**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Bakkerij S tweede graad A**

**D/2021/13.758/091**

**Leerplandoelen**

**4.1 Overkoepelende vaardigheden in brood- en banketbakkerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 1**  De leerlingen vergelijken de verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied brood- en banketbakkerij op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. |  |  |
| **LPD 2**  De leerlingen volgen de in de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. |  |  |
| **LPD 3**  De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken. |
| **LPD 4**  De leerlingen vergelijken de samenstelling van brood- en banketbakkerijproducten wat betreft voedingswaarde en gezondheid. | **Voedingsleer 2de druk**  Hoofdstukken 1 tot 4  Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek | 9 – 52  99 – 100 |

**4.2 Voorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 5**  De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op het vlak van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs. | **Bakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen | 29 – 59  17- 27 |
| **LPD 6**  De leerlingen selecteren en hanteren het basismaterieel in brood- en banketbakkerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking. | **Bakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal |
| **LPD 7**  De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding. |  |  |
| **LPD 8**  De leerlingen volgen de productiefiche nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode. | **Bakkerij 4de druk**  Recepten aansluitend bij de bereidingen uit de hoofdstukken 5 t/m 11 |  |
| **LPD 9**  De leerlingen volgen een stappenplan en hebben hierbij aandacht voor efficiëntie. |

**4.3 Vaktechnisch handelen in brood- en banketbakkerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 10**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden van degen en beslagen.  gistdeeg voor broden, harde en zachte luxe en gerezen  bladerdeeg;  boterdeeg, bladerdeeg, kookdeeg;  schuimbeslag, biscuitbeslag, cakebeslag | **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 – 181  185 – 261  263 - 308 |
| **LPD 11**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden van koude en warme crèmes en controleren hierbij de binding en de structuur.  mengen, kloppen, koelen, ‘crèmer | **Banketbakkerij 4de druk**  **Selectie uit:**  Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes | 227 – 293 |
| **LPD 12**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het verwerken van degen en beslagen.  opmaken en opbouwen;  toeren, uitsteken en versnijden;  vormen/modelleren: spuiten – portioneren – instrijken – uitstrijken | **Bakkerij 4de druk**  Hoofdstuk 14 Basisrecepten  **Zie ook LPG 10** | 361 - 365 |
| **LPD 13**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het afbakken van brood- en banketbakkerijproducten. |
| **LPD 14**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het afwerken van brood- en banketbakkerijproducten. |
| **LPD 15**  De leerlingen voeren eenvoudige bewerkingen met marsepein uit en hebben hierbij aandacht voor zuiver werken. | **Banketbakkerij 4de druk**  **Selectie uit:**  Hoofdstuk 4  19 – 25 Marsepein | 70 – 110 |
| **LPD 16**  De leerlingen voeren eenvoudige bewerkingen met chocolade uit. | **Banketbakkerij 4de druk**  **Selectie uit:**  Hoofdstuk 10 Technieken voor het verwerken van chocolade | 357 - 376 |
| **LPD 17**  De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product op basis van de reeds verworven vaardigheden en kennis. |  |  |
| **LPD 18**  De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria. |  |  |

**4.4 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 19**  De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe en hebben hierbij oog voor innovatie en duurzaamheid. |  |  |
| **LPD 20**  De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 21**  De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. |  |  |
| **LPD 22**  De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  **Stap 21**  **21.4 Kostprijsberekening** | 238 – 244 |

**4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 23**  De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. | **Bakkerij 4de druk**  **Hoofdstuk 1**   * 1. Persoonlijke hygiëne   2. Risicoanalyse in de bakkerij | 13  14 - 15 |
| **LPD 24**  De leerlingen passen de basisprincipes van HACCP en milieuwetgeving toe en kunnen ze verklaren.  hygiënische kledij in praktijk brood- en banketbakkerij;  respecteren van stromen en zones (flow van grondstoffen, verpakking, afval, personen) en zones, vermijden van kruisbesmetting;  temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);  autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP;  gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen);  afvalverwerking en milieuvoorschriften. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  ***Selectie uit:***  Stap 8 Regelgeving autocontrole in mijn bakkerij  Stap 12 Afvalbeheer  Stap 13 Veiligheid op de werkvloer  Stap 15 HACCP- en GMP-normen | 71 – 88  135 – 145  147 – 171  185 – 189 |
| **LPD 25**  De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaringstechnieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden hierbij rekening met:   * FIFO en FEFO * Verband temperatuur en bewaring * Soorten verpakking en invloed van verpakking op hygiëne en bewaring * Wettelijke bepaling etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding allergenen. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  ***Selectie uit:***  Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | 117 – 133 |
| **LPD 26**  De leerlingen onderhouden materieel en productieruimtes en stemmen hierbij de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  Stap 10 Materieel en materiaal | 101 – 115 |
| **LPD 27**  De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten. |
| **LPD 28**  De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.  snijwonden, brandwonden, uitglijden, flauwte | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk**  **Stap 13 Veiligheid op de werkvloer**  13.6.9 EHBO | 161 – 165 |