

Leerplan vvkso 2012/015– tweede graad ‘Brood- en banketbakkerij bso’

1. Basiscompetentie

Klantgericht handelen, binnen de eigenheid van een organisatie en in samenwerking met een team.

1.1. Klantvriendelijkheid

- Omdat in de tweede graad leerlingen nog niet in contact komen met klanten, zijn hier nog geen communicatieve doelstellingen opgenomen.
- Klantgericht werken zullen leerlingen in de tweede graad doen onder leiding: deze doelstelling ressorteert onder 3.1.3 (werken in team).

1.2. Veilig werken

Alle doelstellingen die te maken hebben met **voedselveilig** werken, zijn opgenomen bij kerncompetentie C6.

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>
---	---	-----------------------	-------------

<p>II.1</p> <p>De leerling kan vastgestelde problemen meteen melden aan de verantwoordelijke.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <p>Mogelijke probleemsituaties in de bakkerijsector.</p> <p>Weten wie moet verwittigd worden voor welk probleem.</p> <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Juist handelen in enkele concrete, vaak voorkomende situaties.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Naleven van procedures. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. persoonlijke hygiëne 2. risicoanalyse in de bakkerij 	<p>11 12 - 13</p>
<p>II.2</p> <p>De leerling kan eenvoudige eerste EHBO-handelingen verrichten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eenvoudige EHBO-handelingen (kleine snijwonden, oppervlakkig brandwonden, ...). <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Correct uitvoeren van toegelaten eenvoudige EHBO-handelingen en zorgen voor de hygiënische afdekking. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Kalmte bewaren. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 13 Veiligheid op de werkvloer</p> <p>13.6.9 EHBO</p>	<p>161 – 165</p>

<p>II.3</p> <p>De leerling kan de regels van het ergonomisch werken toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Eenvoudige ergonomische regels. • Systematisch de regels van de ergonomie toepassen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De regels van de ergonomisch werken toepassen in de praktijksituaties v van een bakkerij. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Systematisch de regels van de ergonomie toepassen. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 13 Veiligheid op de werkvloer</p> <p>13.5 Ergonomie</p>	<p>150 – 152</p>
---	---	--	------------------

1.3. *Werken in een organisatie en een team*

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>
<p>II.4</p> <p>De leerling kan zijn zelfbeheersing bewaren bij werkdruk.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aanleren van technieken om zich te beheersen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Technieken toepassen om zich te beheersen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Er zich bewust van zijn dat werkdruk eigen zijn aan het beroep. 		

<p>II.5</p> <p>De leerling vraagt tijdig hulp als hij een situatie niet aankan.</p>	<p><u>Kennis</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Organogram bedrijf. • Functiebeschrijvingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Op tijd hulp vragen. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Weten dat men niet alles alleen kan en dat het beter is hulp te vragen dan fouten te maken. 		
<p>II.6</p> <p>De leerling stelt zich flexibel op bij taakwisseling.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Mogelijkheden van taakwissels binnen de organisatie. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verschillende taken aankunnen, zodat taakwissels gemakkelijk kunnen. • Snel kunnen switchen van opdrachten binnen de functiebeschrijving. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Flexibiliteit. • Stiptheid. 		

<p>II.7 De leerling kan deelnemen aan teammomenten.</p> <p>II.8 De leerlingen voert de gemaakte afspraken uit.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Soorten teammomenten: briefing, debriefing, evaluatie. • Regels bij vergaderingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zich in een teammoment gedragen passend bij de functie. • Toepassen van gemaakte afspraken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respecteren van het gezag van de leidinggevende. • Zin voor samenwerking (team). 		
--	---	--	--

2. Kerncompetenties

2.1. Kerncompetentie 1

C1 Onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden in een brood- en banketbakkerij uitvoeren.			
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
II.9 De leerling kan onder begeleiding de voorbereidende werkzaamheden volgens plan uitvoeren.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none">• Stappenplan.• Basiskennis i.v.m.:<ul style="list-style-type: none">○ hoofd- en hulpgrondstoffen gebruikt in een brood- en banketbakkerij;○ additieven gebruikt in een brood- en banketbakkerij;○ materialen gebruikt in een brood- en banketbakkerij. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none">• Het stappenplan uitvoeren.• Hoofd- en hulpgrondstoffen herkennen.• Materialen herkennen. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none">• Richtlijnen strikt opvolgen.	Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen	29 – 59

