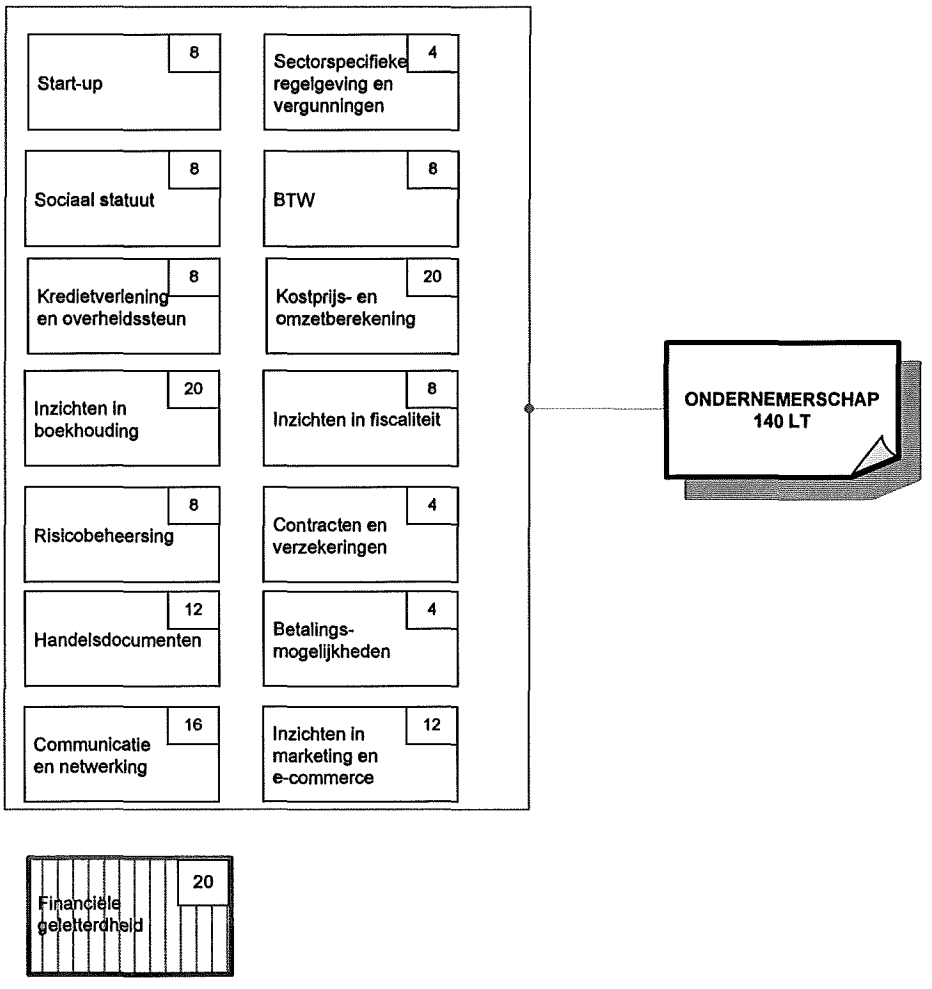
MODULAIR TRAJECT

De opleiding "Ondernemerschap" bestaat uit 14 modules:

– Start-up	8 Lt	M BB 001
– Sociaal statuut	8 Lt	M BB 002
– Risicobeheersing	8 Lt	M BB 003
– Contracten en verzekeringen	4 Lt	M BB 004
– Handelsdocumenten	12 Lt	M BB 005
– Kredietverlening en overheidssteun		8 Lt M BB 006
– Btw	8 Lt	M BB 007
– Betalingsmogelijkheden	4 Lt	M BB 008
– Inzichten in boekhouding	20 Lt	M BB 009
– Kostprijs- en omzetberekening	20 Lt	M BB 010
– Inzichten in fiscaliteit	8 Lt	M BB 011
– Communicatie en netwerking	16 Lt	M BB 012
– Inzichten in marketing en e-commerce	12 Lt	M BB 013
– Sectorspecifieke regelgeving en vergunningen	4 Lt	M BB 014

Er kan tevens een geletterdheidsmodule gevolgd worden bij wijze van opstap: deze maakt geen deel uit van het certificaattraject:

– Financiële geletterdheid	20 Lt	LM SV 930



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.
Deze opleiding leidt tot het certificaat "Ondernemerschap".

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal 140 lestijden.

INSTAPVEREISTEN

Er zijn geen bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.
Decreet volwassenenonderwijs

Modules

MODULE START-UP

SITUERING

In deze module leert de cursist zijn ondernemersvaardigheden in kaart brengen; hij wordt wegwijs gemaakt in de opstartformaliteiten van een onderneming en in het netwerk van professionele raadgevers.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC001 – ondernemerschapscompetenties bij zichzelf herkennen.
BB BC002 – voorstellen formuleren om zijn competenties bij te sturen.
BB BC003 – verantwoordelijkheden, rechten en verplichtingen van de ondernemer bij een opstart opzoeken.
BB BC004 – het belang inschatten om zich te laten bijstaan door professionele raadgevers.
BB BC005 – professionele raadgevers kiezen op maat van zijn onderneming.

MODULE SOCIAAL STATUUT

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de nodige kennis over het sociaal statuut van werknemers en zelfstandigen.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC006 – de rechten en plichten verbonden aan het sociaal statuut van een zelfstandige en aan dat van een werknemer, toelichten.

