

Bakkerijtechnieken

2^{DE} GRAAD

DUBBELE FINALITEIT



Domeinverantwoordelijke: Karine.stes@ovsg.be

Coördinator secundair onderwijs: Ellenvandenblock@ovsg.be



OVSG vzw • Onderwijsvereniging van Steden en Gemeenten • Bischoffsheimlaan 1-8, 1000 Brussel

Bakkerijtechnieken

1. Plaats in de matrix

2. Logische vervolgopleidingen

3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

3.2. Eindtermen basisvorming

3.3. Cesuurdoelen

- Overzicht wetenschapsdomeinen
- Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

3.4. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

- Kwaliteits- en procesverantwoordelijke bakkerij

4. Bronnen en verwijzingen

1. Plaats in de matrix

De matrix is het nieuwe model waarin het volledige studieaanbod van het secundair onderwijs wordt geordend. Deze matrix omvat 8 studiedomeinen en 3 finaliteiten. De finaliteiten geven aan waarop de leerling wordt voorbereid: doorstromen naar het hoger onderwijs (doorstroomfinaliteit), naar de arbeidsmarkt (arbeidsmarktfinaliteit) of naar beide (dubbele finaliteit).

Via deze interactieve link: <https://www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen> kan je de opleidingen bekijken per studiedomein, per finaliteit en per graad. Je kan onder andere ook onderzoeken met welke nieuwe opleiding een 'oude' studierichting concordeert.

Domein: voeding en horeca			
Doorstroomfinaliteit		Dubbele finaliteit	Arbeidsmarktfinaliteit
Domeinoverschrijdend ASO	Domeingebonden TSO/KSO	TSO/KSO	(D) BSO
2^{de} graad		2^{de} graad	2^{de} graad
	Biotechnische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Bakkerij
		Slagerijtechnieken	Slagerij
		Horeca	Restaurant en keuken
		Toerisme	
3^{de} graad		3^{de} graad	3^{de} graad
	Biotechnologische en chemische wetenschappen	Bakkerijtechnieken	Brood- en banketbakkerij
		Slagerij- & traiteurtechnieken	Slagerij
			Grootkeuken en catering
		Horeca	Restaurant en keuken

2. Logische vervolgopleidingen

Het secundair onderwijs bereidt jongeren ook voor op het functioneren op de arbeidsmarkt en/of het doorstromen naar het hoger onderwijs en vervolgopleidingen.

Bij het ontwikkelen van de specifieke eindtermen is er rekening gehouden met logische vervolgopleidingen in het hoger onderwijs. Deze afstemming wil ertoe bijdragen om het studiesucces van leerlingen te verhogen.

De website www.onderwijskiezer.be helpt de zoektocht naar een toekomstige studierichting te vergemakkelijken.

3 ^E GRAAD	HOGER ONDERWIJS	
	PROFESSIONELE BACHELOR	ACADEMISCHE BACHELOR
Bakkerijtechnieken	Bio Techniek Onderwijs	/

3. Curriculum

3.1. Overzicht curriculumcomponenten

Eindtermen basisvorming: <ul style="list-style-type: none"> - Eindtermen basisvorming Dubbele finaliteit
Cesuurdoelen: <ul style="list-style-type: none"> - Economie <ul style="list-style-type: none"> o toegepaste bedrijfswetenschappen en recht
Beroepskwalificaties: set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificaties: <ul style="list-style-type: none"> - Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij - BK-00391-2

3.2. Eindtermen basisvorming

Naast het specifiek gedeelte en complementair gedeelte bevat elke opleiding van het secundair onderwijs een deel basisvorming. Voor alle finaliteiten zijn de eindtermen van de basisvorming in 16 sleutelcompetenties ondergebracht. Voor elke finaliteit is er een set van eindtermen.

De eindtermen voor de basisvorming van de doorstroomfinaliteit, de eindtermen voor de basisvorming van de dubbele finaliteit en de eindtermen voor de basisvorming van de arbeidsmarktfinaliteit vind je op:

www.onderwijsdoelen.be.

3.3. Cesuurdoelen

Voor de 2^{de} graad van het secundair onderwijs gelden cesuurdoelen. Deze doelen zijn afgeleid van de specifieke eindtermen (SPET) voor de 3^{de} graad. Een selectie van specifieke eindtermen werd geselecteerd om cesuurdoelen van af te leiden. Deze cesuurdoelen moeten de leerlingen **op het einde van de 2^{de} graad behalen**.

