



Leerdoelen en toetsmatrijzen gedistilleerdonderwijs

Overzicht:

<i>Cursus</i>	<i>Niveau</i>	<i>Doelgroep</i>
1. Gedistilleerd Vignet	SDEN1	Eerste kennismaking, enthousiasmeren
2. Gedistilleerd Oorkonde	SDEN2	Liefhebber, bijvak middelbare hotelschool
3. Gedistilleerd Brevet	SDEN3	Middelbare hotelschool en vergelijkbaar
4. Liquoristenopleiding	SDEN4	Hogere hotelschool, professional

Hoofddeling SDEN-niveaus 1, 2, 3 en 4.

	Eindtermen	Toetstermen	SDEN 1	SDEN 2	SDEN 3	SDEN 4
1	Historie van alcohol en distilleren	a. Historie van alcohol b. Historie van distillatie	1.1	1.2	1a.3 1b.3	1a.4 1b.4
2	Belangrijkste grondstoffen	a. Graan b. Wijn en druivendraf c. Fruit d. Rietsuiker e. Agave f. Overig	2.1	2.2	2a.3 2b.3 2c.3 2d.3 2e.3 2f.3	2a.4 2b.4 2c.4 2d.4 2e.4 2f.4
3	Productieproces	a. Vergisten b. Mouten c. Discontinue distillatie d. Continue distillatie e. Macereren f. Rijping g. Op drinksterkte brengen	3.1	3.2	3a.3 3b.3 3c.3 3d.3 3e.3 3f.3 3g.3	3a.4 3b.4 3c.4 3d.4 3e.4 3f.4 3g.4
4	Soorten distillaten (inclusief wetgeving en etikettering)	a. Graandistillaten b. Wijn- en druivendrafdistillaten c. Fruitdistillaten d. Rietsuikerdistillaten e. Jenever, korenwijn en gin f. Likeuren en bitters g. Overige distillaten h. Mixologie	4.1 X	4.2 X	4a.3 4b.3 4c.3 4d.3 4e.3 4f.3 4g.3 X	4a.4 4b.4 4c.4 4d.4 4e.4 4f.4 4g.4 4h.4
5	Het proeven van gedistilleerde dranken	a. Glaswerk b. Proeven c. Proefnotities d. Culinaire inzetbaarheid	X X X X	5.2 X X X	5a.3 5b.3 5c.3 X	5a.4 5b.4 5c.4 5d.4
6	Alcohol en gezondheid		X	X	X	6.4

SDEN-niveau 1

1.1	Kennis van de historie van alcohol en distillatie	<ul style="list-style-type: none"> • Globaal: rol van Feniciërs, Grieken, Romeinen, Arabieren en monniken
2.1	Kennis van grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> • Granen (zetmeel) • Vruchten (suikers)
2.3	Kennis van het productieproces	<ul style="list-style-type: none"> • Vergistingsproces • Distillatieproces
2.4	Kennis van soorten distillaten	<ul style="list-style-type: none"> • Whisky • Cognac en armagnac • Grappa • Calvados • Overig

SDEN-niveau 2

1.2	Kennis van de historie van alcohol en distillatie	<ul style="list-style-type: none"> • Globaal: rol van Feniciërs, Grieken, Romeinen, Arabieren en monniken • Industrialisatie, uitvinding kolomdistillatie
2.2	Kennis van grondstoffen	<ul style="list-style-type: none"> • Granen (zetmeel); suikerbiet • Vruchten (suikers)
2.3	Kennis van het productieproces	<ul style="list-style-type: none"> • Vergistingsproces • Keteldistillatie en kolomdistillatie • (Hout)rijping
2.4	Kennis van soorten distillaten	<ul style="list-style-type: none"> • Whisky • Wijn- en druivendradistillaten • Fruitdistillaten • Rum • Tequila • Jenever en gin • Wodka

