

PTA keuzevak Brood- en banketspecialisatie KB

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><u>Schoolexamen Brood- en banketspecialisatie 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>
	<p>Theorie: K/HBR/2.1</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"> 1. Het economisch belang van de brood- en banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2. Trends en ontwikkelingen in de brood- en banketspecialiteiten volgen en toepassen 3. Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. (specifieke)grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten producten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen. Kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen 				

	<p>Praktijk: B/HBR/2.2</p>	<p>Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> • boterdegen • korstdegen • taarten en gebak • kleinbrood gevuld • getoerd gerezen • zuurdesum <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. 2. receptuur hanteren voor de vervaardigen van bakkerijproducten. 3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. 4. tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden. 5. brood- en banketspecialiteiten vervaardigen. <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en (werk)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>				