



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel

# LEERPLAN DERDE GRAAD SECUNDAIR ONDERWIJS

## BAKKERIJTECHNIEKEN

SPECIFIEK GEDEELTE  
DUBBELE FINALITEIT

---

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR  
(5<sup>de</sup> en 6<sup>de</sup> jaar)

LEERPLANNUMMER  
2024/3DA/BAK

INSPECTIENUMMER  
volgt na advies

Versiedatum  
31/01/2024

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

## Inhoudstafel

<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
Samenhang	3
Eigenheid van de studierichting	3
Doelgroep	3
Gepersonaliseerd Samen Leren	4
Ruimte voor het eigen pedagogisch project	4
Logische doorstroommogelijkheden	4
<b>Opbouw van de leerplandoelen</b>	<b>5</b>
Herkomst van de doelen	5
De leerplandoelen	5
Subdoelen	6
Minimale inhoudelijke afbakening	6
Nummering van de leerplandoelen	6
<b>Leerplandoelen</b>	<b>8</b>
Generieke doorstroomcompetenties	8
Celleer	9
Toegepaste chemie	10
BK-doelen	11
<b>Werkplekcomponent</b>	<b>21</b>
<b>Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen</b>	<b>22</b>
<b>Minimale materiële vereisten</b>	<b>23</b>
<b>Vakkenkoppeling</b>	<b>24</b>
<b>Pedagogisch – didactische ondersteuning</b>	<b>25</b>

## Inleiding

### Samenhang

Dit is een leerplan voor het specifieke gedeelte dubbele finaliteit, derde graad.

Dit leerplan moet in samenhang gelezen worden met het leerplan ‘Derde graad secundair onderwijs - Basisvorming dubbele finaliteit’.

Tussen het leerplan van het specifieke gedeelte en het leerplan van de basisvorming is een overlap of samenhang tussen leerplandoelen mogelijk. Indien dit het geval is, wordt dit in de GO! Navigator aangeduid, aangevuld met concrete handvaten om deze doelen op een functionele manier te integreren.

### Eigenheid van de studierichting

De leerlingen realiseren doelen die leiden naar de beroepskwalificatie Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij.

De **kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij** voert, naast de bereiding van bakkerij- en banketbakkerijproducten, vergelijkende testen uit om maak- en bewaarprocessen te optimaliseren en/of te vernieuwen (volgens de voorschriften van de voedselveiligheid) teneinde de producten te verbeteren en (banket)bakkers en klanten gericht te kunnen informeren.

De specifieke vorming bestaat daarnaast ook uit leerplandoelen die voorbereiden op **vervolgonderwijs**:

- WD 01.01 Algemene doorstroomcompetenties: Generieke doorstroomcompetenties
- WD 08.09 Biologie: Celleer
- WD 09.06 Chemie: Toegepaste chemie

### Doelgroep

Leerlingen die starten in het eerste leerjaar van de derde graad in de dubbele finaliteit hebben door het behalen van de leerplandoelen van de tweede graad de nodige competenties verworven om de overstap naar de derde graad succesvol te kunnen maken.

De leerlingen delen vanuit hun keuze voor een bepaalde studierichting eenzelfde interesse. Maar meer nog dan voor de basisvorming zullen de kenmerken van de leerlingen in de derde graad voor het specifieke gedeelte verschillen. Behalve verschillen op cognitief, psychomotorisch en sociaal-affectief vlak zijn er ook verschillen door de gevolgde vooropleiding.

In de tweede graad hebben leerlingen gekozen voor een studierichting gekoppeld aan een finaliteit.

- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die als een vooropleiding van deze studierichting wordt ingericht, hebben basiscompetenties verworven met het oog op het realiseren van de gekoppelde beroepskwalificatie(s). In de derde graad worden deze competenties verder verfijnd, verbreed en verdiept. Daarnaast verhoogt de mate van zelfstandigheid bij het realiseren van de leerplandoelen.

Aanvullend hebben deze leerlingen in het specifieke gedeelte van de tweede graad leerplandoelen verworven die gekoppeld zijn aan wetenschapsdomeinen die in de derde graad aan bod komen. Op een aantal van deze doelen wordt in de derde graad verder gewerkt. Deze leerplandoelen worden beschouwd als noodzakelijke doelen om succesvol aan de derde graad deel te nemen. In de GO! Navigator wordt de link gelegd tussen de doelen van de tweede en de derde graad (verticale samenhang).

