

PTA HBR profiel: De Bakkerij BB 2018-2020

Periode	Code	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm	Herkansing ja/nee?	Weging
Leerjaar 3+4		3^e leerjaar				
		<u>Schoolexamen de bakkerij bestaat uit:</u>				
		• Woorden en begrippen toets	Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO	Theorie	Nee	1
		• Theorie	De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk	Theorie	Nee	1
Leerjaar 3+4		• Praktijk	Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2	Praktijk	Nee	2
		• Stage	Stage	Handelingsopdracht	Ja	0/V/G
		4^e leerjaar				
		<u>Schoolexamen de bakkerij bestaat uit:</u>				
Leerjaar 3+4		• Woorden en begrippen toets	Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO	Theorie	Nee	1
		• Theorie	De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk	Theorie	Nee	1
		• Praktijk	Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2	Praktijk	Nee	2
		• Stage	Stage	Handelingsopdracht	Ja	0/V/G

	<p>B/HBR/2.1.3</p>	<p>1. Assortiment herkennen en benoemen 2. Algemene kenmerken en eisen (voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken).</p> <p>Deeltaak:</p> <p>Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen 2. De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar een werkplanning 				
	<p>B/HBR/2.1.4</p>	<p>Deeltaak:</p> <p>Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kenmerken en eigenschappen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten herkennen en benoemen en de kwaliteit beoordelen. 2. Voorraadbeheer benoemen en uitvoeren 				
	<p>Praktijk: B/HBR/2.2</p>	<p>Deeltaken:</p> <p>Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten</p>				

		<p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden3. Schoonmaken en (voor)bewerken van grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten4. Vervaardigen en verwerken van bakkerijproducten5. Bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
--	--	--	--	--	--	--