SDEN-niveau 3

1a.3	Kennis van de historie van alcohol	<ul style="list-style-type: none"> • Globaal: Feniciërs, Grieken, Romeinen en Egypte
1b.3	Kennis van de historie van distillatie	<ul style="list-style-type: none"> • Globaal: Islamitische geleerden, alchemisten en monniken • Globaal: industriële revolutie
2a.3	Kennis van graan als grondstof	<ul style="list-style-type: none"> • Zetmeel • Gerst
2b.3	Kennis van wijn en druivendraf als grondstof	
2c.3	Kennis van fruit als grondstof	<ul style="list-style-type: none"> • Meest gebruikte fruitsoorten
2d.3	Kennis van rietsuiker als grondstof	<ul style="list-style-type: none"> • Rietsuiker • Suikerbiet
2e.3	Kennis van agave als grondstof	<ul style="list-style-type: none"> • Inuline • Blauwe agave
2f.3	Kennis van overige grondstoffen	
3a.3	Kennis van vergisten	<ul style="list-style-type: none"> • Gistingsproces
3b.3	Kennis van mouten	<ul style="list-style-type: none"> • Globaal: de diverse stappen van het moutproces
3c.3	Kennis van discontinue distillatie (keteldestillatie)	<ul style="list-style-type: none"> • Soorten ketels • Voorloop, middenloop, naloop
3d.3	Kennis van continue distillatie (kolomdestillatie)	<ul style="list-style-type: none"> • Aeneas Coffey • Verschillen met keteldestillatie
3e.3	Kennis van extractie	<ul style="list-style-type: none"> • Soorten extractie • Verschil met distilleren
3f.3	Kennis van rijping	<ul style="list-style-type: none"> • Productie van houten vaten • Effecten houtrijping • Effecten van rijping op glas of rvs
3g.3	Kennis van op drinksterkte brengen	<ul style="list-style-type: none"> • Blenden • Alcoholpercentage • Kleuren • Filteren • Bottelen • Bewaren



4a.3	Kennis van graandistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Schotse whisky, inclusief (globaal) de herkomstgebieden• Ierse whiskey• Amerikaanse whiskey• Overige whisky
4b.3	Kennis van wijn en druivendradistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Cognac, Armagnac en Brandy de Jerez en Pisco• Grappa en marc
4c.3	Kennis van fruitdistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Calvados• Kirsch
4d.3	Kennis van rietsuikerdistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Rum• Cachaça
4e.3	Kennis van jenever, korenwijn en gin	<ul style="list-style-type: none">• Jeneversoorten• Korenwijn• London Dry Gin
4f.3	Kennis van likeuren en bitters	<ul style="list-style-type: none">• Vruchtenlikeuren• Kruidenlikeuren• Bitters
4g.3	Kennis van overige distillaten	<ul style="list-style-type: none">• Wodka• Tequila en mezcal• Anijsdistillaten• Brandewijn en Vieux
5a.3	Kennis van het glaswerk	
5b.3	Kennis van proeven	
5c.3	Kennis van proefnotities	

SDEN-niveau 4

1a.4	Kennis van de historie van alcohol	<ul style="list-style-type: none">• Feniciërs, Grieken (Aristoteles), Romeinen (Plinius de Oudere), Egypte (Maria van Alexandrië)
1b.4	Kennis van de historie van distillatie	<ul style="list-style-type: none">• Islamitische geleerden• Alchemisten en monniken• Belang van de boekdrukkunst• Industriële revolutie
2a.4	Kennis van graan als grondstof	<ul style="list-style-type: none">• Zetmeel, enzymen• Soorten granen



