

MINISTERIE VAN DE VLAAMSE GEMEENSCHAP

N. 2006 — 808

[C — 2006/35077]

**18 NOVEMBER 2005. — Besluit van de Vlaamse Regering
betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie
voor het studiegebied Huishoudelijk Onderwijs**

De Vlaamse Regering,

Gelet op het decreet van 2 maart 1999 tot regeling van een aantal aangelegenheden van het volwassenenonderwijs, inzonderheid op artikel 14, 15, § 1, gewijzigd bij de decreten van 14 februari 2003 en 7 mei 2004, en op artikel 75;

Gelet op het advies van de Vlaamse Onderwijsraad van 13 mei 2003;

Gelet op het advies van de Inspectie van Financiën, gegeven op 26 april 2005;

Gelet op protocol nr. 560.6 van 2 september 2005 houdende conclusies van de onderhandelingen die gevoerd werden in de gemeenschappelijke vergaderingen van sectorcomité X en van de onderafdeling Vlaamse Gemeenschap van afdeling 2 van het comité voor de provinciale en plaatselijke overheidsdiensten;

Gelet op protocol nr. 325.6 van 2 september 2005 houdende conclusies van de onderhandelingen die gevoerd werden in de vergadering van het overkoepelend onderhandelingscomité vrij gesubsidieerd onderwijs;

Gelet op het advies 39.203/1 van de Raad van State, gegeven op 25 oktober 2005, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1°, van de gecoördineerde wetten op de Raad van State;

Op voorstel van de Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming;

Na beraadslaging,

Besluit :

Artikel 1. Ter uitvoering van artikelen 14 en 15, § 1, van het decreet van 2 maart 1999 tot regeling van een aantal aangelegenheden van het volwassenenonderwijs worden in de bijlagen I en II voor de modulaire structuur van het studiegebied Huishoudelijk Onderwijs, behorende tot het secundair onderwijs voor sociale promotie, de opleidingsprofielen als volgt vastgelegd :

1° in bijlage I de modulaire opleiding « Koken BSO2 »;

2° in bijlage II de modulaire opleiding « Inrichten van de Woning BSO2 ».

Art. 2. De opleidingsprofielen bedoeld in artikel 1 worden ten laatste drie jaar na de inwerkingtreding van dit besluit geëvalueerd.

Art. 3. De hierna vermelde, conform artikel 75 van het decreet van 2 maart 1999 tot regeling van een aantal aangelegenheden van het volwassenenonderwijs, goedgekeurde structuurschema's, kunnen bij wijze van overgangsmaatregel nog gedurende één schooljaar gebruikt worden :

1° « Koken BSO2 », goedgekeurd op 31 mei 2001;

2° « Inrichten van de woning BSO2 », goedgekeurd op 31 mei 2001;

Art. 4. Dit besluit heeft uitwerking met ingang van 1 september 2005.

Art. 5. De Vlaamse minister, bevoegd voor het Onderwijs, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 18 november 2005.

De minister-president van de Vlaamse Regering,
Y. LETERME

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,
F. VANDENBROUCKE

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”



Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

STUDIEGEBIED HUISHOUDELIJK ONDERWIJS

**Modulaire opleiding
Koken
AO HU 001**

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

Inhoud

1	Deel 1 Opleiding	
1.1	Korte beschrijving	
1.1.1	Inhoud	
1.1.2	Modules	
1.1.3	Niveau en soort vak	
1.2	Plaats van de opleiding in het studiegebied	
1.3	Studieduur	
1.4	Modules en leertraject	
1.4.1	Modules	
1.4.2	Leertraject	
2	Deel 2 Modules	
2.1	Module Basisvaardigheden Koken (001)	
2.1.1	Situering van de module in de opleiding	
2.1.2	Instapvereisten	
2.1.3	Studieduur	
2.1.4	Basiscompetenties	
2.1.5	Sleutelvaardigheden	
2.2	Module Eenvoudige Dagmenu's (002)	
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	
2.2.2	Instapvereisten	
2.2.3	Studieduur	
2.2.4	Basiscompetenties	
2.2.5	Sleutelvaardigheden	
2.3	Module Eenvoudige Verfijnde Menu's (003)	
2.3.1	Situering van de module in de opleiding	
2.3.2	Instapvereisten	
2.3.3	Studieduur	
2.3.4	Basiscompetenties	
2.3.5	Sleutelvaardigheden	
2.4	Module Complexe Verfijnde Menu's (004)	
2.4.1	Situering van de module in de opleiding	
2.4.2	Instapvereisten	
2.4.3	Studieduur	
2.4.4	Basiscompetenties	
2.4.5	Sleutelvaardigheden	
2.5	Module Feestelijke Menu's Herfst/Winter (005)	
2.5.1	Situering van de module in de opleiding	
2.5.2	Instapvereisten	
2.5.3	Studieduur	
2.5.4	Basiscompetenties	
2.5.5	Sleutelvaardigheden	
2.6	Module Feestelijke Menu's Lente/Zomer (006)	
2.6.1	Situering van de module in de opleiding	
2.6.2	Instapvereisten	
2.6.3	Studieduur	
2.6.4	Basiscompetenties	
2.6.5	Sleutelvaardigheden	
2.7	Module Uitheemse Gerechten (007)	
2.7.1	Situering van de module in de opleiding	
2.7.2	Instapvereisten	
2.7.3	Studieduur	
2.7.4	Basiscompetenties	
2.7.5	Sleutelvaardigheden	

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”



Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.8	Module Alternatieve Gerechten (008).....	
2.8.1	Situering van de module in de opleiding.....	
2.8.2	Instapvereisten.....	
2.8.3	Studieduur.....	
2.8.4	Basiscompetenties.....	
2.8.5	Sleutelvaardigheden	
2.9	Module Aangepaste Gerechten (009)	
2.9.1	Situering van de module in de opleiding.....	
2.9.2	Instapvereisten.....	
2.9.3	Studieduur.....	
2.9.4	Basiscompetenties.....	
2.9.5	Sleutelvaardigheden	
2.10	Module Elementaire Baktechnieken (010).....	
2.10.1	Situering van de module in de opleiding.....	
2.10.2	Instapvereisten.....	
2.10.3	Studieduur.....	
2.10.4	Basiscompetenties.....	
2.10.5	Sleutelvaardigheden	
2.11	Module Banketbakken (011)	
2.11.1	Situering van de module in de opleiding.....	
2.11.2	Instapvereisten.....	
2.11.3	Studieduur.....	
2.11.4	Basiscompetenties.....	
2.11.5	Sleutelvaardigheden	

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

1 Deel 1 Opleiding**1.1 Korte beschrijving****1.1.1 Inhoud**

De algemeen vormende opleiding **Koken** hoort thuis in het studiegebied HUISHOUELIJK ONDERWIJS (HU). Huishoudelijk Onderwijs betreft het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing. In de opleiding **Koken** worden diverse kooktechnieken aangeleerd.

Na het beëindigen van deze opleiding kan de cursist:

- een dagschotel bereiden
- een verfijnd menu bereiden
- een feestelijk menu bereiden
- een uitheems gerecht bereiden
- een dieetmenu bereiden
- diverse broodsoorten, eenvoudig en hartig gebak bereiden of bakken
- via het verwerven van deze vaardigheden zijn maatschappelijk functioneren optimaliseren en zich persoonlijk verder ontwikkelen

1.1.2 Modules

De opleiding **Koken** bestaat uit 11 modules .

De totale opleiding omvat 800 Lt.

De modules zijn: “Basisvaardigheden Koken”, “Eenvoudige Dagmenu’s”, “Eenvoudige Verfijnde Menu’s”, “Complexe Verfijnde Menu’s”, “Feestelijke Menu’s Herfst/Winter”, “Feestelijke Menu’s Lente/Zomer”, “Uitheemse Gerechten”, “Alternatieve Gerechten”, “Aangepaste Gerechten”, “Elementaire Baktechnieken” en “Banketbakken”.

Inhoudelijk is elke module een op zichzelf staand geheel van basiscompetenties. In elke module worden technieken en vaardigheden aangeleerd en ingeoeffend middels en aantal bereidingen. Hierbij staan de technieken en de vaardigheden centraal en zijn de bereidingen een middel om deze op diverse niveaus aan te leren.

1.1.3 Niveau en soort vak

Aangezien het een bij uitstek praktijkgerichte opleiding betreft zijn alle lestijden als PV gekwalificeerd. Huishoudelijk Onderwijs betreft ervaringsgericht onderwijs met een minimale theoretische onderbouw, volledig in functie van de handelingsvaardigheden.

De opleiding krijgt het niveau BSO 2.