<p>II.10</p> <p>De leerling kan onder begeleiding het benodigde klein materiaal herkennen, klaarzetten en correct gebruiken.</p>	<p><u>Kennis voor brood- en banketbakkerij:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klein materiaal. • Gebruik en onderhoud. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Benodigde kleine materiaal selecteren. • Het benodigde klein materiaal correct gebruiken. • Het benodigde klein materiaal onderhouden. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect voor materiaal. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofstuk 2 Groot en klein materiaal</p> <p>12 Kleinmateriaal</p>	<p>25 -26</p>
<p>II.11</p> <p>De leerling kan onder begeleiding het benodigde grote materiaal herkennen en correct gebruiken.</p>	<p><u>Kennis voor brood- en banketbakkerij:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het gebruikte materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Het benodigde grote materiaal gebruiksklaar maken. • Het benodigde grote materiaal correct gebruiken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Respect voor materiaal. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofstuk 2 Groot en klein materiaal</p> <p>1 - 11</p>	<p>17 - 25</p>

<p>II.12</p> <p>De leerling kan de indeling van de werkplaats in functie van de uit te voeren taken herkennen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> De regelgeving i.v.m. GMP en GHP (de school en omgeving, lay-out, productflow, infrastructuur / uitrusting en onderhoud / omgevingstemperatuur / schoonmaak en hygiëne / ...). Zie ook II.34 De werkplaats: <ul style="list-style-type: none"> o bestemming; o indeling; o basisuitrusting. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Het gebruik van de werkplaats herkennen in functie van de uit te voeren taken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Respect voor materiaal. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 15 HACCP- en GMP-normen</p>	<p>185 - 188</p>
<p>II.13</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de nodige toestellen op een veilige en correcte manier gebruiken, reinigen en terugzetten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Instructie- of veiligheidsfiches. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> De instructiefiches lezen en juist interpreteren. Het benodigde materiaal veilig en correct gebruiken. Het benodigde materiaal veilig en correct reinigen. Het benodigde materiaal op de juiste plaats terugzetten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Zin voor orde en netheid. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofstuk 2 Groot en klein materiaal</p> <p>1 - 11</p>	<p>17 – 25</p>

<p>II.14</p> <p>De leerling verwerft de basiskennis i.v.m. de <u>gebruikte</u> hoofd- en hulpgrondstoffen, additieven.</p>	<p><u>Kennis van de te gebruiken:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoofdgrondstoffen. • Hulpstoffen. • Additieven. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De nodige informatie kunnen opzoeken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Leergierig zijn. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p> <p>8. Additieven die de kwaliteit van het brood kunnen beïnvloeden</p>	<p>52 – 58</p>
<p>II.15</p> <p>De leerling kan onder begeleiding recepten van basisbereidingen en samenstellingen van recepten lezen en begrijpen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Basisrecepten. • Samenstellingen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Uitgaande van een recept al het nodige klaarzetten. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p> <p>zie ook II.9</p>	

<p>II.16</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de hoeveelheden en de samenstelling uitgaande van een te gebruiken recept correct afwegen en afmeten met het juiste materiaal.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Recepturen. • Samenstellingen. • Maten en gewichten. • Materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Volgens recept wegen en afmeten met het juiste materiaal. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Recepten aansluitend bij de bereidingen uit de hoofdstukken 5 t/m 11</p>	
<p>II.17</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de principes van de gezonde voeding toepassen in hun opdrachten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Gezonde voeding. • De actieve voedingsdriehoek. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De gebruikte ingrediënten in de actieve voedingsdriehoek situeren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor gezonde voeding. 	<p>Voedingsleer 2^{de} druk</p> <p>Hoofdstukken 1 tot 4</p> <p>Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek</p>	<p>9 – 52</p> <p>99 – 100</p>
<p>II.18</p> <p>De leerling kan onder begeleiding toezien op de versheid en de kwaliteit van de producten.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Basiscriteria voor verse producten: visueel, geur, staat van verpakking, houdbaarheid, gewicht en temperatuur. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleren op versheid. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Verantwoordelijkheidszin. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag</p>	<p>117 – 131</p>

