

Bakkerijtechnieken 3de graad

De studierichting Bakkerijtechnieken 3de graad

1. De studierichting in de matrix

Graad	3de graad
Finaliteit	D/A-finaliteit
Domein	Voeding en horeca
Samenstelling	MD + SMD + BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij

2. Korte beschrijving van de studierichting

Bakkerijtechnieken is een theoretisch-praktische richting in de dubbele finaliteit. Leerlingen ontwikkelen de vereiste competenties bij het bereiden en verkopen van brood- en banketbakkerijproducten. Ze verwerven hierbij inzicht in technologische processen, kwaliteitscontrole, voedingswaarde en gezondheid, economisch en duurzaam handelen. De leerlingen voeren vergelijkende testen uit om smaak- en bewaarprocessen te optimaliseren. Daartoe is er een uitbreiding van biologie en chemie voorzien in het lessenpakket.

3. Leerlingenprofiel

Leerlingen Bakkerijtechnieken zijn sterk in het leren binnen de concrete contexten eigen aan het studiedomein en de studierichting. Ze verdiepen en overstijgen de praktische zijde van de studierichting door meer theoretische inzichten en concepten te verwerven. Zij zijn in staat om effectieve handelingen te stellen om concrete uitdagingen aan te pakken. Fijn-motorische vaardigheden helpen leerlingen om tot realisaties in de praktijk te komen.

Ze gaan creatief aan de slag met grondstoffen en technieken in de brood- en banketbakkerij. Zij verwerven inzicht in technieken en processen en hebben oog voor een efficiënte organisatie. Zij werken samen in team, zijn flexibel en werken economisch en duurzaam.

4. Specifiek voor de studierichting

- Uitbreiding van biologie: celleer
- Uitbreiding van chemie: toegepaste chemie
- Bakkerij- en banketbakkerijproducten bereiden
- Vergelijkende testen uitvoeren om maak- en bewaarprocessen te optimaliseren en/of te vernieuwen

5. De modellessentabel

Algemene vorming	III,1	III,2	Specifieke vorming	III,1	III,2
Godsdienst	2	2	Bakkerijtechnieken (incl. werkplekleren)	11	11
Aardrijkskunde	1	1	Natuurwetenschappen B+S	2	2
Engels	2	2			
Frans	2	2			
Geschiedenis	1	1			
Lichamelijke opvoeding	2	2			
Nederlands	2	2			
Wiskunde	2	2			
Onderliggend aan algemene en specifieke vorming					
Realisatie leerplandoelen GFL en LP Financieel-economische vorming				1*	1*

* De leerplandoelen van het GFL en van het leerplan Financieel-economische vorming kunnen worden gerealiseerd via schooleigen projecten, door een of meer leerplandoelen te integreren in vakken van de algemene of de specifieke vorming of door een aantal leerplandoelen samen onder de vorm van een vak aan te bieden (zoals Artistieke vorming, Mens & samenleving), of door een combinatie van voorgaande mogelijkheden.

Het is geenszins de bedoeling om het GFL als één afzonderlijk vak te realiseren. Dergelijke benadering zou voorbijgaan aan het gemeenschappelijk en funderend karakter van het leerplan. De tijd die voor het GFL en het LP FEV in de modellessentabel wordt voorzien, heeft tot doel duidelijk te maken dat ook voor de realisatie van die leerplannen onderwijstijd nodig is. Afhankelijk van de keuzes die een school maakt, zal het voorziene lesuur in de schooleigen lessentabel een eigen invulling krijgen.

Suggesties complementair gedeelte^o	4	4
Artistieke vorming Mens & samenleving Schooleigen keuzes: - Een vak van de algemene vorming van de studierichting: Nederlands (1u/leerjaar) ... - Een vak van de specifieke vorming van de studierichting - Schooleigen curriculum ...		

^o Indien de school ervoor kiest om verplichte leerplandoelen aan te bieden in een of meer lesuren van het complementair gedeelte, dan maken die lesuren samen met de relevante lesuren van de algemene of de specifieke vorming voorwerp uit van het onderzoek van de onderwijsleerpraktijk m.b.t. die leerplandoelen door de onderwijsinspectie.

Totaal algemene en specifieke vorming	32	32
De modellessentabel geeft door middel van een richtcijfer in zwart aan hoeveel onderwijstijd doorgaans nodig is om de verplichte leerplandoelen met voldoende diepgang te kunnen realiseren. Afhankelijk van de eigen specifieke context kan de school zelf keuzes maken en meer of minder lesuren aan een bepaald vak spenderen.		

6. Infrastructuur

- Praktijklokalen met de nodige nutsvoorzieningen voor het bereiden van bakkerij- en banketbakkerijproducten
- Lokaal uitgerust voor labowerk aangepast aan het werken met voeding
- Voedingsmiddelenmagazijn (economaat)
- Machines, gereedschappen, materiaal en uitrusting, eigendom van de school of ter beschikking op (praktijk)bedrijven

Vergelijking met aanverwante studierichtingen in de 3de graad

Onderscheid Bakkerijtechnieken (D/A-finaliteit) en Brood- en banketbakkerij (A-finaliteit)

- Bakkerijtechnieken: deze studierichting is gebaseerd op de beroepskwalificatie Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij en focust zich bijgevolg meer op de technologische processen en kwaliteitscontrole.
- Brood- en banketbakkerij: deze studierichting richt zich op de uitvoerende taken en technieken zoals beschreven in de beroepskwalificaties Bakker en Banketbakker.

Samenstelling studierichting 3de graad

Bakkerijtechnieken: BK Kwaliteits- en procesverantwoordelijke (banket)bakkerij + SMD, zie onder

Bakkerijtechnieken
Algemene doorstroomcompetenties
Generieke doorstroomcompetenties
Biologie
Celleer
Chemie
Toegepaste chemie

Doorstroomprofiel na de 3de graad

Bakkerijtechnieken
Natuurwetenschappen / Biotechniek (Agro- en biotechnologie: Voedingstechnologie)
Sociale wetenschappen / Onderwijs

Het doorstroomprofiel maakt een koppeling met de meest logische vervolgopleidingen per studierichting en ondersteunt zo de selectie van bepaalde wetenschapsdomeinen waarvoor specifieke minimumdoelen werden ontwikkeld. Het is in de eerste plaats een werkdocument voor het ontwikkelproces van de specifieke minimumdoelen. Het doorstroomprofiel heeft geen impact op de eigenlijke studiekeuze die leerlingen uiteindelijk zullen maken.

Bij het vastleggen van de doorstroomprofielen zijn in de eerste plaats hele studiegebieden geselecteerd. Wanneer binnen een bepaald studiegebied enkel een selectie van opleidingen relevant is, dan staat die selectie tussen haakjes na het studiegebied opgesomd.

De studiegebieden zijn gebundeld op basis van inhoudelijke samenhang. Een schuine streep binnen een cluster (/) verduidelijkt of het gaat om academische of professionele bacheloropleidingen: links van de schuine streep staan de academische bacheloropleidingen en rechts ervan de professionele bacheloropleidingen.