1.2 Plaats van de opleiding in het studiegebied

Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau
Koken	AO HU 001	800	BSO 2
Inrichten van de Woning	AO HU 003	1280	BSO 2

1.3 Studieduur

800 Lt PV

Certificaat: KOKEN: na de modules M HU 001 tot en met M HU 006 (480 Lt)

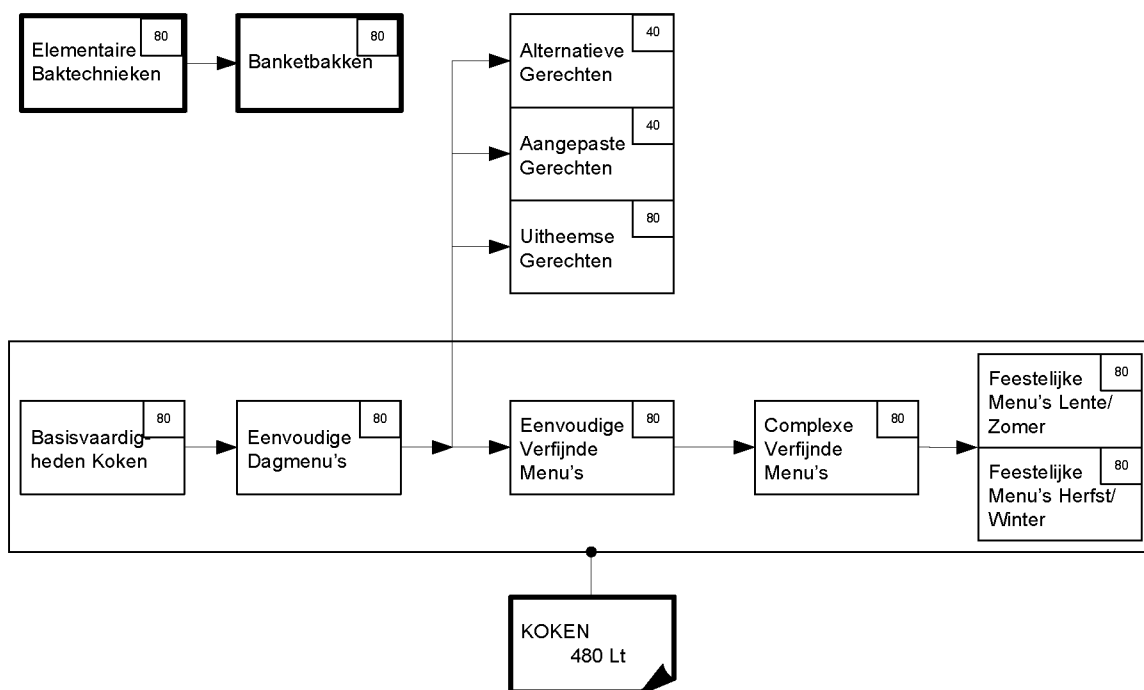
BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

1.4 Modules en leertraject**1.4.1 Modules**

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basisvaardigheden Koken	M HU 001	80 PV	Praktijk koken
Eenvoudige Dagmenu's	M HU 002	80 PV	Praktijk koken
Eenvoudige Verfijnde Menu's	M HU 003	80 PV	Praktijk koken
Complexe Verfijnde Menu's	M HU 004	80 PV	Praktijk koken
Feestelijke Menu's Herfst/Winter	M HU 005	80 PV	Praktijk koken
Feestelijke Menu's Lente/Zomer	M HU 006	80 PV	Praktijk koken
Uitheimse Gerechten	M HU 007	80 PV	Praktijk koken
Alternatieve Gerechten	M HU 008	40 PV	Praktijk koken
Aangepaste Gerechten	M HU 009	40 PV	Praktijk koken
Elementaire Baktechnieken	M HU 010	80 PV	Praktijk koken
Banketbakken	M HU 011	80 PV	Praktijk koken

1.4.2 Leertraject

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2 Deel 2 Modules**2.1 Module Basisvaardigheden Koken (001)****2.1.1 Situering van de module in de opleiding**

De module “Basisvaardigheden Koken” dient gesitueerd te worden bij het begin van de opleiding. In deze module worden de grondbeginselen van het koken aangeleerd. De cursist neemt kennis van de elementaire begrippen van keukentechnologie en materialenkennis. Hij krijgt zicht op en leert omgaan met de elementaire basistechnieken middels een aantal eenvoudige basisbereidingen.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist deze elementaire technieken en eenvoudige bereidingen onder begeleiding uitvoeren.

2.1.2 Instapvereisten

Er zijn geen instapvereisten.

2.1.3 Studieduur

80 Lt PV

2.1.4 Basiscompetenties

Module Basisvaardigheden Koken	M HU 001
De cursist kan	
<i>Keukenuitrusting, klein materieel en toestellen benoemen, gebruiken en onderhouden met inachtneming van de veiligheidsregels</i>	M HU 001 BC 01
<i>Voedingsmiddelen verantwoord kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, seizoen en prijs</i>	M HU 001 BC 02
<i>Voedingsmiddelen op een verantwoorde wijze stockeren en bewaren</i>	M HU 001 BC 03
<i>Groenten en fruit reinigen en versnijden</i>	M HU 001 BC 04
<i>Eenvoudige salades bereiden</i>	M HU 001 BC 05
<i>Elementaire basisversnijdingen met vlees en vis uitvoeren</i>	M HU 001 BC 06
<i>Basiskooktechnieken situeren en onder begeleiding uitvoeren, met name koken, bakken in de oven, braden, stoven, onder meer met toepassing op groenten, aardappelen, deegwaren en rijst</i>	M HU 001 BC 07
<i>Eenvoudige koude sausen bereiden, onder meer mayonaise en vinaigrette</i>	M HU 001 BC 08
<i>Eenvoudige warme sausen bereiden op basis van een roux</i>	M HU 001 BC 09
<i>Eenvoudige soepen bereiden, onder meer (half)doorgestoken en julienne</i>	M HU 001 BC 10
<i>Eenvoudige desserts bereiden, onder meer een room, een pudding en een rijstdessert</i>	M HU 001 BC 11
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 001 BC 12
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 001 BC 13
<i>Van de te verwerken grondstoffen de herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid, gebruik, soorten bewaring korte en lange termijn benoemen</i>	M HU 001 BC 14
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht neme</i>	M HU 001 BC 15
<i>De gerechten op smaak brengen</i>	M HU 001 BC 16

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.1.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	in staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.2 Module Eenvoudige Dagmenu's (002)**2.2.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Eenvoudige Dagmenu's” worden elementaire kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een eenvoudige soep, een vlees- en een visgerecht en een eenvoudig dessert.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist onder begeleiding een eenvoudig dagmenu bereiden.

2.2.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module “Basisvaardigheden Koken”.

2.2.3 Studieduur

80 Lt PV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Eenvoudige Dagmenu's	M HU 002
De cursist kan	
<i>Onder begeleiding een eenvoudig dagmenu opstellen, rekening houdend met prijs en seizoen</i>	M HU 002 BC 01
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 002 BC 02
<i>Eenvoudige soepen bereiden, onder meer (half)doorgestoken, julienne, bouillon</i>	M HU 002 BC 03
<i>Een vlees- en visbouillon trekken</i>	M HU 002 BC 04
<i>Eenvoudige warme sausen bereiden, onder meer op basis van roux</i>	M HU 002 BC 05
<i>Een eenvoudige koude saus bereiden onder meer mayonaise, vinaigrette en afgeleiden</i>	M HU 002 BC 06
<i>Salades bereiden</i>	M HU 002 BC 07
<i>Groenten bereiden, onder meer gevuld, gekookt, gestoomd, gratineerd, geglaceerd en in boter gestoofd</i>	M HU 002 BC 08
<i>Vlees en gevogelte bereiden, onder meer stoven, bakken, braden, stomen, koken</i>	M HU 002 BC 09
<i>Aardappelen bereiden, onder meer natuur, puree, frituur, gestoomd, gebakken</i>	M HU 002 BC 10
<i>Rijst en deegwaren koken</i>	M HU 002 BC 11
<i>Vis bereiden, onder meer pocheren, bakken, fruiten, frituren, braden, gratineren, stomen</i>	M HU 002 BC 12
<i>Eenvoudige desserts bereiden, onder meer romen, pudding, rijst en op basis van platte kaas en yoghurt</i>	M HU 002 BC 13
<i>Bereid ijs verwerken in een dessert</i>	M HU 002 BC 14
<i>Eenvoudig gebak bereiden, onder meer cake, soezen, pannenkoeken</i>	M HU 002 BC 15
<i>Een eenvoudige dagschotel bereiden</i>	M HU 002 BC 16
<i>Een eenvoudige chocoladesaus maken</i>	M HU 002 BC 17
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 002 BC 18
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 002 BC 19

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.2.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	in staat zijn om contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.3 Module Eenvoudige Verfijnde Menu's (003)**2.3.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Eenvoudige Verfijnde Menu's” worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoefend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een dagmenu met onder meer soep, een vlees- of een visgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een eenvoudig dessert. Bij het beëindigen van deze module kan de cursist onder begeleiding een menu bereiden.

