**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Bakkerijtechnieken S tweede graad D/A**

**D/2021/13.758/051**

**Leerplandoelen**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 1**  De leerlingen analyseren verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied brood- en banketbakkerij op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. |  |  |
| **LPD 2**  De leerlingen volgen de binnen de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. |  |  |
| **LPD 3**  De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken en verwerven hierbij een basisinzicht in het aansturen van een team**.** |
| **LPD 4**  De leerlingen analyseren de samenstelling van brood- en banketbakkerijproducten op basis van voedingswaarde en gezondheid met aandacht voor voedingsstoffen, voedingsmiddelen en bijhorende wetgeving. | **Voedingsleer 2de druk**  **Hoofdstukken 1 tot 4**  **Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek** | 9 – 52  99 – 100 |

**4.2 Technieken en technologische processen in brood- en banketbakkerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 5**  De leerlingen onderscheiden basisgrondstoffen op het vlak van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs. | **Bakkerij 3de druk**  **Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen**  **Bakkerij 3de druk**  **Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal** | 29 – 59  17-26 |
| **LPD 6**  De leerlingen selecteren en hanteren het basismaterieel in brood- en banketbakkerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking. |
| **LPD 7**  De leerlingen berekenen, meten en wegen de juiste hoeveelheden in functie van een bereiding. |  |  |
| **LPD 8**  De leerlingen volgen de productiefiche nauwkeurig op en respecteren hierbij de aangegeven hoeveelheden, tijdsplanning, temperatuur en werkmethode. | **Bakkerij 3de druk**  **Recepten aansluitend bij de bereidingen uit de hoofdstukken 5 t/m 11** |  |
| **LPD 9**  De leerlingen volgen een stappenplan en hebben hierbij aandacht voor efficiëntie. |
| **LPD 10**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden van degen en beslagen.  gistdeeg voor broden, harde en zachte luxe en gerezen bladerdeeg;  boterdeeg, bladerdeeg, kookdeeg;  schuimbeslag, biscuitbeslag, cakebeslag | **Bakkerij 3de druk**  **selectie uit:**  **Hoofdstuk 4 Technische kennis**  **Hoofdstuk 5 Brood**  **Hoofstuk 6 Krokante broodjes**  **Hoofdstuk 7 Speciale broden**  **Hoofdstukken 8 en 9 Zacht luxe (groot en klein)**  **Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg** | 63 – 82  85 – 110  113 – 134  137 – 180  183 – 260  263 - 308 |
| **LPD 11**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het bereiden van koude en warme crèmes en controleren hierbij de binding en de structuur.  mengen, kloppen, koelen, ‘crèmer | **Banketbakkerij 3de druk**  **Selectie uit:**  **Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes** | 197 – 236 |
| **LPD 12**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het verwerken van degen en beslagen.  opmaken en opbouwen;  toeren, uitsteken en versnijden;  vormen/modelleren: spuiten – portioneren – instrijken – uitstrijken | **Bakkerij 3de druk**  **Hoofdstuk 13 Basisrecepten**  **Zie ook LPG 10** | 347-350 |
| **LPD 13**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het afbakken van brood- en banketbakkerijproducten. |
| **LPD 14**  De leerlingen passen basistechnieken toe bij het afwerken en garneren van brood- en banketbakkerijproducten. |
| **LPD 15**  De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product op basis van de reeds verworven vaardigheden en kennis. |
| **LPD 16**  De leerlingen controleren een eenvoudig productieproces en analyseren hierbij de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen en additieven op het product. |  |  |
| **LPD 17**  De leerlingen analyseren de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria. |  |  |

**4.4 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 18**  De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe en hebben hierbij oog voor innovatie en duurzaamheid. |  |  |
| **LPD 19**  De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 20**  De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**  **Stap 21**   * **21.4 Kostprijsberekening** | * 238 – 244 |
| **LPD 21**  De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding. |

**4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 22**  De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. | **Bakkerij 3de druk**  **Hoofdstuk 1**   * 1. persoonlijke hygiëne   2. risicoanalyse in de bakkerij | 11  12 - 13 |
| **LPD 23**  De leerlingen passen de basisprincipes van HACCP en milieuwetgeving toe en kunnen ze verklaren.  hygiënische kledij in praktijk brood- en banketbakkerij;  respecteren van stromen en zones (flow van grondstoffen, verpakking, afval, personen) en zones, vermijden van kruisbesmetting;  temperatuurbewaking en registratie van ontvangst tot product (koude en warme keten);  autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht, GMP, GHP;  gevaren (fysisch, chemisch, biologisch en allergenen);  afvalverwerking en milieuvoorschriften. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**  ***Selectie uit:***  **Stap 8 Regelgeving autocontrole in mijn bakkerij**  **Stap 12 Afvalbeheer**  **Stap 13 Veiligheid op de werkvloer**  **Stap 15 HACCP- en GMP-normen** | 71-88  135-145  147-171  185-189 |
| **LPD 24**  De leerlingen verpakken, etiketteren en passen de juiste opslag- en bewaringstechnieken per soort grondstof, halffabricaat en/of product toe en houden hierbij rekening met:   * FIFO en FEFO * Verband temperatuur en bewaring * Soorten verpakking en invloed van verpakking op hygiëne en bewaring * Wettelijke bepaling etiketteren van niet voorverpakte producten en vermelding allergenen. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**  ***Selectie uit:***  **Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag** | 117-133 |
| **LPD 25**  De leerlingen onderhouden materieel en productieruimtes en stemmen hierbij de techniek, hoeveelheid en soort schoonmaakproduct af op de reinigingsopdracht en de graad van vervuiling. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**  **Stap 10 Materieel en materiaal** | 101- 115 |
| **LPD 26**  De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten. |
| **LPD 27**  De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.  snijwonden, brandwonden, uitglijden, flauwte | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**  **Stap 13 Veiligheid op de werkvloer**  13.6.9 EHBO | 161 – 165 |

**4.5 Boekhoudkundig en financieel handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 28**  De leerlingen vergelijken de eenmanszaak, Besloten Vennootschap en Naamloze Vennootschap als ondernemingsvormen op basis van:  • natuurlijke personen <> rechtspersonen;  • hoofdelijkheid <> deelbaarheid;  • beperkte aansprakelijkheid <> onbeperkte aansprakelijkheid |  |  |
| **LPD 29**  De leerlingen passen de techniek van het dubbel boekhouden toe vanuit een inzicht in de betekenis en structuur van de balans en de resultatenrekening. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 2de druk**  **Stap 20 De verkoop**  **Stap 21 Boekhouding en fiscaliteit**  **+ eigen invulling** | 229-235  237-247 |
| **LPD 30**  De leerlingen registreren aankoop- en verkoopverrichtingen op basis van aankoopfacturen en verkoopfacturen met BTW. |
| **LPD 31**  De leerlingen registreren de betaling en inning van aankoopfacturen en verkoopfacturen met BTW op basis van kasdocumenten en bankafschriften. |