

PTA HBR keuzedeel 6: Bijzondere keuken BB

Periode	Code	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toets vorm	Herkansing ja/nee?	Weging
Leerjaar 3+4		<p>Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden</p> <p>Schoolexamen bijzondere keuken bestaat uit:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Theorie inclusief LOB • Praktijk inclusief LOB en reflectie 	<p>De behandelde theorie en LOB.</p> <p>De geoefende praktijk, LOB en het maken van een reflectie worden in het SE opgenomen</p>	<p>Theorie incl. LOB</p> <p>Praktijk, LOB en reflectie geïntegreerd</p>	<p>Nee</p> <p>Praktijk indien onvolledig.</p>	<p>1</p> <p>1</p>
	K/HBR/6.1	<p>Deeltaak een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de bijzondere keuken volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 				

	K/HBR/6.2	<p>4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaproducten voor de bijzondere keuken beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen</p> <p>Deeltaak: maaltijden uit bijzondere keukens bereiden, zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ de Aziatische keuken ➤ de Japanse keuken ➤ de Italiaanse keuken ➤ <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. product specifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi, paella), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps)</p> <p>2. de benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken</p> <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>				
	<p>LOB: B15, 16, 17</p>	<p>Heeft zicht op de ontwikkelingen in de werkvelden. Ontwikkelingen op het gebied van ondernemerschap in de sector herkennen en benoemen. Nieuwe technologische ontwikkelingen in de sector herkennen en benoemen.</p>				
	<p>Reflectie</p>	<p>Een terugblik op dit schoolexamen, het keuzevak, en jouw rol hierin.</p>				

