**Katholiek onderwijs Vlaanderen - leerplan Bakkerij S tweede graad A**

**D/2021/13.758/091**

**Leerplandoelen**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 1**De leerlingen vergelijken de verschillende uitbatingsvormen binnen het vakgebied brood- en banketbakkerij op vlak van doelgroep, organisatie, infrastructuur en assortiment. |  |  |
| **LPD 2**De leerlingen volgen de in de organisatie gemaakte afspraken stipt en respectvol op. |  |  |
| **LPD 3**De leerlingen werken efficiënt en respectvol samen om een gemeenschappelijk doel te bereiken. |
| **LPD 4**De leerlingen vergelijken de samenstelling van brood- en banketbakkerijproducten wat betreft voedingswaarde en gezondheid. | **Voedingsleer 2de druk**Hoofdstukken 1 tot 4Hoofdstuk 7.2 voedingsdriehoek | 9 – 5299 – 100 |

**4.2 Voorbereidende werkzaamheden in brood- en banketbakkerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 5**De leerlingen selecteren basisgrondstoffen op het vlak van assortiment, kwaliteit, bewerkingsstadium, houdbaarheid, seizoen- en marktaanbod, duurzaamheid, voedingswaarde, toepassingsmogelijkheden en kostprijs. | **Bakkerij 4de druk**Hoofdstuk 3 Basisgrondstoffen | 29 – 5917- 27 |
| **LPD 6**De leerlingen selecteren en hanteren het basismaterieel in brood- en banketbakkerij met aandacht voor eigenschappen, gebruik en werking.  | **Bakkerij 4de druk**Hoofdstuk 2 Groot en klein materiaal |
| **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 4de 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. |

**4.3 Vaktechnisch handelen in brood- en banketbakkerij**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **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 4de druk** ***Selectie uit:***Hoofdstuk 4 Technische kennis Hoofdstuk 5 BroodHoofstuk 6 Krokante broodjesHoofdstuk 7 Speciale brodenHoofdstukken 8 en 9 Zacht luxe (groot en klein)Hoofdstuk 10 Gerezen bladerdeeg | 63 – 8285 – 110113 – 134137 – 181185 – 261263 - 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 4de druk****Selectie uit:**Hoofdstuk 8 Beslag en crèmes | 227 – 293 |
| **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 4de druk** Hoofdstuk 14 Basisrecepten**Zie ook LPG 10** | 361 - 365 |
| **LPD 13**De leerlingen passen basistechnieken toe bij het afbakken van brood- en banketbakkerijproducten.  |
| **LPD 14**De leerlingen passen basistechnieken toe bij het afwerken van brood- en banketbakkerijproducten.  |
| **LPD 15**De leerlingen voeren eenvoudige bewerkingen met marsepein uit en hebben hierbij aandacht voor zuiver werken.  | **Banketbakkerij 4de druk****Selectie uit:**Hoofdstuk 419 – 25 Marsepein | 70 – 110  |
| **LPD 16**De leerlingen voeren eenvoudige bewerkingen met chocolade uit.  | **Banketbakkerij 4de druk****Selectie uit:**Hoofdstuk 10 Technieken voor het verwerken van chocolade | 357 - 376 |
| **LPD 17**De leerlingen ontwikkelen een nieuw of aangepast product op basis van de reeds verworven vaardigheden en kennis. |  |  |
| **LPD 18**De leerlingen beoordelen de kwaliteit van producten op basis van objectieve criteria. |  |  |

**4.4 Economisch en duurzaam handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 19**De leerlingen lichten het belang van voeding in de samenleving toe en hebben hierbij oog voor innovatie en duurzaamheid. |  |  |
| **LPD 20**De leerlingen gaan respectvol en zuinig om met productiemiddelen. |  |  |
| **LPD 21**De leerlingen zoeken prijzen op van grondstoffen en materieel en vergelijken ze onderling. |  |  |
| **LPD 22**De leerlingen berekenen de grondstoffenprijs van een bereiding. | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk****Stap 21****21.4 Kostprijsberekening** | 238 – 244  |

**4.5 Voedselveilig en arbeidsveilig handelen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **LPD** | **Handboeken MJP** | **blz** |
| **LPD 23**De leerlingen passen de voorschriften van persoonlijke hygiëne toe. | **Bakkerij 4de druk****Hoofdstuk 1*** 1. Persoonlijke hygiëne
	2. Risicoanalyse in de bakkerij
 | 1314 - 15 |
| **LPD 24**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 4de druk*****Selectie uit:***Stap 8 Regelgeving autocontrole in mijn bakkerijStap 12 AfvalbeheerStap 13 Veiligheid op de werkvloerStap 15 HACCP- en GMP-normen | 71 – 88 135 – 145 147 – 171 185 – 189  |
| **LPD 25**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 4de druk*****Selectie uit:***Stap 11 Hygiëne bij ontvangst en opslag | 117 – 133  |
| **LPD 26**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 4de druk**Stap 10 Materieel en materiaal | 101 – 115  |
| **LPD 27**De leerlingen respecteren de basisveiligheidsregels bij gebruik van materieel en hebben hierbij aandacht voor de veiligheid van zichzelf, teamgenoten en restaurantgasten. |
| **LPD 28**De leerlingen handelen adequaat bij ongevallen en noodsituaties en verlenen eerste hulp bij eenvoudige verwondingen.snijwonden, brandwonden, uitglijden, flauwte | **Ondernemen voor (banket)bakkers 4de druk****Stap 13 Veiligheid op de werkvloer**13.6.9 EHBO | 161 – 165 |