Leerplan ovsg/po O/2/2013/305 – derde graad ‘Brood- en banket tso’

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.3 TV/PV Praktijk Bakkerij: taalontwikkelend vakonderwijs  |  |
|  | **De (nieuwe) vaktermen kunnen gebruiken, mondeling en schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDVLER 4STM 1** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.: * het productieproces o.a. planning, bereiding, opbouw en afwerking;
* de grondstoffen;
* machines en klein gereedschap;
* correcte benaming van de bereiding- en bewerkingsmethodes;
* correcte benaming van de eindproducten.
 | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal****Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen****Banketbakkerij 3de druk****Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen****Hoofdstuk 2 Klein materiaal** | 17 – 2627 – 5927 – 3723 - 24 |
|  | **Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen, analyseren, en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.** | **EDVLER 3LER 4STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a.* cursus
* GIP – bundel
* stagebundel/stageschrift
* recepten
* opgaven
* artikels
* handleidingen
* veiligheids- en hygiënefiches
 |  |  |
|  | **Vakgerichte teksten kunnen schrijven.**  | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Vakgerichte teksten:- verwerken van gegevens of leerstof;- gegeven informatie samenvatten;- antwoorden op toetsvragen;- onderschriften bij afbeeldingen;- een aangereikt schema aanvullen;- informatie samenvatten.Samenstellen van een GIP-bundel (geïntegreerde proef).Aanvullen van het stagedossier. |  |  |
|  | **Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.** | **EDVLER 4LER 5STM 1** | **B** |  |  |
|  | Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten o.a. * bij het verdedigen van GIP-opdrachten;
* bespreking stage;
* gastdocenten, bedrijfsbezoeken, studie-uitstappen.
 |  |  |
|  | **Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek en kunnen communiceren met diverse doelgroepen.** | **EDVLER 4STM 1STM 5STM 22** | **B** |  |  |
|  | Aangepaste communicatie en vakgerichte gesprekken met o.a. - medeleerlingen- leerkrachten- klanten- leveranciers- werkgever/stagegever |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.4 TV/PV Praktijk Bakkerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie |  |
|  | **Verschillende beroepsmogelijkheden, vervolgopleidingen die gelinkt zijn aan de studierichting brood- en banketbakkerij en confiserie kunnen toelichten.** | **EDVLER 13LER 14LER 15LER 16STM 12** | **B** |  |  |
|  | Een realistisch beeld schetsen van de werkomgeving.Beroepsmogelijkheden – Bedrijven.Vervolgopleidingen.Specialisatiejaren. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****STAP 2 Vestigingsvoorwaarden** | 13 - 29 |
|  | **Eerste hulp kunnen bieden en de noodnummers kunnen raadplegen om de juiste professionele hulpverleners te kunnen oproepen.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 10** | **B** |  |  |
|  | Benadering van een noodsituatie.Eerste hulp bij: * kleine verwondingen voor o.a. schaafwonden, snijwonden, lichte brand – en vrieswonden
* elektrocutie

Contacteren van professionele hulpverlening en advies opvolgen voor o.a. verwondingen, vergiftiging, elektrocutie, brand – en vrieswonden (de ernst van een verbranding herkennen). | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****Stap 13 Veiligheid op de werkvloer** | 147 - 171 |
|  | **Een evacuatieplan kunnen interpreteren en de veiligheidsvoorschriften kunnen naleven.** | **EDVLER 3LER 4STM 8** | **B** |  |  |
|  | Preventie/sensibiliseren:* bescherming van de gezondheid
* veiligheidspictogrammen
* brandveiligheid
 | Idem |  |
|  | **De vigerende reglementering betreffende het hygiënebeheersingsplan, ergonomie, milieu, en veiligheidsvoorschriften kunnen toelichten en toepassen op de werkplaats.** | **EDVLER 3LER 4STM 27** | **B** |  |  |
|  | Het ARAB, Codex en AREI:* toepassingsgebied
* specifieke kledingsvoorschriften
* beroepsziekten

Inhoud verbandkist.Persoonlijke hygiëne en omgevingshygiëne op de werkplaats; reinigen, ontsmetten en onderhouden van materieel en werkplaats.Milieuvoorschriften i.v.m. afvalverwerking bij:* aankoop
* bereiding/productie
* verkoop

Rationeel energieverbruik.Aandacht voor geluidsoverlast.Sorteren van restafval.  | Idem**STAP 12 Afvalbeheer** | 149 – 150135 – 145  |
|  | **De vigerende reglementering betreffende het hygiënebeheersingsplan, ergonomie, milieu, en veiligheidsvoorschriften kunnen toelichten, toepassen en gedeeltelijk opstellen.** | **EDVLER 3LER 4STM 27** | **U** |  |  |
|  | o.a.* opstellen afvalbeleidsplan
* grondstoffenbeheer in functie van het hygiënebeheersingsplan
* reinigingsplan
* ongediertebestrijding
 | idem |  |
|  | **Diverse toestellen klein specifiek materieel gebruikt in de bakkerij/banketbakkerij en confiserie kunnen kiezen, benoemen en gebruiken rekening houdend met de veiligheids- en hygiënevoorschriften.** | **EDVLER 3LER 4LER 5LER 6STM 13** | **B** |  |  |
|  | De toestellen gebruiksklaar maken, gebruiken en reinigen.Verschillende types van o.a.* ovens
* kneders
* uitroltafel
* klopper/mengelaars
* ijsturbines
* tempereermachines
* diepvriezers
* koelkasten