2.2. Kerncompetentie 2

C2 **Onder begeleiding gistdeegproducten bereiden.**

<i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i>	<i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i>	<i>Handboeken MJP</i>	<i>Blz.</i>
---	---	-----------------------	-------------

<p>II.19</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van brood uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstellingen. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 4 Technische kennis</p>	<p>63 – 82</p>
<p>II.20</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van ‘zachte luxe’ uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Assortiment van broden, van zachte luxe, van harde luxe. 	<p>Hoofdstuk 5 Brood</p>	<p>85 – 110</p>
<p>II.21</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van ‘harde luxe’ uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De hoofdgrondstoffen en hulpgrondstoffen voor het bereiden van broden, van zachte luxe en harde luxe. • De samenstelling en rol van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • Het bepalen van de hoeveelheid. • Het bepalen van de temperatuur van de hoofd- en hulpgrondstoffen. 	<p>Hoofdstuk 6 Krokante broodjes</p> <p>Hoofdstuk 7 Speciale broden</p>	<p>113 – 134</p> <p>137 – 180</p>
<p>II.22</p> <p>De leerling kan onder begeleiding de basisbereidingen van ‘gerezen bladerdeeg’ uitvoeren.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • De verschillende kneedwijzen. • Eenvoudige toepassingen. • De voorwaarden voor gisting. • De gewichten voor deeg per stuk. • De technieken voor modelleren. • De technieken van het toeren. • De rol van vetstof en bereidingsmiddelen. • De invloed van de temperatuur op het eindproduct. • De invloed van het rijzen op het eindproduct. • De afbakmethodes. • Het bakproces. • Richtlijnen voor het verpakken. • Richtlijnen voor het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p>	<p>Hoofdstukken 8 en 9 Zacht luxe (groot en klein)</p> <p>Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg</p>	<p>183 – 260</p> <p>263 - 308</p>

2.3. Kerncompetentie 3

C3 Onder begeleiding producten voor de banketbakkerij bereiden.			
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
<p>II.23</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van vet- en boterdegen uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten vet- en boterdegen. • De samenstelling van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • De rol van de grond- en hulpstoffen. • De grond- en hulpstoffen in functie van het product. • Het bakken en het bakproces. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 6 Vetdeeg</p>	<p>119 - 158</p>

<p>II.24</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van bladerdeeg uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De soorten bladerdeeg. • De samenstelling. • De rol van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • De invloed van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • De verschillende methodes. • De deegtemperatuur. • De verschillende kneedwijzen. • Het belang bloemkwaliteit. • Het koelen of invriezen van deeg. • Het bakken. • Het bakproces. • Productiefouten. • Het verpakken. • Het bewaren. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken. 	<p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 7 Bladerdeeg</p>	<p>161 – 194</p>
--	--	--	------------------

<p>II.25</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van beslagen uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De soorten beslag (biscuit, cake en schuimbeslag). • De bereidingswijzen van beslag. • De hoofd- en hulpgrondstoffen. • De samenstelling. • De rol van de hoofd- en hulpgrondstoffen. • Het verwerken van de verschillende beslagtypes. • Het moment van afwerken van het beslagtypes. • Temperatuursbepaling bij het afbakken. • Het bewaren. • Het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken. 	<p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes</p>	<p>197 – 236</p>
--	---	--	------------------

<p>II.26</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van taarten en vlaaien uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Taarten/vlaaien met beslag. • Vullingen van fruit, beslag, crèmes. • Taarten/vlaaien met fruit. • Afwerkingen met gelei (zoals met aardbeien- of abrikozengelei). • Fruitsoorten. • Taarten/vlaaien met slagroom. • Invloed van temperatuur op eindproduct. • Het bewaren. • Het verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 11 Taarten en vlaaien</p>	<p>309 – 340</p>
---	--	--	------------------

