

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

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>a) 5.3 TV/PV Praktijk Bakkerij: taalontwikkelen vakonderwijs</b>					
	<b>De (nieuwe) vaktermen kunnen gebruiken, mondeling en schriftelijk kunnen omschrijven.</b>	EDV LER 4 STM 1	B		
	In verband met o.a.: <ul style="list-style-type: none"> <li>- het productieproces o.a. planning, bereiding, opbouw en afwerking;</li> <li>- de grondstoffen;</li> <li>- machines en klein gereedschap;</li> <li>- correcte benaming van de bereiding- en bewerkingsmethodes;</li> <li>- correcte benaming van de eindproducten.</li> </ul>			<b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal</b> <b>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</b>  <b>Banketbakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</b> <b>Hoofdstuk 2 Klein materiaal</b>	17 – 26 27 – 59  27 – 37 23 - 24
	<b>Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen, analyseren, en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.</b>	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- cursus</li> <li>- GIP – bundel</li> <li>- stagebundel/stageschrift</li> <li>- recepten</li> <li>- opgaven</li> <li>- artikels</li> <li>- handleidingen</li> <li>- veiligheids- en hygiënefiches</li> </ul>				
	<b>Vakgerichte teksten kunnen schrijven.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	Vakgerichte teksten: <ul style="list-style-type: none"> <li>- verwerken van gegevens of leerstof;</li> <li>- gegeven informatie samenvatten;</li> <li>- antwoorden op toetsvragen;</li> <li>- onderschriften bij afbeeldingen;</li> <li>- een aangereikt schema aanvullen;</li> <li>- informatie samenvatten.</li> </ul> Samenstellen van een GIP-bundel (geïntegreerde proef). Aanvullen van het stagedossier.				
	<b>Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- bij het verdedigen van GIP-opdrachten;</li> <li>- bespreking stage;</li> <li>- gastdocenten, bedrijfsbezoeken, studie-uitstappen.</li> </ul>				
	<b>Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek en kunnen communiceren met diverse doelgroepen.</b>	EDV LER 4 STM 1 STM 5 STM 22	B		
	Aangepaste communicatie en vakgerichte gesprekken met o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- medeleerlingen</li> <li>- leerkrachten</li> <li>- klanten</li> <li>- leveranciers</li> <li>- werkgever/stagegever</li> </ul>				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>b) 5.4 TV/PV Praktijk Bakkerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie</b>					
	Verschillende beroepsmogelijkheden, vervolgoopleidingen die gelinkt zijn aan de studierichting brood- en banketbakkerij en confiserie kunnen toelichten.	EDV LER 13 LER 14 LER 15 LER 16 STM 12	B		
	Een realistisch beeld schetsen van de werkomgeving. Beroepsmogelijkheden – Bedrijven. Vergoopleidingen. Specialisatiejaren.			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> STAP 2 Vestigingsvoorwaarden	13 - 29
	Eerste hulp kunnen bieden en de noodnummers kunnen raadplegen om de juiste professionele hulpverleners te kunnen oproepen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 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).			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> Stap 13 Veiligheid op de werkvloer	1 4 7 - 171
	Een evacuatieplan kunnen interpreteren en de veiligheidsvoorschriften kunnen naleven.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		



Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<b>Diverse toestellen klein specifiek materieel gebruikt in de bakkerij/ banketbakkerij en confiserie kunnen kiezen, benoemen en gebruiken rekening houdend met de veiligheids- en hygiënevoorschriften.</b>	EDV LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 13	B		
	De toestellen gebruiksklaar maken, gebruiken en reinigen. Verschillende types van o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- ovens</li> <li>- kneders</li> <li>- uitroltafel</li> <li>- klopper/mengelaars</li> <li>- ijsturbines</li> <li>- tempereermachines</li> <li>- diepvriezers</li> <li>- koelkasten</li> </ul> Instructiefiches/veiligheidsfiches lezen en de instructies opvolgen.			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> 13.6.4 Veiligheidsvoorschriften bij gebruik apparatuur	154
	<b>In functie van de uit te voeren werkstukken schetsen kunnen maken.</b>	EDV LER 3 LER 11 STM 2 STM3	B		
	Ontwerpen, werktekeningen, schetsen voor o.a. werkstukken in chocolade, suikerwerk, brood, imitatie, decors.				
	<b>Het eigen werk veilig en efficiënt kunnen plannen, organiseren en indien nodig bijsturen.</b>	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 8 STM 9 STM 13	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<b>In functie van de opdracht het nodige materieel en de grondstoffen kunnen kiezen en hun keuze verantwoorden.</b>	EDV LER 5 STM 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.				
	<b>Het klein en groot materieel en de hulpmiddelen kunnen onderhouden en opbergen op de juiste plaats.</b>	EDV LER 4 LER 6	B		
	Opbergen Onderhouden				
	<b>Afgewerkte producten en grondstoffen in de bakkerij/banketbakkerij en chocolade kunnen bewaren en toelichten rekening houdend met de vigerende reglementering en bewaarmethode.</b>	EDV LER 4 STM 8 STM 20	B		
	Houdbaarheidstechnieken voor grondstoffen, halffabricaten en afgewerkte producten voor o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- koel- en vriestechnieken: bewaartemperatuur, ontdootechniek (tijd en temperatuur)</li> <li>- vacuüm techniek</li> <li>- productieproces aanpassen aan de houdbaarheid/verwerking</li> </ul> <p>Controleren en vaststellen van de versheid en de kwaliteit. Temperatuurcontroles.</p>			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> <b>Stap 14 Voedselveiligheid</b> <b>Stap 15 HACCP- en GMP-normen</b>	173 – 183 184 - 189
17. TV	<b>De verschillende verpakkingen kunnen toelichten in functie van het te verpakken product rekening houdend met de vigerende reglementering.</b>	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM13	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	Geschikte, esthetisch verantwoorde verpakking. Verplichte formulering op het etiket voor bepaalde producten.			<b>Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop</b>	209 - 221
<b>18. PV</b>	<b>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.</b>	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 7 STM 8 STM 20 STM 25	U		
	Geschikte, esthetisch verantwoorde verpakking kiezen. Verplichte formulering op het etiket aanbrengen. Verkoopsgericht presenteren.			idem	
	<b>Mogelijke fouten bij het (eind)product kunnen opsporen, vaststellen, toelichten, oplossingen bedenken, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.</b>	EDV LER 7 LER 9 LER 10 LER 11 STM 20 STM 25	B		
	De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen. Opsporen van fouten o.a. bij: <ul style="list-style-type: none"> <li>- het productieproces volgens receptuur</li> <li>- volume, smaak en kleurafwijking</li> <li>- het herberekenen van de receptuur in functie van de opdracht</li> <li>- bereiding in functie van de opdracht</li> <li>- bakproces</li> <li>- opbouw</li> <li>- afwerking</li> <li>- turbineren van ijs</li> <li>- bewaring</li> </ul>			<b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 4 Technische kennis</b> <b>12 Oorsprong der gebreken</b>	80 - 81



Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<b>Efficiënt informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.</b>	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8	B		
	Opzoekwerk via internet en/of intranet kritisch benaderen. Verworven informatie verwerken.				
	<b>Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vak opvolgen en toepassen.</b>	EDV LER 3 STM 8 STM 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.
<b>c) 5.5 Stage Bakkerij</b>					
	<b>De vigerende reglementering met betrekking tot de leerlingenstage in bronnen kunnen terugvinden.</b>	EDV LER 3 LER 4	B		
	o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- arbeidswetgeving</li> <li>- verzekering</li> <li>- veiligheid en gezondheid op het werk</li> </ul>			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> <b>Stap 22 Personeelsbeleid</b>	249 - 257
	<b>De documenten uit het stagedossier kunnen toelichten en in- en aanvullen.</b>	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- keuze van stageplaats in functie van de noden van de leerlingen</li> <li>- stageovereenkomst</li> <li>- stagereglement</li> <li>- bespreking stageperiode/uurregeling en eventuele afwijkingen</li> <li>- geïndividualiseerde activiteitenlijst</li> <li>- gezondheidsattest</li> <li>- risicoanalyse</li> <li>- werkpostfiche</li> <li>- stageschrift</li> <li>- leervorderingen</li> <li>- evaluatie</li> </ul>				
	<b>Kunnen reflecteren op de stagactiviteiten en – ervaringen.</b>	<b>EDV</b> <b>LER 10</b> <b>STM 16</b> <b>STM 22</b>	<b>B</b>		
	Stage-ervaringen aan de medeleerlingen uitwisselen.				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>d) 5.6 TV/PV Praktijk Bakkerij: technisch proces en technische (deel)systemen</b>					
<b>De opeenvolgende stappen in het technisch proces kunnen doorlopen om het technisch (deel)stelsysteem te realiseren.</b>		<b>EDV LER 6</b>	<b>B</b>		
<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- behoefte/ probleem: <ul style="list-style-type: none"> <li>o omschrijven</li> <li>o evaluatiecriteria bepalen/kennen</li> </ul> </li> <li>- voorbereidingen: <ul style="list-style-type: none"> <li>o behoefte/probleem onderzoeken</li> <li>o informatie verzamelen</li> <li>o een werkplanning maken</li> <li>o keuze van de grondstoffen</li> <li>o keuze van de werkmethode</li> <li>o keuze van het juiste materieel</li> </ul> </li> <li>- realisatie: <ul style="list-style-type: none"> <li>o toepassing van de werkplanning/-methode</li> <li>o correct verwerken van de grondstoffen</li> <li>o juist gebruik van het materieel</li> <li>o afwerken en presenteren</li> <li>o het materieel onderhouden</li> </ul> </li> <li>- verbruiken en evalueren: <ul style="list-style-type: none"> <li>o controleren en proeven van de realisatie</li> <li>o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria</li> <li>o zoeken naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren),</li> <li>o alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost!</li> <li>o nieuwe behoefte/probleem?</li> </ul> </li> </ul>				<p><b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Hoofdstuk 4 Technische kennis</b></p> <p><b>Hoofdstuk 5 Brood</b></p>	<p>63 – 82</p> <p>85 – 110</p>

