

PTA HBR profiel: De Bakkerij KB 2018-2020

<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		<b>3<sup>e</sup> leerjaar</b>				
		<b><u>Schoolexamen de bakkerij bestaat uit:</u></b>				
		• <b>Woorden en begrippen toets</b>	Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO	Theorie	Nee	1
		• <b>Theorie</b>	De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk	Theorie	Nee	1
Leerjaar 3+4		• <b>Praktijk</b>	Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2	Praktijk	Nee	2
		• <b>Stage</b>	Stage	Handelingsopdracht	Ja	0/V/G
		<b>4<sup>e</sup> leerjaar</b>				
		<b><u>Schoolexamen de bakkerij bestaat uit:</u></b>				
Leerjaar 3+4		• <b>Woorden en begrippen toets</b>	Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO	Theorie	Nee	1
		• <b>Theorie</b>	De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk	Theorie	Nee	1
		• <b>Praktijk</b>	Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2	Praktijk	Nee	2
		• <b>Stage</b>	Stage	Handelingsopdracht	Ja	0/V/G

	<p><b>Woorden</b> P/HBR/2.1 t/m P/HBR/2.2.7</p> <p><b>Theorie:</b> K/HBR/2.1</p>	<p>Deeltaak:</p> <p>Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</li> <li>2. Assortiment beheren</li> <li>3. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren</li> <li>4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</li> <li>5. Wet- en regelgeving toepassen</li> </ol>				
	<p>K/HBR/2.1.1</p>	<p>Deeltaak:</p> <p>Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Bronnen noemen waarin informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij</li> <li>2. De informatie herkennen en verwerken</li> <li>3. Omzetten naar voorstellen van het assortiment</li> <li>4. Factoren herkennen en benoemen, die een gast/klant doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt</li> </ol>				

	K/HBR/2.1.2	<p>Deeltaak:</p> <p>Assortiment beheren. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Assortiment herkennen en benoemen</li> <li>2. Algemene kenmerken en eisen (voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken).</li> </ol>				
	K/HBR/2.1.3	<p>Deeltaak:</p> <p>Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. De kenmerken van een goede planning en organisatie omschrijven</li> <li>2. De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar een werkplanning</li> </ol>				
	K/HBR/2.1.4	<p>Deeltaak:</p> <p>Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kenmerken en eigenschappen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten herkennen en benoemen en de kwaliteit beoordelen.</li> <li>2. Voorraadbeheer benoemen en uitvoeren</li> </ol> <p>Deeltaken:</p>				
	<b>Praktijk:</b>	Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van				

	K/HBR/2.2	<p>bakkerijproducten</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten</li><li>2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden</li><li>3. Schoonmaken en (voor)bewerken van grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten</li><li>4. Vervaardigen en verwerken van bakkerijproducten</li><li>5. Bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren</li><li>6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</li></ol>				
--	-----------	---	--	--	--	--