Instructiefiches/veiligheidsfiches lezen en de instructies opvolgen. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**13.6.4 Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur |  154 |
|  | **In functie van de uit te voeren werkstukken schetsen kunnen maken.** | **EDVLER 3LER 11STM 2STM3** | **B** |  |  |
|  | Ontwerpen, werktekeningen, schetsen voor o.a. werkstukken in chocolade, suikerwerk, brood, imitatie, decors. |  |  |
|  | **Het eigen werk veilig en efficiënt kunnen plannen, organiseren en indien nodig bijsturen.** | **EDVLER 1LER 2LER 3LER 4LER 6STM 8STM 9STM 13** | **B** |  |  |
|  | **In functie van de opdracht het nodige materieel en de grondstoffen kunnen kiezen en hun keuze verantwoorden.** | **EDVLER 5STM 12** | **B** |  |  |
|  | Werkorganisatie: werk organiseren in functie van de opdracht, het eindproduct, enz.Opstellen van een werkschema voor diverse taken.Voorzien van het nodige materieel en grondstoffen.Timemanagement. |  |  |
|  | **Het klein en groot materieel en de hulpmiddelen kunnen onderhouden en opbergen op de juiste plaats.** | **EDVLER 4LER 6** | **B** |  |  |
|  | OpbergenOnderhouden |  |  |
|  | **Afgewerkte producten en grondstoffen in de bakkerij/banketbakkerij en chocolade kunnen bewaren en toelichten rekening houdend met de vigerende reglementering en bewaarmethode.** | **EDVLER 4STM 8STM 20** | **B** |  |  |
|  | Houdbaarheidstechnieken voor grondstoffen, halffabricaten en afgewerkte producten voor o.a.* koel- en vriestechnieken: bewaartemperatuur, ontdooitechniek (tijd en temperatuur)
* vacuüm techniek
* productieproces aanpassen aan de houdbaarheid/verwerking

Controleren en vaststellen van de versheid en de kwaliteit.Temperatuurcontroles. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****Stap 14 Voedselveiligheid****Stap 15 HACCP- en GMP-normen** | 173 – 183184 - 189 |
| 1. TV
 | **De verschillende verpakkingen kunnen toelichten in functie van het te verpakken product rekening houdend met de vigerende reglementering.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM13** | **B** |  |  |
|  | Geschikte, esthetisch verantwoorde verpakking.Verplichte formulering op het etiket voor bepaalde producten. | **Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop** | 209 - 221 |
| 1. PV
 | **De producten op een correcte manier kunnen verpakken, etiketteren en presenteren voor bakkerij, banketbakkerij, confiserie, consumptie-ijs en chocoladeproducten rekening houdend met de vigerende reglementering.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 7STM 8STM 20STM 25** | **U** |  |  |
|  | Geschikte, esthetisch verantwoorde verpakking kiezen.Verplichte formulering op het etiket aanbrengen.Verkoopsgericht presenteren. | idem |  |
|  | **Mogelijke fouten bij het (eind)product kunnen opsporen, vaststellen, toelichten, oplossingen bedenken, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.** | **EDVLER 7LER 9LER 10LER 11STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen.Opsporen van fouten o.a. bij:* het productieproces volgens receptuur
* volume, smaak en kleurafwijking
* het herberekenen van de receptuur in functie van de opdracht
* bereiding in functie van de opdracht
* bakproces
* opbouw
* afwerking
* turbineren van ijs
* bewaring
 | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4 Technische kennis****12 Oorsprong der gebreken** | 80 - 81 |
|  | **Efficiënt informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Opzoekwerk via internet en/of intranet kritisch benaderen.Verworven informatie verwerken. |  |  |
|  | **Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vak opvolgen en toepassen.** | **EDVLER 3STM 8STM 13** | **B** |  |  |
|  | De nieuwe technieken en ontwikkelingen in de sector opvolgen en toepassen om de eigen deskundigheid op te bouwen. |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.5 Stage Bakkerij |  |
|  | **De vigerende reglementering met betrekking tot de leerlingenstage in bronnen kunnen terugvinden.** | **EDVLER 3LER 4** | **B** |  |  |
|  | o.a.* arbeidswetgeving
* verzekering
* veiligheid en gezondheid op het werk
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****Stap 22 Personeelsbeleid** | 249 - 257 |
|  | **De documenten uit het stagedossier kunnen toelichten en in- en aanvullen.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 1** | **B** |  |  |
|  | o.a.* keuze van stageplaats in functie van de noden van de leerlingen
* stageovereenkomst
* stagereglement
* bespreking stageperiode/uurregeling en eventuele afwijkingen
* geïndividualiseerde activiteitenlijst
* gezondheidsattest
* risicoanalyse
* werkpostfiche
* stageschrift
* leervorderingen
* evaluatie
 |  |  |
|  | **Kunnen reflecteren op de stagactiviteiten en – ervaringen.** | **EDVLER 10STM 16STM 22** | **B** |  |  |
|  | Stage-ervaringen aan de medeleerlingen uitwisselen. |  |  |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.6 TV/PV Praktijk Bakkerij: technisch proces en technische (deel)systemen |  |
|  | **De opeenvolgende stappen in het technisch proces kunnen doorlopen om het technisch (deel)systeem te realiseren.** | **EDVLER 6** | **B** |  |  |
|  | De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:* behoefte/ probleem:
	+ omschrijven
	+ evaluatiecriteria bepalen/kennen
* voorbereidingen:
	+ behoefte/probleem onderzoeken
	+ informatie verzamelen
	+ een werkplanning maken
	+ keuze van de grondstoffen
	+ keuze van de werkmethode
	+ keuze van het juiste materieel
* realisatie:
	+ toepassing van de werkplanning/-methode
	+ correct verwerken van de grondstoffen
	+ juist gebruik van het materieel
	+ afwerken en presenteren
	+ het materieel onderhouden
* verbruiken en evalueren:
	+ controleren en proeven van de realisatie
	+ het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria
	+ zoeken naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren),
	+ alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost!
	+ nieuwe behoefte/probleem?
 | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4 Technische kennis** **Hoofdstuk 5 Brood** | 63 – 8285 – 110 |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.7 PV Praktijk Bakkerij: Proefbakkerij |  |
| 1. PV
 | **Het belang van het vak kunnen omschrijven.** | **ERVLER 13STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a.* wetenschappelijke waarde
* commerciële waarde
 |  |  |
| 1. PV
 | **Proefondervindelijke testen nauwkeurig kunnen uitvoeren, rekening houdend met de vooropgestelde criteria.** | **ERVLER 4LER 6LER 9STM 8STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Criteria in functie van de * grondstoffen
* klein en groot materieel
* voorgeschreven werkwijze
* uitvoering
* beoordeling
 |  |  |
| 1. PV
 | **Producten uit de “Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocolade” kunnen vergelijken en variaties kunnen vervaardigen.** | **EDVLERLER 7LER 9LER 10STM 12**  | **B** |  |  |
|  | Vervaardigde producten uit de Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocoladeVariaties op de vervaardigde producten uit de Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocoladeVariaties op basis van:* grondstoffen/receptuur: o.a. soorten, alternatieve grondstoffen , kwaliteit, verhouding
* materieel: o.a. oventypes, knedertypes, ijsturbines,
* werkmethodes: o.a. warme en koude bereidingen, rijs- en rusttijden, afbakken, koelen
 |  |  |
| 1. PV
 | **Producten uit “Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocolade” kunnen vergelijken en beoordelen.** | **EDVLER 9LER 10STM 13** | **B** |  |  |
|  | Technische beoordeling op o.a.* volume
* opslag
* structuur
* snijdbaarheid