<p>II.27</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van crèmesoorten uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten crèmesoorten. • De hoofd- en hulpgrondstoffen. • De temperatuur van de grondstoffen. • De samenstelling van de grond- en hulpstoffen. • De samenstelling van de verschillende crèmesoorten. • Houdbaarheid crèmesoorten. • Bewaren. • Verpakken. • Invloed van de temperatuur op het eindproduct. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes</p> <p>6.8 Crèmes</p>	<p>236 - 246</p>
--	--	--	------------------

<p>II.28</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen van soezenbeslag uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De samenstelling grond- en hulpstoffen. • De samenstelling van het beslag. • De techniek van het verwerken van het soezenbeslag. • Het koelen en invriezen voor of na het bakken. • De invloed van de temperatuur op het eindproduct. • De verschillende wijzen van afwerking. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en hygiënisch werken. 		
--	--	--	--

2.4. Kerncompetentie 4

<p>C4 Onder begeleiding chocolade, marsepein en suiker bewerken.</p>

Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
<p>II.29</p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige bewerkingen met marsepein uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Grond- en hulpstoffen. • Soorten marsepein. • Samenstelling en verhoudingen van marsepein. • Verhouding figuren. • Het bewaren van marsepein. • Het verpakken van marsepein. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Modelleren van eenvoudige figuren. • Kleuren van marsepein. (U) • Marsepein bewaren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 4</p> <p>19 – 25 Marsepein</p>	<p>50 - 91</p>

<p>II.30</p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige bewerkingen met chocolade uitvoeren.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Soorten chocolade. • Het voorkristalliseren van chocolade. • Eenvoudige bewerkingen. • Het bewaren van chocolade. • Het verpakken van chocolade. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Chocolade voorkristalliseren. (U) <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken. 	<p>Hoe werk ik met chocolade</p> <p>De productie van chocolade</p> <p>Soorten chocolade</p> <p>Chocolade bewaren</p>	<p>21 -33</p> <p>34 – 39</p> <p>40 – 41</p>
---	---	--	---

<p>II.31</p> <p>De leerling kan onder begeleiding basisbereidingen met pralines uitvoeren. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • De samenstelling grond – hulpgrondstoffen. • Het samenstellen van een vulling, pralines. • Het verwerken van een vulling. • Het afwerken van pralines. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitudes:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zin voor hygiënisch werken. • Zin voor samenwerking. 	<p>Hoe werk ik met chocolade</p> <p>Basistechnieken</p>	<p>57 – 77</p>
<p>II.32</p> <p>De leerling kan onder begeleiding eenvoudige bewerkingen om te garneren toepassen.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Garneertechnieken. • Garneerglazuur. • Opschriften. • Tekeningen. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Precies werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 4 Garneren en maskeren</p> <p>1 - 11</p>	<p>39 - 47</p>

2.5. Kerncompetentie 5

C5 Onder begeleiding consumptie-ijs bereiden en verwerken.			
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
II.33 De leerling kan onder begeleiding eenvoudige ijsbereidingen uitvoeren. (U)	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Onder begeleiding de apparatuur op een correcte manier kunnen reinigen en ontsmetten. Juist kunnen afwegen van de grondstoffen. Onder begeleiding de composities kunnen vervaardigen en turbineren tot consumptie-ijs. Het consumptie-ijs hygiënisch in de ijsdozen kunnen verpakken. Het ijs op de correcte manier kunnen etiketteren en bewaren. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Hygiënisch werken. 	<p>Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 10 Consumptie-ijs</p>	311 – 342

2.6. Kerncompetentie 6

C6 **Onder begeleiding de wetgeving van veilig en milieubewust handelen toepassen.**

*Leerplandoelstelling
(= onderliggende
competentie)*

Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes

Handboeken MJP

Blz.

