

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U		Blz.
5.2 TV/PV Praktijk Bakkerij: taalontwikkelen vakonderwijs					
	De vaktermen kunnen gebruiken, mondeling en/of schriftelijk kunnen omschrijven.	EDV LER 4 STM 8	B		
	In verband met o.a.: <ul style="list-style-type: none"> - grondstoffen; - machines en klein gereedschap; - correcte benaming van de bereiding- en bewerkingsmethodes; - correcte benaming van de eindproducten. 			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen	17 – 26 27 – 59
	Vakgerichte teksten begrijpend kunnen lezen en er gericht informatie kunnen uithalen.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		
	O.a.: <ul style="list-style-type: none"> - recepten - cursus - opgaven - artikels - handleidingen - instructies 				
	Een schriftelijke en/of mondelinge opdracht bij een luister- of waarnemingsoefening kunnen vervullen.	EDV LER 4 LER 5 STM 1	B		
	Luister- of waarnemingsproef waarbij leerlingen gegeven informatie onder begeleiding samenvatten.				
	Op een sociaalvaardige manier kunnen deelnemen aan een onderwijsleergesprek of een groepsgesprek.	EDV STM 1 STM 5 STM 22	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U		Blz.
	Aangepaste communicatie met o.a. medeleerlingen, leerkrachten.				
	Kunnen communiceren met diverse doelgroepen.	EDV STM 1 STM 5	U		
	Aangepaste communicatie met de diverse betrokkenen.				

Leerplan ovsg/po O/2/2012/163 – tweede graad 'Brood- en banketbakkerij bso'

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.3 TV/PV Praktijk Bakkerij: werkorganisatie, kwaliteitszorg en preventie					
	Verschillende beroepsmogelijkheden die gelinkt zijn aan de studierichting brood en banketbakkerij kunnen herkennen en toelichten.	EDV LER 12 STM 12	B		
	Beroepsmogelijkheden – Bedrijven..				
	Een realistisch beeld kunnen schetsen van de werkomgeving in de brood- banketbakkerijsector.	EDV LER 14 LER 15 STM 12	B		
	Werkomgeving in de brood- en banketbakkerijsector.				
	Kennis hebben van het hygiënebeheersingsplan, de milieu- en veiligheidsvoorschriften en deze kunnen naleven op de werkplaats.	EDV LER 3 LER 4 STM 8	B		
	<p>Toepassen op:</p> <ul style="list-style-type: none"> - de persoonlijke hygiëne; - de werkplaats; - machines en klein materieel; - reinigingsmiddelen. <p>De veiligheids- en hygiëneprocedure naleven. Omgevingsveiligheid o.a. pictogrammen.</p>			<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 1 Hygiëne</p> <p>Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal</p>	<p>11 17 – 26</p>
	Oprachten onder begeleiding kunnen plannen, organiseren en uitvoeren aan de hand van de receptuur.	EDV LER 3 LER 4 LER 5	B		
	<p>In functie van een opdracht. Voorzien van het nodige materieel en de grondstoffen.</p>				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Een deelopdracht binnen het productieproces zelfstandig kunnen uitvoeren.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 STM 19	B		
	In functie van een opdracht bij het realiseren van een product.				
	Diverse machines en gereedschappen gebruikt in de bakkerij/ banketbakkerij kunnen benoemen en hanteren, rekening houdend met de diverse veiligheids- en hygiënevoorschriften.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 13	B		
	Doelbewust machines en gereedschappen kiezen: <ul style="list-style-type: none"> - machines veilig gebruiksklaar maken en reinigen; - machines en gereedschappen veilig gebruiken. 			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal	
	Verschillende bewaarmethoden voor de producten kunnen benoemen en toepassen.	EDV LER 4 LER 5 STM 1 STM 8 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	Bewaren van het afgewerkt product en halffabricaten.			Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk STAP 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag	
	De opdracht/ het product en het werkproces op geregelde tijdstippen beoordelen op kwaliteit en deze bijsturen indien nodig.	EDV LER 4 LER 8 LER 10 STM 25	B		
	Kwaliteitszorg: evaluatie en bijsturing van de opdracht/ het product en werkproces.				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Onder begeleiding fouten bij het (eind)product kunnen, vaststellen, bespreken, oplossingen zoeken, maatregelen treffen om ze te voorkomen en indien mogelijk bij te sturen.	EDV LER 8 LER 9 LER 10 STM 8 STM 13 STM 25	B		
	De foutenanalyse op de behandelende onderwerpen toepassen onder begeleiding. Opsporen van fouten o.a. bij: <ul style="list-style-type: none"> - het productieproces; - de samenstelling van receptuur; - bakproces; - afwerking; - bewaring. 			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 4 Technische kennis 12 Oorsprong van de gebreken	80 – 81
	Informatie elektronisch kunnen opzoeken, verwerven en verwerken.	EDV LER 3 LER 4 LER 5	B		
	Opzoekwerk via het internet. Verworven informatie verwerken.				