Organoleptische beoordeling o.a.* kleur
* reuk
* smaak
 |  |  |
| 1. PV
 | **De houdbaarheid van producten kunnen beoordelen en bijsturen.** | **EDVLER 7LER 9LER 10STM 13** | **B** |  |  |
|  | De houdbaarheid van de producten in functie van de:* keuze van grondstoffen
* productiemethode
* bewaringsmethode
* verpakkingsmethode
 |  |  |
| 1. PV
 | **De proefondervindelijke testen oordeelkundig kunnen beoordelen en opmaken van een foutenanalyse.** | **EDVLER 9STM 13** | **B** |  |  |
|  | Fouten waarnemen bij de keuze van:* grondstoffen/receptuur
* groot en klein materieel
* werkmethode
* bewaring en verpakking
 |  |  |
| 1. PV
 | **Een verslag kunnen opstellen op basis van de verzamelde gegevens in functie van het onderzochte product.** | **EDVLER 10LER 11STM 13** | **B** |  |  |
|  | O.a. - objectieve en subjectieve waarnemingen- synthese van observatie- en beoordelingsgegevens- conclusies trekken uit de synthese |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| 5.8 TV Toegepaste chemie |  |
| 5.8.1 Taalontwikkeling vakonderwijs zie ook 5.3 |  |
|  | **De nieuwe vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.** | **EDVSTM 1LER 4** | **B** |  |  |
|  | In verband met o.a.* labomaterieel
* gereedschappen
* technieken
 |  |  |
|  | **Vakgerichte teksten kunnen schrijven, begrijpend kunnen lezen, analyseren, en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.** | **EDVLER 3LER 4STM 8** | **B** |  |  |
|  | Begrijpend lezen van o.a.- cursus- opgaven- artikels- handleidingen- instructies- laboverslagenVakgerichte tekstjes schrijven o.a.- laboverslagen opstellen- gegeven informatie onder begeleiding samenvatten- antwoorden op toetsvragen- onderschriften bij afbeeldingen- een aangereikt schema aanvullen- informatie samenvatten |  |  |
|  | **Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten. |  |  |
|  | **Logische verbanden van het vak binnen het studiegebied kunnen verwoorden, mondeling en/of schriftelijk.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | O.a. proeven uitvoeren in functie van de opleiding. |  |  |
|  | **Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek.** | **EDVLER 5STM 1** | **B** |  |  |
|  |  |  |  |
| 5.8.2 Werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie zie ook 5.4 |  |
|  | **Het eigen werk efficiënt kunnen plannen en organiseren.** | **EDVLER 1LER 4LER 6STM 8** | **B** |  |  |
|  | Werkorganisatie: laboproeven op een veilige en logische manier laten verlopen.Timemanagement. |  |  |
|  | **Labomaterialen kunnen herkennen, kiezen en hanteren.**  | **EDVLER 3LER 4** | **B** |  |  |
|  | O.a.* glaswerk
* bunsenbranders
* weeg – en meettoestellen
* microscoop
 |  |  |
|  | **Gereedschappen, hulpmiddelen, materialen/grondstoffen en installaties op een veilige en efficiënte manier gebruiken, onderhouden en opbergen.** | **EDVLER 4STM 8STM 13** | **B** |  |  |
|  | Veilig gebruiken van:* gereedschappen en hulpmaterialen
* materialen/grondstoffen
* installaties