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>e) 5.7 PV Praktijk Bakkerij: Proefbakkerij</b>					
<b>26. PV</b>	Het belang van het vak kunnen omschrijven.	ERV LER 13 STM 8	B		
	O.a. - wetenschappelijke waarde - commerciële waarde				
<b>27. PV</b>	Proefondervindelijke testen nauwkeurig kunnen uitvoeren, rekening houdend met de vooropgestelde criteria.	ERV LER 4 LER 6 LER 9 STM 8 STM 12 STM 13	B		
	Criteria in functie van de - grondstoffen - klein en groot materieel - voorgeschreven werkwijze - uitvoering - beoordeling				
<b>28. PV</b>	Producten uit de "Bakkerij" en "Banketbakkerij en chocolade" kunnen vergelijken en variaties kunnen vervaardigen.	EDV LER LER 7 LER 9 LER 10 STM 12	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<p>Vervaardigde producten uit de Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocolade</p> <p>Variaties op de vervaardigde producten uit de Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocolade</p> <p>Variaties op basis van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- grondstoffen/receptuur: o.a. soorten, alternatieve grondstoffen , kwaliteit, verhouding</li> <li>- materieel: o.a. oventypes, knedertypes, ijs turbines,</li> <li>- werkmethodes: o.a. warme en koude bereidingen, rijst- en rusttijden, afbakken, koelen</li> </ul>				
<b>29. PV</b>	<b>Producten uit “Bakkerij” en “Banketbakkerij en chocolade” kunnen vergelijken en beoordelen.</b>	<b>EDV</b> <b>LER 9</b> <b>LER 10</b> <b>STM 13</b>	<b>B</b>		
	<p>Technische beoordeling op o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- volume</li> <li>- opslag</li> <li>- structuur</li> <li>- snijbaarheid</li> </ul> <p>Organoleptische beoordeling o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kleur</li> <li>- reuk</li> <li>- smaak</li> </ul>				
<b>30. PV</b>	<b>De houdbaarheid van producten kunnen beoordelen en bijsturen.</b>	<b>EDV</b> <b>LER 7</b> <b>LER 9</b> <b>LER 10</b> <b>STM 13</b>	<b>B</b>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	De houdbaarheid van de producten in functie van de: <ul style="list-style-type: none"> <li>- keuze van grondstoffen</li> <li>- productiemethode</li> <li>- bewaringsmethode</li> <li>- verpakkingsmethode</li> </ul>				
<b>31. PV</b>	<b>De proefondervindelijke testen oordeelkundig kunnen beoordelen en opmaken van een foutenanalyse.</b>	EDV LER 9 STM 13	<b>B</b>		
	Fouten waarnemen bij de keuze van: <ul style="list-style-type: none"> <li>- grondstoffen/receptuur</li> <li>- groot en klein materieel</li> <li>- werkmethode</li> <li>- bewaring en verpakking</li> </ul>				
<b>32. PV</b>	<b>Een verslag kunnen opstellen op basis van de verzamelde gegevens in functie van het onderzochte product.</b>	EDV LER 10 LER 11 STM 13	<b>B</b>		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- objectieve en subjectieve waarnemingen</li> <li>- synthese van observatie- en beoordelingsgegevens</li> <li>- conclusies trekken uit de synthese</li> </ul>				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>f) 5.8 TV Toegepaste chemie</b>					
5.8.1 <b>Taalontwikkeling vakonderwijs zie ook 5.3</b>					
	<b>De nieuwe vakbegrippen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.</b>	<b>EDV STM 1 LER 4</b>	<b>B</b>		
	In verband met o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- labomaterieel</li> <li>- gereedschappen</li> <li>- technieken</li> </ul>				
	<b>Vakgerichte teksten kunnen schrijven, begrijpend kunnen lezen, analyseren, en gebruik kunnen maken van de titels, tussenkopjes, indeling in paragrafen, afbeeldingen, lay-out.</b>	<b>EDV LER 3 LER 4 STM 8</b>	<b>B</b>		
	<p>Begrijpend lezen van o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- cursus</li> <li>- opgaven</li> <li>- artikels</li> <li>- handleidingen</li> <li>- instructies</li> <li>- laboverslagen</li> </ul> <p>Vakgerichte tekstjes schrijven o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- laboverslagen opstellen</li> <li>- gegeven informatie onder begeleiding samenvatten</li> <li>- antwoorden op toetsvragen</li> <li>- onderschriften bij afbeeldingen</li> <li>- een aangereikt schema aanvullen</li> <li>- informatie samenvatten</li> </ul>				

	<b>Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	<b>B</b>		
Luister- of waarnemingsoefening waarbij leerlingen gegeven informatie samenvatten.					
	<b>Logische verbanden van het vak binnen het studiegebied kunnen verwoorden, mondeling en/of schriftelijk.</b>	EDV LER 4	<b>B</b>		
O.a. proeven uitvoeren in functie van de opleiding.					
	<b>Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek.</b>	EDV LER 5 STM 1	<b>B</b>		
<b>5.8.2 Werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie zie ook 5.4</b>					
	<b>Het eigen werk efficiënt kunnen plannen en organiseren.</b>	EDV LER 1 LER 4 LER 6 STM 8	<b>B</b>		
Werkorganisatie: laboproeven op een veilige en logische manier laten verlopen. Timemanagement.					
	<b>Labomaterialen kunnen herkennen, kiezen en hanteren.</b>	EDV LER 3 LER 4	<b>B</b>		
O.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- glaswerk</li> <li>- bunsenbranders</li> <li>- weeg – en meettoestellen</li> <li>- microscoop</li> </ul>					



	<b>Gereedschappen, hulpmiddelen, materialen/grondstoffen en installaties op een veilige en efficiënte manier gebruiken, onderhouden en opbergen.</b>	EDV LER 4 STM 8 STM 13	<b>B</b>		
<p>Veilig gebruiken van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- gereedschappen en hulpmaterialen</li> <li>- materialen/grondstoffen</li> <li>- installaties</li> </ul> <p>Onderhouden en stockeren volgens vooropgestelde veiligheidsnormen.</p>					
	<b>Veiligheidsinstructies kunnen interpreteren en toepassen; tijdens de werkzaamheden zorg dragen voor de eigen veiligheid en die van collega's en aandacht besteden aan ergonomie.</b>	EDV STM 27 STM 18	<b>B</b>		
<p>Veiligheidsinstructies. Ergonomie.</p>					
	<b>Tijdens de activiteiten in een labo de milieu- hygiëne- en veiligheidsvoorschriften respecteren en toepassen.</b>	EDV LER 4	<b>B</b>		
<p>Kennis maken met:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- materieel en materiaal</li> <li>- de pictogrammen</li> </ul> <p>Verantwoord met stoffen en afvalstoffen omgaan. Milieuzorg. Hygiëne.</p>					
	<b>Het werkstuk en het werkproces op geregelde tijdstippen beoordelen op kwaliteit en bijsturen indien nodig.</b>	EDV LER 7 LER 9 STM 25	<b>B</b>		
<p>Kwaliteitszorg: evaluatie en bijsturing van werkstuk en werkproces.</p>					