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.4 TV/PV Praktijk Bakkerij: technisch proces en technische (deel)systemen					
	De opeenvolgende stappen in het technisch proces doorlopen om technisch (deel)systeem te realiseren.	EDV LER 6	B		
	<p>De opeenvolgende stappen in het technisch proces zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - behoefte/ probleem: <ul style="list-style-type: none"> o omschrijven o evaluatiecriteria bepalen/kennen - voorbereidingen: <ul style="list-style-type: none"> o behoefte/probleem onderzoeken o informatie verzamelen o een werkplanning maken o keuze van de grondstoffen o keuze van de werkmethode o keuze van het juiste materieel - realisatie: <ul style="list-style-type: none"> o toepassing van de werkplanning/-methode o correct verwerken van de grondstoffen o juist gebruik van het materieel o afwerken en presenteren o het materieel onderhouden - verbruiken en evalueren: <ul style="list-style-type: none"> o controleren en proeven van de realisatie, o het (eind)product toetsen aan de vooropgestelde criteria, o zoek naar mogelijke fouten/afwijkingen en indien mogelijk bijsturen (verbeteren), o alles ok = behoefte voldaan/probleem opgelost! o nieuwe behoefte/probleem? 			Zie schematische voorstelling van het technisch proces.	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.5 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk bakkerij					
	De verschillende gistdegen kunnen benoemen en bereiden.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 25	B		
	De receptuur toepassen voor de bereiding van: <ul style="list-style-type: none"> - brood - zachte luxe (kleine en groot) - krokante bakkerijproducten (harde luxe) - gerezen bladerdegen - hartige degen Afwegen/afmeten van grondstoffen.			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen Hoofdstuk 5 Brood Hoofdstuk 6 Krokante broodjes Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg	
	De soorten, herkomst, samenstellingen, eigenschappen en het gebruik van grondstoffen kennen en deze kunnen aanwenden in functie van het recept, rekening houdend met de diverse hygiënevoorschriften.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	<p>Voorde grondstoffen o.a.:</p> <ul style="list-style-type: none"> - bloem en/of meel - vocht - gist - zout - suiker - bereidingsmiddel en/of vetstof - eieren <p>Voor de samenstellingen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vullingen - degen 			<p>Bakkerij 3^{de} druk</p> <p>Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen</p>	
	<p>De soorten, herkomst, samenstellingen, eigenschappen van de grondstoffen kennen en deze kunnen aanwenden in functie van het gebruik.</p>	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>U</p>		
	<p>Voor vullingen.</p>				
	<p>De verschillende grondstoffen voor het bereiden van gistdegen kunnen benoemen en selecteren uit een aangereikt assortiment in functie van de te bereiken degen.</p>	<p>EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	O.a.: <ul style="list-style-type: none"> - bloem en/of meel - vocht (water en/of melk) - gist - zout - suiker - bereidingsmiddel en/of vetstof - eieren - vullingen 				
	Het deegbereidingsproces kunnen toelichten en toepassen voor brood, zachte luxe en krokante bakkerijproducten.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	Het deegbereidingsproces: <ul style="list-style-type: none"> - mengen, zowel manueel als machinaal - kneden, zowel manueel als machinaal - rijstijden - afwegen - opbollen en vormen - bakklaar maken van de verschillende producten 			Bakkerij 3^{de} druk Selectie uit: Hoofdstuk 5 Brood Hoofdstuk 6 Krokante broodjes Hoofdstuk 9 Zachte luxe klein	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Het deegbereidingsproces kunnen toelichten en toepassen voor gerezen bladerdeeg.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	Het deegbereidingsproces: <ul style="list-style-type: none"> - mengen - kneden zowel manueel als machinaal - toeren - uitrollen - snijden en vormen - rijstijden - bakklaar maken van de verschillende producten 			Bakkerij 3^{de} druk Selectie uit: Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg	
	Het deegbereidingsproces kunnen toelichten en toepassen voor taarten/vlaaien.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	Het deegbereidingsproces: <ul style="list-style-type: none"> - mengen - kneden, afhankelijk van product zowel manueel als machinaal - uitrollen - fonceren - bakklaar maken en vullen van de verschillende producten 			Bakkerij 3^{de} druk Selectie uit: Hoofdstuk 11 Taarten en vlaaien	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	De verschillende bakprocessen kunnen toelichten, het juiste bakproces kunnen kiezen en toepassen op de verschillende producten.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> - De temperatuur van de oven instellen. - Een onderscheid maken tussen de te stomen producten en niet te stomen producten. - Op het juiste tijdstip gebruik maken van de ovensleutel. - Het einde van het bakproces visueel en op gevoel controleren. - Uitovenen en ontvormen van de afgebakken producten. - Afkoelen. 			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 2 9 Ovens	24 – 25
	De oven kunnen instellen in functie van het te bakken product.	EDV LER 3 LER 4 STM 12 STM 13 STM 20	U		
	De parameters voor het instellen van de oven bepalen. Het stoomapparaat al dan niet inschakelen.			idem	
	Verskillende vullingen gebruikt in de bakkerij kunnen bereiden en benoemen.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Samenstelling en ingrediënten. Half-fabricaten o.a. <ul style="list-style-type: none"> - crèmevullingen - fruitvullingen - frangipane 				
	De afgebakken producten kunnen afwerken en de afwerking kunnen benoemen.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 2 STM 3	B		
	Diverse afwerkingstechnieken toepassen op de producten: o.a. abricoteren, glaceren, afsuikeren, suikersiroop aanbrengen, met fruit beleggen, vullen.			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg 8 vaktermen	303 - 304
	Aan de hand van de samenstelling (recept) van het deeg de deegsoort kunnen herkennen.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 12	B		
	De verschillende samenstellingen van deeg voor: <ul style="list-style-type: none"> - brood - zachte luxe - krokante bakkerijproducten - gerezen bladerdeeg 			Zie 21	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
5.6 TV/PV Praktijk Bakkerij: vaktechnologie en praktijk banketbakkerij					
	De soorten, herkomst, samenstellingen en eigenschappen van de grondstoffen kennen en deze kunnen aanwenden in functie van het gebruik.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	O.a. - bloem - vocht (water, melk en melkderivaten) - zout - suiker - bakpoeders - vetstof - eieren			Bakkerij 3^{de} druk Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen	
	De soorten, herkomst, samenstellingen en eigenschappen van de grondstoffen kennen en deze kunnen aanwenden in functie van het gebruik.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	U		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	O.a. voor: <ul style="list-style-type: none"> - additieven en kruiden - vruchten en noten 			Idem 8 Additieven	52 – 59
	De verschillende grondstoffen voor het bereiden van degen, beslagen en afleidingen kunnen benoemen en selecteren uit een aangereikt assortiment in functie van de te bereiden degen, rekening houdend met de hygiënevoorschriften.	EDV LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		
	O.a. <ul style="list-style-type: none"> - bloem - vocht (water, melk en melkderivaten) - zout - suiker - bakpoeders - vetstof - eieren - additieven en kruiden - vruchten en noten 			idem	