Onderhouden en stockeren volgens vooropgestelde veiligheidsnormen. |  |  |
|  | **Veiligheidsinstructies kunnen interpreteren en toepassen;tijdens de werkzaamheden zorg dragen voor de eigen veiligheid en die van collega’s en aandacht besteden aan ergonomie.** | **EDVSTM 27STM 18** | **B** |  |  |
|  | Veiligheidsinstructies.Ergonomie. |  |  |
|  | **Tijdens de activiteiten in een labo de milieu- hygiëne- en veiligheidsvoorschriften respecteren en toepassen.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | Kennis maken met:* materieel en materiaal
* de pictogrammen

Verantwoord met stoffen en afvalstoffen omgaan.Milieuzorg.Hygiëne. |  |  |
|  | **Het werkstuk en het werkproces op geregelde tijdstippen beoordelen op kwaliteit en bijsturen indien nodig.** | **EDVLER 7LER 9STM 25** | **B** |  |  |
|  | Kwaliteitszorg: evaluatie en bijsturing van werkstuk en werkproces. |  |  |
|  | **Informatie elektronisch kunnen raadplegen en verwerken.** | **EDV LER 3LER 4STM 15** | **B** |  |  |
|  | Gebruik maken van ICT ter ondersteuning van diverse activiteitenVerworven informatie verwerken o.a.:* rapporteren van proeven
* resultaten kritisch bespreken
 |  |  |
|  | **Informatie schematisch kunnen voorstellen**  | **EDVLER 1LER 2STM 13** | **B** |  |  |
|  | Schetsen van proefopstellingen in laboverslagen opnemen. |  |  |
|  | **Fouten kunnen opsporen, vaststellen en maatregelen voorstellen om ze te voorkomen.** | **EDVLER 6LER 7STM12STM 13** | **B** |  |  |
|  | De foutenanalyse voor de behandelde onderwerpen toepassen.Fouten bij o.a.* experiment
* verwerking
 |  |  |
|  | **Nieuwe technieken en toepassingen kunnen toelichten.** | **EDVSTM 8** | **B** |  |  |
|  | Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vakgebied opvolgen. |  |  |
| 5.8.3 Labo |  |
|  | **De basishandelingen veilig kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4STM 13STM 27** | **B** |  |  |
|  | O.a.* overbrengen van vloeistoffen
* vouwen van filtreerpapier
* filteren
* verwarmen
* temperatuurregeling
* gebruik maken van precisiebalans
* titreren
* kristallisatie van suiker/zout
 |  |  |
|  | **De basisbegrippen uit de chemie kennen.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | O.a.* mol
* zouten
* zuren
* basen
 |  |  |
|  | **De vakbegrippen bij het maken van oplossingen kunnen hanteren.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | Diverse begrippen o.a. verzadigd, onverzadigd, oververzadigd, neerslag, kristallisatie. |  |  |
|  | **Procentuele samenstellingen kunnen berekenen en uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Voor o.a.* suikeroplossing
* zoutoplossing
* vetoplossing
 |  |  |
|  | **Het begrip pH – waarde kennen en metingen kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | Aflezen van de pH – waardeGrenzen van de pH – schaalZurenBasen |  |  |
|  | **Chemische, fysische en biologische kenmerken van water kunnen omschrijven.** | **EDVLER 5** | **B** |  |  |
|  | *Aw-* waardeRelatie tussen het vochtgehalte en het bederf. |  |  |
|  | **Toepassingen met water kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **U** |  |  |
|  | O.a. bepalen van het vochtgehalte in voedingsmiddelen |  |  |
|  | **Soorten eigenschappen en gebruik van zout kunnen omschrijven.** | **EDVLER 5** | **U** |  |  |
|  | * invloed van zout op smaak en kleur;
* verband tussen het gebruik van zout en bewaren;
* verband tussen de oplosbaarheid van eiwitten en het zoutgehalte.
 |  |  |
|  | **Toepassingen met zout kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a.* bepalen van het zoutgehalte
* een vergelijking van bakpoeders maken
* de oplosbaarheid van bakpoeders
 |  |  |
|  | **De basiskennis van de koolstofbindingen kunnen aanwenden op soorten, eigenschappen en gebruik van vetten.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | Volgens oorsprongVolgens samenstelling |  |  |
|  | **Toepassingen met vetten kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a. bepalen van het totale vetgehalte |  |  |
|  | **De basiskennis van de koolstofbindingen kunnen aanwenden op soorten, eigenschappen en gebruik van eiwitten.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | Onderscheid tussen dierlijke en plantaardige eiwitten.Structuur van de eiwitten.Aantonen van de eiwitten in voedingsmiddelen.* enzymenwerking
 |  |  |
|  | **Toepassing met eiwitten kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a.* opsporen van eiwitten
* enzymatische inwerking
 |  |  |
|  | **De basiskennis van de koolstofbindingen kunnen aanwenden op soorten, eigenschappen en gebruik van koolhydraten.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | Voor o.a.:* Monosacharide
* Oligosacharide
* Polysacharide: verteerbaar, niet-verteerbaar, gemodificeerde zetmeel, DE – waarde
 |  |  |
