

## VLAAMSE OVERHEID

N. 2008 — 3384

[C — 2008/36106]

**10 JULI 2008. — Besluit van de Vlaamse Regering betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied huishoudelijk onderwijs**

De Vlaamse Regering,

Gelet op het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, inzonderheid op artikel 24, § 1, en artikel 181, gewijzigd bij het decreet van 4 juli 2008;

Gelet op 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;

Gelet op de adviezen van de Vlaamse Onderwijsraad, gegeven op 13 mei 2003 en 24 januari 2007;

Gelet op het advies van de Inspectie van Financiën, gegeven op 8 april 2008;

Gelet op protocol nr. 657 van 23 mei 2008 houdende de 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. 422 van 23 mei 2008 houdende de conclusies van de onderhandelingen die gevoerd werden in de vergadering van het overkoepelend onderhandelingscomité vrij gesubsidieerd onderwijs;

Gelet op advies 44.675/1 van de Raad van State, gegeven op 3 juli 2008, met toepassing van artikel 84, § 1, eerste lid, 1<sup>o</sup>, 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 artikel 24, § 1, van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs worden de opleidingsprofielen voor de modulaire structuur van het studiegebied huishoudelijk onderwijs, dat behoort tot het secundair volwassenenonderwijs, vastgelegd in bijlage I tot en met IV, die bij dit besluit zijn gevoegd.

**Art. 2.** De opleidingsprofielen, vermeld in artikel 1, worden uiterlijk drie jaar na de inwerkingtreding van dit besluit geëvalueerd. De resultaten van die evaluatie worden besproken met de stuurgroep, vermeld in artikel 2, 42<sup>o</sup>, van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

In afwijking van het eerste lid worden de opleidingsprofielen, vastgelegd in bijlage I en II, uiterlijk tijdens het schooljaar 2008-2009 geëvalueerd.

**Art. 3.** Het bestuur van een Centrum voor Volwassenenonderwijs dat onderwijsbevoegdheid heeft voor de modulaire opleiding naaien BSO 2, vermeld in bijlage III bij het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs, heeft vanaf het schooljaar 2008-2009 ook onderwijsbevoegdheid voor de modulaire opleiding naaien.

**Art. 4.** De modulaire opleiding naaien BSO 2 kan, bij wijze van overgangsmaatregel, nog gedurende de schooljaren 2008-2009 en 2009-2010 gebruikt worden.

**Art. 5.** 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 wordt opgeheven.

**Art. 6.** Dit besluit treedt in werking op 1 september 2008.

**Art. 7.** De Vlaamse minister, bevoegd voor het Onderwijs, is belast met de uitvoering van dit besluit.

Brussel, 10 juli 2008.

De minister-president van de Vlaamse Regering,  
K. PEETERS

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

---

**BIJLAGE I. – De modulaire opleiding “koken”**

---



Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

24 mei 2006



**STUDIEGEBIED**  
**HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

**Secundair volwassenenonderwijs**  
**Modulaire opleiding**  
**Koken**  
**AO HU 001**

# 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
  - 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

# 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 Lentel/Zomer”, “Uitheimse 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 ingeoeft middels een 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

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	Reglementering
1	Inrichten van de woning	AO HU 001	1280	BSO 2	
2	Naaien	AO HU 002	840	BSO 2	
3	Koken	AO HU 003	480	BSO 2	

## 1.3 Studieduur

800 Lt PV

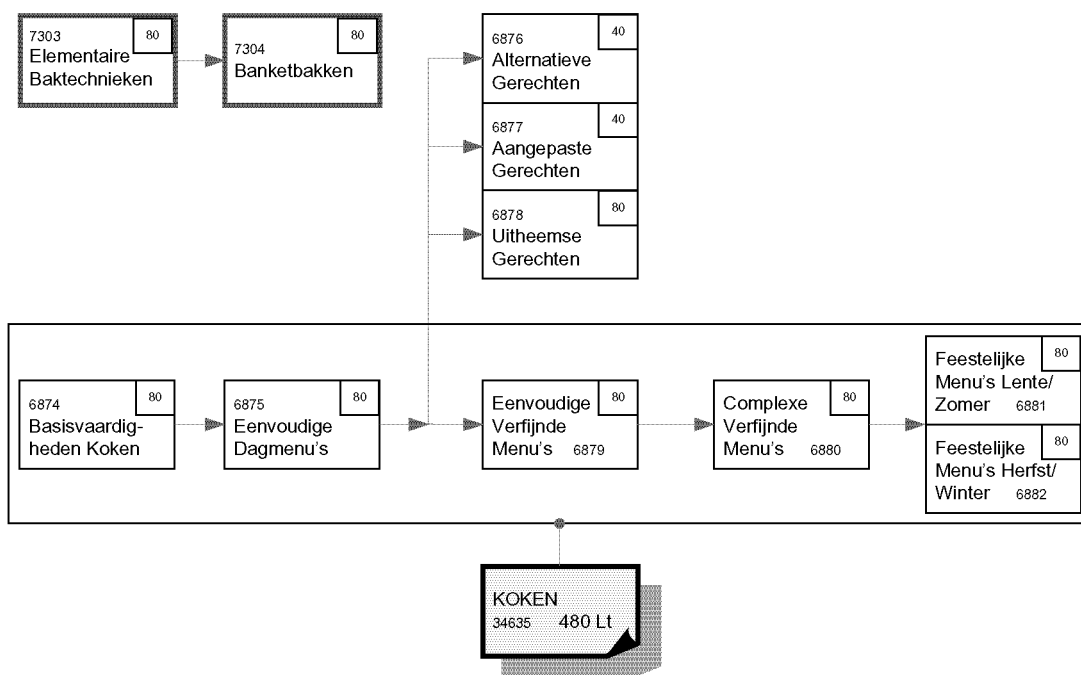
Certificaat: KOKEN: na de modules M HU 001 tot en met M HU 006 (480 Lt)