2.3.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “Basisvaardigheden Koken” en “Eenvoudige Dagmenu's”.

2.3.3 Studieduur

80 Lt PV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Eenvoudige Verfijnde Menu's	M HU 003
De cursist kan	
<i>Aperitieven opdienen</i>	M HU 003 BC 01
<i>Eenvoudige aperitiefhapjes bereiden</i>	M HU 003 BC 02
<i>Soepen bereiden</i>	M HU 003 BC 03
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 003 BC 04
<i>Varkens-, runds-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar maken</i>	M HU 003 BC 05
<i>Varkens-, runds-, kalfs- en lams- of schapenvlees bereiden, onder meer bakken, roosteren, braden</i>	M HU 003 BC 06
<i>Gevogelte reinigen en panklaar maken</i>	M HU 003 BC 07
<i>Gevogelte bereiden onder meer braden, stoven, bakken, koken</i>	M HU 003 BC 08
<i>Vis, schaal- en schelpdieren bereiden onder meer koken, stoven, roosteren, pocheren, bakken, braden</i>	M HU 003 BC 09
<i>Aardappel-, rijst- en groentebereidingen en deegwaren klaarmaken</i>	M HU 003 BC 10
<i>Bijpassende sausen bereiden, onder meer reductiesausen</i>	M HU 003 BC 11
<i>Diverse degen bereiden, onder meer kookdeeg en zanddeeg, en verwerken tot gebak</i>	M HU 003 BC 12
<i>Bladerdeeg verwerken</i>	M HU 003 BC 13
<i>Flensjesbeslag bereiden en flensjes bakken</i>	M HU 003 BC 14
<i>Diverse romen bereiden, onder meer pasteibakkersroom</i>	M HU 003 BC 15
<i>Chocolade verwerken in onder meer saus, glazuur en gebak</i>	M HU 003 BC 16
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 003 BC 17
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 003 BC 18
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 003 BC 19

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.3.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.4 Module Complexe Verfijnde Menu's (004)**2.4.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Complexe Verfijnde Menu's” worden de diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoefend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van een volwaardig dagmenu met onder meer soep, een vlees- en/of een visgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een eenvoudig dessert.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist zelfstandig een complexer menu bereiden.

2.4.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “Basisvaardigheden Koken”, “Eenvoudige Dagmenu's” en “Eenvoudige Verfijnde Menu's”:

2.4.3 Studieduur

80 Lt PV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Complexe Verfijnde Menu's	M HU 004
De cursist kan	
<i>Aperitieven opdienen en eenvoudige cocktails bereiden en opdienen</i>	M HU 004 BC 01
<i>Aperitiefhapjes bereiden</i>	M HU 004 BC 02
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 004 BC 03
<i>Diverse soepen bereiden</i>	M HU 004 BC 04
<i>Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees panklaar maken</i>	M HU 004 BC 05
<i>Varkens-, rund-, kalfs- en lams- of schapenvlees bereiden onder meer marineren, sauteren</i>	M HU 004 BC 06
<i>Gevogelte reinigen en panklaar maken</i>	M HU 004 BC 07
<i>Gevogelte bereiden, onder meer sauteren</i>	M HU 004 BC 08
<i>Gebakken vis fileren</i>	M HU 004 BC 09
<i>Vis, schaal- en schelpdieren bereiden, onder meer fruiten, stomen, in papillotte, marineren</i>	M HU 004 BC 10
<i>Aardappel-, rijst- en deegwaren en groentegerechten bereiden</i>	M HU 004 BC 11
<i>Bijpassende sausen bereiden, onder meer reductiesausen en warme emulsiesausen</i>	M HU 004 BC 12
<i>Koude schotels of een eenvoudig koud buffet bereiden</i>	M HU 004 BC 13
<i>Gebak op basis van onder meer gistdeeg en biscuitdeeg bereiden</i>	M HU 004 BC 14
<i>Filodeeg en brikdeeg verwerken</i>	M HU 004 BC 15
<i>Diverse romen bereiden, onder meer Engelse room en bavarois</i>	M HU 004 BC 16
<i>Eenvoudige mousses bereiden</i>	M HU 004 BC 17
<i>Een gerecht flamberen</i>	M HU 004 BC 18
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 004 BC 19
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 004 BC 20
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 004 BC 21

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.4.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.5 Module Feestelijke Menu's Herfst/Winter (005)**2.5.1 Situering van de module in de opleiding**

In de modules “*Feestelijke Menu's*” worden de diverse kook- en serveertechnieken aangeleerd en ingeoefend. Dit gebeurt door middel van het bereiden, opdienen en afdienen van een feestelijk menu met onder meer aperitief, soep, voorgerecht, hoofdgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een dessert.

Met het oog op de verschillende feesten in de loop van het jaar wordt voldoende aandacht besteed aan de seizoensgebonden keuken. Vandaar werden de basiscompetenties voor “*Feestelijke Menu's*” verwerkt in twee modules: “*Herfst/Winter*” en “*Lente/Zomer*”.

Naast de eigenlijke bereiding komt het dekken van een feesttafel aan bod.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist zelfstandig een feestelijk menu bereiden en opdienen.

2.5.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “*Basisvaardigheden Koken*”, “*Eenvoudige Dagmenu's*”, “*Eenvoudige Verfijnde Menu's*” en “*Complexe Verfijnde Menu's*”.

2.5.3 Studieduur

80 Lt PV

2.5.4 Basiscompetenties

Module Feestelijke Menu's Herfst/Winter	M HU 005
De cursist kan	
<i>Feestmenu's samenstellen</i>	M HU 005 BC 01
<i>Cocktails bereiden en op een correcte manier opdienen</i>	M HU 005 BC 02
<i>Aangepaste dranken kiezen en op een correcte manier opdienen en afdienen</i>	M HU 005 BC 03
<i>Speciale soepen bereiden</i>	M HU 005 BC 04
<i>Schaal- en schelpdieren voorbereiden, bereiden en opdienen</i>	M HU 005 BC 05
<i>Vis pareren</i>	M HU 005 BC 06
<i>Vis bereiden, onder meer stoven, roosteren, pocheren, bakken, braden, fruiten, stomen, frituren, in papillotte, marineren</i>	M HU 005 BC 07
<i>Speciale vissoorten panklaar maken en bereiden</i>	M HU 005 BC 08
<i>Vispasteien en -mousses bereiden</i>	M HU 005 BC 09
<i>Gecombineerde sausen bereiden</i>	M HU 005 BC 10
<i>Uitheimse vleessoorten verwerken</i>	M HU 005 BC 11
<i>Pasteien van vlees, wild of gevogelte bereiden</i>	M HU 005 BC 12
<i>Gevogelte opvullen en opbinden</i>	M HU 005 BC 13
<i>Gevogelte bereiden, onder meer braden, sauteren, stoven, bakken, koken, stomen</i>	M HU 005 BC 14
<i>Wild bereiden, onder meer marineren, braden, stoven, bakken</i>	M HU 005 BC 15
<i>Bijpassende aardappel-, rijst- en deegwarengerechten bereiden</i>	M HU 005 BC 16
<i>Bijpassende groente- en fruitgerechten bereiden</i>	M HU 005 BC 17
<i>Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg op verschillende manieren verwerken</i>	M HU 005 BC 18
<i>Gecombineerde desserts bereiden</i>	M HU 005 BC 19
<i>Ijs/sorbet bereiden</i>	M HU 005 BC 20
<i>Een gerecht flamberen</i>	M HU 005 BC 21
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 005 BC 22
<i>De bereide gerechten op decoratieve wijze op het bord schikken</i>	M HU 005 BC 23
<i>De tafel dekken volgens de elementaire regels van de etiquette</i>	M HU 005 BC 24
<i>Bereide gerechten volgens de elementaire regels opdienen en afdienen</i>	M HU 005 BC 25

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

<i>Een organisatieplan opmaken en uitvoeren voor een volledig menu</i>	M HU 005 BC 26
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 005 BC 27

2.5.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zelfstandigheid	in staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken	SV32
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35
Zin voor esthetiek	bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.6 Module Feestelijke Menu's Lente/Zomer (006)**2.6.1 Situering van de module in de opleiding**

In de modules “*Feestelijke Menu's*” worden de diverse kook- en serveertechnieken aangeleerd en ingeoefend. Dit gebeurt door middel van het bereiden, opdienen en afdienen van een feestelijk menu met onder meer aperitief, soep, voorgerecht, hoofdgerecht, bijpassende groenten, aardappelen of deegwaren en een dessert. Met het oog op de verschillende feesten in de loop van het jaar wordt voldoende aandacht besteed aan de seizoensgebonden keuken. Vandaar werden de basiscompetenties voor “*Feestelijke Menu's*” verwerkt in twee modules: “*Herfst/Winter*” en “*Lente/Zomer*”. Naast de eigenlijke bereiding komt de schikking van een feesttafel aan bod. Bij het beëindigen van deze module kan de cursist zelfstandig een feestelijk menu bereiden en opdienen.