|  | **Toepassingen met koolhydraten kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | O.a.* eenvoudige proeven op de koolhydraten
* opsporen van koolhydraten
* opsporen van zetmeel
* bruinkleurig bij koolhydraten
 |  |  |
|  | **De begrippen van additieven en contaminanten kunnen omschrijven.** | **EDVLER 5** | **B** |  |  |
|  | Soort o.a.* kleurstoffen
* smaakstoffen
* bewaarmiddelen
 |  |  |
|  | **De wetgeving bij het gebruik van additieven en contaminanten kunnen raadplegen en toepassen.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 8** | **B** |  |  |
|  | In verband met:* begrippen
* gebruik van E- nummers
* ADI – waarde
 |  |  |
|  | **De indeling van micro-organismen kunnen weergeven.** | **EDVLER 4** | **B** |  |  |
|  | Indeling naar soort, functie, temperatuur en zuurstofbehoefte. |  |  |
|  | **Toepassingen met micro – organismen kunnen uitvoeren.** | **EDVLER 4LER 5STM 8** | **U** |  |  |
|  | O.a.* kweken van culturen
* bepalen van kiemgetal
 |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| 5.9 TV Bakkerij: bedrijfsorganisatie | Indien het vak toegepaste economie in het complementair gedeelte wordt ingericht is samenwerken ten stelligste aangewezen. In coördinatie met… |
| 1. TV
 | **Informatie kunnen verwerven i.v.m. de toelatingsvoorwaarden voor het zelfstandig uitoefenen van het beroep rekening houdend met de vergunning voor een handelsvestiging.** | **EDVLER 3STM 7** | **U** |  |  |
|  | Vergunning voor een handelsvestiging, andere reglementeringen en vergunningen.De voorwaarden bij het uitoefenen van het beroep van bv.* brood- en banketbakkerij
* chocoladebewerker
* ijsbereider
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****STAP 2 Vestigingsvoorwaarden****(STAP 3 -5)****STAP 9 Mijn bakkerij inrichten** | 13 – 29(31 – 55) 91 – 99  |
| 1. TV
 | **Op een verantwoorde manier materieel en grondstoffen kunnen kiezen.** | **EDVLER 3STM 8** | **B** |  |  |
|  | Informatie opvragenKeuzemotivatie: * Prijs/kwaliteitsverhouding
* Leveringscriteria
* Betalingsmodaliteiten
* Attest van overeenstemming
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****STAP 10 Materieel en materiaal** | 101 – 115  |
| 1. TV
 | **Het belang van een goed voorraadbeheer kunnen toelichten.** | **EDVLER 5STM 1** | **B** |  |  |
|  | Plannen van aankoop van o.a.* Grondstoffen
* Verpakking
 | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk****STAP 11 Ontvangst en opslag** | 117 – 133  |
| 1. TV
 | **Een correct voorraadbeheer van grondstoffen kunnen toelichten i.f.v. de traceerbaarheid.** | **EDVLER 5STM 1** | **B** |  |  |
|  | Voorraadbeheer rekening houdend met het FEFO (‘first expired, first out’) – systeem voor droge en gekoelde grondstoffen.Traceerbaarheid bespreken. | Idem |  |
| 1. TV
 | **Het onderscheid tussen vaste en variabele kosten concreet kunnen weergeven en kunnen toelichten met voorbeelden uit de eigen sector.** | **EDVLER 4LER 5STM 1** | **U** |  |  |
|  | Onderscheid tussen variabele en vaste kosten | **STAP 7 Je financieringsplan** | 63 – 69  |
| 1. TV
 | **Een kostprijsberekeningen kunnen uitvoeren in functie van producten binnen de sector.** | **EDVLER 4LER 5LER 6** | **B** |  |  |
|  | Bepalen van de verkoopprijs. | Idem |  |
| 1. TV
 | **De barema’s van de verschillende personeelscategorieën kunnen raadplegen.** | **EDVLER 3** | **U** |  |  |
|  | Barema: minimumloon | **STAP 22 Personeelsbeleid** | 249 – 257  |
| 1. TV
 | **Inzicht verwerven in de marketing binnen de sector.** | **EDV** | **B** |  |  |
|  | Marktsituatie en marktaandeel: trendsDe marketingmix: o.a.* promotie, public relations, reclame en publiciteit
* verkooptechnieken en verplichte etikettering
 | **STAP 4 Marketing** | 35 – 47  |
| 1. TV
 | **De elementen van een goed personeelsbeleid kunnen toelichten.** | **EDVSTM 1** | **B** |  |  |
|  | O.a.* selectie en aanwerving van vast personeel, jobstudent, …
* functieomschrijving
* opleiding
* nascholing
 | **STAP 22 Personeelsbeleid** | 249 – 257 |

| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 5.10 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk bakkerij |  |
| 1. TV
 | **De wettelijke broodsoorten kunnen benoemen en hun samenstelling kunnen toelichten.** | **EDV** | **B** |  |  |
|  | De reglementering in verband met:* de broodsoorten
* de samenstelling
* toegelaten hoeveelheid droge stof en zout berekenen
 | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4 Technische kennis** **Hoofdstuk 5 Brood** | 63 – 8285 – 110 |
| 1. TV
 | **De grondstoffen kunnen kiezen en de invloed van de grondstoffen kunnen uitleggen in functie van de bereiding.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | De functie van de verschillende grondstoffen o.a.* bloem en meelsoorten
* zout
* gist
* bereidingsmiddel
* toevoegingen o.a. noten, spek, honing, bier