Leerlingen uit de volgende studierichting hebben een vorming gevolgd die als een logische vooropleiding kan worden beschouwd:

- Bakkerijtechnieken (dubbele finaliteit, tweede graad)

- Leerlingen die een studierichting gekozen hebben die inhoudelijk minder of niet aanleunt bij deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

Leerlingen in deze studierichting kunnen een keuze gemaakt hebben voor duaal leren wat inhoudt dat ze afwisselend op een werkplek én op school willen leren. Om in te stappen in het duale traject zijn de leerlingen arbeidsbereid én arbeidsrijp.

Vanuit het bovenstaande gegeven kunnen de leerlingen voor het specifieke gedeelte beschouwd worden als een zeer heterogene groep. Daarom is het belangrijk om, bij het begin van de graad, de beginsituatie van elke leerling goed in kaart te brengen, om zo als lerarenteam zicht te krijgen op de kenmerken van de leerlingengroep en een leerlijn uit te werken die nauw aansluit bij de beginsituatie en de mogelijkheden van de leerlingen waarbij er aandacht is voor het wegwerken van eventuele hiaten bij de start van de derde graad. Hierbij heeft het lerarenteam (bij duaal leren in samenwerking met de werkplek) de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de derde graad volgens de noden, behoeften en mogelijkheden van hun leerlingengroep. Daarnaast heeft het lerarenteam de vrijheid om te bepalen op welke manier de doelen functioneel geclusterd en aangeboden kunnen worden binnen de derde graad.

## Gepersonaliseerd Samen Leren

De ambitie van het GO! is duidelijk. Gepersonaliseerd samen leren betekent dat we met elke lerende, binnen een sociale context, maximaal rendement nastreven op het vlak van leervermogen, leerwinst en leermotivatie. Vanuit een sterke basis- en vakdidactiek zetten we extra in op 'differentiatie', het verhogen van autonomie via het aanleren van zelfregulerende vaardigheden en 'samen leren'. We maken daarvoor gebruik van evidence-informed praktijken en een onderzoekende aanpak op school. Gepersonaliseerd samen leren in het GO! vindt geïntegreerd plaats binnen de realisatie van het totale curriculum en kan alleen gerealiseerd worden met de actieve betrokkenheid van zowel de lerende, de leraar als het (school)beleid.

Vanuit deze visie willen we samen met alle onderwijsprofessionals ons DNA 'samen leren samenleven' en ons pedagogisch project waarmaken. Het is ons positief antwoord op de diversiteit die we in onze klassen zien, de nood aan een groeipad naar autonomie en de nood om een samenverhaal te maken.

## Ruimte voor het eigen pedagogisch project

Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- Enerzijds bieden de leerplannen ruimte om binnen de voorziene tijd zoals aangegeven in de lessentabel, de leerplandoelen verder uit te diepen of te verbreden;
- Anderzijds is er binnen de lessentabel vrije ruimte voorzien waarbij de school eigen accenten kan leggen.

## Logische doorstroommogelijkheden

Deze studierichting heeft een logische doorstroom naar:

- Arbeidsmarkt
- Specialisatiejaar na OK4
- Graduaat
- Gerichte professionele bachelor

## Opbouw van de leerplandoelen

### Herkomst van de doelen

De leerplandoelen van het GO! in de tweede en derde graad zijn afkomstig van verschillende bronnen:



De doelen van dit leerplan zijn afkomstig van:

- specifieke minimumdoelen
- doelen die leiden tot beroepskwalificaties
- GO!-doelen

### De leerplandoelen

Elk leerplandoel heeft minimum 1 handelingswerkwoord. Een overzicht van de handelingswerkwoorden met, indien nodig, een verklaring is terug te vinden op de GO! Navigator.

