



PROVINCIAAL
ONDERWIJS
VLAANDEREN

Provinciaal Onderwijs Vlaanderen

Doelenpakket

Vak 3DA - bakkerijtechnieken

3de graad SO

Dubbele finaliteit

Specifieke vorming

Uitgangspunten

Het pedagogisch project is de motor van het schooleigen curriculum

Het pedagogisch project van de school bepaalt welke accenten er worden gelegd en welke keuzes er worden gemaakt bij de opbouw van het schooleigen curriculum.

- **Eerste graad**
Het is de school die bepaalt welke eindtermen binnen eenzelfde vak/vakkenclusters en binnen dezelfde onderwijstijd geïntegreerd worden aangeboden. De lessen differentiatie worden ingevuld als een remediëring en een verdieping van onderdelen van de basisvorming (eindtermen) of als een verdieping in klassieke talen.
Aan de lessen van de basisopties-pakketten in het 2e jaar worden leerplandoelen van de POV leerplannen basisopties-pakketten gekoppeld.
- **Tweede/derde graad**
Het is de school die bepaalt welke onderwijsdoelen, ongeacht het eindtermen, cesuurdoelen, specifieke eindtermen of onderwijsdoelen (voor de onderdelen) van de beroepskwalificatie(s) betreft, binnen eenzelfde vak/vakkenclusters en binnen dezelfde onderwijstijd geïntegreerd worden aangeboden.

Leerplandoelen zijn minimumdoelen

Het leerplan legt minimumdoelen vast, die resulteren in een minimum aan kennis, inzichten, vaardigheden en attitudes die de leerlingen moeten bereiken. Een school bepaalt zelf wat ze bovenop deze minimumdoelen aan bod wil laten komen in de lessen. Ook de onderwijsmethode kiest de school zelf.

Het leerplan gebruikt de taxonomie van Bloom

Het beheersingsniveau van elk doel wordt gekoppeld aan de taxonomie van Bloom. Op die manier hanteren de leraren een gelijkaardig begrippenkader doorheen het leerplan van de basisvorming en de leerplannen van het specifieke gedeelte. Elk leerplandoel bestaat uit een competentiegerichte formulering van het doel waarbij het handelingswerkwoord evalueerbaar gedrag uitdrukt. De volgende handelingswerkwoorden, onderverdeeld in zes categorieën, komen voor:

- **Onthouden**
De leerling onthoudt het materiaal zoals het gepresenteerd is. Het gebruikte werkwoord is herkennen.
- **Begrijpen**
De leerling voegt iets toe aan kennis (een eigen voorbeeld geven), voert een bewerking uit op kennis (een logische conclusie afleiden) of legt verbanden tussen voorkennis en nieuwe kennis (een oorzaak-gevolg relatie geven). Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: aanvullen, beschrijven, bespreken, illustreren, relaties leggen tussen, onderbouwen, onderscheiden, ordenen, toelichten, verklaren, vergelijken, verwoorden, ...
- **Toepassen**
De leerling voert oefeningen uit of lost problemen op. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: beheren, bepalen, berekenen, demonstreren, gebruiken, hanteren, handelen, herleiden, lokaliseren, oplossen, rekenen, gedrag stellen, toepassen, uitvoeren, uitwerken,

voorstellen, ...

- Analyseren

De leerling kan een geheel verdelen in onderdelen en bestuderen hoe de onderdelen aan elkaar en aan het geheel gerelateerd zijn en hoe ze elkaar beïnvloeden. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: analyseren, benoemen, beschrijven, het geven van een redenering, onderscheiden, onderzoeken, ordenen, verwerken, verwoorden, ...

- Evalueren

De leerling kan een oordeel geven en dat oordeel onderbouwen aan de hand van criteria en standaarden. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: beargumenteren, beoordelen, bijsturen, evalueren, maken keuzes, reflecteren, ...

- Creëren

De leerling bedenkt een alternatieve hypothese of een eigen aanpak om een taak uit te voeren of maakt nieuwe, originele producten. Werkwoorden die gebruikt worden binnen dit beheersingsniveau zijn: produceren, zich creatief uitdrukken, ideeën genereren, creëren, ontwerpen, ...

Status van een leerplandoel

- AEE = aanbieden / evalueren / eindverantwoordelijke

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit en heeft de verplichting om dit leerplandoel mee te nemen in de evaluatie. Ingeval een AEE leerplandoel aan meerdere leraren/vakken is toegekend zal iedere leraar/vak dit leerplandoel binnen de eigen vakspecifieke context aanbieden en evalueren.

- AE = aanbieden / evalueren

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit en komt samen met de eindverantwoordelijke(n) tot een gemeenschappelijke evaluatie van dit leerplandoel.

- A = aanbieden

De leraar van dit leerplandoel biedt het leerplandoel aan binnen het eigen vak/de activiteit met het oog op verankering van de kennis/vaardigheid/attitude zonder dit leerplandoel mee te nemen in de evaluatie. Evalueren kan enkel als de status van het leerplandoel in onderling overleg met de AEE verantwoordelijke wordt aangepast.

AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BKT01

De leerlingen handelen zelfstandig volgens de principes van voedselveiligheid en hygiëne.

Kennis

Voedselveiligheids-, milieu- en kwaliteitsvoorschriften

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BKT02

De leerlingen verpakken zelfstandig de bereidingen en producten.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BKT03

De leerlingen etiketteren zelfstandig de bereidingen en producten.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BKT04

De leerlingen passen zelfstandig de verschillende bewaar technieken toe.