Kenmerken en controle van bloemkwaliteiten, het verband tussen:* drogestof en vochtgehalte
* eiwitgehalte en gluten
* asgehalte
 | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen****Banketbakkerij 3de druk****Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen** | 27 – 5927 – 37 |
|  | **De gistdegen kunnen kiezen en benoemen volgens het te maken product, het deegbereidingsproces kunnen toelichten, het deeg bereiden, verwerken en afwerken op basis van de vigerende reglementering.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | De receptuur toepassen voor de bereidingen van:* diverse broodsoorten o.a.
* roggebrood
* meergranenbrood
* brood met zuurdesem
* internationale broodsoorten
* brood met speciale toevoegingen
* galettebrood
* zachte luxe o.a.
* paasbrood
* kerststollen
* panetonne
* (gevulde) brioches, sandwiches
* Baba
* taarten
* wafel
* krokante bakkerijproducten (harde luxe) o.a.
* (tafel)broodjes
* pistolets
* broodjes met speciale toevoegingen
* stokbrood/fougasse
* ciabatta
* keizerbroodjes
* decoratieve broden
* gerezen bladerdeeg: o.a.
* gevulde koffiekoeken
* (gevulde) croissants
* Deense koffiekoeken
* Zweedse krans
* hartige degen o.a.
* pizza’s
* groenten-, vlees- en kaastaarten
* bake off producten

Het deegbereidingsproces toepassen in functie van het te bereiden deeg.Het deeg afwerken in functie van het eindresultaat/opdracht. | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 7 Speciale broden****Hoofdstuk 8 Zachte luxe groot****Hoofstuki 6 Krokante broodjes****Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg** | 137 – 180183 – 220113 – 134263 - 306  |
|  | **De kneedsystemen kunnen onderscheiden en toepassen in functie van het eindresultaat en/of grondstof.** | **EDVLER 2 LER 3LER 4STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Bereidingen met trage en snelle kneding.De voor- en nadelen van de verschillenende systemen o.a.* klassieke methode
* groene methode
 | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4 Technische kennis****2.2 – 2.3** | 66 - 67 |
|  | **De diverse rijsprocessen kunnen beschrijven en toepassen in functie van het product en bereidingsmethode.** | **EDVLER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Soorten rijsprocessen: o.a.* het klassieke rijsproces
* het remrijsproces
* trage gistingsproces

De invloed van de remrijskast op het bereidingsproces en de samenstelling van het deeg. | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4 Technische kennis****3 Rijsproces** | 68 - 71 |
|  | **De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, de juiste bakwijze kunnen kiezen en toepassen op de diverse producten.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Verschillende stadia van het bakproces.De parameters voor het instellen van de oven bepalen.De invloeden van de instellingen op het product. Het stoomapparaat al dan niet inschakelen en programmeren. | **Bakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4 Technische kennis****9 Bakproces** | 76 - 81 |
|  | **Het afkoelingsproces kunnen verwoorden en toepassen, de gevolgen ervan kunnen inschatten en bespreken.** | **EDVLER 4STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Het afkoelingsproces.Gevolgen in verband met:* het uitzicht
* de smaak
* de houdbaarheid
 |  |  |
|  | **De verschillende bewaarmethodes kunnen opnoemen en toepassen, de gevolgen ervan kunnen verwoorden.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 20** | **B** |  |  |
|  | Bewaren en stockeren van grondstoffen en (half)afgewerkte producten.Bewaren en verpakken bij kamertemperatuur.Bewaren en verpakken voor diepvries.Het diepvries- en ontdooiproces. |  |  |
|  | **Vullingen gebruikt in de bakkerijproducten kunnen kiezen, bereiden en benoemen.** | **EDVLER 2 LER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 2STM 3STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Hartige vullingen o.a.* vlees en vleesvervangende producten
* vis
* groenten

Zoete vullingen o.a.* crèmes op basis van zuivelproducten en vruchtenpasta’s
* noten
* fruit
 |  |  |
|  | **De afgebakken producten kunnen afwerken en de techniek kunnen toelichten in functie van de opdracht.** | **EDVLER 2 LER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 4STM 8STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | De afwerkingtechnieken toepassen op de diverse producten. |  |  |
|  | **De afgewerkte producten kunnen beoordelen volgens vastgestelde criteria.** | **EDVLER 6LER 7STM 1STM 8STM 11 STM 13STM 21STM 25** | **B** |  |  |
|  | Keuren op o.a. * vorm
* korst
* kleur
* kruimstructuur
* bladering
* malsheid
* krokantheid
* smaak
* volume
* gewicht
 |  |  |
|  | **Sierstukken kunnen ontwerpen, de juiste grondstoffen kunnen kiezen en het stuk kunnen bereiden.** | **EDVLER 4LER 6STM 2STM 3STM 8STM 13STM 25** | **U** |  |  |
|  | Een gebruiksklaar ontwerp maken.Creatief samenstellen van verschillende bakkerijproducten tot een sierstuk. |  |  |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Nr. | Leerplandoelstelling en leerinhoud | Code | B/U | Boeken MJP | blz. |
| 5.11 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk banketbakkerij en chocolade. |  |
| 1. TV
 | **De herkomst, samenstelling en bewerking tot chocolade kunnen toelichten.** | **EDVSTM 1** | **B** |  |  |
|  | Soorten cacaobonenChocoladesoortenChocoladeproductie | **Hoe werk ik met chocolade?**Deel 1 | 10 – 41  |
| 1. TV
 | **De vigerende reglementering i.v.m. chocolade kunnen raadplegen en interpreteren.** | **EDVLER 3LER 4LER 5** | **B** |  |  |
|  | Wettelijke bepalingen i.v.m. de benamingen en de samenstelling van de chocolade en chocoladeproducten. | Idem |  |
|  | **De grondstoffen kunnen kiezen en de invloed van de grondstoffen kunnen toelichten in functie van de bereiding en de vigerende reglementering.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | De reglementering i.v.m ijsbereidingen en chocoladeproducten.De functie van de verschillende grondstoffen o.a.* bloemsoorten
* suikers
* smaakstoffen en additieven
* vetstoffen
* zuivelproducten
* eieren
* toevoegingen o.a. vruchten en aanverwanten, spek, honing, kruiden, chocolade

