



Pedagogische begeleidingsdienst

Huis van het GO!

Willebroekkaai 36

1000 Brussel



LEERPLAN

TWEEDE GRAAD

SECUNDAIR

ONDERWIJS

BAKKERIJTECHNIEKEN

SPECIFIEK GEDEELTE

DUBBELE FINALITEIT

EERSTE EN TWEEDE LEERJAAR

(3^{de} en 4^{de} jaar)

LEERPLANNUMMER

2024/2DA/BAK

INSPECTIENUMMER

GSO-2024-1146-Gemeenschapsonderwijs-adv-V25

Versiedatum

24/05/2024

STUDIEDOMEIN

VOEDING & HORECA

Inhoudstafel

| | |
|---|-----------|
| Inleiding | 3 |
| Samenhang | 3 |
| Eigenheid van de studierichting | 3 |
| Doelgroep | 3 |
| Onderwijskwalificatie | 4 |
| Logische doorstroommogelijkheden | 4 |
| Gepersonaliseerd Samen Leren | 4 |
| Ruimte voor het eigen pedagogisch project | 4 |
| Opbouw van de leerplandoelen | 5 |
| Herkomst van de doelen | 5 |
| De leerplandoelen | 5 |
| Subdoelen | 6 |
| Minimale inhoudelijke afbakening | 6 |
| Nummering van de leerplandoelen | 6 |
| Leerplandoelen | 8 |
| Toegepaste chemie | 8 |
| BK-doelen | 9 |
| Samenhang cesuurdoelen - leerplandoelen | 18 |
| Samenhang 'doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties' – leerplandoelen | 19 |
| Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen | 21 |
| Minimale materiële vereisten | 22 |
| Vakkenkoppeling | 23 |
| Pedagogisch – didactische ondersteuning | 24 |

Inleiding

Samenhang

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

Dit leerplan moet in samenhang gelezen worden met het leerplan 'Tweede 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 in de 3de graad 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 09.06 Toegepaste chemie

Doelgroep

Leerlingen die het eerste leerjaar van de tweede graad aanvangen in de dubbele finaliteit, hebben door het behalen van de eindtermen van de eerste graad de nodige basiscompetenties verworven om de overstap naar de tweede 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 tweede 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 eerste graad hebben leerlingen in het kader van een brede, oriënterende graad gekozen voor een basisoptie.

- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die aansluit bij deze studierichting hebben al enigszins kennis gemaakt met de inhoud van deze studierichting.
- Leerlingen die een basisoptie gekozen hebben die minder of niet aanleunt bij de deze studierichting hebben minder of geen voorkennis.

Vanuit het bovenstaande kunnen de leerlingen voor het specifieke gedeelte beschouwd worden als een 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. Hierbij heeft het lerarenteam de vrijheid en verantwoordelijkheid om leerplandoelen in te plannen in zowel het eerste als tweede jaar van de tweede 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 tweede graad.

Onderwijskwalificatie

Een onderwijskwalificatie geeft weer wat je moet kennen en kunnen om verdere studies aan te vatten, te functioneren in onze maatschappij of een bepaald beroep uit te oefenen. In de Vlaamse kwalificatiestructuur zijn de kwalificaties ondergebracht op 8 niveaus, van basisonderwijs tot universiteit.

Deze studierichting bereidt voor op een studierichting in de derde graad van VKS-niveau 4. De uitgangspunten voor een VKS-niveau 4 zijn:

- Kennis en vaardigheden:
 - concrete en abstracte gegevens (informatie en begrippen) uit een specifiek domein interpreteren
 - reflectieve cognitieve en productieve motorische vaardigheden toepassen
 - gegevens evalueren en integreren
 - strategieën ontwikkelen voor het uitvoeren van diverse taken en om diverse, concrete, niet-vertrouwde (maar weliswaar domeinspecifieke) problemen op te lossen
- Context, autonomie en verantwoordelijkheid:
 - handelen in een combinatie van wisselende contexten
 - autonoom functioneren met enig initiatief
 - volledige verantwoordelijkheid voor eigen werk opnemen
 - het eigen functioneren evalueren en bijsturen met het oog op het bereiken van collectieve resultaten

In de tweede graad worden de leerlingen voorbereid om deze kwalificatie in de derde graad te bereiken.