Aan elk leerplandoel wordt een beheersingsniveau toegevoegd. Voor de leerplannen van het GO! maken we gebruik van een eigen GO!-taxonomie, geïnspireerd op de Taxonomie van Bloom:

- Memoriseren: Gegevens zoals begrippen, formules... kunnen ophalen zonder gebruik te maken van hulpmiddelen.  
Geen enkel leerplandoel heeft 'memoriseren' als beheersingsniveau. Memoriseren zonder context kan immers nooit het einddoel zijn. Memoriseren kan wel een belangrijk element zijn om een leerplandoel te realiseren.
- Begrijpen: Inzicht verwerven en dit inzicht helder kunnen weergeven, al dan niet aan de hand van voorbeelden.
- Toepassen: Formules, technieken, regels... kunnen toepassen.
- Analyseren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... tot een besluit komen
- Evalueren: Op basis van nieuwe gegevens, informatie, kenmerken, verbanden... en aan de hand van criteria, argumenten... een oordeel onderbouwen.
- Creëren: In het kader van een probleemstelling, onderzoek, opdracht... een product ontwikkelen zoals een oplossing, een realisatie, een presentatie...

Er is geen hiërarchie tussen de verschillende beheersingsniveaus. Wel zal je om een 'hoger' beheersingsniveau te bereiken meestal ook gebruik maken van onderliggende beheersingsniveaus, bijvoorbeeld memoriseren om te analyseren.

In de GO! Navigator worden de beheersingsniveaus aan de hand van een filmpje uitgelegd.

## Subdoelen

De subdoelen zijn niet vrijblijvend geformuleerd maar maken integraal deel uit van het leerplandoel. Elk subdoel moet bijgevolg aangeboden worden. Alle subdoelen samen dekken het leerplandoel.

## Minimale inhoudelijke afbakening

Het concept van de minimumdoelen wordt doorgetrokken naar de leerplandoelen van het GO!. Dit concept houdt in dat de kennis die noodzakelijk is om het leerplandoel te realiseren niet expliciet wordt opgesomd. Indien er twijfel kan ontstaan of een bepaald kenniselement al dan niet tot het leerplandoel behoort, wordt het uitdrukkelijk vermeld via onderliggende bullets. Concreet betekent dit dat de onderliggende bullets deel uitmaken van het leerplandoel en als dusdanig ook aan bod moeten komen.

Om leerplandoelen te realiseren, is er vaktaal nodig. Hoewel vaktaal niet expliciet in de leerplandoelen wordt opgenomen, maakt vaktaal wel deel uit van het leerplandoel. Net zoals dit het geval is bij andere kenniselementen is het aan de leraar om te bepalen welke vaktaal er nodig is om het leerplandoel te realiseren.

Het gehanteerde concept vertrekt van een groot vertrouwen in de professionaliteit van de leraar. Vanuit een professionele deskundigheid zal de leraar bepalen welke kennis er nodig is om het doel te realiseren waarbij de kenniselementen die in de bullets zijn aangegeven of expliciet vermeld in het leerplandoel minimaal worden meegenomen.

## Nummering van de leerplandoelen

Boven elk leerplandoel staat er een nummering. De betekenis is de volgende:

BK3\_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK3\_01.01):
  - BK3: Het gaat hier over een doel uit de derde graad dat leidt tot een beroepskwalificatie
  - 01.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
    - Doelen van de vorm 01.xx hebben betrekking op generieke doelen en zijn op eenzelfde manier geformuleerd in alle studierichtingen van deze graad en deze finaliteit.
    - Doelen van de vorm 02.xx hebben betrekking op specifieke doelen die eigen zijn aan deze studierichting.
- Rechts in de eerste rij van elk leerplandoel staat de herkomst van het leerplandoel (bijvoorbeeld 1 of geen nummer):
  - Het nummer verwijst naar het corresponderend doel in het curriculumdossier. De curriculumdossiers derde graad finaliteit arbeidsmarkt zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
  - In de plaats van het nummer kan er ook 'kennisdoel cd' staan. Dit betekent dat een kenniselement uit het curriculumdossier als een zelfstandig doel is opgenomen.
  - Indien er geen nummer staat, gaat het over een GO!-doel.

BK3\_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK3\_01.01.01):
  - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK3\_01.01.
  - Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

In plaats van 'BK3' kan het nummer ook beginnen met 'WD3':

WD3\_01.01.01

01.01.01

- De betekenis van het nummer links (bijvoorbeeld WD3\_01.01.01):
  - WD3: Het gaat hier over een doel uit de derde graad dat behoort tot een wetenschapsdomein
  - 01.01.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
    - Doelen van de vorm 01.xx.xx hebben betrekking op wetenschapsdomein 01. (In dit geval verwijst 01 naar 'Algemene doorstroomcompetenties'. In totaal zijn er 16 wetenschapsdomeinen.)
    - Doelen van de vorm xx.01.xx hebben betrekking op subdomein 01 van het betrokken wetenschapsdomein.
    - Het laatste cijfer (xx.xx.01) is het volgnummer binnen het subdomein.