Kenmerken van de grondstoffenkwaliteit o.a. * bind- en geleermiddelen,
* vruchten en aanverwanten
* chocoladesoorten

Alcoholische dranken. |  |  |
| 5.11.1 Banketbakkerij |  |
|  | **De verschillende degen, beslagen, en afleidingen kunnen benoemen en de vullingen kunnen kiezen in functie van het product.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | **De bereidingsprocessen kunnen toelichten, bereiden, samenstellen en afwerken op basis van de vigerende reglementering.** | **EDVLER 3LER 4LER 6STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | Basisdegen:* bladerdegen: zoete en hartige bladerdeeggebakjes.
* vet- en boterdegen
* soezendeeg
* beslagen

Samenstelling van afgeleide beslagsoorten voor groot-,klein- en miniatuurgebak o.a.* genoise beslag
* lepelbeslag
* rolbeslag
* vanillebeslag
* miserable beslag
* javanais beslag
* joconde beslag
* cakebeslag

Vullingen voor groot-, klein- en miniatuurgebak en ijsbereidingen o.a. * slagroom
* mousses, parfaits, soufflés
* crèmes
* bavarois
* zoete en hartige vullingen
* vruchten en afleidingen

Verschillende afwerkingen toepassen o.a. spuiten, snijden, uitsteken, vormen.Toepassingen in o.a. chocolade, schuim, suiker, marsepein. | **Banketbakkerij 3de druk****Hoofdstuk 7 Bladerdeeg****Hoofdstuk 6 Vetdeeg****Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes****1 – 5****keuze uit Hoofdstuk 9 Fijne banketbakkerij** **Hoofdstuk 11 Basisrecepten** | 161 – 171119 – 158197 – 236249 – 309 343 – 344 |
|  | **De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, de juiste bakwijze kunnen kiezen en toepassen op de diverse producten** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 20** | **B** |  |  |
|  | Verschillende stadia van het bakproces schematisch voorstellen.De parameters voor het instellen van de oven bepalen. | Bakprocessen komen aan bod bij de verschillende recepten |  |
|  | **De koelingsprocessen tijdens de volledige bereidingsfase kunnen verwoorden en toepassen.** | **EDVLER 4STM 11 STM 12STM 13STM 20** | **B** |  |  |
|  | Het afkoelingsproces van de gebakken beslagen en degen.Het koelen en vriezen van vullingen.Het afkoelen van de half afgewerkte producten voorafgaande aan de afwerking.Gevolgen in verband met:* het uitzicht
* de smaak
* de houdbaarheid
 | De afkoelingsprocessen komen aan bij de verschillende recepten |  |
|  | **De producten kunnen afwerken en de techniek kunnen toelichten in functie van de opdracht.** | **EDVLER 2 LER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 4STM 8STM 13STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Diverse afwerkingtechnieken toepassen.O.a.* maskeertechnieken zowel manueel als in ring
* overgiettechnieken
* spuittechnieken
 | De manieren van afwerken komen aan bod bij verschillende recepten |  |
|  | **De afgewerkte producten kunnen beoordelen volgens vooropgestelde criteria.** | **EDVLER 6LER 7STM 1STM 8STM 11 STM 13STM 21STM 25** | **B** |  |  |
|  | Keuren op o.a. * smaak
* vorm
* kleur
* textuur
* samenstelling
* bladering
* krokantheid
* volume
* gewicht
 |  |  |
| 5.11.2 Consumptie-ijs |  |
| 1. TV
 | **De vigerende reglementering kunnen interpreteren i.v.m. consumptie-ijs.** | **EDV** | **B** |  |  |
|  | Wettelijke bepalingen o.a.* drogestofgehalte
* vetgehalte
* benamingen
* microbiologische eisen
* luchtopname
 | **Banketbakkerij 3de druk****Hoofdstuk 10 Consumptie-ijs** | 311 – 342  |
|  | **Verschillende ijssoorten kunnen bereiden op basis van de vigerende reglementering.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5LER 6STM 8STM 11STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | Recepturen op basis van wettelijke ijssoorten en traditionele grondstoffen.De vergelijking maken tussen het traditioneel en industrieel bereid ijs. Kwaliteit, hoeveelheid en invloed van de grondstoffen.Andere ijssamenstellingen o.a.* parfaits
* mousses
* soufflés
* sorbets