Logische doorstroommogelijkheden

Deze studierichting heeft een logische doorstroom naar:
Bakkerijtechnieken (dubbele finaliteit, 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

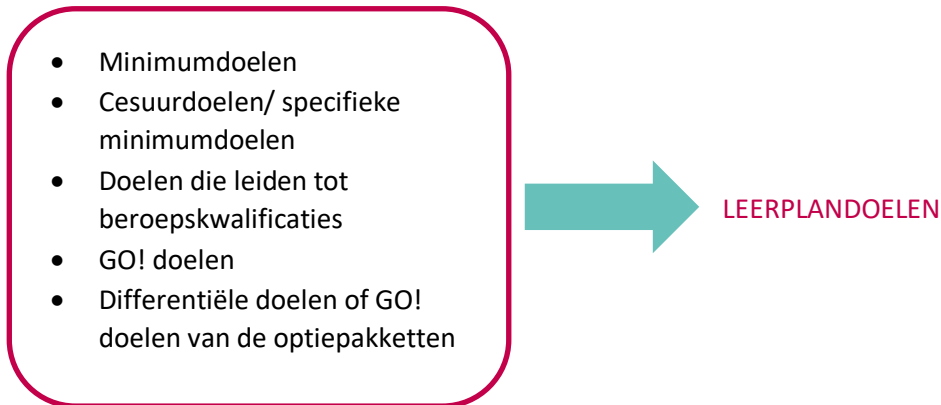
Cruciaal in elke studierichting staat de realisatie van de leerplandoelen. De leerplannen en de lessentabellen van het GO! zijn echter zodanig opgesteld dat het lerarenteam beschikbare ruimte heeft om een schooleigen pedagogisch project te realiseren:

- 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.

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:

- cesuurdoelen
- 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:

BK2_01.01

1

- Links in de eerste rij van elk leerplandoel staat het GO!-volgnummer (bijvoorbeeld BK2_01.01):
 - BK2: Het gaat hier over een doel uit de tweede 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 zijn terug te vinden op de website van AHOVOKS.
 - Indien er geen nummer staat, gaat het over een GO!-doel.

BK2_01.01.01

Subdoel 1

- Ook de subdoelen krijgen een nummering (bijvoorbeeld BK2_01.01.01):
 - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel BK2_01.01.
- Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

In plaats van 'BK2' kan het nummer ook beginnen met 'WD2':

WD2_09.06.01

09.06.01

- De betekenis van het nummer links (bijvoorbeeld WD2_09.06.01):
 - WD2: Het gaat hier over een doel uit de tweede graad dat behoort tot een wetenschapsdomein
 - 09.06.01: Dit is het volgnummer van het leerplandoel.
 - Doelen van de vorm 09.xx.xx hebben betrekking op wetenschapsdomein 09. (In dit geval verwijst 09 naar 'Chemie'. In totaal zijn er 16 wetenschapsdomeinen.)
 - Doelen van de vorm xx.06.xx hebben betrekking op subdomein 06 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 09.06.01) verwijst naar het corresponderend cesuurdoel in het curriculumdossier.
De curriculumdossiers 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 WD2_09.06.01.01):
 - Dit is het eerste subdoel van het leerplandoel WD2_09.01.01.
- Indien een subdoel overeenkomt met een cesuurdoel wordt de verwijzing naar het cesuurdoel rechts in de tabel opgenomen.
- Niet elk leerplandoel heeft subdoelen.

Leerplandoelen

Toegepaste chemie

WD2_09.06.01

09.06.01

De leerlingen leggen het verband tussen de plaats en de eigenschappen van atomen in het PSE.¹

analyseren

WD2_09.06.01.01

Subdoel 1

De leerlingen ~~correleren~~ leggen het verband tussen de plaats van een element in het PSE en de atoomnummer.

WD2_09.06.01.02

Subdoel 2

De leerlingen selecteren elementen uit een groep of periode en leiden het aantal valentie-elektronen en schillen af.