## 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



## 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 bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

#### 2.1.3 *Studieduur*

80 Lt PV

#### 2.1.4 *Basiscompetenties*

<b>Module Basisvaardigheden Koken</b>	<b>M HU 001</b>
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

**2.1.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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



## 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 ingeoefend. 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, gegratineerd, 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

**2.2.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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

**2.3.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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 ingeoeffend. 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

	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 bavaois</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

**2.4.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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 ingeoeffend. 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, pochieren, 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
<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**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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



## 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, marineren</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

**2.6.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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 inge oefend. 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

<b>Module Uitheemse Gerechten</b>	<b>M HU 007</b>
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 uitheems 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

**2.7.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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

**2.8.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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

**2.9.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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



## 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 bijkomende instapvoorwaarden bovenop de algemeen geldende instapvoorwaarden van het decreet van 15 juni 2007 betreffende het volwassenenonderwijs.

### 2.10.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.10.4 Basiscompetenties

<b>Module Elementaire Baktechnieken</b>	<b>M HU 010</b>
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

**2.10.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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

**2.11.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwasseneonderwijs voor het studiegebied huishoudelijk onderwijs.

De minister-president van de Vlaamse Regering,

K. PETERS

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE

**BIJLAGE II. – De modulaire opleiding “Inrichten van de woning”**

Ministerie van de Vlaamse Gemeenschap

24 mei 2006



**STUDIEGEBIED**  
**HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

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

## 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
  - 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

# 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).

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	Reglementering
1	Inrichten van de woning	AO HU 001	1280	BSO 2	
2	Naaïen	AO HU 002	840	BSO 2	
3	Koken	AO HU 003	480	BSO 2	

## 1.3 Studieduur

1280 Lt PV

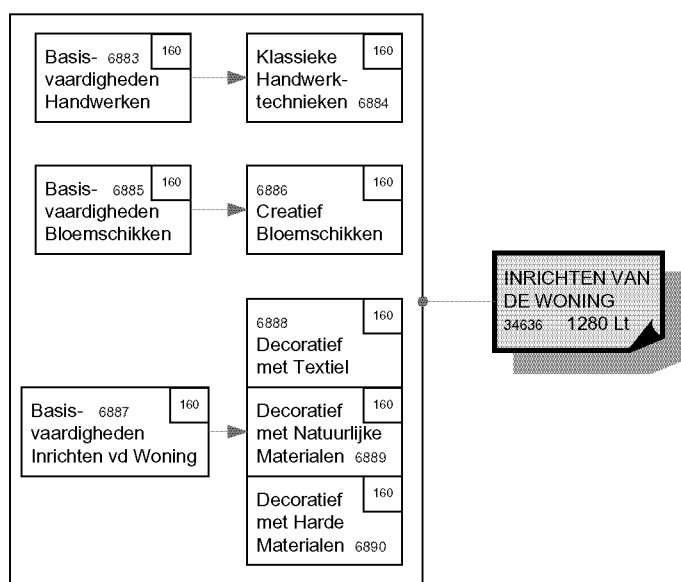
Certificaat: INRICHTEN VAN DE WONING: 1280 Lt

## 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





## 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*

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

#### 2.1.3 *Studieduur*

160 Lt PV

#### 2.1.4 *Basiscompetenties*

<b>Module Basisvaardigheden Handwerken</b>	<b>M HU 022</b>
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"> <li>➤ patroon kiezen</li> <li>➤ ontwerp aanpassen</li> <li>➤ patroon overbrengen</li> <li>➤ kleuren kiezen</li> </ul>	
<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"> <li>➤ basissteken haken</li> <li>➤ basissteken en technieken breien</li> <li>➤ patchwork: snelmethode</li> <li>➤ aftelbaar en eenvoudig borduren</li> <li>➤ afwerkingstechnieken</li> <li>➤ open zoomsteken</li> <li>➤ hoeken</li> </ul>	
<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

**2.1.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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"> <li>➤ fijn borduren</li> <li>➤ knooptechniek</li> <li>➤ patchwork en quilten</li> <li>➤ naaldkant</li> <li>➤ haken</li> <li>➤ breien</li> <li>➤ applicatie</li> </ul>	
<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

**2.2.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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

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

### 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"> <li>➤ éénpuntschikking</li> <li>➤ parallelschikking</li> <li>➤ lineaire schikking</li> <li>➤ vegetatieve schikking</li> </ul>	
<i>Diverse bloemschiktechnieken uitvoeren, met name</i>	M HU 024 BC 12
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ bindwerk</li> <li>➤ applicatie</li> <li>➤ op draad zetten</li> <li>➤ spantechniek</li> <li>➤ steekwerk</li> </ul>	
<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

**2.3.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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"> <li>➤ éénpuntschikking</li> <li>➤ parallelschikking</li> <li>➤ lineaire schikking</li> <li>➤ vegetatieve schikking</li> </ul>	M HU 025 BC 03
<i>Diverse bloemschiktechnieken uitvoeren, met name</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ bindwerk</li> <li>➤ applicatie</li> <li>➤ op draad zetten</li> <li>➤ spantehnik</li> <li>➤ steekwerk</li> </ul>	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

