

## PTA keuzevak Patisserie BB

Periode	Code	<i>Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?</i>	<i>Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Herkansing ja/nee?</i>	<i>Weging</i>
Leerjaar 3+4		<p><b><u>Schoolexamen Patisserie bestaat uit:</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Theorie inclusief LOB</b></li> <li>• <b>Praktijk inclusief LOB en reflectie</b></li> </ul>	De behandelde theorie en LOB.	Theorie incl. LOB	Nee	1
			De geoefende praktijk, LOB en het maken van een reflectie worden in het SE opgenomen	Praktijk, LOB en reflectie geïntegreerd	Praktijk indien onvolledig.	1
	<p><b>Theorie:</b> B/HBR/5.1</p> <p><b>Praktijk:</b></p>	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen.</li> <li>2. Trends en ontwikkelingen in patisserie volgen en toepassen.</li> <li>3. Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen</li> <li>4. (Specifieke)grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserie producten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen. Kenmerken en eigenschappen herkennen.</li> </ol>				

	B/HBR/5.2	<p>Het vervaardigen van patisserieproducten zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chocolade</li> <li>• Marsepein</li> <li>• Desserts</li> <li>• Ijsbereiding</li> <li>• Suikerwerk</li> </ul> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Receptuur hanteren voor de vervaardigen van patisserieproducten.</li> <li>2. De standaard bakkerijtechnieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserietechnieken.</li> <li>3. Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.</li> <li>4. Tussenproducten bereiden en/of verwerken.</li> <li>5. Patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren.</li> </ol> <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en (werk)houding.</p>				
	<p><b>LOB:</b> 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><b>Reflectie</b></p>	<p>Een terugblik op dit schoolexamen, het keuzevak, en jouw rol hierin</p>				