

## Opzet gedistilleerdonderwijs (concept)

Thijs Akkerman

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.

|   | <b>Eindtermen</b>   | <b>Toetstermen</b>   | <b>SDEN 1</b>    | <b>SDEN 2</b>      | <b>SDEN 3</b>   | <b>SDEN 4</b>  |
|---|---|--|------------------|--------------------|---|--|
| 1 | Historie van alcohol en distilleren                       | a. Historie van alcohol<br>b. Historie van distillatie   | 1.1              | 1.2                | 1a.3<br>1b.3  | 1a.4<br>1b.4   |
| 2 | Belangrijkste grondstoffen                                | a. Graan<br>b. Wijn en druivendraf<br>c. Fruit<br>d. Rietsuiker<br>e. Agave<br>f. Overig   | 2.1              | 2.2                | 2a.3<br>2b.3<br>2c.3<br>2d.3<br>2e.3<br>2f.3              | 2a.4<br>2b.4<br>2c.4<br>2d.4<br>2e.4<br>2f.4                 |
| 3 | Productieproces   | a. Vergisten<br>b. Mouten<br>c. Discontinue distillatie<br>d. Continue distillatie<br>e. Macereren<br>f. Rijping<br>g. Op drinksterkte brengen   | 3.1              | 3.2                | 3a.3<br>3b.3<br>3c.3<br>3d.3<br>3e.3<br>3f.3<br>3g.3      | 3a.4<br>3b.4<br>3c.4<br>3d.4<br>3e.4<br>3f.4<br>3g.4         |
| 4 | Soorten distillaten (inclusief wetgeving en etikettering) | a. Graandistillaten<br>b. Wijn- en druivendrafdistillaten<br>c. Fruitdistillaten<br>d. Rietsuikerdistillaten<br>e. Jenever, korenwijn en gin<br>f. Likeuren en bitters<br>g. Overige distillaten<br>h. Mixologie | 4.1              | 4.2                | 4a.3<br>4b.3<br>4c.3<br>4d.3<br>4e.3<br>4f.3<br>4g.3<br>X | 4a.4<br>4b.4<br>4c.4<br>4d.4<br>4e.4<br>4f.4<br>4g.4<br>4h.4 |
| 5 | Het proeven van gedistilleerde dranken                    | a. Glaswerk<br>b. Proeven<br>c. Proefnotities<br>d. Culinaire inzetbaarheid  | X<br>X<br>X<br>X | 5.2<br>X<br>X<br>X | 5a.3<br>5b.3<br>5c.3<br>X                                 | 5a.4<br>5b.4<br>5c.4<br>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"><li>• Globaal: rol van Feniciërs, Grieken, Romeinen, Arabieren en monniken</li></ul>                     |
| 2.1 | Kennis van grondstoffen                           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Granen (zetmeel)</li><li>• Vruchten (suikers)</li></ul>  |
| 2.3 | Kennis van het productieproces                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Vergistingsproces</li><li>• Distillatieproces</li></ul>  |
| 2.4 | Kennis van soorten distillaten                    | <ul style="list-style-type: none"><li>• Whisky</li><li>• Cognac en armagnac</li><li>• Grappa</li><li>• Calvados</li><li>• Overig</li></ul> |

### SDEN-niveau 2

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

### SDEN-niveau 3

|      |  |   |
|------|--|---|
| 1a.3 | Kennis van de historie van alcohol           | <ul style="list-style-type: none"><li>• Globaal: Feniciërs, Grieken, Romeinen en Egypte</li></ul>   |
| 1b.3 | Kennis van de historie van distillatie       | <ul style="list-style-type: none"><li>• Globaal: Islamitische geleerden, alchemisten en monniken</li><li>• Globaal: industriële revolutie</li></ul> |
| 2a.3 | Kennis van graan als grondstof               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Zetmeel</li><li>• Gerst</li></ul>   |
| 2b.3 | Kennis van wijn en druivendraf als grondstof |   |

