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

**leerplannummer/2021/006**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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 bakkerij  Stap 12 Afvalbeheer  Stap 14 Voedselveiligheid  Stap 15 HACCP- en GMP-normen  Stap 16 Kwaliteit  **Bakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 1 Hygiëne | 71-89  135-145  173-183  185-189  191-197  11-14 |
| **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 | 17-26  101-115 |
| **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 Basisgrondstoffen  Hoofdstuk 4 Technische kennis  **Voedingsleer 2de druk**  Hoofdstukken 1 tot 4  Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek | 29-60  61-82  9–52  99–100 |
| **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 Brood  Hoofstuk 6 Krokante broodjes  Hoofdstuk 7 Speciale broden  Hoofdstukken 8 en 9 Zacht luxe (groot en klein)  Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg | 63–82  85–110  113–134  137–180  183–261  263-308 |
| **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 | 57-70 |