**2.4.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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



## 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

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

### 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"> <li>➤ stoffen en garens</li> <li>➤ papier en karton</li> <li>➤ hout</li> <li>➤ bloem-, groen- en grondsoorten</li> <li>➤ verf-, vernis- en lijmsoorten</li> <li>➤ natuurlijke materialen</li> <li>➤ smelt- en gietmateriaal</li> <li>➤ specifieke materialen</li> </ul>	
<i>Vijf basistechnieken uitvoeren, te kiezen uit</i>	M HU 026 BC 08
<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ snijden</li> <li>➤ strijken en persen</li> <li>➤ stikken en naaien</li> <li>➤ vouwen</li> <li>➤ boren</li> <li>➤ zagen</li> <li>➤ vlakken en schuren</li> <li>➤ zijdeschilderen</li> <li>➤ sjablonereren</li> <li>➤ tamponneren</li> <li>➤ lijmen</li> <li>➤ weven</li> <li>➤ knopen en binden</li> <li>➤ bekleden</li> <li>➤ smelten</li> <li>➤ gieten</li> <li>➤ opvullen</li> <li>➤ tekenen en schrijven</li> </ul>	

<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**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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> ➤ natuurlijke stoffen ➤ synthetische stoffen ➤ garen ➤ linten	M HU 027 BC 06
<i>Vijf specifieke technieken toepassen, te kiezen uit</i> ➤ zijdeschilderen ➤ sjableneren ➤ tamponneren ➤ zeefdrukken ➤ marmeren ➤ craquelieren ➤ 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 technieken</i>	M HU 027 BC 10
<i>De nodige veiligheids-, milieu- en hygiëneregels in acht nemen</i>	M HU 027 BC 11

**2.6.5 Sleutelvaardigheden**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ papier en karton</li> <li>➤ riet – hooi</li> <li>➤ pastas en degen</li> <li>➤ specerijen en gedroogde vruchten</li> <li>➤ zaden en noten</li> <li>➤ was</li> <li>➤ klei</li> </ul>	M HU 028 BC 06
<i>Minimum vijf specifieke technieken uitvoeren, te kiezen uit</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ marmeren</li> <li>➤ sjabloneren</li> <li>➤ tamponneren</li> <li>➤ collage – assemblage</li> <li>➤ vouwen</li> <li>➤ schrijf- teken- en druktechnieken</li> <li>➤ papier scheppen</li> <li>➤ vouwen</li> <li>➤ boren</li> <li>➤ zagen</li> <li>➤ vlakken en schuren</li> <li>➤ lijmen</li> <li>➤ snijden</li> <li>➤ strijken en persen</li> <li>➤ stikken en naaien</li> </ul>	M HU 028 BC 07
<i>Afhankelijk van de ruimte volgens juiste verhoudingen werken bij het uitvoeren van projecten</i>	M HU 028 BC 08
<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**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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

## 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"> <li>➤ hout</li> <li>➤ steen</li> <li>➤ glas</li> <li>➤ metalen</li> <li>➤ kunststoffen</li> <li>➤ andere materialen</li> </ul>	M HU 029 BC 06
<i>Minimum vijf specifieke technieken uitvoeren, te kiezen uit</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ mozaïek leggen</li> <li>➤ inlijsten</li> <li>➤ restaureren</li> <li>➤ figuurzagen</li> <li>➤ gieten</li> <li>➤ solderen</li> <li>➤ boren</li> <li>➤ smelten</li> <li>➤ vlakken en schuren</li> </ul>	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**

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
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	in staat zijn om gemeenschappelijk aan eenzelfde taak te werken	SV36

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwasseneonderwijs voor het studiegebied huishoudelijk onderwijs.

De minister-president van de Vlaamse Regering,

K. PETERS

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE



**BIJLAGE III. – De modulaire opleiding “naaien”**

Vlaams Ministerie van Onderwijs en Vorming

1 september 2008



# **STUDIEGEBIED HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

**Secundair volwassenenonderwijs  
Modulaire opleiding  
Naaien  
AO HU 002**

## Inhoud

- 1 Deel 1 Opleiding
  - 1.1 Korte beschrijving
    - 1.1.1 Relatie opleiding - beroep
    - 1.1.2 Inhoud
    - 1.1.3 Modules
    - 1.1.4 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
  - 1.5 Sleutelvaardigheden
- 2 Deel 2 Modules
  - 2.1 Module Basis naaien (C002)
    - 2.1.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.1.2 Instapvereisten
    - 2.1.3 Studieduur
    - 2.1.4 Basiscompetenties
  - 2.2 Module Werkstukken rok/pantalon (030)
    - 2.2.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.2.2 Instapvereisten
    - 2.2.3 Studieduur
    - 2.2.4 Basiscompetenties
  - 2.3 Module Werkstukken blouse/jurk (031)
    - 2.3.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.3.2 Instapvereisten
    - 2.3.3 Studieduur
    - 2.3.4 Basiscompetenties
  - 2.4 Module Werkstukken vrije tijd (032)
    - 2.4.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.4.2 Instapvereisten
    - 2.4.3 Studieduur
    - 2.4.4 Basiscompetenties
  - 2.5 Module Werkstukken ensemble (033)
    - 2.5.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.5.2 Instapvereisten
    - 2.5.3 Studieduur
    - 2.5.4 Basiscompetenties
  - 2.6 Module Werkstukken mantel (034)
    - 2.6.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.6.2 Instapvereisten
    - 2.6.3 Studieduur
    - 2.6.4 Basiscompetenties
  - 2.7 Module Werkstukken regenkledij (035)
    - 2.7.1 Situering van de module in de opleiding
    - 2.7.2 Instapvereisten
    - 2.7.3 Studieduur
    - 2.7.4 Basiscompetenties

## 1 Deel 1 Opleiding

### 1.1 Korte beschrijving

#### 1.1.1 Relatie opleiding - beroep

De algemeen vormende opleiding **Naaien** hoort thuis in het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS. Huishoudelijk onderwijs betreft het aanleren van huishoudelijke vaardigheden die bijdragen tot het maatschappelijk functioneren en de zelfontplooiing.

