



## Hoe verloopt het productieproces van brood?

### Opdracht:

Hoe verloopt het productieproces van brood? Welke opeenvolgende stappen zijn er nodig om de ingrediënten om te vormen tot een lekker, luchtig brood?

### Doelstelling:

Deze opdracht heeft tot doel het inzicht en kennis te vergroten in de technologische verwerking van grondstoffen tot een lekker brood.

Het doel van de verschillende verwerkingsstappen wordt nader toegelicht.

Het productieproces schematisch kunnen schetsen en nader toelichten. Door praktische handelingen inzicht verwerven in de verwerking van grondstoffen tot brood.

Verschillen kunnen aangeven tussen de productiewijze bij de artisanale bakker in vergelijking met een industriële bakkerij.

**Doelgroep:** 2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> graad ASO, TSO, KSO en BSO

**Sluit aan bij de les:** PAV

**Benodigheden:** Als voorbereiding denken de leerlingen individueel na over de productiestappen die noodzakelijk zijn in de broodbereiding en stellen een productieschema op dat alle essentiële stappen omvat van het broodbereidingsproces. Het doel van elke verwerkingsstap wordt nader besproken.

**Vorm:** klassikale inleiding, beschrijvend onderzoek

### Aanvullend lesmateriaal:

'BOOST', achtergrondinformatie voor leerkrachten p. 10

'BOOST' het magazine voor leerlingen secundair onderwijs

➔ [www.wakkerebakker.be](http://www.wakkerebakker.be)

➔ [www.alledagenbrood.be](http://www.alledagenbrood.be)

## Werkwijze

Als voorbereiding denken de leerlingen individueel na over de productiestappen die noodzakelijk zijn in de broodbereiding en stellen een productieschema op dat alle essentiële stappen omvat van het broodbereidingsproces. Het doel van elke verwerkingsstap wordt achteraf nader besproken met de leerlingen.