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	<p>De verschillende degen, beslagen en afleidingen kunnen benoemen en bereiden.</p>	<p>EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 25</p>	<p>B</p>		
	<p>Receptuur volgen voor de bereiding van:</p> <ul style="list-style-type: none"> - vetdeeg - bladerdeeg - soezenbeslag (soezendeeg) - warm en koud beslag - vanille beslag - schuim <p>Afwegen/afmeten van grondstoffen.</p>			<p>(Banketbakkerij 3^{de} druk</p> <p>Selectie uit:</p> <p>Hoofdstuk 6 Vetdeeg</p> <p>Hoofdstuk 7 Bladerdeeg)</p>	
	<p>Het bereidingsproces kunnen toelichten en toepassen voor degen, beslagen en afleidingen.</p>	<p>EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25</p>	<p>B</p>		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Bereidingen zowel manueel als machinaal. Vormen o.a. dresseren, vullen, uitsteken, snijden. De verschillende producten: - bakklaar maken - afbakken - afwerken - bewaren			(Banketbakkerij 3^{de} druk Selectie uit: Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes)	
	De oven kunnen instellen in functie van het te bakken product.	EDV LER 3 LER 4 STM 12 STM 13 STM 20	U		
	De parameters voor het instellen van de oven bepalen.			Zie 24.	
	Verskillende vullingen gebruikt in de banketbakkerij kunnen bereiden en benoemen.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 5 STM 8 STM 12 STM 13 STM 20 STM 25	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Samenstelling en ingrediënten. Halffabricaten o.a. <ul style="list-style-type: none"> - crèmevullingen o.a. slagroom, botercrème (boterroom), banketbakkersroom - chocolade, marsepein - fruitvullingen - frangipane 				
	Ontwerpen kunnen maken/samenstellen voor het aanbrengen van versieringen op diverse banketbakkersproducten.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 10 STM 2 STM 3 STM 6 STM 7 STM 25	B		
	Maken van o.a. <ul style="list-style-type: none"> - sjabloon - randversiering - het alfabet - gelegenheidsversieringen - opschriften 				
	Basistechnieken en het hanteren van materieel inoefenen voor de bereiding en afwerking van banketbakkersproducten.	EDV LER 4 STM 4	B		

Nr.	Leerplandoelstelling en leerinhoud	Code	B/U	Handboeken MJP	Blz.
	Juiste keuze voor materieel in functie van de techniek. O.a. <ul style="list-style-type: none"> - spuitoefeningen met spuithorentje en spuitzak - basisfiguren/vormen maken in marsepein - chocoladebewerking - maskeren - versnijdingen 				
	Ontwerpen kunnen maken/samenstellen voor beroepsgerelateerde onderwerpen.	EDV LER 1 LER 3 LER 4 LER 10 STM 2 STM 3 STM 6 STM 7 STM 25	U		
	Voor o.a. <ul style="list-style-type: none"> - logo op verpakkingen - verpakkingen: o.a. broodzak, taartdoos 			Ondernemen voor (banket)bakkers 2^{de} druk Stap 18 Producten klaarmaken voor verkoop	