Wie zijn kennis en vaardigheden verder professioneel wil uitdiepen, kan dat in het studiegebied MODE.

#### 1.1.2 Inhoud

In de opleiding **Naaien** leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken voor het realiseren van diverse kwaliteitsvolle werkstukken.

Na het beëindigen van deze opleiding kan de cursist:

- werkstukken onder begeleiding vervaardigen
- zich verder individueel ontplooien

De opleiding **Naaien** bestaat uit 7 modules van telkens 120 Lt.

De totale opleiding omvat dus 840 Lt.

#### 1.1.3 Modules

De opleiding **Naaien** bestaat uit 7 modules:

- Basis naaien
- Werkstukken rok/pantalon
- Werkstukken blouse/jurk
- Werkstukken vrije tijd
- Werkstukken ensemble
- Werkstukken mantel
- Werkstukken regenkleedij

De modules “*Initiatie patronen*”, “*Modelwijzigingen ensemble*” en “*Modelwijzigingen vrije tijd*” zijn zwevende modules. Ze kunnen facultatief worden aangeboden. Ze maken geen deel uit van de opleiding die leidt tot het certificaat. Meer informatie over de zwevende modules in het document “Huishoudelijk onderwijs-Zwevende modules” op de website van de entiteit Curriculum.

#### 1.1.4 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

Nr.	Opleidingen	Code	Lestijden	Niveau	Reglementering
1	Inrichten van de woning	AO HU 001	1280	BSO 2	
2	Naaien	AO HU 002	840	BSO 2	
3	Koken	AO HU 003	480	BSO 2	

### 1.3 Studieduur

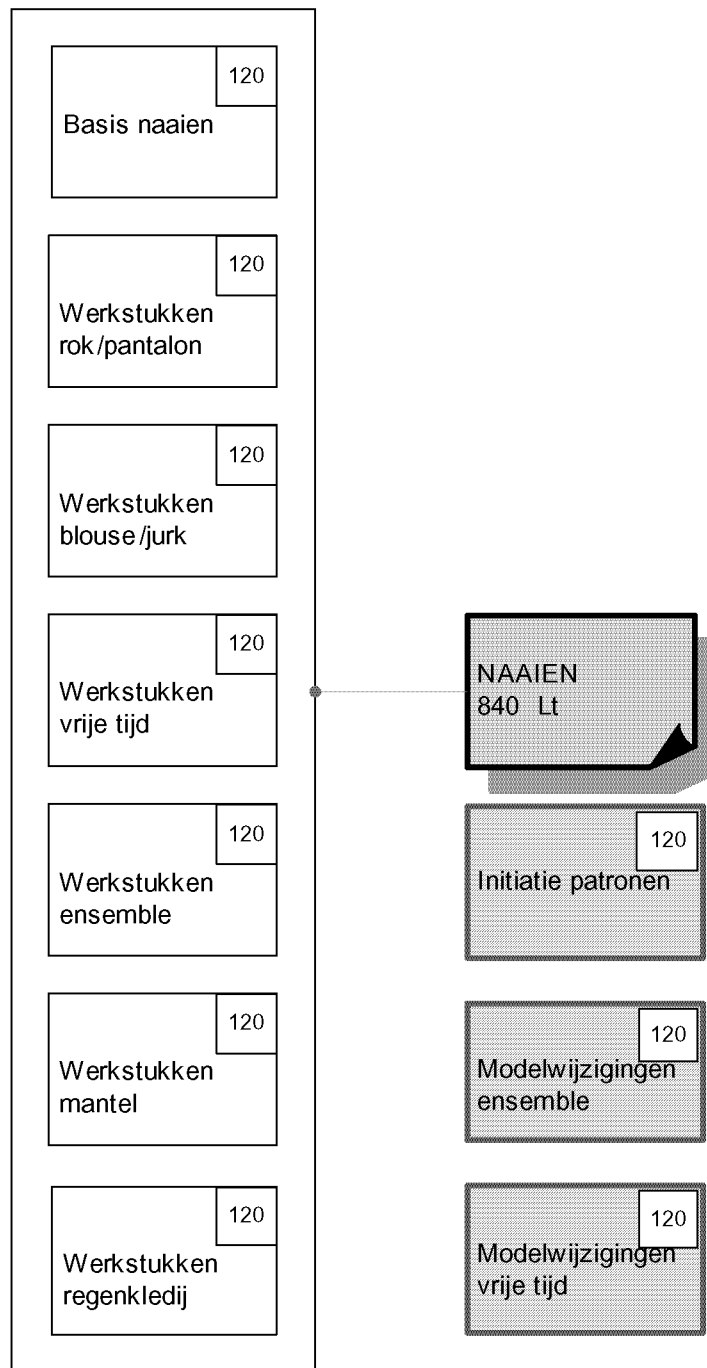
Voor het certificaat **Naaïen** 840 Lt. Daarnaast drie zwevende modules van telkens 120 Lt. Die vallen buiten het certificaat.