	<b>Informatie elektronisch kunnen raadplegen en verwerken.</b>	EDV LER 3 LER 4 STM 15	B		
<p>Gebruik maken van ICT ter ondersteuning van diverse activiteiten</p> <p>Verworven informatie verwerken o.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- rapporteren van proeven</li> <li>- resultaten kritisch bespreken</li> </ul>					
	<b>Informatie schematisch kunnen voorstellen</b>	EDV LER 1 LER 2 STM 13	B		
<p>Schetsen van proefopstellingen in laboverslagen opnemen.</p>					
	<b>Fouten kunnen opsporen, vaststellen en maatregelen voorstellen om ze te voorkomen.</b>	EDV LER 6 LER 7 STM12 STM 13	B		
<p>De foutenanalyse voor de behandelde onderwerpen toepassen.</p> <p>Fouten bij o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- experiment</li> <li>- verwerking</li> </ul>					
	<b>Nieuwe technieken en toepassingen kunnen toelichten.</b>	EDV STM 8	B		
<p>Actuele ontwikkelingen en trends binnen het vakgebied opvolgen.</p>					
<p>5.8.3 Labo</p>					

De basishandelingen veilig kunnen uitvoeren.	EDV LER 4 STM 13 STM 27	B		
<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- overbrengen van vloeistoffen</li> <li>- vouwen van filtreerpapier</li> <li>- filteren</li> <li>- verwarmen</li> <li>- temperatuurregeling</li> <li>- gebruik maken van precisiebalans</li> <li>- titreren</li> <li>- kristallisatie van suiker/zout</li> </ul>				
De basisbegrippen uit de chemie kennen.	EDV LER 4	B		
<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mol</li> <li>- zouten</li> <li>- zuren</li> <li>- basen</li> </ul>				
De vakbegrippen bij het maken van oplossingen kunnen hanteren.	EDV LER 4	B		
Diverse begrippen o.a. verzadigd, onverzadigd, oververzadigd, neerslag, kristallisatie.				
Procentuele samenstellingen kunnen berekenen en uitvoeren.	EDV LER 4 LER 5 STM 8	B		

Voor o.a.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- suikeroplossing</li> <li>- zoutoplossing</li> <li>- vetoplossing</li> </ul>			
<b>Het begrip pH – waarde kennen en metingen kunnen uitvoeren.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	<b>B</b>	
Aflezen van de pH – waarde Grenzen van de pH – schaal Zuren Basen			
<b>Chemische, fysische en biologische kenmerken van water kunnen omschrijven.</b>	EDV LER 5	<b>B</b>	
AW- waarde Relatie tussen het vochtgehalte en het bederf.			
<b>Toepassingen met water kunnen uitvoeren.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	<b>U</b>	
O.a. bepalen van het vochtgehalte in voedingsmiddelen			
<b>Soorten eigenschappen en gebruik van zout kunnen omschrijven.</b>	EDV LER 5	<b>U</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- invloed van zout op smaak en kleur;</li> <li>- verband tussen het gebruik van zout en bewaren;</li> <li>- verband tussen de oplosbaarheid van eiwitten en het zoutgehalte.</li> </ul>			

	<b>Toepassingen met zout kunnen uitvoeren.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	<b>B</b>		
<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bepalen van het zoutgehalte</li> <li>- een vergelijking van bakpoeders maken</li> <li>- de oplosbaarheid van bakpoeders</li> </ul>					
	<b>De basiskennis van de koolstofbindingen kunnen aanwenden op soorten, eigenschappen en gebruik van vetten.</b>	EDV LER 4	<b>B</b>		
<p>Volgens oorsprong Volgens samenstelling</p>					
	<b>Toepassingen met vetten kunnen uitvoeren.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	<b>B</b>		
<p>O.a. bepalen van het totale vetgehalte</p>					
	<b>De basiskennis van de koolstofbindingen kunnen aanwenden op soorten, eigenschappen en gebruik van eiwitten.</b>	EDV LER 4	<b>B</b>		
<p>Onderscheid tussen dierlijke en plantaardige eiwitten. Structuur van de eiwitten. Aantonen van de eiwitten in voedingsmiddelen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- enzymenwerking</li> </ul>					
	<b>Toepassing met eiwitten kunnen uitvoeren.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	<b>B</b>		

O.a.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- opsporen van eiwitten</li> <li>- enzymatische inwerking</li> </ul>			
<b>De basiskennis van de koolstofbindingen kunnen aanwenden op soorten, eigenschappen en gebruik van koolhydraten.</b>	<b>EDV LER 4</b>	<b>B</b>	
Voor o.a.:			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Monosacharide</li> <li>- Oligosacharide</li> <li>- Polysacharide: verteerbaar, niet-verteerbaar, gemodificeerde zetmeel, DE – waarde</li> </ul>			
<b>Toepassingen met koolhydraten kunnen uitvoeren.</b>	<b>EDV LER 4 LER 5 STM 8</b>	<b>B</b>	
O.a.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- eenvoudige proeven op de koolhydraten</li> <li>- opsporen van koolhydraten</li> <li>- opsporen van zetmeel</li> <li>- bruinkleurig bij koolhydraten</li> </ul>			
<b>De begrippen van additieven en contaminanten kunnen omschrijven.</b>	<b>EDV LER 5</b>	<b>B</b>	
Soort o.a.			
<ul style="list-style-type: none"> <li>- kleurstoffen</li> <li>- smaakstoffen</li> <li>- bewaarmiddelen</li> </ul>			