WD2_09.06.01.03

Subdoel 3

De leerlingen leggen ~~een~~ het verband tussen het streven naar een edelgasconfiguratie en een ionlading voor de eerste 18 elementen.

¹ Rekening houdend met de context van de studierichting.

BK-doelen²

BK2_01.01

1

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

toepassen

BK2_01.01.02

Subdoel 1

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën toe om teamgericht te werken.

BK2_01.01.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën toe om doelgericht te communiceren.

BK2_01.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding interne procedures en afspraken toe.

BK2_01.02

2

De leerlingen handelen onder begeleiding kwaliteitsbewust.

toepassen

BK2_01.02.01

Subdoel 1

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

BK2_01.02.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën voor planning en organisatie toe.

BK2_01.02.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding strategieën voor kwaliteitscontrole toe.

² Voor de doelen die leiden naar beroepskwalificaties gaan we in de tweede graad uit van eenvoudige situaties of handelingen waar leerlingen volgens richtlijnen en onder begeleiding werken. Indien er een opbouw is van de tweede naar de derde graad binnen de leerlijn 'onder begeleiding naar zelfstandige realisatie' krijgt het betrokken leerplandoel / subdoel in de tweede graad de expliciete vermelding 'onder begeleiding'.

BK2_01.03

3

De leerlingen handelen onder begeleiding economisch en duurzaam.

toepassen

BK2_01.03.01

Subdoel 1

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

BK2_01.03.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot milieuvoorschriften.

BK2_01.04

4

De leerlingen handelen onder begeleiding veilig, ergonomisch en hygiënisch.

toepassen

BK2_01.04.01

Subdoel 1

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot veilig handelen.

BK2_01.04.02

Subdoel 2

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot ergonomisch handelen.

BK2_01.04.03

Subdoel 3

De leerlingen passen onder begeleiding procedures toe met betrekking tot hygiënisch handelen.

BK2_01.04.04

Subdoel 4

De leerlingen passen onder begeleiding basistechnieken voor EHBO toe.

BK2_02.01

5

De leerlingen handelen onder begeleiding volgens de principes van voedselveiligheid.

toepassen

BK2_02.01.01

Subdoel 1

De leerlingen beschrijven biologische, chemische en fysische gevaren.

BK2_02.01.02

Subdoel 2

De leerlingen leggen het verband tussen de levensvoorwaarden van micro-organismen en biologische gevaren.

BK2_02.01.03

Subdoel 3

De leerlingen passen richtlijnen met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne toe.

- kruisbesmetting
- HACCP-richtlijnen met betrekking tot bewaartemperatuur, koude en warme keten, vuile en schone zone

BK2_02.01.04

Subdoel 4

De leerlingen sorteren afval.

BK2_02.02

6

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

- gevarensymbolen
- veiligheidsinstructiefiches
- reinigings- en ontsmettings technieken
- ~~systematisch opruimen van de werkplek~~

toepassen

BK2_02.02.01

Subdoel 1

De leerlingen gebruiken onder begeleiding het werkblad, het gereedschap, toestellen en de ruimtes.

BK2_02.02.02

Subdoel 2

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

BK2_02.03

7

De leerlingen verpakken en etiketteren onder begeleiding grondstoffen en bereidingen.

- soorten recipiënten en verpakkingsmatereel zoals glas, metaal, porselein, plastics, aluminiumfolie, papier
- bewaar technieken zoals koelen, invriezen, droog bewaren, vacuümtrekken
- verplichte en informatieve vermeldingen op etiketten zoals gewicht, samenstelling, houdbaarheid,
- **verpakkingsmethoden**

toepassen

BK2_02.04

7

De leerlingen bewaren en bergen onder begeleiding grondstoffen en bereidingen op.

- FIFO- en FEFO
- voorwaarden voor het bewaren van grondstoffen en bereidingen zoals bewaar temperatuur, scheiding van productgroepen
- **temperatuurcontrole**

toepassen

BK2_02.05

8

De leerlingen plannen onder begeleiding de eigen werkzaamheden in de brood- en banketbakkerij.

toepassen

BK2_02.05.01

Subdoel 1

De leerlingen interpreteren het recept.

