**GO! - leerplan Bakkerijtechnieken S tweede graad A**

**leerplannummer/2021/005**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **leerplandoelstelling** | **Handboeken MJP** | **Blz** |
| **2.1**De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Werking van het autocontrolesysteem voor de betrokken context - HACCP-normen en richtlijnen zoals bewaartemperatuur, koude en warme keten, vuile en schone zone, kruisbesmetting, bederf, First In-First Out-principe, scheiding van productgroepen - Traceerbaarheid van producten - Biologische, chemische en fysische gevaren zoals bacteriën, virussen, parasieten, restanten van reinigingsproducten, vreemde materialen (glas, metaal, hout- en of beensplinters, …). - Levensvoorwaarden van micro-organismen - Allergenen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen procedures toe met betrekking tot HACCP en hygiënische richtlijnen zoals het regelmatig wassen en ontsmetten van de handen, het dragen van werk- en beschermkledij - Passen procedures toe voor het systematisch handhaven van de juiste temperatuur - Passen procedures toe om besmettingen met biologische, chemische en fysische gevaren te vermijden - Passen procedures met betrekking tot de traceerbaarheid van producten toe - Sorteren en behandelen afval volgens de richtlijnen  |

 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 8 Regelgeving autocontrole bakkerijStap 12 AfvalbeheerStap 14 VoedselveiligheidStap 15 HACCP- en GMP-normenStap 16 Kwaliteit**Bakkerij 4de druk**Hoofdstuk 1 HygiëneHoofdstuk 12 Allergenen | 71-89135-145173-183185-189191-19711-14341-346 |
| **2.2**De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes

|  |
| --- |
| **Feitenkennis**  |
| - Gevarensymbolen  |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Soorten reinigings- en ontsmettingsmiddelen - Reinigings- en ontsmettingsprocedures - Voorschriften voor preventie en veiligheid - Veiligheidsinstructiefiches - Reinigingsplannen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Ruimen de werkplek en het materiaal systematisch op - Passen reinigingstechnieken en -procedures met betrekking tot de productieruimte, apparatuur, materiaal en gereedschappen toe - Passen instructies met betrekking tot het correct gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen toe in functie van de opdracht en de vervuiling - Passen preventie- en veiligheidsvoorschriften bij het gebruik van machines, snijmaterialen en onderhoud van toestellen toe - Passen de richtlijnen van het reinigingsplan toe  |

 | **Bakkerij 4de druk**Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal**Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 10 Materieel en materiaal | 17-27101-115 |
| **2.3**De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Soorten recipiënten en verpakkingsmaterialen zoals glas, metaal, porselein, plastics, aluminiumfolie, papier - Bewaartechnieken zoals koelen, invriezen, droog bewaren, vacuümtrekken - Verplichte en informatieve vermeldingen op etiketten zoals gewicht, samenstelling, allergenen, bewaarvoorschriften, houdbaarheid, traceerbaarheid - Voorwaarden voor opslag en bewaren van voeding zoals bewaartemperatuur, scheiding van productgroepen - Temperatuurcontrole - FIFO en FEFO  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen verpakkingstechnieken toe voor het verpakken van voedingsmiddelen - Gebruiken verpakkingsmateriaal en -machines - Gebruiken meetinstrumenten zoals een thermometer, een digitale weegschaal - Etiketteren voedingsmiddelen volgens de richtlijnen - Passen bewaartechnieken toe voor grondstoffen, hulpstoffen, additieven, halffabricaten, afgewerkte producten, niet-verkochte waren... zoals koelen, vriezen, vacuümtrekken, droog bewaren - Passen richtlijnen en voorschriften met betrekking tot koelen, bewaren en invriezen toe - Passen het FIFO- en FEFO-principe toe bij het opslaan van voedingsmiddelen in de koeling, diepvries of magazijn - Toepassen van procedures om de temperatuur in opslagruimtes te controleren en registreren - Toepassen van procedures voor het systematisch handhaven van de juiste bewaartemperatuur  |

 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk*****Selectie uit:***Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | 117-133 |
| **2.4**De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Materiaal - Grondstoffen - Productiefiches / recepturen / werkinstructiefiches - Samenstelling van bereidingen - Voedingsmiddelen en voedingsstoffen - Voedingswaarde - Evenwichtige en gevarieerde voeding  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Leggen het materiaal, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar - Gebruiken meetinstrumenten - Berekenen hoeveelheden volgens receptuur of technische fiche - Passen richtlijnen toe om de kwaliteit van ingrediënten te controleren  |

 | **Bakkerij 4de druk**Hoofdstuk 3 BasisgrondstoffenHoofdstuk 4 Technische kennis**Voedingsleer 2de druk**Hoofdstukken 1 tot 4Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek | 29-6061-829–5299–100 |
| **2.5**De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands

|  |
| --- |
| **Feitenkennis**  |
| - Woordenschat: vakterminologie  |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Verbale (mondelinge en schriftelijke) en non-verbale communicatie - Effecten van non-verbaal gedrag - Beleefdheidsconventies zoals discretie, privacy, klantvriendelijkheid, de ander laten uitspreken, op een gepaste manier het woord vragen of nemen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Productie en interactie (spreken, mondelinge gesprekken voeren): toepassen van beleefdheidsconventies; herkennen van non-verbaal gedrag; taalhandelingen gebruiken zoals meedelen, om informatie vragen, verzoeken, zich verontschuldigen, waarschuwen, groeten, bedanken, briefen over de werkzaamheden  |

 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**Stap 20 De verkoop | 229-235 |
| **2.6**

|  |
| --- |
| De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen en beslagen.  |
|

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Verwerkingstemperatuur - Basisbereidingen voor bakkerijproducten zoals broden, harde luxe, zachte luxe, gerezen bladerdeeg - Basisbereidingen voor banketbakkerijproducten zoals vetdegen, kookdeeg, bladerdeegproducten, beslagen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen basisbereidingstechnieken toe - Voeren productieprocessen voor basisbereidingen voor bakkerijproducten uit - Voeren productieprocessen voor basisbereidingen voor banketbakkerijproducten uit - Voeren productieprocessen voor halffabricaten, vullingen, crèmes en garneringen uit  |

 |

 | **Bakkerij 4de druk** ***Selectie uit:***Hoofdstuk 4 Technische kennis Hoofdstuk 5 BroodHoofstuk 6 Krokante broodjesHoofdstuk 7 Speciale brodenHoofdstukken 8 en 9 Zacht luxe (groot en klein)Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg | 63–8285–110113–134137–181183–261263-308 |
| **2.7**De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen en beslagen.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Verwerkingstemperatuur - Verwerkingstechnieken - Rijzen en rusten - Voorbereidingstechnieken voor het bakken  |

 |
| **2.8**De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen en beslagen.

|  |
| --- |
| **Conceptuele kennis**  |
| - Verschillende oventypes - Afbaktechnieken - Afbakprocessen  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen afbaktechnieken toe - Volgen bakprocessen op door visuele controle  |

 | **Bakkerij 4de druk** Hoofdstuk 14 Basisrecepten | 361-365 |
| **2.9**De leerlingen werken (banket)bakkerijproducten af.

|  |
| --- |
| Afwerkingstechnieken - Garneringstechnieken  |
| **Procedurele kennis**  |
| - Passen afwerkingstechnieken toe - Passen garneringstechnieken toe  |

 | **Banketbakkerij 4de druk****Selectie uit:**Hoofdstuk 4 Garneren, maskeren en boetseren | 57-75 |
| **2.10**

|  |
| --- |
| De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen en ingrediënten op brood- en banketbakkerijproducten  |

 |  |  |