	<b>De wetgeving bij het gebruik van additieven en contaminanten kunnen raadplegen en toepassen.</b>	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8	B		
<p>In verband met:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- begrippen</li> <li>- gebruik van E- nummers</li> <li>- ADI – waarde</li> </ul>					
	<b>De indeling van micro-organismen kunnen weergeven.</b>	EDV LER 4	B		
<p>Indeling naar soort, functie, temperatuur en zuurstofbehoefte.</p>					
	<b>Toepassingen met micro – organismen kunnen uitvoeren.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 8	U		
<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- kweken van culturen</li> <li>- bepalen van kiemgetal</li> </ul>					

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>g) 5.9 TV Bakkerij: bedrijfsorganisatie</b>		Indien het vak toegepaste economie in het complementair gedeelte wordt ingericht is samenwerken ten stelligste aangewezen. In coördinatie met...			
<b>67. TV</b>	<b>Informatie kunnen verwerven i.v.m. de toelatingsvoorwaarden voor het zelfstandig uitoefenen van het beroep rekening houdend met de vergunning voor een handelsvestiging.</b>	<b>EDV LER 3 STM 7</b>	<b>U</b>		
	Vergunning voor een handelsvestiging, andere reglementeringen en vergunningen. De voorwaarden bij het uitoefenen van het beroep van bv. <ul style="list-style-type: none"> <li>- brood- en banketbakkerij</li> <li>- chocoladebewerker</li> <li>- ijsbereider</li> </ul>			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> <b>STAP 2 Vestigingsvoorwaarden</b> <b>(STAP 3 -5)</b> <b>STAP 9 Mijn bakkerij inrichten</b>	13 – 29 (31 – 55) 91 – 99
<b>68. TV</b>	<b>Op een verantwoorde manier materieel en grondstoffen kunnen kiezen.</b>	<b>EDV LER 3 STM 8</b>	<b>B</b>		
	Informatie opvragen Keuzemotivatie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prijs/kwaliteitsverhouding</li> <li>- Leveringscriteria</li> <li>- Betalingsmodaliteiten</li> <li>- Attest van overeenstemming</li> </ul>			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> <b>STAP 10 Materieel en materiaal</b>	101 – 115
<b>69. TV</b>	<b>Het belang van een goed voorraadbeheer kunnen toelichten.</b>	<b>EDV LER 5 STM 1</b>	<b>B</b>		
	Plannen van aankoop van o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Grondstoffen</li> <li>- Verpakking</li> </ul>			<b>Ondernemen voor (banket)bakkers 2<sup>de</sup> druk</b> <b>STAP 11 Ontvangst en opslag</b>	117 – 133



<b>70. TV</b>	<b>Een correct voorraadbeheer van grondstoffen kunnen toelichten i.f.v. de traceerbaarheid.</b>	EDV LER 5 STM 1	B		
	Voorraadbeheer rekening houdend met het FEFO ('first expired, first out') – systeem voor droge en gekoelde grondstoffen.  Traceerbaarheid bespreken.			Idem	
<b>71. TV</b>	<b>Het onderscheid tussen vaste en variabele kosten concreet kunnen weergeven en kunnen toelichten met voorbeelden uit de eigen sector.</b>	EDV LER 4 LER 5 STM 1	U		
	Onderscheid tussen variabele en vaste kosten			STAP 7 Je financieringsplan	63 – 69
<b>72. TV</b>	<b>Een kostprijsberekeningen kunnen uitvoeren in functie van producten binnen de sector.</b>	EDV LER 4 LER 5 LER 6	B		
	Bepalen van de verkoopprijs.			Idem	
<b>73. TV</b>	<b>De barema's van de verschillende personeelscategorieën kunnen raadplegen.</b>	EDV LER 3	U		
	Barema: minimumloon			STAP 22 Personeelsbeleid	249 – 257
<b>74. TV</b>	<b>Inzicht verwerven in de marketing binnen de sector.</b>	EDV	B		
	Marktsituatie en marktaandeel: trends  De marketingmix: o.a. - promotie, public relations, reclame en publiciteit - verkooptechnieken en verplichte etikettering			STAP 4 Marketing	35 – 47
<b>75. TV</b>	<b>De elementen van een goed personeelsbeleid kunnen toelichten.</b>	EDV STM 1	B		

	<p>O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- selectie en aanwerving van vast personeel, jobstudent, ...</li> <li>- functieomschrijving</li> <li>- opleiding</li> <li>- nascholing</li> </ul>	<p><b>STAP 22 Personeelsbeleid</b></p>	<p>249 – 257</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------	------------------

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>h) 5.10 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk bakkerij</b>					
<b>76. TV</b>	<b>De wettelijke broodsoorten kunnen benoemen en hun samenstelling kunnen toelichten.</b>	<b>EDV</b>	<b>B</b>		
	De reglementering in verband met: <ul style="list-style-type: none"> <li>- de broodsoorten</li> <li>- de samenstelling</li> <li>- toegelaten hoeveelheid droge stof en zout berekenen</li> </ul>			<b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 4 Technische kennis</b> <b>Hoofdstuk 5 Brood</b>	63 – 82 85 – 110
<b>77. TV</b>	<b>De grondstoffen kunnen kiezen en de invloed van de grondstoffen kunnen uitleggen in functie van de bereiding.</b>	<b>EDV</b> <b>LER 1</b> <b>LER 2</b> <b>LER 3</b> <b>LER 4</b> <b>LER 6</b> <b>STM 1</b> <b>STM 8</b> <b>STM 11</b> <b>STM 12</b> <b>STM 13</b> <b>STM 25</b>	<b>B</b>		
	De functie van de verschillende grondstoffen o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- bloem en meelsoorten</li> <li>- zout</li> <li>- gist</li> <li>- bereidingsmiddel</li> <li>- toevoegingen o.a. noten, spek, honing, bier</li> </ul> Kenmerken en controle van bloemkwaliteiten, het verband tussen: <ul style="list-style-type: none"> <li>- drogestof en vochtgehalte</li> <li>- eiwitgehalte en gluten</li> <li>- asgehalte</li> </ul>			<b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</b>  <b>Banketbakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</b>	27 – 59  27 – 37