Kennis

Verpakken en bewaar technieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de principes van voedselveiligheid

BKT05

De leerlingen passen het autocontrolesysteem toe.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BKT06

De leerlingen controleren zelfstandig de goederen bij ontvangst.

Kennis

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BKT07

De leerlingen volgen zelfstandig de voorraad op.

Kennis

Voorraadbeheer

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BKT08

De leerlingen nemen gepaste maatregelen bij het vaststellen van tekorten bij levering.

Beheersingsniveau Bloom: evalueren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BKT09

De leerlingen maken bestelbonnen op.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op algemene vaardigheden eigen aan de opleiding

BKT10

De leerlingen stellen zelfstandig een brood- en banketassortiment samen.

Kennis

Allergenen

Kostprijsberekening

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT11

De leerlingen bereiden zelfstandig verschillende soorten degen en vullingen voor bakkerijtoepassingen.

Kennis

Allergenen

Ergonomie

Infrastructuur, toestellen en materialen

Plant-based producten

Productieprocessen van bakkerijproducten

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT12

De leerlingen verwerken zelfstandig verschillende soorten degen en vullingen voor bakkerijtoepassingen.

Kennis

Productieprocessen van bakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT13

De leerlingen bakken zelfstandig verschillende soorten degen voor bakkerijtoepassingen.

Kennis

Afbaktechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT14

De leerlingen werken zelfstandig bakkerijproducten af.

Kennis

Afwerkings- en garneertechnieken

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT15

De leerlingen bereiden zelfstandig verschillende soorten degen, beslagen voor banketbakkerijtoepassingen.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT16

De leerlingen bereiden zelfstandig verschillende soorten vullingen voor banketbakkerijtoepassingen.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT17

De leerlingen bereiden de verschillende basisvullingen voor pralines.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT18

De leerlingen bereiden de verschillende soorten consumptie-ijs.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT19

De leerlingen verwerken zelfstandig verschillende soorten degen, beslagen voor banketbakkerijtoepassingen.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT20

De leerlingen verwerken zelfstandig verschillende soorten vullingen voor banketbakkerijtoepassingen.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT21

De leerlingen verwerken de verschillende basisvullingen voor pralines.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT22

De leerlingen bakken zelfstandig verschillende soorten degen en beslagen voor banketbakkerijtoepassingen.

Kennis

Plant-based producten

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op het realiseren vaardigheden in de bakkerij

BKT23

De leerlingen werken zelfstandig banketbakkerijproducten af.

Kennis

Afwerkings- en garneertechnieken

Productieprocessen van banketbakkerijproducten

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de verkoop van brood- en banketbakkerijproducten

BKT24

De leerlingen informeren consumenten over (banket)bakkerij- en aanverwante producten.

Kennis

Allergenen

Verkooptechnieken

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de verkoop van brood- en banketbakkerijproducten

BKT25

De leerlingen informeren (banket)bakkers over (banket)bakkerij- en aanverwante producten.

Kennis

Allergenen

Verkooptechnieken

Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de ontwikkeling van nieuwe brood- en banketbakkerijproducten

BKT26

De leerlingen voeren vergelijkende testen uit.

Kennis

Toegepaste chemie in functie van (banket)bakkerijtechnieken

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Competenties gericht op de ontwikkeling van nieuwe brood- en banketbakkerijproducten

BKT27

De leerlingen optimaliseren bestaande recepturen en werkwijzen.

Kennis

Toegepaste chemie in functie van (banket)bakkerijtechnieken
Warenkennis

Beheersingsniveau Bloom: creëren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Generieke competenties

GEC01

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

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Generieke competenties

GEC02

De leerlingen handelen kwaliteitsbewust.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Generieke competenties

GEC03

De leerlingen handelen economisch en duurzaam.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Generieke competenties

GEC04

De leerlingen handelen veilig, ergonomisch en hygiënisch.

Met inbegrip van context

Dit leerplandoel wordt in samenhang met een leerplandoel eigen aan de studierichting gerealiseerd.

Beheersingsniveau Bloom: toepassen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Vakattitudes

VAT01

De leerlingen gaan respectvol om met anderen. ° (attitudinaal)



AEE: Leerplandoel specifieke vorming beroepskwalificatie | 3DA

Vakattitudes

VAT02

De leerlingen houden het werkoppervlak ordelijk en net. ° (attitudinaal)



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DO_DG_DA

Wetenschapsdomein algemene doorstroomcompetenties
Generieke doorstroomcompetenties

SV01.01

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

Beheersingsniveau Bloom: analyseren



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein biologie
Celleer

SV08.23

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

Kennis

Structuur en functie van celorganellen op elektronenmicroscopisch niveau - *Pro*

Belang van celademhaling en fotosynthese - *Pro*

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein chemie
Toegepaste chemie

SV09.32

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

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen



AEE: Leerplandoel specifieke vorming SPET | 3DA

Wetenschapsdomein chemie
Toegepaste chemie

SV09.33

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

Kennis

Zuren, basen, zouten, oxiden

Alkanen, alkenen, alcoholen, carbonzuren, esters, aminen

(Poly)sachariden, lipiden, proteïnen

Verband tussen chemische structuur en stofeigenschappen

Functionele eigenschappen van (poly)sachariden, proteïnen en lipiden

Processen binnen de voedingstechnologie: conservering, gisting, fermentatie

Beheersingsniveau Bloom: begrijpen