2.6.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “*Basisvaardigheden Koken*”, “*Eenvoudige Dagmenu's*”, “*Eenvoudige Verfijnde Menu's*” en “*Complexe Verfijnde Menu's*”.

2.6.3 Studieduur

80 Lt PV

2.6.4 Basiscompetenties

Module Feestelijke Menu's Lente/Zomer	M HU 006
De cursist kan	
<i>Feestmenu's samenstellen</i>	M HU 006 BC 01
<i>Cocktails bereiden en op een correcte manier opdienen</i>	M HU 006 BC 02
<i>Aangepaste dranken kiezen en op een correcte manier opdienen en afdienen</i>	M HU 006 BC 03
<i>Speciale soepen bereiden</i>	M HU 006 BC 04
<i>Schaal- en schelpdieren voorbereiden, bereiden en opdienen</i>	M HU 006 BC 05
<i>Vis pareren</i>	M HU 006 BC 06
<i>Vis bereiden onder meer stoven, roosteren, pochieren, bakken, braden, fruiten, stomen, frituren, in papillotte, marinieren</i>	M HU 006 BC 07
<i>Speciale vissoorten panklaar maken en bereiden</i>	M HU 006 BC 08
<i>Vispasteien en -mousses bereiden</i>	M HU 006 BC 09
<i>Gecombineerde sausen bereiden</i>	M HU 006 BC 10
<i>Gevogelte bereiden onder meer braden, sauteren, stoven, bakken, koken, stomen, flamberen</i>	M HU 006 BC 11
<i>Bijpassende aardappel-, rijst- en deegwarengerechten bereiden</i>	M HU 006 BC 12
<i>Bijpassende groente- en fruitgerechten bereiden</i>	M HU 006 BC 13
<i>Bladerdeeg, brikdeeg en filodeeg op verschillende manieren verwerken</i>	M HU 006 BC 14
<i>Gecombineerde desserts bereiden</i>	M HU 006 BC 15
<i>Ijs/sorbet bereiden</i>	M HU 006 BC 16
<i>Een gerecht flamberen</i>	M HU 006 BC 17
<i>Verse kruiden gebruiken</i>	M HU 006 BC 18
<i>De bereide gerechten op decoratieve wijze op het bord schikken</i>	M HU 006 BC 19
<i>De tafel dekken volgens de elementaire regels van de etiquette</i>	M HU 006 BC 20
<i>Bereide gerechten volgens de elementaire regels opdienen en afdienen</i>	M HU 006 BC 21
<i>Een organisatieplan opmaken en uitvoeren voor een volledig menu</i>	M HU 006 BC 22
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 006 BC 23

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.6.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures.	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
Veiligheids- en milieubewustzijn	in staat zijn om actief en proactief in te staan voor de veiligheid en om situaties te voorkomen die mens en milieu kunnen schaden	SV30
Zelfstandigheid	in staat zijn om zelfstandig zonder hulp of toezicht gedurende lange tijd aan een taak te werken	SV32
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35
Zin voor esthetiek	bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.7 Module Uitheemse Gerechten (007)**2.7.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “*Uitheemse Gerechten*” worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Dit gebeurt door middel van het bereiden van uitheemse gerechten, onder meer een soep, een vlees- of een visgerecht, schaal- of schelpdieren, groenten, fruit en granen en een typisch dessert.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist onder begeleiding uitheemse gerechten bereiden.

2.7.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “*Basisvaardigheden Koken*” en “*Eenvoudige Dagmenu’s*”.

2.7.3 Studieduur

80 Lt PV

2.7.4 Basiscompetenties

Module Uitheemse Gerechten	M HU 007
De cursist kan	
<i>Uitheemse dranken situeren en op een correcte manier opdienen</i>	M HU 007 BC 01
<i>Uitheemse soepen bereiden</i>	M HU 007 BC 02
<i>De grondstoffen voor de basisbereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 007 BC 03
<i>Een uitheemse gerecht met onder meer vlees, gevogelte, vis, schelp- en schaaldieren, groenten, fruit en granen bereiden</i>	M HU 007 BC 04
<i>De bereidingswijze toepassen conform de gebruiken van het land van herkomst met onder meer stomen, roerbakken, roosteren, frituren, paneren</i>	M HU 007 BC 05
<i>Aangepaste materialen gebruiken</i>	M HU 007 BC 06
<i>De nieuwe trends inzake kooktechnieken toepassen</i>	M HU 007 BC 07
<i>Uitheemse voedingsmiddelen verantwoord kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken, onder meer met inachtneming van hoeveelheid, prijs en origine</i>	M HU 007 BC 08
<i>Rijst, deegwaren en groentegerechten bereiden</i>	M HU 007 BC 09
<i>Uitheemse sausen bereiden</i>	M HU 007 BC 10
<i>Specifieke degen verwerken</i>	M HU 007 BC 11
<i>Verse kruiden en smaakmakers gebruiken</i>	M HU 007 BC 12
<i>Uitheemse nagerechten bereiden</i>	M HU 007 BC 13
<i>De werkzaamheden organiseren</i>	M HU 007 BC 14
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 007 BC 15

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.7.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.8 Module Alternatieve Gerechten (008)**2.8.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “*Alternatieve Gerechten*” worden diverse kooktechnieken aangeleerd en ingeoeffend. Door middel van het bereiden van alternatieve schotels maakt de cursist kennis met alternatieve gerechten. Hierbij wordt speciaal aandacht besteed aan de gezondheidsaspecten en de evenwichtige samenstelling van de voeding.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist de alternatieve gerechten situeren. Hij is staat onder begeleiding een alternatief menu samen te stellen en te bereiden.

2.8.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “*Basisvaardigheden Koken*” en “*Eenvoudige Dagmenu’s*”.

2.8.3 Studieduur

40 Lt PV

2.8.4 Basiscompetenties

Module Alternatieve Gerechten	M HU 008
De cursist kan	
<i>Belangrijke alternatieve voedingswijzen benoemen en situeren, onder meer vegetarisch, veganistisch, macrobiotisch</i>	M HU 008 BC 01
<i>Werken met de voedingsmiddelentabel</i>	M HU 008 BC 02
<i>De voedselpiramide situeren en gebruiken</i>	M HU 008 BC 03
<i>De grondstoffen voor de bereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 008 BC 04
<i>Een voedingsverantwoorde schotel opstellen rekening houdend met prijs, seizoen, afwisseling, vervangingsproducten</i>	M HU 008 BC 05
<i>Vervangingsproducten benoemen en gebruiken, onder meer natuurlijke en kunstmatige zoetstoffen, plantaardige oliën, vleesvervangers, volkorenproducten</i>	M HU 008 BC 06
<i>Met verse kruiden werken</i>	M HU 008 BC 07
<i>Een alternatief menu klaarmaken, onder meer vegetarisch, veganistisch, macrobiotisch</i>	M HU 008 BC 08
<i>Een werkschema opmaken</i>	M HU 008 BC 09
<i>Rekening houden met herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van de te verwerken grondstoffen</i>	M HU 008 BC 10
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 008 BC 11

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.8.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.9 Module Aangepaste Gerechten (009)**2.9.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Aangepaste Gerechten” worden op basis van een bestaand recept diverse dieetschotels bereid. De cursist maakt hierdoor kennis met de dieetkeuken. Hierbij wordt speciaal aandacht besteed aan de evenwichtige samenstelling van de voeding.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist de dieetkeuken situeren. Hij is staat onder begeleiding een dieetmenu samen te stellen en te bereiden.

2.9.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de modules “Basisvaardigheden Koken” en “Eenvoudige Dagmenu’s”.

2.9.3 Studieduur

40 Lt PV

2.9.4 Basiscompetenties

Module Aangepaste Gerechten	M HU 009
De cursist kan	
<i>Op basis van een bestaand recept een dieet benoemen als vetarm, suikervrij, zoutarm, vezelrijk/-arm</i>	M HU 009 BC 01
<i>Werken met de voedingsmiddelentabel</i>	M HU 009 BC 02
<i>De voedselpiramide situeren en gebruiken</i>	M HU 009 BC 03
<i>De grondstoffen voor de bereidingen reinigen en panklaar maken</i>	M HU 009 BC 04
<i>Een voedingsverantwoorde schotel samenstellen rekening houdend met prijs, seizoen, afwisseling, vervangingsproducten</i>	M HU 009 BC 05
<i>Vervangingsproducten benoemen en gebruiken, onder meer natuurlijke en kunstmatige zoetstoffen, plantaardige oliën, vleesvervangers, volkorenproducten</i>	M HU 009 BC 06
<i>Met verse kruiden werken</i>	M HU 009 BC 07
<i>Een dieetmenu bereiden</i>	M HU 009 BC 08
<i>Een werkschema opmaken</i>	M HU 009 BC 09
<i>Rekening houden met herkomst, voedingswaarde, verteerbaarheid en gebruik van de te verwerken grondstoffen</i>	M HU 009 BC 10
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 009 BC 11

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.9.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.10 Module Elementaire Baktechnieken (010)**2.10.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “*Elementaire Baktechnieken*” worden diverse basisbaktechnieken aangeleerd. Dit gebeurt door middel van het bereiden van diverse broodsoorten en eenvoudig gebak. Daarnaast wordt aandacht besteed aan hartige gerechten.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist diverse broodsoorten, eenvoudig en hartig gebak bereiden.