<p>II.34</p> <p>De leerling kan onder begeleiding veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtlijnen en procedures met betrekking tot GMP en GHP. • Veiligheidsfiche van het materiaal. • Defecten en storingen van het materiaal. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Voorschriften en instructies betreffende veiligheid, hygiëne en milieu toepassen. • Voorgeschreven procedures toepassen. • Persoonlijke hygiëne toepassen. • Persoonlijke beschermingsmiddelen gebruiken. • Werkomgeving schoonhouden. • Materiaal volgens voorschriften gebruiken. • Materiaal volgens voorschriften reinigen. • Afval- en restproducten sorteren. • Melden van defecten en storingen van het materiaal. • Uitvoeren van het reinigingsplan. • Maken van de nodige registraties. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Veilig, hygiënisch en milieubewust werken. 	<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. persoonlijke hygiëne 4. risicoanalyse in de bakkerij <p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Stap 11 tot 16</p>	<p>11</p> <p>12 - 13</p>
---	---	--	--------------------------

<p>II.35</p> <p>De leerling kan onder begeleiding geleverde producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Etikettering. • Basisprincipes voor bewaren – verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag</p>	<p>117 - 131</p>
<p>II.36</p> <p>De leerling kan onder begeleiding afgewerkte en halfafgewerkte producten bewaren conform de geldende wetgeving.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De wetgeving toepasselijk voor deze doelstelling. • Basis bewaar technieken. • Basis verpakken. • Basis etiketteren. • Basis koel technieken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <p>Omzetten van bovenvermelde kennis in praktijkoefeningen, maar evengoed die kennis verwerven via de praktijkoefeningen.</p> <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurigheid. Verantwoordelijkheidszin. 		

2.7. Kerncompetentie 7

C7 Binnen de context van een brood- en banketbakkerij onder begeleiding prijsbewust handelen.			
Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)	Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes	Handboeken MJP	Blz.
II.37 De leerling kan onder begeleiding zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Belang van zorgvuldig omgaan met voedingsproducten, materialen en toestellen in functie van het bewaken van de kosten. <u>Vaardigheden en attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> • In alle handelingen steeds rekening houden met de gevolgen voor de kosten. 		
II.38 De leerling kan onder begeleiding prijzen van basisproducten opzoeken.	<u>Kennis:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Eenheidsprijzen. • Seizoensgebonden prijzen. <u>Vaardigheden:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Opzoeken van prijzen. <u>Attitude:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig en gericht opzoeken. 		

<p>II.39</p> <p>De leerling kan onder begeleiding een foodcost berekenen. (U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten. • Gebruik ICT i.f.v. de foodcostberekening. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • De foodcost berekenen van een product volgens procedure. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nauwkeurig rekenen. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 21</p> <p>21.4 Kostprijsberekening</p>	<p>238 – 244</p>
<p>II.40</p> <p>De leerling kan onder begeleiding meewerken aan het zuinig omgaan met energie en milieu.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Notie van energiekosten. • Notie van milieukosten. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Op een verantwoorde manier omgaan met energie en milieu. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Zuinig en bewust omgaan met energie. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Stap 12 (afvalbeheer) en stap 23 (energie)</p>	

2.8. Kerncompetentie 8

<p>C8 De verkoop helpen voorbereiden.</p>			
<p><i>Leerplandoelstelling (= onderliggende competentie)</i></p>	<p><i>Ondersteunende kennis, vaardigheden en attitudes</i></p>	<p><i>Handboeken MJP</i></p>	<p><i>Blz.</i></p>

<p>II.41</p> <p>De leerling kan onder begeleiding producten helpen schikken ter voorbereiding van de verkoop.</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Presentatie van winkelklare producten. • Etikettering. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Producten winkelklaar maken. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Richtlijnen correct opvolgen. 	<p>Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk</p> <p>Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop</p>	
<p>II.42</p> <p>De leerling kan onder begeleiding brood snijden en verpakken.(U)</p>	<p><u>Kennis:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Maten en gewichten. • Manieren van verpakken. <p><u>Vaardigheden:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Snijden van brood. • Brood verpakken in de juiste verpakking. <p><u>Attitude:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Klantgericht werken. 		