### 1.4 Modules en leertraject

#### 1.4.1 Modules

Naam	Code	Lestijden	Vak
Basis naaien	AO MO C002	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode
Werkstukken rok/pantalon	AO HU 030	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode
Werkstukken blouse/jurk	AO HU 031	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode
Werkstukken vrije tijd	AO HU 032	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode
Werkstukken ensemble	AO HU 033	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode
Werkstukken mantel	AO HU 034	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode
Werkstukken regenkledij	AO HU 035	120 Lt PV	praktijk kleding praktijk mode

### 1.4.2 Leertraject



## 1.5 Sleutelvaardigheden

Aan een opleiding zijn een aantal sleutelvaardigheden gelinkt. Dit zijn brede vaardigheden die in de eerste plaats rechtstreeks verband houden met de handelingsvaardigheden zoals beschreven in de basiscompetenties, maar daarnaast ook mogelijkheid tot transfer bieden en algemeen persoonsvormend zijn. Door aandacht te besteden aan de sleutelvaardigheden wordt tegemoet gekomen aan maatschappelijke en persoonsvormende doelstellingen.

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV 09
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.	SV 17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competentie te verbreden en te verdiepen.	SV 19
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 schaden.	SV 30
Zin voor esthetiek	Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen.	SV 36

## 2 Deel 2 Modules

### 2.1 Module Basis naaien (C002)

#### 2.1.1 *Situering van de module in de opleiding*

In de module “*Basis naaien*” worden de grondbeginselen van het naaien aangeleerd. De cursist maakt kennis met basishandelingen en basistechnieken van stikken, knippen, naaien en strijken.

Bij het beëindigen van deze module kan de cursist deze technieken onder begeleiding uitvoeren op eenvoudige werkstukken.

#### 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*

120 LT PV

#### 2.1.4 *Basiscompetenties*

Module Basis naaien		AO MO C002
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ tekengerief gebruiken</li> <li>➤ patroonvormen overtekenen</li> <li>➤ pasklare patronen overtekenen</li> <li>➤ verschillende lijnsoorten herkennen</li> <li>➤ verschillende symbolen herkennen</li> <li>➤ een patroon aanpassen aan de hoofdmaten</li> <li>➤ een knippatroon maken</li> </ul>	AO MO C002 BC 01
Metten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ meetgerief gebruiken</li> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ verschillende soorten weefselbreedtes onderscheiden</li> </ul>	AO MO C002 BC 02
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ draadrichting in weefsels bepalen</li> <li>➤ knipgerief gebruiken</li> </ul>	AO MO C002 BC 03
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de onderdelen van een naaimachine benoemen</li> <li>➤ een naaimachine gebruiksklaar maken</li> <li>➤ naaigereedschap gebruiken</li> <li>➤ stikken</li> <li>➤ storingen van de naaimachine signaleren</li> </ul>	AO MO C002 BC 04
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijkapparatuur gebruiken</li> <li>➤ storingen aan de strijkapparatuur signaleren</li> </ul>	AO MO C002 BC 05

Afwerken	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ benodigheden voor het werkstuk kiezen</li><li>➤ eenvoudige werkdocumenten gebruiken</li><li>➤ een werkvolgorde/ werkstroomanalyse uitvoeren</li><li>➤ realisatietechnieken in de werkstukken uitvoeren</li><li>➤ eenvoudige fouten signaleren</li><li>➤ eenvoudige fouten verbeteren</li></ul>	AO MO C002 BC 06
----------	--	------------------



## 2.2 Module Werkstukken rok/pantalon (030)

### 2.2.1 Situering van de module in de opleiding

In de module “*Werkstukken rok/pantalon*” leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken. Hij voert ze onder begeleiding uit op een eenvoudig werkstuk. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat om een eenvoudig kwaliteitsvol werkstuk rok/pantalon te vervaardigen.

### 2.2.2 Instapvereisten

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

### 2.2.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.2.4 Basiscompetenties

Module Werkstukken rok/pantalon		AO HU 030
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 030 BC 01
Metten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte-, breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 030 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een patroon overnemen</li> <li>➤ patroondelen herkennen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> </ul>	AO HU 030 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een voordelig knipplan toepassen</li> <li>➤ de delen merken</li> </ul>	AO HU 030 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 030 BC 06
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 030 BC 07
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 030 BC 08

## 2.3 Module Werkstukken blouse/jurk (031)

### 2.3.1 Situering van de module in de opleiding

In de module “*Werkstukken blouse/jurk*” leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken. Hij voert ze onder begeleiding uit op een eenvoudig werkstuk. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat om een eenvoudig kwaliteitsvol werkstuk blouse/jurk te vervaardigen.

### 2.3.2 Instapvereisten

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

### 2.3.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.3.4 Basiscompetenties

Module Werkstukken blouse/jurk		AO HU 031
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigdheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 031 BC 01
Meten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte-, breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 031 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een patroon overnemen</li> <li>➤ patroondelen herkennen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> </ul>	AO HU 031 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een voordelig knipplan toepassen</li> <li>➤ de delen merken</li> </ul>	AO HU 031 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 031 BC 06
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 031 BC 07
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 031 BC 08

## 2.4 Module Werkstukken vrije tijd (032)

### 2.4.1 Situering van de module in de opleiding

In de module “*Werkstukken vrije tijd*” leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken. Hij voert ze onder begeleiding uit op een eenvoudig werkstuk. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat om een eenvoudig kwaliteitsvol werkstuk vrije tijd te vervaardigen.