2.10.2 Instapvereisten

Er zijn geen instapvereisten.

2.10.3 Studieduur

80 Lt PV

2.10.4 Basiscompetenties

Module Elementaire Baktechnieken	M HU 010
De cursist kan	
<i>Hoeveelheden correct afmeten en wegen</i>	M HU 010 BC 01
<i>Basissamenstellingen maken</i>	M HU 010 BC 02
<i>Deegstukken afwegen</i>	M HU 010 BC 03
<i>De basistechnieken van de behandelde deegsoort uitvoeren</i>	M HU 010 BC 04
<i>De grondstoffen in de juiste volgorde verwerken</i>	M HU 010 BC 05
<i>Diverse degen bereiden, onder meer gistdeeg, kookdeeg, zanddeeg, bladerdeeg, biscuitdeeg, roerdeeg, korstdeeg, schuimdeeg, beslag</i>	M HU 010 BC 06
<i>Een spuitzak vullen en gebruiken</i>	M HU 010 BC 07
<i>Bakplaten en -vormen voorbereiden en reinigen</i>	M HU 010 BC 08
<i>Gebak in de oven laten bakken</i>	M HU 010 BC 09
<i>De oven bedienen en reinigen</i>	M HU 010 BC 10
<i>Eenvoudige broodsoorten bereiden</i>	M HU 010 BC 11
<i>Eenvoudige luxeproducten bereiden</i>	M HU 010 BC 12
<i>Eenvoudige taarten bereiden</i>	M HU 010 BC 13
<i>Eenvoudig gebak en snoeperijen bereiden</i>	M HU 010 BC 14
<i>Eenvoudige hartige gerechten bereiden met verschillende deegsoorten</i>	M HU 010 BC 15
<i>Eenvoudige vullingen bereiden</i>	M HU 010 BC 16
<i>Bereide taarten en gebak afwerken</i>	M HU 010 BC 17
<i>Bereide taarten en gebak opdienen</i>	M HU 010 BC 18
<i>Het nodige materieel benoemen, bedienen en onderhouden</i>	M HU 010 BC 19
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 010 BC 20

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.10.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.11 Module Banketbakken (011)**2.11.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Banketbakken” worden diverse basisbaktechnieken aangeleerd. Dit gebeurt door middel van het bereiden van diverse broodsoorten en gebak. Daarnaast wordt aandacht besteed aan verfijnd gebak en hartige gerechten.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist diverse broodsoorten, verfijnd en hartig gebak bereiden.

2.11.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module “Elementaire Baktechnieken”.

2.11.3 Studieduur

80 Lt PV

2.11.4 Basiscompetenties

Module Banketbakken	M HU 011
De cursist kan	
<i>Brik- en filodeeg verwerken</i>	M HU 011 BC 01
<i>Verfijnde broodsoorten bereiden</i>	M HU 011 BC 02
<i>Verfijnde luxeproducten bereiden</i>	M HU 011 BC 03
<i>Verfijnde taarten bereiden</i>	M HU 011 BC 04
<i>Verfijnd gebak en snoeperijen bereiden</i>	M HU 011 BC 05
<i>Een gebak samenstellen met verschillende deegsoorten</i>	M HU 011 BC 06
<i>Hartige gerechten bereiden met verschillende deegsoorten</i>	M HU 011 BC 07
<i>Verfijnde vullingen bereiden</i>	M HU 011 BC 08
<i>Bereide taarten en gebak afwerken</i>	M HU 011 BC 09
<i>Bereide taarten en gebak opdienen</i>	M HU 011 BC 10
<i>Het nodige materieel benoemen, bedienen, reinigen en onderhouden</i>	M HU 011 BC 11
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 011 BC 12

BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “Koken BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.11.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
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 zich aan te passen aan wijzigende omstandigheden, onder meer middelen, doelen, mensen en procedures	SV12
Kritische ingesteldheid	in staat zijn zichzelf en zijn omgeving in vraag te stellen, de waarde van een bewering of een feit, de haalbaarheid van een vooropgesteld doel te verifiëren, alvorens een stelling in te nemen	SV15
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van 18 november 2005 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Huishoudelijk Onderwijs.

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Y. LETERME

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”



Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

STUDIEGEBIED HUISHOUEDELIJK ONDERWIJS

**Modulaire opleiding
Inrichten van de Woning
AO HU 003**

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

Inhoud

1	Deel 1 Opleiding	
1.1	Korte beschrijving	
1.1.1	Inhoud	
1.1.2	Modules	
1.1.3	Niveau en soort vak	
1.2	Plaats van de opleiding in het studiegebied	
1.3	Studieduur	
1.4	Modules en leertraject	
1.4.1	Modules	
1.4.2	Leertraject	
2	Deel 2 Modules	
2.1	Module Basisvaardigheden Handwerken (022)	
2.1.1	Situering van de module in de opleiding	
2.1.2	Instapvereisten	
2.1.3	Studieduur	
2.1.4	Basiscompetenties	
2.1.5	Sleutelvaardigheden	
2.2	Module Klassieke Handwerktechnieken (023)	
2.2.1	Situering van de module in de opleiding	
2.2.2	Instapvereisten	
2.2.3	Studieduur	
2.2.4	Basiscompetenties	
2.2.5	Sleutelvaardigheden	
2.3	Module Basisvaardigheden Bloemschikken (024)	
2.3.1	Situering van de module in de opleiding	
2.3.2	Instapvereisten	
2.3.3	Studieduur	
2.3.4	Basiscompetenties	
2.3.5	Sleutelvaardigheden	
2.4	Module Creatief Bloemschikken (025)	
2.4.1	Situering van de module in de opleiding	
2.4.2	Instapvereisten	
2.4.3	Studieduur	
2.4.4	Basiscompetenties	
2.4.5	Sleutelvaardigheden	
2.5	Module Basisvaardigheden Inrichten van de Woning (026)	
2.5.1	Situering van de module in de opleiding	
2.5.2	Instapvereisten	
2.5.3	Studieduur	
2.5.4	Basiscompetenties	
2.5.5	Sleutelvaardigheden	
2.6	Module Decoratief met Textiel (027)	
2.6.1	Situering van de module in de opleiding	
2.6.2	Instapvereisten	
2.6.3	Studieduur	
2.6.4	Basiscompetenties	
2.6.5	Sleutelvaardigheden	
2.7	Module Decoratief met Natuurlijke Materialen (028)	
2.7.1	Situering van de module in de opleiding	
2.7.2	Instapvereisten	
2.7.3	Studieduur	
2.7.4	Basiscompetenties	
2.7.5	Sleutelvaardigheden	

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”



Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.8	Module Decoratief met Harde Materialen (029)	
2.8.1	Situering van de module in de opleiding.....	
2.8.2	Instapvereisten.....	
2.8.3	Studieduur.....	
2.8.4	Basiscompetenties.....	
2.8.5	Sleutelvaardigheden	

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

1 Deel 1 Opleiding**1.1 Korte beschrijving****1.1.1 Inhoud**

De algemeen vormende opleiding **Inrichten van de Woning** hoort thuis in het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS (HU). Huishoudelijk Onderwijs betreft het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing.

In de opleiding **Inrichten van de Woning** worden basisvaardigheden en -technieken aangeleerd met betrekking tot handwerken, bloemschikken en decoratie. Deze technieken maken een gevarieerde, functionele en creatieve ingreep in de woning en de eigen leefomgeving mogelijk.

Na de opleiding kan de cursist:

- handwerktechnieken toepassen
- een uniek bloemstuk samenstellen
- textiel, natuurlijke en harde materialen decoratief verwerken
- via het verwerven van deze vaardigheden zijn maatschappelijk functioneren optimaliseren en zich persoonlijk verder ontwikkelen

1.1.2 Modules

De opleiding **Inrichten van de Woning** bestaat uit 8 modules van telkens 160 Lt.

De totale opleiding omvat dus 1280 Lt.

De modules “*Basisvaardigheden Handwerken*” en “*Klassieke Handwerktechnieken*” zijn sequentieel.