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<p><b>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.</b></p>	<p><b>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 25</b></p>	<p><b>B</b></p>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<p>De receptuur toepassen voor de bereidingen van:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• diverse broodsoorten o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- roggebrood</li> <li>- meergranenbrood</li> <li>- brood met zuurdesem</li> <li>- internationale broodsoorten</li> <li>- brood met speciale toevoegingen</li> <li>- galettebrood</li> </ul> </li> <li>• zachte luxe o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- paasbrood</li> <li>- kerststollen</li> <li>- panetonne</li> <li>- (gevulde) brioches, sandwiches</li> <li>- Baba</li> <li>- taarten</li> <li>- wafel</li> </ul> </li> <li>• krokante bakkerijproducten (harde luxe) o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- (tafel)broodjes</li> <li>- pistolets</li> <li>- broodjes met speciale toevoegingen</li> <li>- stokbrood/fougasse</li> <li>- ciabatta</li> <li>- keizerbroodjes</li> <li>- decoratieve broden</li> </ul> </li> <li>• gerezen bladerdeeg: o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- gevulde koffiekoeken</li> <li>- (gevulde) croissants</li> <li>- Deense koffiekoeken</li> <li>- Zweedse krans</li> </ul> </li> <li>• hartige degen o.a.</li> </ul>			<p><b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Hoofdstuk 7 Speciale broden</b></p> <p><b>Hoofdstuk 8 Zachte luxe groot</b></p> <p><b>Hoofdstuk 6 Krokante broodjes</b></p> <p><b>Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg</b></p>	<p>137 – 180</p> <p>183 – 220</p> <p>113 – 134</p> <p>263 - 306</p>

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<p><b>De kneedsystemen kunnen onderscheiden en toepassen in functie van het eindresultaat en/of grondstof.</b></p>	<p>EDV LER 2 LER 3 LER 4 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13</p>	<p><b>B</b></p>		
	<p>Bereidingen met trage en snelle kneding. De voor- en nadelen van de verschillenende systemen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- klassieke methode</li> <li>- groene methode</li> </ul>			<p><b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 4 Technische kennis</b> <b>2.2 – 2.3</b></p>	<p>66 - 67</p>
	<p><b>De diverse rijsprocessen kunnen beschrijven en toepassen in functie van het product en bereidingsmethode.</b></p>	<p>EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13</p>	<p><b>B</b></p>		
	<p>Soorten rijsprocessen: o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het klassieke rijsp proces</li> <li>- het remrijsp proces</li> <li>- trage gistingsproces</li> </ul> <p>De invloed van de remrijskast op het bereidingsproces en de samenstelling van het deeg.</p>			<p><b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 4 Technische kennis</b> <b>3 Rijsp proces</b></p>	<p>68 - 71</p>

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<p><b>De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, de juiste bakwijze kunnen kiezen en toepassen op de diverse producten.</b></p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13</p>	<p><b>B</b></p>		
	<p>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.</p>			<p><b>Bakkerij 3<sup>de</sup> druk</b>  <b>Hoofdstuk 4 Technische kennis</b>  <b>9 Bakproces</b></p>	<p>76 - 81</p>
	<p><b>Het afkoelingsproces kunnen verwoorden en toepassen, de gevolgen ervan kunnen inschatten en bespreken.</b></p>	<p>EDV LER 4 STM 11 STM 12 STM 13</p>	<p><b>B</b></p>		
	<p>Het afkoelingsproces. Gevolgen in verband met:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het uitzicht</li> <li>- de smaak</li> <li>- de houdbaarheid</li> </ul>				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	<p><b>De verschillende bewaarmethodes kunnen opnoemen en toepassen, de gevolgen ervan kunnen verwoorden.</b></p>	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20	<b>B</b>		
	<p>Bewaren en stockeren van grondstoffen en (half)afgewerkte producten.            Bewaren en verpakken bij kamertemperatuur.            Bewaren en verpakken voor diepvries.            Het diepvries- en ontdooiproces.</p>				
	<p><b>Vullingen gebruikt in de bakkerijproducten kunnen kiezen, bereiden en benoemen.</b></p>	EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 2 STM 3 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	<b>B</b>		



Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	Hartige vullingen o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- vlees en vleesvervangende producten</li> <li>- vis</li> <li>- groenten</li> </ul> Zoete vullingen o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- crèmes op basis van zuivelproducten en vruchtenpasta's</li> <li>- noten</li> <li>- fruit</li> </ul>				
	<b>De afgebakken producten kunnen afwerken en de techniek kunnen toelichten in functie van de opdracht.</b>	EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 4 STM 8 STM 13 STM 25	<b>B</b>		
	De afwerkingstechnieken toepassen op de diverse producten.				
	<b>De afgewerkte producten kunnen beoordelen volgens vastgestelde criteria.</b>	EDV LER 6 LER 7 STM 1 STM 8 STM 11 STM 13 STM 21 STM 25	<b>B</b>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
	Keuren op o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- vorm</li> <li>- korst</li> <li>- kleur</li> <li>- kruimstructuur</li> <li>- bladering</li> <li>- malsheid</li> <li>- krokantheid</li> <li>- smaak</li> <li>- volume</li> <li>- gewicht</li> </ul>				
	<b>Sierstukken kunnen ontwerpen, de juiste grondstoffen kunnen kiezen en het stuk kunnen bereiden.</b>	EDV LER 4 LER 6 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13 STM 25	U		
	Een gebruiksklaar ontwerp maken. Creatief samenstellen van verschillende bakkerijproducten tot een sierstuk.				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Boeken MJP	blz.
<b>i) 5.11 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk banketbakkerij en chocolade.</b>					
<b>88. TV</b>	<b>De herkomst, samenstelling en bewerking tot chocolade kunnen toelichten.</b>	<b>EDV STM 1</b>	<b>B</b>		
	Soorten cacaobonen Chocoladesoorten Chocoladeproductie			<b>Hoe werk ik met chocolade?</b> Deel 1	10 – 41
<b>89. TV</b>	<b>De vigerende reglementering i.v.m. chocolade kunnen raadplegen en interpreteren.</b>	<b>EDV LER 3 LER 4 LER 5</b>	<b>B</b>		
	Wettelijke bepalingen i.v.m. de benamingen en de samenstelling van de chocolade en chocoladeproducten.			Idem	
	<b>De grondstoffen kunnen kiezen en de invloed van de grondstoffen kunnen toelichten in functie van de bereiding en de vigerende reglementering.</b>	<b>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 25</b>	<b>B</b>		

	<p>De reglementering i.v.m ijsbereidingen en chocoladeproducten.</p> <p>De functie van de verschillende grondstoffen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bloemsoorten</li> <li>- suikers</li> <li>- smaakstoffen en additieven</li> <li>- vetstoffen</li> <li>- zuivelproducten</li> <li>- eieren</li> <li>- toevoegingen o.a. vruchten en aanverwanten, spek, honing, kruiden, chocolade</li> </ul> <p>Kenmerken van de grondstoffenkwaliteit o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bind- en geleermiddelen,</li> <li>- vruchten en aanverwanten</li> <li>- chocoladesoorten</li> </ul> <p>Alcoholische dranken.</p>		
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--	--

### 5.11.1 Banketbakkerij

	<p><b>De verschillende degen, beslagen, en afleidingen kunnen benoemen en de vullingen kunnen kiezen in functie van het product.</b></p>	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 12 STM 13 STM 25</p>	<p>B</p>		
	<p><b>De bereidingsprocessen kunnen toelichten, bereiden, samenstellen en afwerken op basis van de vigerende reglementering.</b></p>	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 25</p>	<p>B</p>		

<p>Basisdegen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bladerdegen: zoete en hartige bladerdeeggebakjes.</li> <li>- vet- en boterdegen</li> <li>- soezendeeg</li> <li>- beslagen</li> </ul> <p>Samenstelling van afgeleide beslagsoorten voor groot-,klein- en miniatuurgebak o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- genoise beslag</li> <li>- lepelbeslag</li> <li>- rolbeslag</li> <li>- vanillebeslag</li> <li>- miserable beslag</li> <li>- javanais beslag</li> <li>- joconde beslag</li> <li>- cakebeslag</li> </ul> <p>Vullingen voor groot-, klein- en miniatuurgebak en ijsbereidingen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- slagroom</li> <li>- mousses, parfaits, soufflés</li> <li>- crèmes</li> <li>- bavarois</li> <li>- zoete en hartige vullingen</li> <li>- vruchten en afleidingen</li> </ul> <p>Verschillende afwerkingen toepassen o.a. spuiten, snijden, uitsteken, vormen.</p> <p>Toepassingen in o.a. chocolade, schuim, suiker, marsepein.</p>	<p><b>Banketbakkerij 3<sup>de</sup> druk</b></p> <p><b>Hoofdstuk 7 Bladerdeeg</b></p> <p><b>Hoofdstuk 6 Vetdeeg</b></p> <p><b>Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes</b></p> <p><b>1 – 5</b></p> <p><b>keuze uit Hoofdstuk 9 Fijne banketbakkerij</b></p> <p><b>Hoofdstuk 11 Basisrecepten</b></p>	<p>161 – 171</p> <p>119 – 158</p> <p>197 – 236</p> <p>249 – 309</p> <p>343 – 344</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------

<p><b>De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, de juiste bakwijze kunnen kiezen en toepassen op de diverse producten</b></p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>		
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------	--	--

<p>Verskillende stadia van het bakproces schematisch voorstellen. De parameters voor het instellen van de oven bepalen.</p>	<p>Bakprocessen komen aan bod bij de verschillende recepten</p>	
<p><b>De koelingsprocessen tijdens de volledige bereidingsfase kunnen verwoorden en toepassen.</b></p>	<p>EDV LER 4 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>
<p>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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- het uitzicht</li> <li>- de smaak</li> <li>- de houdbaarheid</li> </ul>	<p>De afkoelingsprocessen komen aan bij de verschillende recepten</p>	
<p><b>De producten kunnen afwerken en de techniek kunnen toelichten in functie van de opdracht.</b></p>	<p>EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 4 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>
<p>Diverse afwerkingstechnieken toepassen. O.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- maskeertechnieken zowel manueel als in ring</li> <li>- overgiettechnieken</li> <li>- spuittechnieken</li> </ul>	<p>De manieren van afwerken komen aan bod bij verschillende recepten</p>	