▪ Overzicht wetenschapsdomeinen

Het specifieke gedeelte van de opleidingen van het secundair onderwijs zijn opgebouwd uit doelstellingen die uit **verschillende wetenschapsdomeinen** komen. Alle mogelijke wetenschapsdomeinen van het secundair onderwijs staan in de tabel hieronder in de eerste kolom.

Elk wetenschapsdomein omvat verschillende **onderdelen**. Deze onderdelen worden soms bouwblokjes genoemd. Ze vormen als het ware de onderdelen van de opleiding. Zo bestaat het wetenschapsdomein 'wiskunde' bijvoorbeeld uit de onderdelen 'uitgebreide wiskunde ifv economie', 'gevorderde wiskunde', 'uitgebreide statistiek', 'uitgebreide wiskunde ifv wetenschappen' en 'toegepaste wiskunde'. Het onderdeel 'toegepaste wiskunde' is vervolgens verschillend gedefinieerd naargelang de toepassing in die opleiding.

Per opleiding is vervolgens **een selectie gemaakt van onderdelen** die voor de opleiding in kwestie van toepassing is. Dat wil ook zeggen dat overheen verschillende opleidingen het mogelijk is dat dezelfde onderdelen worden gebruikt. Zo zie je het onderdeel 'Samenleving en politiek: Communicatiewetenschappen' van het wetenschapsdomein Sociale wetenschappen zowel in de opleiding Informatie- en communicatiewetenschappen (domein STEM) als in Taal- en communicatiewetenschappen (domein Taal & cultuur) terugkomen.

In de tabel hieronder staan de onderdelen van de wetenschapsdomeinen voor de verschillende richtingen van de 3^{de} graad. De onderdelen die in het **zwart** staan geschreven, zijn de **onderdelen die in de 2^{de} graad al (deels) aan bod komen**. De onderdelen die in het **grijs** staan geschreven, zijn de onderdelen die pas in **de 3^{de} graad** aan bod komen. Deze manier van voorstellen geeft inzicht in het geheel van onderdelen -en de bijhorende doelstellingen- van de volledige opleiding.

	Horeca	Bakkerijtechnieken	Slagerij- traiteurtechnieken	Toerisme (zie ook domein Voeding en horeca en Economie)
Wetenschapsdomein				
Algemene doorstroom- competenties	Generieke doorstroomcompetenties	Generieke doorstroomcompetenties	Generieke doorstroomcompetenties	Generieke doorstroomcompetenties
Moderne talen	Frans, Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden			Frans, Engels: pakket uit de communicatieve vaardigheden, Sociolinguïstiek, Pragmatiek Duits: Pakket uit de communicatieve vaardig heden, pakket uit de taalsystematiek
Biologie		Celleer	Celleer	
Chemie		Toegepaste chemie	Toegepaste chemie	
Economie	Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht	Pakket uit de toegepaste bedrijfswetenschappen en recht

▪ **Toegepaste bedrijfswetenschappen en recht**

Uitgangspunt van dit onderdeel:

In de specifieke eindtermen verwerven de leerlingen inzicht in de complexiteit van managementbeslissingen in relatie tot externe factoren zoals wetgeving of concurrentiepositie. Waar mogelijk wordt de relatie gelegd met de studierichtingspecifieke context.

In de basisvorming zijn een aantal basisprincipes uit het burgerlijk en ondernemingsrecht aangebracht met het oog op zelfredzaamheid op juridisch en financieel vlak. In de specifieke eindtermen integreren we juridische aspecten in de toegepaste bedrijfswetenschappen om inzicht te verwerven in relevante juridische concepten en de invloed daarvan op ondernemingsbeslissingen.

*16.5.1	Doelzin
	De leerlingen lichten de keuze voor een ondernemingsvorm toe.
	Met inbegrip van kennis
	*Feitenkennis
	- Vakterminologie inherent aan de afbakening van het cesuurdoel waaronder > Onderneming > Hoofdelijkheid en deelbaarheid > Beperkte en onbeperkte aansprakelijkheid
	*Conceptuele kennis
	- Onderneming - Hoofdelijkheid en deelbaarheid - Beperkte en onbeperkte aansprakelijkheid - Natuurlijke en rechtspersonen - Kenmerken van Naamloze Vennootschap (NV), Besloten Vennootschap (BV), eenmanszaak - Kruispuntbank Ondernemingen (KBO)
	Met inbegrip van dimensies eindterm
*Cognitieve dimensie	Begrijpen