De modules “*Basisvaardigheden Bloemschikken*” en “*Creatief Bloemschikken*” zijn eveneens sequentieel. De module “*Basisvaardigheden Inrichten van de Woning*” is voorwaarde voor het volgen van de modules “*Decoratief met Textiel*”, “*Decoratief met Natuurlijke Materialen*” en “*Decoratief met Harde Materialen*”.

1.1.3 Niveau en soort vak

Aangezien het een bij uitstek praktijkgerichte opleiding betreft, werden alle lestijden als PV gekwalificeerd. Huishoudelijk Onderwijs betreft ervaringsgericht onderwijs met een minimale theoretische onderbouw, volledig in functie van de handelingsvaardigheden. Alle modules worden ingedeeld als onderwijs van de tweede graad van het beroepssecundair onderwijs.

1.2 Plaats van de opleiding in het studiegebied

De opleiding **Inrichten van de Woning** is een algemene opleiding uit het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS. Ze komt enkel voor in het volwassenenonderwijs (SOSP).

Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau
Koken	AO HU 001	800	BSO 2
Inrichten van de Woning	AO HU 003	1280	BSO 2

1.3 Studieduur

1280 Lt PV

Certificaat: INRICHTEN VAN DE WONING: 1280 Lt

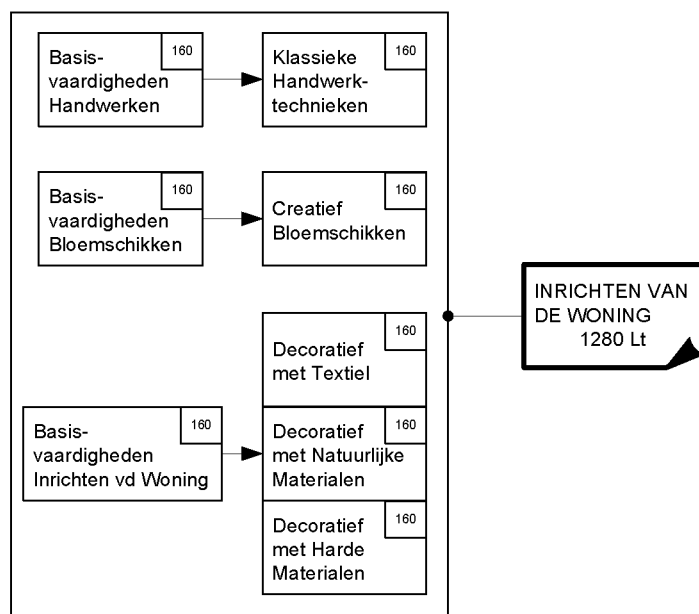
BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

1.4 Modules en leertraject**1.4.1 Modules**

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basisvaardigheden Handwerken	M HU 022	160 Lt PV	Praktijk woninginrichting
Klassieke Handwerktechnieken	M HU 023	160 Lt PV	Praktijk woninginrichting
Basisvaardigheden Bloemschikken	M HU 024	160 Lt PV	Praktijk bloemschikken
Creatief Bloemschikken	M HU 025	160 Lt PV	Praktijk bloemschikken
Basisvaardigheden Inrichten van de Woning	M HU 026	160 Lt PV	Praktijk woninginrichting
Decoratief met Textiel	M HU 027	160 Lt PV	Praktijk woninginrichting
Decoratief met Natuurlijke Materialen	M HU 028	160 Lt PV	Praktijk woninginrichting
Decoratief met Harde Materialen	M HU 029	160 Lt PV	Praktijk woninginrichting

1.4.2 Leertraject

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2 Deel 2 Modules**2.1 Module Basisvaardigheden Handwerken (022)****2.1.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Basisvaardigheden Handwerken” worden de basistechnieken van het handwerken aangeleerd.

De cursist neemt kennis van de elementaire begrippen van de handwerktechnologie. Hij krijgt zicht op en leert omgaan met de elementaire basistechnieken middels een aantal eenvoudige toepassingen.

Na deze module kan de cursist:

- diverse gereedschappen en materialen herkennen, gebruiken en juist toepassen
- elementaire handwerktechnieken uitvoeren en eenvoudige handwerken onder begeleiding vervaardigen

2.1.2 Instapvereisten

Geen

2.1.3 Studieduur

160 Lt PV

2.1.4 Basiscompetenties

Module Basisvaardigheden Handwerken	M HU 022
De cursist kan	
<i>Gereedschappen en materiaal benoemen, gebruiken en onderhouden</i>	M HU 022 BC 01
<i>De juiste hoeveelheden aankopen en zo voordelig mogelijk gebruiken</i>	M HU 022 BC 02
<i>Elementaire vakterminologie hanteren</i>	M HU 022 BC 03
<i>Vorbereidend werk in een logische volgorde uitvoeren</i>	M HU 022 BC 04
<i>De volgende basistechnieken vlot en met een behoorlijk kwaliteitsniveau toepassen</i>	M HU 022 BC 05
<ul style="list-style-type: none"> ➤ patroon kiezen ➤ ontwerp aanpassen ➤ patroon overbrengen ➤ kleuren kiezen 	
<i>Het afgewerkte werkstuk reinigen, onderhouden en verzorgen</i>	M HU 022 BC 06
<i>Een handwerktechniek zelfstandig uitvoeren op een werkstuk, met name</i>	M HU 022 BC 07
<ul style="list-style-type: none"> ➤ basissteken haken ➤ basissteken en technieken breien ➤ patchwork: snelmethode ➤ aftelbaar en eenvoudig borduren ➤ afwerkingstechnieken ➤ open zoomsteken ➤ hoeken 	
<i>De voornaamste basissteken voor de aangeleerde handwerksoorten herkennen en benoemen</i>	M HU 022 BC 08
<i>De handwerkpatronen voor alle aangeleerde handwerken herkennen en gebruiken</i>	M HU 022 BC 09
<i>Fouten herkennen en verbeteren</i>	M HU 022 BC 10
<i>Een correcte houding aannemen tijdens het werken</i>	M HU 022 BC 11
<i>De omlijsting kiezen in functie van de gebruikte materialen</i>	M HU 022 BC 12
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 022 BC 13

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.1.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	in staat zijn contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.2 Module Klassieke Handwerktechnieken (023)**2.2.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Klassieke Handwerktechnieken” worden basistechnieken van het handwerken verder uitgewerkt en toegepast.

De cursist leert dit door opzoeken, aanleren op techniek, aanpassen en toepassen in werkstukken.

Na deze module kan de cursist onder begeleiding aangeleerde klassieke en nieuwe handwerktechnieken herkennen, opzoeken, ontwerpen en aanpassen aan de huidige trends.

2.2.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module “Basisvaardigheden Handwerken”.

2.2.3 Studieduur

160 Lt PV

2.2.4 Basiscompetenties

Module Klassieke Handwerktechnieken	M HU 023
De cursist kan	
<i>Een handwerktechniek zelfstandig uitvoeren op een werkstuk, met name</i>	M HU 023 BC 01
<ul style="list-style-type: none"> ➤ fijn borduren ➤ knooptechniek ➤ patchwork en quilten ➤ naaldkant ➤ haken ➤ breien ➤ applicatie 	
<i>Vorbereidend werk in een logische volgorde uitvoeren</i>	M HU 023 BC 02
<i>De gereedschappen en materialen verantwoord kiezen, kopen en gebruiken met inachtneming van doel, prijs, frequentie van gebruik, toegepaste techniek en aanvullende (dikwijls dure) materialen en versierselen</i>	M HU 023 BC 03
<i>De juiste hoeveelheden aankopen en zo voordelig mogelijk gebruiken</i>	M HU 023 BC 04
<i>Overbrengmateriaal gebruiken</i>	M HU 023 BC 05
<i>Een werkstuk samenstellen door gebruik te maken van een combinatie van verschillende klassieke handwerktechnieken</i>	M HU 023 BC 06
<i>Een teltekening en schematische tekening gebruiken</i>	M HU 023 BC 07
<i>Een werkschema opmaken voor de eigen werkzaamheden rekening houdend met de tijd</i>	M HU 023 BC 08
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 023 BC 09

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.2.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
Creativiteit	in staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te bedenken en uit te voeren	SV07
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.3 Module Basisvaardigheden Bloemschikken (024)**2.3.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Basisvaardigheden Bloemschikken” worden de grondbeginselen van het bloemschikken aangeleerd. De cursist neemt kennis van de elementaire begrippen van de technologie van het bloemschikken. Hij krijgt zicht op en leert omgaan met de elementaire basistechnieken middels een aantal eenvoudige thematische schikkingen.

Na deze module kan de cursist deze elementaire technieken en eenvoudige, thematische schikkingen onder begeleiding uitvoeren.