MODULE SECTORSPECIFIEKE REGELGEVING EN VERGUNNINGEN

SITUERING

In deze module verdiept de cursist zich in de sectorgebonden regelgeving die voor zijn onderneming of project van toepassing is.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC007 – sectorspecifieke reglementeringen opzoeken en begrijpen.

MODULE BTW

SITUERING

In deze module verwerft de cursist inzicht in het btw-mechanisme.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC008 – met het btw-mechanisme omgaan.

MODULE KREDIETVERLENING EN OVERHEIDSSTEUN

SITUERING

In deze module verwerft de cursist inzicht in de verschillende kredietvormen, steunmaatregelen, ...

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC009 – overheidssteun en subsidies opzoeken en in specifieke situaties toepassen.

BB BC010 – verschillende kredietvormen opzoeken en in specifieke situaties toepassen.

MODULE KOSTPRIJS- EN OMZETBEREKENING

SITUERING

In deze module leert de cursist kostprijs, verkoopprijs en omzet berekenen.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC011 – de kosten- en investeringsstructuur bepalen.
BB BC012 – de kostprijs berekenen.
BB BC013 – de verkoopprijs bepalen.
BB BC014 – de omzet ramen.

MODULE INZICHTEN IN BOEKHOUDING

SITUERING

In deze module verwerft de cursist inzicht in de boekhouding van een onderneming.

BASISCOMPETENTIES

De cursist

BB BC015 – kan het nut van de boekhouding als beleidsinstrument toelichten.
BB BC016 – heeft inzicht in de verschillende stappen van de boekhoudcyclus.
BB BC017 – kan signalen herkennen m.b.t. de financiële gezondheid van zijn onderneming.

MODULE INZICHTEN IN FISCALITEIT

SITUERING

In deze module verwerft de cursist inzicht in de fiscale mechanismen van een onderneming.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC018 – aftrekbaarheid van kosten bepalen.

BB BC019 – het nut en de algemene principes van de verschillende soorten belastingen toelichten.

MODULE RISICOBEHEERSING

SITUERING

In deze module leert de cursist zijn bezittingen en zijn onderneming veilig stellen.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC020 – toelichten hoe hij zijn bezittingen en zijn onderneming kan beschermen.

MODULE CONTRACTEN EN VERZEKERINGEN

SITUERING

In deze module leert de cursist risico's onderscheiden en welke hiertoe de gepaste verplichte en facultatieve verzekeringen zijn. De cursist leert tevens de daagwijdte van contracten in het algemeen begrijpen.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC021 – risico's inschatten en de gepaste verplichte en facultatieve verzekeringen onderscheiden.

BB BC022 – de draagwijdte van contracten begrijpen.

MODULE HANDELSDOCUMENTEN

SITUERING

In deze module leert de cursist handels- en betalingsdocumenten grondig lezen en analyseren.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC023 – de voornaamste handels- en betalingsdocumenten gebruiken.
BB BC024 – handelsdocumenten inhoudelijk analyseren.
BB BC025 – details zien en fouten opsporen.
BB BC026 – ICT gebruiken om documenten op te stellen.

MODULE BETALINGSMOGELIJKHEDEN

SITUERING In deze module verwerft de cursist inzicht in verschillende betalingsmogelijkheden.

BASISCOMPETENTIES *De cursist kan*

BB BC027 – voor- en nadelen van verschillende betalingsmogelijkheden afwegen.

MODULE COMMUNICATIE EN NETWERKING

SITUERING

In deze module leert de cursist professioneel communiceren en de meerwaarde van netwerken inzien.

BASISCOMPETENTIES

De cursist

BB BC028 – kan het nut van het uitbouwen van een professioneel netwerk omschrijven.
BB BC029 – kent verschillende kanalen om te netwerken.
BB BC030 – kan efficiënt communiceren via diverse kanalen.
BB BC031 – kan sociale media gebruiken in functie van zijn onderneming.

MODULE INZICHTEN IN MARKETING EN E-COMMERCE

SITUERING

In deze module leert de cursist op basis van een omgevingsanalyse een marketingstrategie uitwerken.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

BB BC032 – een omgevingsanalyse maken.
BB BC033 – een marketingstrategie opstellen.
BB BC034 – de mogelijkheden voor en de impact van e-commerce op de eigen onderneming inschatten.

Vlaanderen
is onderwijs & vorming

MODULE FINANCIËLE GELETTERDHEID

SITUERING

In deze module verwerft de cursist kennis van en inzicht in financiële begrippen en risico's, en de vaardigheid om deze kennis en inzichten toe te passen in diverse financiële contexten.

BASISCOMPETENTIES

De cursist kan

LM BC100 – financiële begrippen toelichten.
LM BC101 – financiële risico's inschatten.
LM BC102 – financiële documenten begrijpen.
LM BC103 – deze kennis en inzichten toepassen om effectieve beslissingen te nemen.

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van .../.../... tot wijziging van de indeling van studiegebieden in opleidingen van het secundair volwassenenonderwijs en van de regelgeving betreffende de studiebekrachtiging en de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor de studiegebieden ambachtelijk erfgoed, auto, bedrijfsbeheer en horeca.

Brussel, ...

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Geert BOURGEOIS

De Vlaamse minister van Onderwijs,

Hilde CREVITS