De lijst van de wetenschapsdomeinen en de subdomeinen is terug te vinden in de GO! Navigator.

- Rechts in de eerste rij van elk leerplandoel staat de herkomst van het leerplandoel:
  - Het nummer (bijvoorbeeld 01.01.01) verwijst naar het corresponderend specifiek minimumdoel in het curriculumdossier.  
De curriculumdossiers derde graad dubbele finaliteit zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
  - Indien er geen nummer staat, gaat het over een GO!-doel.

WD2\_09.06.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld WD3\_01.01.01.01):
  - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel WD3\_01.01.01.
  - Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

## Leerplandoelen

### Generieke doorstroomcompetenties

WD3\_01.01.01

01.01.01

De leerlingen doorlopen een onderzoekscyclus in samenhang met inhouden van minstens 1 wetenschapsdomein verbonden aan de studierichting.

creëren

WD3\_01.01.01.01

Subdoel 1

De leerlingen kiezen een onderzoeksmethode in functie van een gegeven of zelfgekozen onderzoeksvraag.

- onderzoekbaarheidscriteria

WD3\_01.01.01.02

Subdoel 2

De leerlingen verzamelen data en bronnen in functie van de gekozen onderzoeksmethode.

- betrouwbaarheidscriteria

WD3\_01.01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen verwerken data en bronnen in functie van de gekozen onderzoeksmethode.

WD3\_01.01.01.04

Subdoel 4

De leerlingen synthetiseren de onderzoeksresultaten en formuleren een antwoord op de onderzoeksvraag.

WD3\_01.01.01.05

Subdoel 5

De leerlingen rapporteren over de onderzoeksactiviteiten en -resultaten.

- mondelinge of schriftelijke rapportage

WD3\_01.01.02

De leerlingen refereren correct aan gebruikte bronnen volgens een wetenschappelijk referentiesysteem.

- relevant wetenschappelijk referentiesysteem
- bronvermelding

toepassen



## Celleer

WD3\_08.09.01

08.09.01

De leerlingen leggen het verband tussen celtypen en hun functies in weefsels en organen uit met inbegrip van de betrokken cellulaire processen.

analyseren

WD3\_08.09.01.01

Subdoel 1

De leerlingen beschrijven de structuur en de functie van de voornaamste celorganellen.

- structuur en functie van celorganellen op elektronenmicroscopisch niveau
- celorganellen in functie van andere leerplandoelen, nl genexpressie (kern, DNA, ribosomen) , immunologie (lysosomen) en celdeling (celkern, DNA)

WD3\_08.09.01.02

Subdoel 2

De leerlingen leggen uit dat de celademhaling van belang is voor de energiehuishouding van de cel en dat mitochondriën hier een essentiële rol in spelen.

WD3\_08.09.01.03

Subdoel 3

De leerlingen leggen uit dat cellen van autotrofe organismen zelf glucose en organische moleculen opbouwen dankzij fotosynthese in de chloroplasten.

- fotosynthese en aerobe ademhaling

WD3\_08.09.01.04

Subdoel 4

De leerlingen beschrijven de verschillende soorten transport in en uit de cel.

WD3\_08.09.01.05

Subdoel 5

De leerlingen leggen het verband tussen celtypen en hun functies in weefsels en organen uit met inbegrip van de betrokken cellulaire processen.

- celdeling, stamcel en meristeem
- organismen, stelsel, orgaan, weefsels, cel

## Toegepaste chemie

WD3\_09.06.01

09.06.02

De leerlingen leggen het verband tussen de eigenschappen van stoffen en de toepassingen ervan in voedingsmiddelen en voedingsmiddelentechnologie.

- zuren, basen, zouten, oxiden
- alkanen, alkenen, alcoholen, carbonzuren, esters, aminen
- (poly)sachariden, lipiden, proteïnen
- verband tussen chemische structuur en stoffeigenschappen
- functionele eigenschappen van (poly)sachariden, proteïnen en lipiden
- processen binnen de voedingstechnologie: conservering, gisting, fermentatie

analyseren

## BK-doelen

### BK3\_01.01

1

De leerlingen werken in teamverband met aandacht voor de organisatiecultuur, communicatie en procedures.

