

PTA HBR keuzevak 3: Keukenspecialisatie **BB**

Periode	Code	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm	Herkansing ja/nee?	Weging
Leerjaar 3+4		<p>Keuzevak 3: Keukenspecialisatie</p> <p>Dit keuzevak is een verdieping van de profielmodule Keuken. BB KB GL</p> <p>Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu</p> <p><u>Schoolexamen Keukenspecialisatie bestaat uit:</u></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/3.1	<p>Deeltaak een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen 3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, 				

	K/HBR/3.2	<p>criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen</p> <p>Deeltaak gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grilleren, braiseren 2. menu's op elkaar afstemmen 3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p> <p>* meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profiel vak worden toegepast en gecombineerd.</p>				
	LOB: B15, 16, 17	<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>				
	Reflectie	<p>Een terugblik op dit schoolexamen, het keuzevak, en jouw rol hierin.</p>				