BK2_02.05.02

Subdoel 2

De leerlingen zetten onder begeleiding het juiste materieel klaar.

BK2_02.05.03

Subdoel 3

De leerlingen zetten onder begeleiding de juiste ingrediënten klaar met aandacht voor de benodigde hoeveelheden.

- basisgrondstoffen en voedingsproducten
- samenstelling van bereidingen
- meetinstrumenten

BK2_02.06

9

De leerlingen bereiden onder begeleiding verschillende soorten basis(gist)degen en -beslagen.

toepassen

BK2_02.06.01

Subdoel 1

De leerlingen bereiden onder begeleiding basisbereidingen voor bakkerijproducten.

- basisbereiding enstechnieken voor bakkerijproducten zoals broden, harde luxe, zachte luxe, gerezen bladerdeeg

BK2_02.06.02

Subdoel 2

De leerlingen bereiden onder begeleiding basisbereidingen voor banketbakkerijproducten.

- basisbereiding enstechnieken voor banketbakkerijproducten zoals vetdegen, kookdeeg, bladerdeegproducten, beslagen

BK2_02.06.03

Subdoel 3

De leerlingen bereiden onder begeleiding basishalffabricaten, -vullingen, -crèmes, -garneringen...

- basisbereiding stechniekenen voor basishalffabricaten, -vullingen, -crèmes, -garneringen

BK2_02.07

10

De leerlingen verwerken onder begeleiding verschillende soorten basis(gist)degen en -beslagen.

toepassen

BK2_02.07.01

Subdoel 1

De leerlingen verwerken onder begeleiding basisdegen voor bakkerijproducten.

- verwerkingstemperatuur voor basis(gist)degen
- verwerkingstechnieken voor basis(gist)degen
- rijzen en rusten van basis(gist)degen
- voorbereidingstechnieken voor het bakken

BK2_02.07.02

Subdoel 2

De leerlingen verwerken onder begeleiding basisdegen en -beslagen voor banketbakkerijproducten.

- verwerkingstemperatuur voor basisdegen en -beslagen
- verwerkingstechnieken voor basisdegen en -beslagen

BK2_02.07.03

Subdoel 3

De leerlingen verwerken onder begeleiding basishalffabricaten, -vullingen, -crèmes, -garneringen...

- verwerkingstemperatuur voor basishalffabricaten, -vullingen, -crèmes, -garneringen.
- verwerkingstechnieken voor basishalffabricaten, -vullingen, -crèmes, -garneringen.

BK2_02.08

11

De leerlingen bakken onder begeleiding verschillende soorten (gist)degen en beslagen.

toepassen

BK2_02.08.01

Subdoel 1

De leerlingen bakken onder begeleiding verschillende soorten basisbakkerijproducten.

- afbaktechnieken voor basisbakkerijproducten
- afbakprocessen voor basisbakkerijproducten

BK2_02.08.02

Subdoel 2

De leerlingen bakken onder begeleiding verschillende soorten basisbanketbakkerijproducten.

- afbaktechnieken voor basisbanketbakkerijproducten
- afbakprocessen voor basisbanketbakkerijproducten

BK2_02.09

12

De leerlingen werken onder begeleiding (banket)bakkerijproducten af.

toepassen

BK2_02.09.01

Subdoel 1

De leerlingen werken onder begeleiding basisbakkerijproducten af.

- ~~van~~ afwerkings- en garneertechnieken voor basisbasisbakkerijproducten

BK2_02.09.02

Subdoel 2

De leerlingen werken onder begeleiding basis-banketbakkerijproducten af.

- afwerkings- en garneertechnieken voor basisbanketbakkerijproducten.

BK2_02.10

De leerlingen illustreren het belang van gezonde en gevarieerde voeding.

- voedingsmiddelen en voedingsstoffen
- voedingswaarde
- evenwichtige en gevarieerde voeding
- voedingsmodel

begrijpen

BK2_02.11

13

De leerlingen onderzoeken onder begeleiding de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen en ingrediënten op basisbrood- en banketbakkerijproducten, voedingsmiddelen en voedingsstoffen.