### 2.4.2 Instapvereisten

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

### 2.4.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.4.4 Basiscompetenties

Module Werkstukken vrije tijd		AO HU 032
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ behoeften voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 032 BC 01
Metten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte-, breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 032 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een patroon overnemen</li> <li>➤ patroondelen herkennen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> </ul>	AO HU 032 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een voordelig knipplan toepassen</li> <li>➤ de delen merken</li> </ul>	AO HU 032 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 032 BC 06
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 032 BC 07
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 032 BC 08

## 2.5 Module Werkstukken ensemble (033)

### 2.5.1 Situering van de module in de opleiding

In de module “*Werkstukken ensemble*” leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken. Hij voert ze onder begeleiding uit op een eenvoudig werkstuk. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat om een eenvoudig kwaliteitsvol werkstuk ensemble te vervaardigen.

### 2.5.2 Instapvereisten

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

### 2.5.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.5.4 Basiscompetenties

Module Werkstukken ensemble		AO HU 033
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigdheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 033 BC 01
Metten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte-, breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 033 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een patroon overnemen</li> <li>➤ patroondelen herkennen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> </ul>	AO HU 033 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een voordelig knipplan toepassen</li> <li>➤ de delen merken</li> </ul>	AO HU 033 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 033 BC 06
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 033 BC 07
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 033 BC 08

## 2.6 Module Werkstukken mantel (034)

### 2.6.1 Situering van de module in de opleiding

In de module “*Werkstukken mantel*” leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken. Hij voert ze onder begeleiding uit op een eenvoudig werkstuk. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat om een eenvoudig kwaliteitsvol werkstuk mantel te vervaardigen.

### 2.6.2 Instapvereisten

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

### 2.6.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.6.4 Basiscompetenties

Module Werkstukken mantel		AO HU 034
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigdheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 034 BC 01
Metten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte-, breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 034 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een patroon overnemen</li> <li>➤ patroondelen herkennen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> </ul>	AO HU 034 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een voordelig knipplan toepassen</li> <li>➤ de delen merken</li> </ul>	AO HU 034 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 034 BC 06
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 034 BC 07
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 034 BC 08

## 2.7 Module Werkstukken regenkleedij (035)

### 2.7.1 Situering van de module in de opleiding

In de module “*Werkstukken regenkleedij*” leert de cursist basisvaardigheden en basistechnieken. Hij voert ze onder begeleiding uit op een eenvoudig werkstuk. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat om een eenvoudig kwaliteitsvol werkstuk regenkleedij te vervaardigen.

### 2.7.2 Instapvereisten

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

### 2.7.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.7.4 Basiscompetenties

Module Werkstukken regenkleedij		AO HU 035
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigdheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 035 BC 01
Meten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte-, breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 035 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een patroon overnemen</li> <li>➤ patroondelen herkennen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> </ul>	AO HU 035 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een voordelig knipplan toepassen</li> <li>➤ de delen merken</li> </ul>	AO HU 035 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 035 BC 06
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 035 BC 07
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 035 BC 08

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied huishoudelijk onderwijs.

De minister-president van de Vlaamse Regering,

K. PETERS

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE

---

**BIJLAGE IV. – De zwevende modules**

---



Vlaams Ministerie van Onderwijs en Vorming

1 september 2008



**STUDIEGEBIED**  
**HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

**Secundair volwassenenonderwijs**  
**Zwevende Modules**

## Inhoud

- 1 Zwevende modules in het studiegebied HUISHOUELIJK ONDERWIJS
  - 1.1 Korte beschrijving
    - 1.1.1 Inhoud
    - 1.1.2 Modules
    - 1.1.3 Niveau
  - 1.2 Studiebekrachtiging
  - 1.3 Modules en leertraject
    - 1.3.1 Modules
    - 1.3.2 Leertraject
  - 1.4 Sleutelvaardigheden
- 2 Modules
  - 2.1 Module Elementaire baktechnieken (010)
    - 2.1.1 Situering
    - 2.1.2 Instapvereisten
    - 2.1.3 Studieduur
    - 2.1.4 Basiscompetenties
  - 2.2 Module Banketbakken (011)
    - 2.2.1 Situering
    - 2.2.2 Instapvereisten
    - 2.2.3 Studieduur
    - 2.2.4 Basiscompetenties
  - 2.3 Module Initiatie patronen (036)
    - 2.3.1 Situering
    - 2.3.2 Instapvereisten
    - 2.3.3 Studieduur
    - 2.3.4 Basiscompetenties
  - 2.4 Module Modelwijzigingen ensemble (037)
    - 2.4.1 Situering
    - 2.4.2 Instapvereisten
    - 2.4.3 Studieduur
    - 2.4.4 Basiscompetenties
  - 2.5 Module Modelwijzigingen vrije tijd (038)
    - 2.5.1 Situering
    - 2.5.2 Instapvereisten
    - 2.5.3 Studieduur
    - 2.5.4 Basiscompetenties



# **1 Zwevende modules in het studiegebied HUISHOUDELIJK ONDERWIJS**

## **1.1 Korte beschrijving**

### **1.1.1 Inhoud**

Bepaalde zwevende modules sluiten logisch aan bij de opleiding **Koken**, andere sluiten aan bij de opleiding **Naaïen**. Zie verder situering van de modules in deel 2.