|      |   |   |
|------|---|---|
| 2c.3 | Kennis van fruit als grondstof                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Meest gebruikte fruitsoorten</li> </ul>  |
| 2d.3 | Kennis van rietsuiker als grondstof                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rietsuiker</li> <li>• Suikerbiet</li> </ul>  |
| 2e.3 | Kennis van agave als grondstof                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inuline</li> <li>• Blauwe agave</li> </ul>   |
| 2f.3 | Kennis van overige grondstoffen                       |   |
| 3a.3 | Kennis van vergisten                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gistingsproces</li> </ul>  |
| 3b.3 | Kennis van mouten                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Globaal: de diverse stappen van het moutproces</li> </ul>  |
| 3c.3 | Kennis van discontinue distillatie (keteldistillatie) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten ketels</li> <li>• Voorloop, middenloop, naloop</li> </ul>  |
| 3d.3 | Kennis van continue distillatie (kolomdistillatie)    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aeneas Coffey</li> <li>• Verschillen met keteldistillatie</li> </ul>   |
| 3e.3 | Kennis van extractie                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Soorten extractie</li> <li>• Verschil met distilleren</li> </ul>   |
| 3f.3 | Kennis van rijping                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productie van houten vaten</li> <li>• Effecten houtrijping</li> <li>• Effecten van rijping op glas of rvs</li> </ul>                                 |
| 3g.3 | Kennis van op drinksterkte brengen                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blenden</li> <li>• Alcoholpercentage</li> <li>• Kleuren</li> <li>• Filteren</li> <li>• Bottelen</li> <li>• Bewaren</li> </ul>                        |
| 4a.3 | Kennis van graandistillaten                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schotse whisky, inclusief (globaal) de herkomstgebieden</li> <li>• Ierse whiskey</li> <li>• Amerikaanse whiskey</li> <li>• Overige whisky</li> </ul> |
| 4b.3 | Kennis van wijn en druivendrafdistillaten             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Cognac, Armagnac en Brandy de Jerez en Pisco</li> <li>• Grappa en marc</li> </ul>  |
| 4c.3 | Kennis van fruitdistillaten                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Calvados</li> <li>• Kirsch</li> </ul>  |
| 4d.3 | Kennis van rietsuikerdistillaten                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rum</li> <li>• Cachaça</li> </ul>  |
| 4e.3 | Kennis van jenever, korenwijn en gin                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeneversoorten</li> <li>• Korenwijn</li> <li>• London Dry Gin</li> </ul>   |
| 4f.3 | Kennis van likeuren en bitters                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vruchtenlikeuren</li> <li>• Kruidenlikeuren</li> <li>• Bitters</li> </ul>  |
| 4g.3 | Kennis van overige distillaten                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wodka</li> <li>• Tequila en mezcal</li> <li>• Anijsdistillaten</li> <li>• Brandewijn en Vieux</li> </ul>   |
| 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"> <li>Feniciërs, Grieken (Aristoteles), Romeinen (Plinius de Oudere), Egypte (Maria van Alexandrië)</li> </ul>  |
| 1b.4 | Kennis van de historie van distillatie                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Islamitische geleerden</li> <li>Alchemisten en monniken</li> <li>Belang van de boekdrukkunst</li> <li>Industriële revolutie</li> </ul>  |
| 2a.4 | Kennis van graan als grondstof                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Zetmeel, enzymen</li> <li>Soorten granen</li> </ul>   |
| 2b.4 | Kennis van wijn en druivendraf als grondstof          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Geschikte druivenrassen en wijnen</li> <li>Druivendraf</li> </ul>   |
| 2c.4 | Kennis van fruit als grondstof                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Meest gebruikte fruitsoorten</li> </ul>   |
| 2d.4 | Kennis van rietsuiker als grondstof                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Rietsuiker</li> <li>Melasse</li> </ul>  |
| 2e.4 | Kennis van agave als grondstof                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Inuline</li> <li>Soorten agaves</li> </ul>  |
| 2f.4 | Kennis van overige grondstoffen                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruik van jeneverbes, anijs, karwijzaad en andere kruiden</li> <li>Gebruik van specerijen, vruchten, bonen en noten voor likeuren</li> <li>Gebruik van overige aroma's</li> </ul> |
| 3a.4 | Kennis van vergisten                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gistingsproces</li> <li>Typen gist</li> </ul>   |
| 3b.4 | Kennis van mouten                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikte granen</li> <li>Weken</li> <li>Ontkiemen</li> <li>Eesten</li> <li>Schroten</li> </ul>   |
| 3c.4 | Kennis van discontinue distillatie (keteldistillatie) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Soorten ketels</li> <li>Voorloop, middenloop, naloop</li> </ul>   |
| 3d.4 | Kennis van continue distillatie (kolomdistillatie)    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Aeneas Coffey</li> <li>Verschillen met keteldistillatie</li> </ul>  |
| 3e.4 | Kennis van extractie                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Trekken/extraheren</li> <li>Infuseren/ macereren</li> <li>Digereren</li> <li>Percoleren</li> <li>Verschil met distilleren</li> </ul>  |
| 3f.4 | Kennis van rijping                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gebruikte houtsoorten en hun eigenschappen</li> </ul>   |