- fysische en chemische processen met betrekking tot basisbereidingen en bewaartechnieken
- toepassingsmogelijkheden van basis (banket)bakkerijproducten
- invloed van bereidingstechnieken op de structuur, smaken en aroma's van voedingsmiddelen
- wetenschappelijke methode

creëren

Samenhang cesuurdoelen - leerplandoelen

| Nummer cesuurdoel | Cesuurdoel | Leerplandoel / subdoel |
|-------------------|--|------------------------|
| Toegepaste chemie | | |
| 09.06.01 | De leerlingen leggen het verband tussen de plaats en de eigenschappen van atomen in het PSE. | WD2_09.06.01 |

Samenhang ‘doelen die leiden naar een of meer erkende beroepskwalificaties’ – leerplandoelen

| Nummer doel CD | Doel CD | Leerplandoel / subdoel |
|-------------------|---|------------------------------|
| 1 | De leerlingen werken in teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures). | BK2_01.01 |
| 2 | De leerlingen handelen kwaliteitsbewust. | BK2_01.02 |
| 3 | De leerlingen handelen economisch en duurzaam. | BK2_01.03 |
| 4 | De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch. | BK2_01.04 |
| 5 | De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid. | BK2_02.01 |
| 6 | De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes. | BK2_02.02 |
| 7 | De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op. | BK2_02.03 BK2_02.04 |
| 8 | De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar. | BK2_02.05.02 BK2_02.05.03 |
| 9 | De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen en beslagen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen. | BK2_02.06 |
| 10 | De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen en beslagen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen. | BK2_02.07 |
| 11 | De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen en beslagen voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen. | BK2_02.08 |
| 12 | De leerlingen werken (banket)bakkerijproducten af. | BK2_02.09 |
| 13 | De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen en ingrediënten op brood- en banketbakkerijproducten. | BK2_02.11 |

| Aanvullende onderliggende kennis De opgenomen kennis staat steeds in functie van de specifieke vorming van deze studierichting. | In leerplandoel / subdoel |
|---|--|
| Afwerkings- en garneertechnieken | BK2_02.09.01 BK2_02.09.02 |
| Afbaktechnieken | BK2_02.08.01 BK2_02.08.02 |
| Benodigde hoeveelheden in functie van een bereiding | BK2_02.05.03 |
| Bereidingstechnieken | BK2_02.06.01 BK2_02.06.02 BK2_02.06.03 |
| FIFO- en FEFO-principe | BK2_02.04 |
| Grondstoffen | BK2_02.05.03 |
| Principes van HACCP | BK2_02.01.03 |
| Reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften | BK2_02.02 |
| Verwerkingstechnieken | BK2_02.07.01 BK2_02.07.02 BK2_02.07.03 |

Concordantie beroepskwalificatie – leerplandoelen

In de tweede graad dubbele finaliteit worden de eerste stappen gezet met het oog op het realiseren van de competenties van de onderliggende beroepskwalificaties in de derde graad. In de tweede graad worden elementen van deze competenties aangeleerd en dit steeds met een beperkte mate van autonomie. Geen enkele beroepsgerichte competentie wordt bijgevolg volledig en op het gevraagde beheersingsniveau van de beroepskwalificatie in de tweede graad gerealiseerd.

Minimale materiële vereisten

Voor het realiseren van de leerplandoelen is er nood aan voldoende materialen en de nodige uitrusting opdat deze kwaliteitsvol kunnen gerealiseerd worden. Voor de school is het belangrijk dat ze in kaart brengt welke materialen en uitrusting er minimaal nodig zijn om de leerplandoelen te kunnen realiseren.

Deze materialen en uitrusting hoeven niet noodzakelijk op school aanwezig te zijn. De school kan immers ook gebruik maken van materialen en uitrusting die aanwezig zijn op andere locaties zoals bijvoorbeeld andere scholen, infrastructuur van de gemeente, bedrijven...

Op de GO! Navigator worden er, voor deze doelen waarvoor dit relevant is, suggesties gedaan met betrekking tot het in kaart brengen van de minimale materiële vereisten.

Vakkenkoppeling

De vakkenkoppeling is terug te vinden op de website van het GO! (rubriek leerplannen).

Pedagogisch – didactische ondersteuning

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