Combinatie van soorten consumptie-ijs en/of ijsvullingen o.a.* ijscoupes
* ijstaartjes
* ijsbombes
 |  |  |
|  | **Inzicht hebben in het vries- en bewaarproces en de invloed van suiker-, vetgehalte en alcohol op de schep- en snijdbaarheid kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDVLER 4STM 11 STM 12STM 13STM 20** | **B** |  |  |
|  | Turbineren.Bewaring.Schep- en snijdbaarheid: invloed van suiker,- vet- en alcoholgehalte op schep- en snijdbaarheid. |  |  |
| 5.11.3 Chocolade |  |
|  | **Het voorkristalliseren** **van chocolade kunnen omschrijven en kunnen toepassen.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | TempererenEnten | **Hoe werk ik met chocolade?****Tempereren** | 44 - 55 |
|  | **De verschillen tussen chocolade en coatings voor wat betreft de smaak, verwerking, vloeibaarheid en gebruik kunnen omschrijven.** | **EDV** | **U** |  |  |
|  | Coatings:* ontstaan
* bereiding
	+ methode
	+ grondstoffen
 |  |  |
|  | **De samenstellingen en de bereidingswijzen van vullingen in relatie kunnen brengen tot elkaar.** | **EDVLER 2 LER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 2STM 3STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 25** | **B** |  |  |
|  | Vullingen voor pralines:a) op basis van noten: o.a.* marsepein
* praliné
* gianduja

b) op basis van suiker: o.a.* fondant
* likeur
* karamel

c) ganachevullingend) botercrèmevullingene) slagroomvullingenf) harde nougat | **Hoe werk ik met chocolade?****Basistechnieken pralines****Ganache** | 57 – 7794 - 96 |
|  | **De verschillende vorm-, verwerking- en afwerkingstechnieken voor het maken van pralines kunnen omschrijven en toepassen.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Vormgeving:* gesneden
* uitsnijden - uitsteken
* spuiten

DompelenMouleren | idem |  |
|  | **Kandeerstroop kunnen bereiden en producten kunnen kanderen.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **U** |  |  |
|  | Kandeertechniek toepassen op verschillende producten. |  |  |
|  | **Sierstukken kunnen ontwerpen, maken en samenstellen voor bepaalde gelegenheden.** | **EDVLER 4LER 6STM 2STM 3STM 8STM 13STM 25** | **U** |  |  |
|  | Commerciële verantwoorde sierstukken maken o.a.- etalagestukken- sierstukken ter versiering van producten  |  |  |
|  | **Suikerstropen kunnen benoemen, bereiden en de bereidingswijze kunnen toelichten, de suikerconcentratie kunnen aflezen en omrekenen.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Inzicht in de kristalvorming bij de bereiding van verschillende suikerstropen.Dichtheidsaanduiding. |  |  |
|  | **De verwerkingstechnieken kunnen omschrijven en kunnen toepassen.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 12STM 13** | **B** |  |  |
|  | Verwerkingstechnieken voor gegoten suiker |  |  |
|  | **Sierstukjes in suikerwerk kunnen ontwerpen en uitwerken.** | **EDVLER 3LER 4LER 5STM 1STM 8STM 12STM 13** | **U** |  |  |
|  | Uitvoerbare ontwerpen maken o.a.* gegoten suikerwerk
* getrokken suikerwerk
* geblazen suikerwerk
* Duval
* Isomalt
* Noga
 |  |  |
|  | **De verwerkingstechnieken voor confiserie kunnen omschrijven en kunnen toepassen.** | **EDVLER 4LER 5LER 6** | **U** |  |  |
|  | Bereiden en verwerken van o.a.* Nougat
* cuberdons
* spekken
* confituren
* gommen

Sierstukken: o.a.* pastillage
* suikerpasta’s
 |  |  |
|  | **De verschillende recepten van marsepein- en amandelproducten in functie van de toepassingen kunnen aantonen.** | **EDVLER 6** | **B** |  |  |
|  | BereidingswijzenVerwerkingAfwerkingBewaring | **Banketbakkerij 3de druk****Hoofdstuk 4****19 – 25 Marsepein** | 50 - 91 |
|  | **Samengestelde figuren in marsepein kunnen vormen en afwerken.** | **EDVLER 3LER 5LER 6STM 1STM 2STM 3STM 8STM 13** | **B** |  |  |
|  | Vorm- en kleurtechniekenVormgeving |  |  |
| 5.11.4 Banketbakkerij en chocolade producten |  |
|  | **De verschillende bewaarmethodes gebruikt in de banketbakkerij en chocolade kunnen opnoemen, verklaren en toepassen.** | **EDVLER 1LER 2 LER 3LER 4LER 5LER 6STM 1STM 8STM 11 STM 12STM 13STM 20STM 25** | **B** |  |  |
|  | Bewaren en stockeren van grondstoffen en (half)afgewerkte producten o.a. gebak, gebakvullingen, pralines.Bij het bewaren van pralines rekening houden met het suikergehalte, alcoholgehalte, wateractiviteit (aW), vetactiviteit.Verpakken en bewaren bij kamertemperatuur.Verpakken en bewaren voor koel- en diepvries.Het diepvries- en ontdooiproces beschrijven. |  |  |