2b.4	Kennis van wijn en druivendraf als grondstof	<ul style="list-style-type: none">• Geschikte druivenrassen en wijnen• Druivendraf
2c.4	Kennis van fruit als grondstof	<ul style="list-style-type: none">• Meest gebruikte fruitsoorten
2d.4	Kennis van rietsuiker als grondstof	<ul style="list-style-type: none">• Rietsuiker• Melasse
2e.4	Kennis van agave als grondstof	<ul style="list-style-type: none">• Inuline• Soorten agaves
2f.4	Kennis van overige grondstoffen	<ul style="list-style-type: none">• Gebruik van jeneverbes, anijs, karwijzaad en andere kruiden• Gebruik van specerijen, vruchten, bonen en noten voor likeuren• Gebruik van overige aroma's
3a.4	Kennis van vergisten	<ul style="list-style-type: none">• Gistingsproces• Typen gist
3b.4	Kennis van mouten	<ul style="list-style-type: none">• Gebruikte granen• Weken• Ontkiemen• Eesten• Schroten
3c.4	Kennis van discontinue distillatie (keteldistillatie)	<ul style="list-style-type: none">• Soorten ketels• Voorloop, middenloop, naloop
3d.4	Kennis van continue distillatie (kolomdistillatie)	<ul style="list-style-type: none">• Aeneas Coffey• Verschillen met keteldistillatie
3e.4	Kennis van extractie	<ul style="list-style-type: none">• Trekken/extraheren• Infuseren/ macereren• Digereren• Percoleren• Verschil met distilleren
3f.4	Kennis van rijping	<ul style="list-style-type: none">• Gebruikte houtsoorten en hun eigenschappen• Productie van houten vaten• Effecten houtrijping• Effecten van rijping op glas of rvs
3g.4	Kennis van op drinksterkte brengen	<ul style="list-style-type: none">• Blenden



		<ul style="list-style-type: none">• Sterkte-aanduidingen van alcohol• Kwaliteit van gebruikte water• 'Huwen'• Kleuren• Filteren• Bottelen• Bewaren
4a.4	Kennis van graandistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis• Wetgeving• Schotse whisky en herkomstgebieden• Ierse whiskey• Amerikaanse whiskey• Bourbon• Amerikaanse rye whiskey• Canadese whisky• Japanse whisky• Overige whiskylanden• Korn, Kornbrand• Bierbrand/ eau de bière
4b.4	Kennis van wijn en druivendradistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis• Wetgeving• Cognac: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden• Armagnac: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden• Brandy/ Brandy de Jerez: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden• Metaxa• Pisco• Overige wijndistillaten



		<ul style="list-style-type: none">• Grappa: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden• Marc• Overige druivendrafdistillaten
4c.4	Kennis van fruitdistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis• Wetgeving• Calvados en herkomstgebieden• Obstler• Kirsch, Kirschwasser• Vieille prune, slivovitsj• Overige fruitdistillaten
4d.4	Kennis van rietsuikerdistillaten	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis• Wetgeving• Rum: rum-stijlen, productieproces en herkomstgebieden• Cachaça• Arak
4e.4	Kennis van jenever, korenwijn en gin	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis• Wetgeving• Jeneversoorten• Korenwijn• London Dry Gin• Overige gin-soorten• Wacholder, Steinhäger
4f.4	Kennis van likeuren en bitters	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis• Productiemethodes• Vruchtenlikeuren• Kruidenlikeuren• Likeuren van bonen en noten, wortels, schors• Aperitiefbitters en amari• Bitters
4g.4	Kennis van overige distillaten	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis per categorie• Wetgeving per categorie



		<ul style="list-style-type: none">• Wodka: grondstoffen, productieproces en productiegebieden• Aquavit• Tequila en mezcal: grondstoffen, productieproces en productiegebieden• Anijsdistillaten• Brandewijn• Vieux• Baijiu
4h.4	Kennis van mixologie	<ul style="list-style-type: none">• Geschiedenis van mixologie• Voorbeelden klassieke en populaire moderne cocktails• Cocktail-attributen• Bereidingstechnieken cocktails
5a.4	Kennis van het glaswerk	
5b.4	Kennis van proeven	
5c.4	Kennis van proefnotities	
5d.4	Kennis van culinaire inzetbaarheid	<ul style="list-style-type: none">• Aperitief• Digestief• Bij de maaltijd
6.4	Kennis van de gezondheidseffecten van alcoholconsumptie	<ul style="list-style-type: none">• Drankgebruik• Opname van alcohol in het bloed en afbraak in de lever• Effecten van alcohol en invloed op de gezondheid• Voedingswaarde van alcohol• Etiket