|      |   |  |
|------|---|--|
|      |   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productie van houten vaten</li> <li>• Effecten houtrijping</li> <li>• Effecten van rijping op glas of rvs</li> </ul>  |
| 3g.4 | Kennis van op drinksterkte brengen        | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Blenden</li> <li>• Sterkte-aanduidingen van alcohol</li> <li>• Kwaliteit van gebruikte water</li> <li>• 'Huwen'</li> <li>• Kleuren</li> <li>• Filteren</li> <li>• Bottelen</li> <li>• Bewaren</li> </ul>  |
| 4a.4 | Kennis van graandistillaten               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis</li> <li>• Wetgeving</li> <li>• Schotse whisky en herkomstgebieden</li> <li>• Ierse whiskey</li> <li>• Amerikaanse whiskey</li> <li>• Bourbon</li> <li>• Amerikaanse rye whiskey</li> <li>• Canadese whisky</li> <li>• Japanse whisky</li> <li>• Overige whiskylanden</li> <li>• Korn, Kornbrand</li> <li>• Bierbrand/ eau de bière</li> </ul>   |
| 4b.4 | Kennis van wijn en druivendrafdistillaten | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis</li> <li>• Wetgeving</li> <li>• Cognac: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden</li> <li>• Armagnac: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden</li> <li>• Brandy/ Brandy de Jerez: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden</li> <li>• Metaxa</li> <li>• Pisco</li> <li>• Overige wijndistillaten</li> <li>• Grappa: productieproces, gebruikte druivenrassen en herkomstgebieden</li> <li>• Marc</li> <li>• Overige druivendrafdistillaten</li> </ul> |
| 4c.4 | Kennis van fruitdistillaten               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis</li> <li>• Wetgeving</li> <li>• Calvados en herkomstgebieden</li> <li>• Obstler</li> </ul>   |

|      |                                      |   |
|------|--------------------------------------|---|
|      |                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kirsch, Kirschwasser</li> <li>• Vieille prune, slivovitsj</li> <li>• Overige fruitdistillaten</li> </ul>   |
| 4d.4 | Kennis van rietsuikerdistillaten     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis</li> <li>• Wetgeving</li> <li>• Rum: rum-stijlen, productieproces en herkomstgebieden</li> <li>• Cachaça</li> <li>• Arak</li> </ul>   |
| 4e.4 | Kennis van jenever, korenwijn en gin | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis</li> <li>• Wetgeving</li> <li>• Jeneversoorten</li> <li>• Korenwijn</li> <li>• London Dry Gin</li> <li>• Overige gin-soorten</li> <li>• Wacholder, Steinhäger</li> </ul>  |
| 4f.4 | Kennis van likeuren en bitters       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis</li> <li>• Productiemethodes</li> <li>• Vruchtenlikeuren</li> <li>• Kruidenlikeuren</li> <li>• Likeuren van bonen en noten, wortels, schors</li> <li>• Aperitiefbitters en amari</li> <li>• Bitters</li> </ul>  |
| 4g.4 | Kennis van overige distillaten       | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis per categorie</li> <li>• Wetgeving per categorie</li> <li>• Wodka: grondstoffen, productieproces en productiegebieden</li> <li>• Aquavit</li> <li>• Tequila en mezcal: grondstoffen, productieproces en productiegebieden</li> <li>• Anijsdistillaten</li> <li>• Brandewijn</li> <li>• Vieux</li> <li>• Baijiu</li> </ul> |
| 4h.4 | Kennis van mixologie                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis van mixologie</li> <li>• Voorbeelden klassieke en populaire moderne cocktails</li> <li>• Cocktail-attributen</li> <li>• Bereidingstechnieken cocktails</li> </ul>   |
| 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"> <li>• Aperitief</li> <li>• Digestief</li> <li>• Bij de maaltijd</li> </ul>   |

|     |   |   |
|-----|---|---|
| 6.4 | Kennis van de gezondheidseffecten van alcoholconsumptie | <ul style="list-style-type: none"><li>• Drinkgebruik</li><li>• Opname van alcohol in het bloed en afbraak in de lever</li><li>• Effecten van alcohol en invloed op de gezondheid</li><li>• Voedingswaarde van alcohol</li><li>• <b>Etiket</b></li></ul> |
|-----|---|---|