

## PTA HBR keuzevak 3: Keukenspecialisatie **KB**

<b>Periode</b>	<b>Code</b>	<b>Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?</b>	<b>Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?</b>	<b>Toetsvorm</b>	<b>Herkansing ja/nee?</b>	<b>Weging</b>
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><b><u>Schoolexamen Keukenspecialisatie 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>	<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"> <li>1. het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen</li> <li>2. trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen</li> <li>3. 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 horecaproducten voor de</li> </ol>				

	K/HBR/3.2	<p>bijzondere keuken beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen</p> <p>Deeltaak gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren</li> <li>2. menu's op elkaar afstemmen</li> <li>3. specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren</li> <li>3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden</li> </ol> <p><b>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</b></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>				
	<b>LOB:</b> 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>				
	<b>Reflectie</b>	Een terugblik op dit schoolexamen, het keuzevak, en				

		jouw rol hierin.				
--	--	------------------	--	--	--	--