2.3.2 Instapvereisten

Geen

2.3.3 Studieduur

160 Lt PV

2.3.4 Basiscompetenties

Module Basisvaardigheden Bloemschikken	M HU 024
De cursist kan	
<i>Een eenvoudig bloemstuk samenstellen op basis van combineerbaarheid, onder meer grootte, vorm, soort en kleur</i>	M HU 024 BC 01
<i>Uitrusting en klein materieel benoemen, gebruiken en onderhouden met inachtneming van de veiligheidsregels</i>	M HU 024 BC 02
<i>Materiaal en recipiënten verantwoord kiezen, kopen, gebruiken en verbruiken met inachtneming van hoeveelheid, seizoen, thema en prijs</i>	M HU 024 BC 03
<i>Plantaardig materiaal op een verantwoorde wijze verzorgen en bewaren</i>	M HU 024 BC 04
<i>Elementaire vakterminologie beheersen en toepassen</i>	M HU 024 BC 05
<i>Bloesoorten, vruchten en kruiden kiezen met het oog op droog- en houdbaarheid</i>	M HU 024 BC 06
<i>Bloemen drogen</i>	M HU 024 BC 07
<i>Steekschuim in verschillende vormen en soorten gebruiken</i>	M HU 024 BC 08
<i>Een werkschema opmaken voor de eigen werkzaamheden, rekening houdend met de tijd</i>	M HU 024 BC 09
<i>Het eenvoudig bloemstuk volgens een logische wijze opbouwen</i>	M HU 024 BC 10
<i>Een eenvoudig bloemstuk samenstellen met diverse basisschikkingen, met name</i>	M HU 024 BC 11
<ul style="list-style-type: none"> ➤ éénpuntschikking ➤ parallelschikking ➤ lineaire schikking ➤ vegetatieve schikking 	
<i>Diverse bloemschiktechnieken uitvoeren, met name</i>	M HU 024 BC 12
<ul style="list-style-type: none"> ➤ bindwerk ➤ applicatie ➤ op draad zetten ➤ spantechniek ➤ steekwerk 	
<i>De houdbaarheid van een bloemstuk in functie van externe factoren bewaken</i>	M HU 024 BC 13
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 024 BC 14

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.3.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	in staat zijn contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.4 Module Creatief Bloemschikken (025)**2.4.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Creatief Bloemschikken” worden de diverse bloemschiktechnieken aangeleerd. De cursist ontleedt d.m.v. demonstratie de opbouw van het bloemstuk. Hij maakt kennis met modische trends en brengt verantwoorde kleurencombinaties tot stand. Er worden andersoortige materialen geïntroduceerd. Rekening houdend met de persoonlijke smaak leert hij een uniek werkstuk samenstellen.

Na deze module kan de cursist een uniek bloemstuk samenstellen.

2.4.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties bereikt te hebben van de module “Basisvaardigheden Bloemschikken”.

2.4.3 Studieduur

160 Lt PV

2.4.4 Basiscompetenties

Module Creatief Bloemschikken	M HU 025
De cursist kan	
<i>Een bloemstuk samenstellen op basis van combineerbaarheid van grootte, vorm, soort en kleur</i>	M HU 025 BC 01
<i>Steekschuim in verschillende vormen en soorten gebruiken</i>	M HU 025 BC 02
<i>Een bloemstuk samenstellen met diverse basisschikkingen, met name</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ éénpuntschikking ➤ parallelschikking ➤ lineaire schikking ➤ vegetatieve schikking 	M HU 025 BC 03
<i>Diverse bloemschiktechnieken uitvoeren, met name</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ bindwerk ➤ applicatie ➤ op draad zetten ➤ spantechniek ➤ steekwerk 	M HU 025 BC 04
<i>Afhankelijk van de ruimte volgens juiste verhoudingen werken bij het uitvoeren van projecten</i>	M HU 025 BC 05
<i>Een werkschema opmaken voor de eigen werkzaamheden rekening houdend met de tijd</i>	M HU 025 BC 06
<i>Een verantwoorde kleurencombinatie maken</i>	M HU 025 BC 09
<i>Het bloemstuk in een logische volgorde samenstellen</i>	M HU 025 BC 07
<i>Het bloemstuk samenstellen in functie van de gekozen techniek, het thema, de ruimte en het seizoen</i>	M HU 025 BC 08
<i>De houdbaarheid van een bloemstuk in functie van externe factoren bewaken</i>	M HU 025 BC 09
<i>Een origineel bloemstuk realiseren</i>	M HU 025 BC 10
<i>Nieuwe trends inzake techniek en schikkingen toepassen</i>	M HU 025 BC 11
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 025 BC 12

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.4.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Accuratesse	in staat zijn binnen de voorgeschreven tijd een taak nauwkeurig te voltooien	SV02
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
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.5 Module Basisvaardigheden Inrichten van de Woning (026)**2.5.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Basisvaardigheden Inrichten van de Woning” worden een aantal basisvaardigheden aangeleerd met betrekking tot decoratie.

De cursist maakt kennis met een aantal basishandelingen en basistechnieken van onder meer strijken en persen, stikken en naaien, vouwen, boren, zagen, vlakken en schuren, verven, lijmen, weven, knopen en binden, bekleden, smelten, gieten, opvullen.

Na deze module kan de cursist deze elementaire technieken uitvoeren met betrekking tot eenvoudige werkstukken en materialen.

2.5.2 Instapvereisten

Geen

2.5.3 Studieduur

160 Lt PV

2.5.4 Basiscompetenties

Module Basisvaardigheden Inrichten van de Woning	M HU 026
De cursist kan	
<i>Een eenvoudig werkstuk kiezen</i>	M HU 026 BC 01
<i>De juiste materialen en gereedschappen kiezen, gebruiken en onderhouden</i>	M HU 026 BC 02
<i>Maten nemen als basis voor een werkstuk</i>	M HU 026 BC 03
<i>Een modelontwerp gebruiken</i>	M HU 026 BC 04
<i>Een eenvoudig ontwerp schetsen</i>	M HU 026 BC 05
<i>De werkstukken afwerken rekening houdend met de veiligheidsregels en met het oog op het milieu</i>	M HU 026 BC 06
<i>Met drie materialen werken, te kiezen uit</i>	M HU 026 BC 07
<ul style="list-style-type: none"> ➤ stoffen en garens ➤ papier en karton ➤ hout ➤ bloem-, groen- en grondsoorten ➤ verf-, vernis- en lijmsorten ➤ natuurlijke materialen ➤ smelt- en gietmateriaal ➤ specifieke materialen 	
<i>Vijf basistechnieken uitvoeren, te kiezen uit</i>	M HU 026 BC 08
<ul style="list-style-type: none"> ➤ snijden ➤ strijken en persen ➤ stikken en naaien ➤ vouwen ➤ boren ➤ zagen ➤ vlakken en schuren ➤ zijdeschilderen ➤ sjabloneren ➤ tamponneren ➤ lijmen ➤ weven ➤ knopen en binden ➤ bekleden 	

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

<ul style="list-style-type: none"> ➤ smelten ➤ gieten ➤ opvullen ➤ tekenen en schrijven 	
<i>Een eenvoudig werkstuk vervaardigen met voornoemde materialen en technieken</i>	M HU 026 BC 09
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 026 BC 10

2.5.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Contactvaardigheid	in staat zijn contact te leggen en eventueel te onderhouden, ook in moeilijke situaties (onder meer met mensen met verschillende opvatting en achtergrond)	SV06
Doorzettingsvermogen	in staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven	SV09
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor samenwerking	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV35

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.6 Module Decoratief met Textiel (027)**2.6.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Decoratief met Textiel” worden de basisdecoratietechnieken verder uitgewerkt en toegepast in functie van de materiaalbewerking en –verwerking.

De cursist leert werken met verschillende textielsoorten en hanteert nieuwe technieken.

Na deze module kan de cursist de specifieke technieken met betrekking tot de decoratieve verwerking van verschillende textielsoorten uitvoeren.

2.6.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module “Basisvaardigheden Inrichten van de Woning”.

2.6.3 Studieduur

160 Lt PV

2.6.4 Basiscompetenties

Module Decoratief met Textiel	M HU 027
De cursist kan	
<i>Een werkstuk kiezen</i>	M HU 027 BC 01
<i>De juiste materialen en gereedschappen kiezen in functie van het uit te voeren werkstuk</i>	M HU 027 BC 02
<i>Een ontwerp schetsen</i>	M HU 027 BC 03
<i>Een modelontwerp gebruiken</i>	M HU 027 BC 04
<i>De werkstukken afwerken rekening houdend met de veiligheidsregels en het milieu</i>	M HU 027 BC 05
<i>Met drie soorten textiel werken, te kiezen uit</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ natuurlijke stoffen ➤ synthetische stoffen ➤ garen ➤ linten 	M HU 027 BC 06
<i>Vijf specifieke technieken toepassen, te kiezen uit</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ zijdeschilderen ➤ sjablonereren ➤ tamponneren ➤ zeefdrukken ➤ marmeren ➤ craqueleren ➤ snijden ➤ strijken en persen ➤ stikken en naaien ➤ vouwen ➤ bekleden ➤ weven ➤ knopen en binden ➤ lijmen ➤ kleven ➤ opvullen 	M HU 027 BC 07
<i>Afhankelijk van de ruimte volgens juiste verhoudingen werken bij het uitvoeren van projecten</i>	M HU 027 BC 08
<i>Textiel decoratief verwerken</i>	M HU 027 BC 09
<i>Een werkstuk vervaardigen met textiel door middel van diverse</i>	M HU 027 BC 10

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

<i>technieken</i>	
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 027 BC 11

2.6.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
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
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor esthetiek	bij het uitvoeren van de taak desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.7 Module Decoratief met Natuurlijke Materialen (028)**2.7.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Decoratief met Natuurlijke Materialen” worden de basisdecoratietechnieken verder uitgewerkt en toegepast in functie van de materiaalbewerking en –verwerking.