### **1.1.2 Modules**

#### Koken

- Elementaire baktechnieken 80 Lt
- Banketbakken 80 Lt

#### Naaïen

- Initiatie patronen 120 Lt
- Modelwijzigingen ensemble 120 Lt
- Modelwijzigingen vrije tijd 120 Lt

### **1.1.3 Niveau**

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

## **1.2 Studiebekrachtiging**

Elke zwevende module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

## **1.3 Modules en leertraject**

### **1.3.1 Modules**

#### Koken

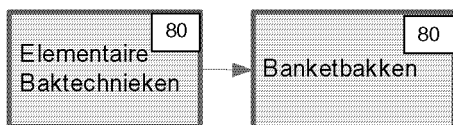
<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Elementaire Baktechnieken	M HU 010	80 PV	Praktijk koken
Banketbakken	M HU 011	80 PV	Praktijk koken

#### Naaïen

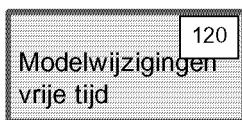
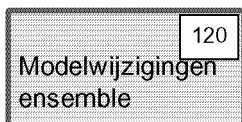
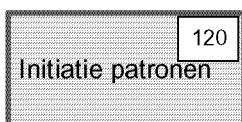
<b>Naam</b>	<b>Code</b>	<b>Lestijden</b>	<b>Vak</b>
Initiatie patronen	AO HU 036	120 PV	Praktijk kleding Praktijk mode
Modelwijzigingen ensemble	AO HU 037	120 PV	Praktijk kleding Praktijk mode
Modelwijzigingen vrije tijd	AO HU 038	120 PV	Praktijk kleding Praktijk mode

### 1.3.2 Leertraject

#### Koken



#### Naaien



### 1.4 Sleutelvaardigheden

#### Koken

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

Naaien

<b>Sleutelvaardigheid</b>	<b>Specificatie</b>	<b>Code</b>
Doorzettingsvermogen	In staat zijn om, ondanks moeilijkheden, op een doel gericht te blijven.	SV 09
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.	SV 17
Leergierigheid	In staat zijn om actief te zoeken naar situaties om zijn competentie te verbreden en te verdiepen.	SV 19
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 schaden.	SV 30
Zin voor esthetiek	Bij het uitvoeren van taken desgevallend ook esthetische overwegingen laten meespelen.	SV 36

## 2 **Modules**

### 2.1 **Module Elementaire baktechnieken (010)**

#### 2.1.1 **Situering**

In de zwevende 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.

#### 2.1.2 **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 PV

#### 2.1.4 **Basiscompetenties**

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

## 2.2 Module Banketbakken (011)

### 2.2.1 Situering

In de zwevende 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.

### 2.2.2 Instapvereisten

De cursist heeft de basiscompetenties bereikt van de module “*Elementaire Baktechnieken*”.

### 2.2.3 Studieduur

80 Lt PV

### 2.2.4 Basiscompetenties

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

## 2.3 Module Initiatie patronen (036)

### 2.3.1 Situering

In de zwevende module “*Initiatie patronen*” leert de cursist de grondbeginselen voor het tekenen van patronen. De cursist maakt kennis met de basishandelingen en basistechnieken om een eenvoudig basispatroon voor een rok te tekenen en uit te voeren .

### 2.3.2 Instapvereisten

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

### 2.3.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.3.4 Basiscompetenties

Module Initiatie patronen		AO HU 036
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	De cursist kan:	
Stileren	➤ een model kiezen	AO HU 036 BC 01
Metten	➤ maten opmeten	AO HU 036 BC 02
Tekenen	➤ delen, lijnen en punten benoemen ➤ een basispatroon tekenen ➤ fouten in patroon verbeteren	AO HU 036 BC 03
Afwerken	➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren ➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen	AO HU 036 BC 04

## 2.4 Module Modelwijzigingen ensemble (037)

### 2.4.1 Situering

In de zwevende module “*Modelwijzigingen ensemble*” worden realisatietechnieken met betrekking tot een ensemble toegepast. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat onder begeleiding:

- modelwijzigingen in basispatronen en/of in lijnpatronen aan te brengen;
- werkstukken zoals ensemble met verantwoorde kwaliteit af te werken en aan te passen op persoon en in patroon.

### 2.4.2 Instapvereisten

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

### 2.4.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.4.4 Basiscompetenties

Module Modelwijzigingen ensemble		AO HU 037
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	<b>De cursist kan</b>	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigdheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 037 BC 01
Meten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte- en breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 037 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ delen, lijnen en punten benoemen</li> <li>➤ een basispatroon aanpassen</li> <li>➤ modelwijzigingen in patroon aanbrengen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> <li>➤ pasfouten herkennen en verbeteren</li> </ul>	AO HU 037 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ het knippen voorbereiden</li> <li>➤ grondstoffen controleren</li> <li>➤ een voordelig knipplan nastreven</li> <li>➤ knipgereedschap gebruiken</li> <li>➤ de geknipte delen merken</li> </ul>	AO HU 037 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 037 BC 05
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 037 BC 06
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 037 BC 07

## 2.5 Module Modelwijzigingen vrije tijd (038)

### 2.5.1 Situering

In de zwevende module “*Modelwijzigingen vrije tijd*” worden realisatietechnieken met betrekking tot vrije tijd toegepast. Bij het beëindigen van deze module is de cursist in staat onder begeleiding:

- modelwijzigingen in basispatronen en/of in lijnpatronen aan te brengen;
- werkstukken zoals met betrekking tot vrije tijd met verantwoorde kwaliteit af te werken en aan te passen op persoon en in patroon.