#### toepassen

#### BK3\_01.01.01

Subdoel 1

De leerlingen passen strategieën toe om teamgericht te werken.

#### BK3\_01.01.02

Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën toe om doelgericht te communiceren.

#### BK3\_01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen interne procedures en afspraken toe.

### BK3\_01.02

2

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.

#### toepassen

#### BK3\_01.02.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures uit stappenplannen, instructiefiches of handleidingen toe.

#### BK3\_01.02.02

Subdoel 2

De leerlingen passen strategieën voor planning en organisatie toe.

#### BK3\_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

BK3\_01.03

3

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.

toepassen

BK3\_01.03.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe om kostenbewust om te gaan met materialen, grondstoffen of tijd.

BK3\_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK3\_01.04

4

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

toepassen

BK3\_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK3\_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.

BK3\_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK3\_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen technieken voor EHBO toe.

BK3\_02.01

16

De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

- voorschriften m.b.t. afvalsortering
- staat van het materieel
- verwerkingstemperatuur
- hygiënevoorschriften

toepassen

BK3\_02.02

De leerlingen maken het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes hygiënisch schoon.

- schoonmaak- en ontsmettingsproducten
- schoonmaak- en ontsmettingsprocedures
- reinigingsplan van de (banket)bakkerij

toepassen

BK3\_02.03

17

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

- autocontrolesysteem
- registratiedocumenten
- traceerbaarheid

toepassen

BK3\_02.04

De leerlingen schrijven procedures voor voedselveiligheid uit.

- HACCP-plan
- autocontroleplannen
- CCP, PVA, GMP

toepassen

## BK3\_02.05

5

De leerlingen ontvangen goederen en producten, slaan ze op en volgen de voorraad op.

toepassen

### BK3\_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen controleren en ontvangen goederen en producten.

- ingangscontrole
- bestelbonnen
- leveringsbonnen
- vervoer van voedingswaren
- non-conformiteit

### BK3\_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen slaan goederen en producten op.

- bewaartemperaturen
- bewaartechnieken (met inbegrip van koelen of invriezen van het deeg, halffabricaten, mousses, crèmes, vullingen, ...)
- opslagcondities voor goederen en producten

### BK3\_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen volgen de voorraad op.

- voorraadbeheer
- stocklijsten

## BK3\_02.06

De leerlingen plannen onder begeleiding van de verantwoordelijke de werkzaamheden in de bakkerij

- werkorganisatie van de (banket)bakkerij
- functionsheet voor de (banket)bakkerij

creëren

## BK3\_02.07

De leerlingen voeren de voorbereidende werkzaamheden voor de (banket)bakkerij uit.

### toepassen

#### BK3\_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen raadplegen de opdracht of het recept.

#### BK3\_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen plannen de werkvolgorde.

#### BK3\_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten het benodigde materieel klaar en stellen toestellen in werking.

- werking van deegbewerkingsmachines
- werking en instellingen van verschillende oventypes
- werking van machines voor banketbakkerijproducten
- materieel voor chocoladebewerking
- snijmachines

#### BK3\_02.07.04

Subdoel 4

De leerlingen zetten de benodigde ingrediënten klaar.

- kenmerken van grondstoffen voor bakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, bereidingsmiddelen, gisten, zout, ...
- kenmerken van grondstoffen voor banketbakkerijproducten zoals: bloemsoorten, vetstoffen, additieven, bakpoeders, suikers, zuivel, geleermiddelen.
- allergenen

BK3\_02.08

6

De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten en halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.

- samenstelling en bereidingstechnieken van bakkerijproducten
- productieproces van gistdegen
- productieproces van gerezen bladerdeeg
- productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten
- productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.09

7

De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.

toepassen

BK3\_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen passen verwerkingstechnieken toe bij het verwerken van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten halffabricaten, vullingen, crèmes voor bakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken
- voorbereidingstechnieken voor het bakken

BK3\_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen controleren de gisting en het rijzen van (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten.

- gisten en gistingsprocessen
- rijsmiddelen en rijsprocessen



BK3\_02.10

8

De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) bakkerijproducten.

- bakproces van verschillende soorten (gist)degen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) bakkerijproducten
- broodfouten
- afbaktechnieken voor bakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.11

9

De leerlingen werken bakkerijproducten (broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeegproducten en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor bakkerijproducten
- garneringstechnieken voor bakkerijproducten

creëren

BK3\_02.12

10

De leerlingen bereiden verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, halffabricaten, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.