De cursist leert werken met verschillende papiersoorten en andere natuurlijke materialen en hanteert nieuwe technieken.

Na deze module kent de cursist verschillende papiersoorten en andere natuurlijke materialen en beheerst hij de technieken om deze te verwerken tot een decoratief geheel.

2.7.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module “Basisvaardigheden Inrichten van de Woning”.

2.7.3 Studieduur

160 Lt PV

2.7.4 Basiscompetenties

Module Decoratief met Natuurlijke Materialen	M HU 028
De cursist kan	
<i>Een werkstuk kiezen</i>	M HU 028 BC 01
<i>De juiste materialen en gereedschappen kiezen in functie van het uit te voeren werkstuk</i>	M HU 028 BC 02
<i>Een modelontwerp gebruiken</i>	M HU 028 BC 03
<i>Een ontwerp schetsen</i>	M HU 028 BC 04
<i>De werkstukken afwerken rekening houdend met de veiligheidsregels en het milieu</i>	M HU 028 BC 05
<i>Met minimum drie materialen werken, te kiezen uit</i>	M HU 028 BC 06
<ul style="list-style-type: none"> ➤ papier en karton ➤ riet – hooi ➤ pastas en degen ➤ specerijen en gedroogde vruchten ➤ zaden en noten ➤ was ➤ klei 	
<i>Minimum vijf specifieke technieken uitvoeren, te kiezen uit</i>	M HU 028 BC 07
<ul style="list-style-type: none"> ➤ marmeren ➤ sjabloneren ➤ tamponneren ➤ collage – assemblage ➤ vouwen ➤ schrijf- teken- en druktechnieken ➤ papier scheppen ➤ vouwen ➤ boren ➤ zagen ➤ vlakken en schuren ➤ lijmen ➤ snijden ➤ strijken en persen ➤ stikken en naaien 	
<i>Afhankelijk van de ruimte volgens juiste verhoudingen werken bij het</i>	M HU 028 BC 08

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

<i>uitvoeren van projecten</i>	
<i>Een werkstuk vervaardigen met natuurlijke materialen door middel van diverse technieken</i>	M HU 028 BC 09
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 028 BC 10

2.7.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
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
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor esthetiek	bij het uitvoeren van de taak desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen	SV36

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

2.8 Module Decoratief met Harde Materialen (029)**2.8.1 Situering van de module in de opleiding**

In de module “Decoratief met Harde Materialen” worden de basisdecoratietechnieken verder uitgewerkt en toegepast in functie van de materiaalbewerking en –verwerking.

De cursist leert werken met verschillende harde materialen en hanteert nieuwe technieken.

Na deze module kan de cursist harde materialen bewerken en verwerken met het juiste gereedschap en de aangeleerde technieken.

2.8.2 Instapvereisten

De cursist dient verplicht de competenties te bezitten van de module “Basisvaardigheden Inrichten van de Woning”.

2.8.3 Studieduur

160 Lt PV

2.8.4 Basiscompetenties

Module Decoratief met Harde Materialen	M HU 029
De cursist kan	
<i>Een werkstuk kiezen</i>	M HU 029 BC 01
<i>De juiste materialen en gereedschappen kiezen in functie van het uit te voeren werkstuk</i>	M HU 029 BC 02
<i>Een modelontwerp gebruiken</i>	M HU 029 BC 03
<i>Een ontwerp schetsen</i>	M HU 029 BC 04
<i>De werkstukken afwerken rekening houdend met de veiligheidsregels en het milieu</i>	M HU 029 BC 05
<i>Met minimum drie materialen werken, te kiezen uit</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ hout ➤ steen ➤ glas ➤ metalen ➤ kunststoffen ➤ andere materialen 	M HU 029 BC 06
<i>Minimum vijf specifieke technieken uitvoeren, te kiezen uit</i> <ul style="list-style-type: none"> ➤ mozaïek leggen ➤ inlijsten ➤ restaureren ➤ figuurzagen ➤ gieten ➤ solderen ➤ boren ➤ smelten ➤ vlakken en schuren 	M HU 029 BC 07
<i>Afhankelijk van de ruimte volgens juiste verhoudingen werken bij het uitvoeren van projecten</i>	M HU 029 BC 08
<i>Een werkstuk vervaardigen met harde materialen door middel van diverse technieken</i>	M HU 029 BC 09
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 029 BC 10

2.8.5 Sleutelvaardigheden

Sleutelvaardigheid	Specificatie	Code
Creativiteit	in staat zijn om persoonlijke ideeën en oplossingen te	SV07

BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichting van de woning BSO 2”

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

donderdag 7 juli 2005

	bedenken en uit te voeren	
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
Leerbekwaamheid	in staat zijn om, via geëigende leerprocessen, zijn competenties te verbreden en te verdiepen	SV18
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
Zin voor esthetiek	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV36

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van 18 november 2005 betreffende de modulaire structuur van het secundair onderwijs voor sociale promotie voor het studiegebied Huishoudelijk Onderwijs.

De minister-president van de Vlaamse Regering,

Y. LETERME

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE

TRADUCTION

MINISTERE DE LA COMMUNAUTE FLAMANDE

F. 2006 — 808

[C — 2006/35077]

**18 NOVEMBRE 2005. — Arrêté du Gouvernement flamand
relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire de promotion sociale
pour la discipline « Huishoudelijk Onderwijs » (arts ménagers)**

Le Gouvernement flamand,

Vu le décret du 2 mars 1999 réglant certaines matières relatives à l'éducation des adultes, notamment les articles 14, 15, § 1^{er}, modifié par les décrets des 14 février 2003 et 7 mai 2004, et 75;

Vu l'avis du 'Vlaamse Onderwijsraad' (Conseil flamand de l'Enseignement), donné le 13 mai 2003;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances, donné le 26 avril 2005;

Vu le protocole n° 560,6 du 2 septembre 2005 portant les conclusions des négociations menées en réunion commune du Comité sectoriel X et de la sous-section 'Communauté flamande' de la section 2 du Comité des services publics provinciaux et locaux;

Vu le protocole n° 325,6 du 2 septembre 2005 portant les conclusions des négociations menées en réunion du Comité coordinateur de négociation de l'enseignement libre subventionné;

Vu l'avis 39 203/1 du Conseil d'Etat, donné le 25 octobre 2005, en application de l'article 84, § 1^{er}, alinéa 1^{er}, 1°, des lois coordonnées sur le Conseil d'Etat;

Sur la proposition du Ministre flamand de l'Emploi, de l'Enseignement et de la Formation;

Après délibération,

Arrête :

Article 1^{er}. En exécution des articles 14 et 15, § 1^{er}, du décret du 2 mars 1999 réglant certaines matières de l'éducation des adultes, les profils de formation sont fixés comme suit dans les annexes I et II pour ce qui concerne la structure modulaire de la discipline 'Huishoudelijk Onderwijs', appartenant à l'enseignement secondaire de promotion sociale :

1° en annexe I la formation modulaire « Koken BSO2 »;

2° en annexe II la formation modulaire « Inrichten van de Woning BSO2 ».

Art. 2. Les profils de formation visés à l'article 1^{er} sont évalués au plus tard trois ans après l'entrée en vigueur du présent arrêté.

Art. 3. Les schémas structurels mentionnés ci-après et approuvés conformément à l'article 75 du décret du 2 mars 1999 réglant certaines matières relatives à l'éducation des adultes, peuvent, à titre de mesure transitoire, être utilisés pendant une année scolaire encore :

1° « Koken BSO2 », approuvé le 31 mai 2001;

2° « Inrichten van de woning BSO2 », approuvé le 31 mai 2001;

Art. 4. Le présent arrêté produit ses effets le 1^{er} septembre 2005.

Art. 5. Le Ministre flamand qui a l'Enseignement dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Bruxelles, le 18 novembre 2005.

Le Ministre-Président du Gouvernement flamand,
Y. LETERME

Le Ministre flamand de l'Emploi, de l'Enseignement et de la Formation,
F. VANDENBROUCKE