### 2.5.2 Instapvereisten

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

### 2.5.3 Studieduur

120 Lt PV

### 2.5.4 Basiscompetenties

Module Modelwijzigingen vrije tijd		AO HU 038
Cluster van basiscompetenties	Basiscompetenties	
	<b>De cursist kan</b>	
Stileren	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een model kiezen</li> <li>➤ benodigheden voor het werkstuk kiezen</li> </ul>	AO HU 038 BC 01
Meten	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ maten opmeten</li> <li>➤ een matentabel gebruiken</li> <li>➤ lengte- en breedteverschillen herkennen</li> </ul>	AO HU 038 BC 02
Tekenen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ delen, lijnen en punten benoemen</li> <li>➤ een basispatroon aanpassen</li> <li>➤ modelwijzigingen in patroon aanbrengen</li> <li>➤ knippatronen tekenen</li> <li>➤ pasfouten herkennen en verbeteren</li> </ul>	AO HU 038 BC 03
Knippen	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ het knippen voorbereiden</li> <li>➤ grondstoffen controleren</li> <li>➤ een voordelig knipplan nastreven</li> <li>➤ knipgereedschap gebruiken</li> <li>➤ de geknipte delen merken</li> </ul>	AO HU 038 BC 04
Stikken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ de naaimachine gebruiken</li> <li>➤ de overlockmachine gebruiken</li> </ul>	AO HU 038 BC 05
Strijken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ strijktechnieken toepassen</li> </ul>	AO HU 038 BC 06
Afwerken	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ een werkvolgorde/werkstroomanalyse uitvoeren</li> <li>➤ realisatietechnieken in werkstukken toepassen</li> </ul>	AO HU 038 BC 07

Gezien om gevoegd te worden bij het besluit van de Vlaamse Regering van 10 juli 2008 betreffende de modulaire structuur van het secundair volwassenenonderwijs voor het studiegebied huishoudelijk onderwijs.

De minister-president van de Vlaamse Regering,

K. PEETERS

De Vlaamse minister van Werk, Onderwijs en Vorming,

F. VANDENBROUCKE



## TRADUCTION

## AUTORITE FLAMANDE

F. 2008 — 3384

[C — 2008/36106]

**10 JUILLET 2008. — Arrêté du Gouvernement flamand relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire des adultes pour la discipline « huishoudelijk onderwijs »**

Le Gouvernement flamand,

Vu le décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes, notamment l'article 24, § 1<sup>er</sup>, et l'article 181, modifiés par le décret du 4 juillet 2008;

Vu l'arrêté du Gouvernement flamand du 18 novembre 2005 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire de promotion sociale pour la discipline « Huishoudelijk Onderwijs »;

Vu les avis du « Vlaamse Onderwijsraad » (Conseil flamand de l'Enseignement), émis en date des 13 mai 2003 et 24 janvier 2007;

Vu l'avis de l'Inspection des Finances, émis le 8 avril 2008;

Vu le protocole n° 657 du 23 mai 2008 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° 422 du 23 mai 2008 portant les conclusions des négociations menées en réunion du Comité coordinateur de négociation de l'enseignement libre subventionné;

Vu l'avis 44.675/1 du Conseil d'Etat, donné le 3 juillet 2008, par application de l'article 84, § 1<sup>er</sup>, alinéa premier, 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<sup>er</sup>.** En exécution de l'article 24, § 1<sup>er</sup>, du décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes, les profils de formation sont fixés dans les annexes I<sup>re</sup> à IV incluse pour ce qui concerne la structure modulaire de la discipline « huishoudelijk onderwijs », appartenant à l'enseignement secondaire des adultes.

**Art. 2.** Les profils de formation visés à l'article 1<sup>er</sup> sont évalués au plus tard trois ans après l'entrée en vigueur du présent arrêté. Les résultats de cette évaluation sont discutés avec le comité directeur visé à l'article 2, 42°, du décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes.

Par dérogation au premier alinéa, les profils de formation fixés dans les annexes Ire et II sont évalués au plus tard pendant l'année scolaire 2008-2009.

**Art. 3.** A partir de l'année scolaire 2008-2009, la direction d'un centre d'éducation des adultes ayant la compétence d'enseignement pour la formation modulaire « naaien BSO 2 » visée à l'annexe III au décret du 15 juin 2007 relatif à l'éducation des adultes, a également la compétence d'enseignement pour la formation modulaire naaien'.

**Art. 4.** La formation modulaire « naaien BSO 2 » peut, à titre de mesure transitoire, encore être utilisée pendant les années scolaires 2008-2009 et 2009-2010.

**Art. 5.** L'arrêté du Gouvernement flamand du 18 novembre 2005 relatif à la structure modulaire de l'enseignement secondaire de promotion sociale pour la discipline « huishoudelijk onderwijs » est abrogé.

**Art. 6.** Le présent arrêté entre en vigueur le 1<sup>er</sup> septembre 2008.

**Art. 7.** Le Ministre flamand qui a l'Enseignement dans ses attributions est chargé de l'exécution du présent arrêté. Bruxelles, le 10 juillet 2008.

Le Ministre-Président du Gouvernement flamand,

K. PEETERS

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

F. VANDENBROUCKE