- samenstelling en bereidingstechnieken van banketbakkerijproducten
- productieproces van vetdegen
- productieproces van kookdegen
- productieproces van bladerdegen
- productieproces van beslagen
- productieproces van gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten
- productieproces van halffabricaten, vullingen, crèmes voor banketbakkerijproducten zoals ganaches, glaçages, glazuren, boterroom, crèmeux, mousses, bavarois en schuimen

toepassen

BK3\_02.13

11

De leerlingen verwerken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, halffabricaten, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme, ...) banketbakkerijproducten.

- verwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- samenstelling en opbouw van banketbakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.14

12

De leerlingen bakken verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) banketbakkerijproducten.

- bakproces van verschillende soorten degen en beslagen voor vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen en gezondheidsgerelateerde (vetarme, suikerarme, zoutarme ...) banketbakkerijproducten

toepassen

BK3\_02.15

13

De leerlingen werken banketbakkerijproducten (vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen, producten met beslagen, mousses, crèmes en gezondheidsgerelateerde producten) af.

- afwerkingstechnieken voor banketbakkerijproducten
- garneringstechnieken voor banketbakkerijproducten

creëren

### BK3\_02.16

De leerlingen verwerken chocolade.

toepassen

#### BK3\_02.16.01

Subdoel 1

De leerlingen tempereren chocolade.

- soorten chocolade
- verwerkingstemperaturen van chocolade

#### BK3\_02.16.02

Subdoel 2

De leerlingen passen spuit-, snij-, uitrol-, enrobeer-, mouleer- en uitsteektechnieken voor chocoladebewerking toe.

### BK3\_02.17

De leerlingen verpakken (banket)bakkerij- en aanverwante producten.

- snijtechnieken voor (banket)bakkerijproducten
- verpakkingstechnieken
- invloed van het verpakkingsmaterieel op het product

toepassen

### BK3\_02.18

De leerlingen stallen (banket)bakkerij- en aanverwante producten in de etalage of de toonbank uit.

- toonbankpresentatie
- bewaarvoorschriften in de verkoopruimte
- wettelijk informatie rond etikettering

toepassen

### BK3\_02.19

De leerlingen plannen de productie voor een assortiment met inbegrip van kostprijsberekening en eenvoudig administratief beheer.

- productaanbod/assortiment
- kostprijsberekening
- bestelbonnen
- facturen
- verkoopprijsbepaling en principes van prijszetting
- werkschema's
- administratieve documenten

creëren

### BK3\_02.20

14

De leerlingen geven informatie over samenstelling, bereidingswijze, bewaarwijze en toepassing van (banket)bakkerij- en aanverwante producten.

- verkooptechnieken
- meldingsplicht allergenen
- productfiches

toepassen

### BK3\_02.21

15

De leerlingen voeren vergelijkende testen uit op basis van grondstoffen, bereidingen, verwerkingen en afwerkingen om het (banket)bakkerijproduct te optimaliseren of te vernieuwen.

- probleemanalyse
- fasen van een onderzoeksproces
- toegepaste chemie in functie van (banket)bakkerijtechnieken
- nieuwe trends en technologieën

analyseren

## Werkplekcomponent

---

Relevante informatie over de werkplekcomponent is terug te vinden in de [lessentabel](#).

## Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

---

In de derde graad dubbele finaliteit worden competenties van 1 of meerdere beroepskwalificaties/deelkwalificaties gerealiseerd. Met het oog op het uitreiken van een bewijs van beroepskwalificatie, een bewijs van deelkwalificatie of een bewijs van competenties is het nodig te weten welke leerplandoelen verband houden met de competenties van de beroepskwalificatie.

Een concordantie tussen de leerplandoelen en de beroepskwalificatie(s) is terug te vinden [via deze link](#).

## Minimale materiële vereisten

---

De minimale materiële vereisten voor deze studierichting zijn [via deze link](#) te raadplegen.

## Vakkenkoppeling

---

De vakkenkoppeling voor deze studierichting is [via deze link](#) te raadplegen.



## Pedagogisch – didactische ondersteuning

---

Een uitgebreide pedagogisch – didactische ondersteuning is terug te vinden in de GO! Navigator.