

PTA HBR profieldeel De Keuken: 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				
		Schoolexamen de keuken bestaat uit:				
		<ul style="list-style-type: none"> Woorden en begrippen toets 	Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO	Theorie	Nee	1
		<ul style="list-style-type: none"> Theorie 	De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk	Theorie	Nee	1
		<ul style="list-style-type: none"> 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
Leerjaar 3+4		4^e leerjaar				
		Schoolexamen de keuken bestaat uit:				
		<ul style="list-style-type: none"> Woorden en begrippen toets 	Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO	Theorie	Nee	1
		<ul style="list-style-type: none"> Theorie 	De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk	Theorie	Nee	1
		<ul style="list-style-type: none"> 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

	<p>Woorden P/HBR/3.1 t/m P/HBR/3.2 .7</p> <p>Theorie: B/HBR/3. 1</p> <p>B/HBR/3. 1.1</p> <p>B/HBR/3. 1.2</p>	<p>Deeltaak:</p> <p>Een bijdrage leveren aan het beheer van horecaproducten. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. Assortiment beheren 3. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren <p>Deeltaak:</p> <p>Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bronnen noemen waarin informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de horeca 2. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca herkennen <p>Deeltaak:</p> <p>Assortiment beheren.</p>				
--	--	--	--	--	--	--

	<p>B/HBR/3. 1.3</p>	<p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assortiment herkennen en benoemen 2. Algemene kenmerken en eisen (voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken). <p>Deeltaak:</p> <p>Productie van horecaproducten 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: <ul style="list-style-type: none"> - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden 2. De receptuur van meerdere gerechten omzetten naar een werkplanning <ul style="list-style-type: none"> - op basis van gegeven receptuur (en. op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang) 				
	<p>B/HBR/3. 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 				

	<p>Praktijk: B/HBR/3. 2</p>	<p>tussenproducten herkennen en benoemen en de kwaliteit beoordelen.</p> <p>2. Voorraadbeheer benoemen en uitvoeren</p> <ul style="list-style-type: none"> - aan welke eisen een levering van grondstoffen en producten moet voldoen - aan welke eisen de opslag van geopende verpakkingen moet voldoen - aan welke eisen de opslag van overgebleven grondstoffen en producten moet voldoen - in welke gevallen een product niet meer verwerkt of verkocht mag worden - hoe volgens de HACCP- richtlijnen gewerkt moet worden bij het voorraadbeheer <p>3. voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hier om:</p> <ul style="list-style-type: none"> - een levering van grondstoffen en producten controleren - een levering van grondstoffen en producten opslaan - signaleren welke opgeslagen grondstoffen en producten weggegooid moeten worden en dit administratief verwerken <p>Deeltaken:</p> <p>Een bijdrage leveren aan het vervaardigen in een horecagelegenheid</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. Schoonmaken en (voor)bewerken van grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten 				
--	--	---	--	--	--	--

		<ol style="list-style-type: none">4. Bereiden en verwerken van tussenproducten en gerechten5. Doorgeven, afwerken, garneren / presenteren van gerechten6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
--	--	---	--	--	--	--