*16.5.2	Doelzin
	De leerlingen registreren courante bedrijfsverrichtingen
	Met inbegrip van kennis
	*Feitenkennis
	- Vakterminologie inherent aan de afbakening van het cesuurdoel
	*Conceptuele kennis
	- Registratie van ondernemingsverrichtingen in een dubbele boekhouding - Jaarrekening en de onderdelen ervan
	*Procedurele kennis
- Boeken van courante bedrijfsverrichtingen aan de hand van het boekhoudalgoritme: aankoopfactuur, verkoopfactuur, betaling, inning	
Met inbegrip van dimensies eindterm	
*Cognitieve dimensie	Toepassen

3.4. Set van ingedaalde doelen uit de beroepskwalificatie

Wat je moet kennen en kunnen om een beroep uit te oefenen is vastgelegd in een beroepskwalificatie (BK). Alle beroepskwalificaties kan je vinden op de webpagina van de Vlaamse Kwalificatiestructuur van Onderwijs Vlaanderen.

Dit is de link:

https://app.akov.be/pls/pakov/f?p=VLAAMSE_KWALIFICATIESTRUCTUUR:BEROEPSKWALIFICATIE_ZOEKEN:::RP::

Voor de 2^{de} graad zijn een aantal doelstellingen geselecteerd van één of meerdere beroepskwalificaties. De selectie komt uit een brede waaier aan beroepskwalificaties omdat leerlingen in deze graad nog van verschillende aspecten kunnen proeven. Het is pas in de 3^{de} graad dat de specialisatie wordt doorgedreven en alle beschreven competenties van die specifieke beroepskwalificatie moeten worden behaald. Hieronder staan de doelstellingen die leerlingen op het einde van de 2^{de} graad moeten behalen voor de opleiding van dit dossier.

▪ Kwaliteits- en procesverantwoordelijke bakkerij

Omschrijving van deze beroepskwalificatie:

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) ten einde de producten te verbeteren en (banket)bakkers en klanten gericht te kunnen informeren.

Specifieke vorming	
DEEL 1 Onderbouwende specifieke competenties	
1.1	Werken in een teamverband (organisatiecultuur, communicatie, procedures)
1.2	Kwaliteitsbewust handelen
1.3	Economisch en duurzaam handelen
1.4	Veilig, ergonomisch en hygiënisch handelen

Specifieke vorming	
DEEL 2 Specifieke beroepsgerichte competenties	
Competenties eigen aan het vakgebied	
2.1	De leerlingen handelen volgens de principes van voedselveiligheid met aandacht voor: de principes van HACCP.
2.2	De leerlingen gebruiken en onderhouden materiaal, toestellen en ruimtes met aandacht voor: reinigings- en ontsmettingsprocedures en veiligheidsvoorschriften.
2.3	De leerlingen verpakken, etiketteren, bewaren en bergen grondstoffen en bereidingen op met aandacht voor: het FIFO- en FEFO-principe; met inbegrip van kennis van: grondstoffen.
2.4	De leerlingen zetten de juiste materialen, producten en ingrediënten voor bereidingen klaar met aandacht voor: de benodigde hoeveelheden.
2.5	De leerlingen communiceren functioneel in het Nederlands met aandacht voor: vakjargon.
Competenties eigen aan de studierichting	
2.6	De leerlingen bereiden verschillende soorten (gist)degen en beslagen zoals voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen met inbegrip van: kennis van bereidingstechnieken.

2.7	De leerlingen verwerken verschillende soorten (gist)degen en beslagen zoals voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen met inbegrip van: kennis van verwerkingstechnieken.
2.8	De leerlingen bakken verschillende soorten (gist)degen en beslagen zoals voor broden, harde en zachte luxe, taarten, gerezen bladerdeeg, vet-, kook- en bladerdeegproducten, producten van beslagen en producten met beslagen met inbegrip van: kennis van afbaktechnieken.
2.9	De leerlingen werken (banket)bakkerijproducten af met inbegrip van: kennis van afwerkings- en garneertechnieken.
2.10	De leerlingen onderzoeken de invloed van omgevingsfactoren, grondstoffen en ingrediënten op brood- en banketbakkerijproducten.

4. Bronnen en verwijzingen

- www.kwalificatiesencurriculum.be/opleidingen : website waarop je matrix kan raadplegen
- www.onderwijsdoelen.be : website met laatste versies van de eindtermen
- www.vlaamsekwalificatiestructuur.be/kwalificatiedatabank : website van de Vlaamse kwalificatiestructuur
- www.ovsg.be/leerplannen/secundair-onderwijs : OVSG-website met servicedocumenten, screencasts, opleidingen ...