	De afgewerkte producten kunnen beoordelen volgens vooropgestelde criteria.	EDV LER 6 LER 7 STM 1 STM 8 STM 11 STM 13 STM 21 STM 25	B		
	Keuren op o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- smaak</li> <li>- vorm</li> <li>- kleur</li> <li>- textuur</li> <li>- samenstelling</li> <li>- bladering</li> <li>- krokantheid</li> <li>- volume</li> <li>- gewicht</li> </ul>				
5.11.2 Consumptie-ijs					
97. TV	De vigerende reglementering kunnen interpreteren i.v.m. consumptie-ijs.	EDV	B		
	Wettelijke bepalingen o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- drogestofgehalte</li> <li>- vetgehalte</li> <li>- benamingen</li> <li>- microbiologische eisen</li> <li>- luchtopname</li> </ul>			<b>Banketbakkerij 3<sup>de</sup> druk</b> <b>Hoofdstuk 10 Consumptie-ijs</b>	311 – 342

	<p><b>Verskillende ijssoorten kunnen bereiden op basis van de vigerende reglementering.</b></p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 25</p>	<p>B</p>		
<p>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 ijsamenstellingen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- parfaits</li> <li>- mousses</li> <li>- soufflés</li> <li>- sorbets</li> </ul> <p>Combinatie van soorten consumptie-ijs en/of ijsvullingen o.a.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ijscoupes</li> <li>- ijstaartjes</li> <li>- ijsbombes</li> </ul>					
	<p><b>Inzicht hebben in het vries- en bewaarproces en de invloed van suiker-, vetgehalte en alcohol op de schep- en snijbaarheid kunnen omschrijven en toepassen.</b></p>	<p>EDV LER 4 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20</p>	<p>B</p>		
<p>Turbineren. Bewaring. Schep- en snijbaarheid: invloed van suiker,- vet- en alcoholgehalte op schep- en snijbaarheid.</p>					



### 5.11.3 Chocolate

	<p>Het voorkristalliseren van chocolade kunnen omschrijven en kunnen toepassen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13</p>	<p>B</p>		
	<p>Tempereren Enten</p>			<p><b>Hoe werk ik met chocolade?</b> Tempereren</p>	<p>44 - 55</p>
	<p>De verschillen tussen chocolade en coatings voor wat betreft de smaak, verwerking, vloeibaarheid en gebruik kunnen omschrijven.</p>	<p>EDV</p>	<p>U</p>		
	<p>Coatings:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ontstaan</li> <li>- bereiding             <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ methode</li> <li>▪ grondstoffen</li> </ul> </li> </ul>				
	<p>De samenstellingen en de bereidingswijzen van vullingen in relatie kunnen brengen tot elkaar.</p>	<p>EDV LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 2 STM 3 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 25</p>	<p>B</p>		



	<b>Kandeerstroop kunnen bereiden en producten kunnen kanderen.</b>	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13	U		
Kandeertechniek toepassen op verschillende producten.					
	<b>Sierstukken kunnen ontwerpen, maken en samenstellen voor bepaalde gelegenheden.</b>	EDV LER 4 LER 6 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13 STM 25	U		
Commerciële verantwoorde sierstukken maken o.a. - etalagestukken - sierstukken ter versiering van producten					
	<b>Suikerstropen kunnen benoemen, bereiden en de bereidingswijze kunnen toelichten, de suikerconcentratie kunnen aflezen en omrekenen.</b>	EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13	B		
Inzicht in de kristalvorming bij de bereiding van verschillende suikerstropen. Dichtheidsaanduiding.					

	De verwerkingstechnieken kunnen omschrijven en kunnen toepassen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 12 STM 13	B		
Verwerkingstechnieken voor gegoten suiker					
	Sierstukjes in suikerwerk kunnen ontwerpen en uitwerken.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 12 STM 13	U		
Uitvoerbare ontwerpen maken o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- gegoten suikerwerk</li> <li>- getrokken suikerwerk</li> <li>- geblazen suikerwerk</li> <li>- Duval</li> <li>- Isomalt</li> <li>- Noga</li> </ul>					
	De verwerkingstechnieken voor confiserie kunnen omschrijven en kunnen toepassen.	EDV LER 4 LER 5 LER 6	U		

	Bereiden en verwerken van o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nougat</li> <li>- cuberdons</li> <li>- spekken</li> <li>- confituren</li> <li>- gommen</li> </ul> Sierstukken: o.a. <ul style="list-style-type: none"> <li>- pastillage</li> <li>- suikerpasta's</li> </ul>			
	<b>De verschillende recepten van marsepein- en amandelproducten in functie van de toepassingen kunnen aantonen.</b>	EDV LER 6	B	
	Bereidingswijzen Verwerking Afwerking Bewaring	<b>Banketbakkerij 3<sup>de</sup> druk</b>  <b>Hoofdstuk 4</b>  <b>19 – 25 Marsepein</b>	50 - 91	
	<b>Samengestelde figuren in marsepein kunnen vormen en afwerken.</b>	EDV LER 3 LER 5 LER 6 STM 1 STM 2 STM 3 STM 8 STM 13	B	
	Vorm- en kleurtechnieken Vormgeving			
<b>5.11.4 Banketbakkerij en chocolade producten</b>				

	<p>De verschillende bewaarmethodes gebruikt in de banketbakkerij en chocolade kunnen opnoemen, verklaren en toepassen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 2 LER 3 LER 4 LER 5 LER 6 STM 1 STM 8 STM 11 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>		
	<p>Bewaren en stockeren van grondstoffen en (half)afgewerkte producten o.a. gebak, gebakvullingen, pralines.</p> <p>Bij het bewaren van pralines rekening houden met het suikergehalte, alcoholgehalte, wateractiviteit (aW), vetactiviteit.</p> <p>Verpakken en bewaren bij kamertemperatuur.</p> <p>Verpakken en bewaren voor koel- en diepvries.</p> <p>Het diepvries- en ontdooiproces beschrijven.</p>				