

PTA HBR profieldeel De Keuken: KB 2018-2020

Periode	Code	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm	Herkansing ja/nee?	Weging
Leerjaar 3+4		3^e leerjaar				
		Schoolexamen de keuken bestaat uit:				
		<ul style="list-style-type: none"> • Woorden en begrippen toets • Theorie • Praktijk 	<p>Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO</p> <p>De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk</p> <p>Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2</p>	<p>Theorie</p> <p>Theorie</p> <p>Praktijk</p>	<p>Nee</p> <p>Nee</p> <p>Nee</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>
Leerjaar 3+4		4^e leerjaar				
		Schoolexamen de keuken bestaat uit:				
		<ul style="list-style-type: none"> • Woorden en begrippen toets • Theorie • Praktijk 	<p>Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een SO (telt 1x mee) Cijfer = SO</p> <p>De behandelde theorie Dit cijfer is opgebouwd uit 1x een toets (telt 2x mee) Cijfer = proefwerk</p> <p>Dit cijfer is opgebouwd uit 2 praktijkbeoordelingen waarbij wordt beoordeeld op: hygiëne, planning, veiligheid, inzet en techniek. Cijfer = (P1+P2):2</p>	<p>Theorie</p> <p>Theorie</p> <p>Praktijk</p>	<p>Nee</p> <p>Nee</p> <p>Nee</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>2</p>

	<p>Woorden P/HBR/3.1 t/m P/HBR/3.2.7</p> <p>Theorie: K/HBR/3.1</p>	<p>Deeltaak:</p> <p>Een bijdrage leveren aan het beheer van horecaproducten. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. Assortiment beheren 3. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 				
	<p>K/HBR/3.1.1</p>	<p>Deeltaak:</p> <p>Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Bronnen noemen waarin informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de horeca 2. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca herkennen 3. De informatie over trends en ontwikkelingen binnen de Horeca herkennen en verwerken 4. De informatie over trends en ontwikkelingen 				

		<p>binnen de Horeca omzetten naar voorstellen voor het doen van aanpassingen van het assortiment</p> <p>5. factoren herkennen en benoemen, die een gast doen besluiten een bedrijf te kiezen waar hij zijn product koopt. het gaat hier om:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uitstraling bedrijf, personeel - duurzaamheidsconcept - prijs/bereikbaarheid/uitstraling, - aanbieding/gemak 				
	K/HBR/3.1.2	<p>Deeltaak:</p> <p>Assortiment beheren. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Assortiment herkennen en benoemen 2. Algemene kenmerken en eisen (voor specifieke bedrijven en bedrijfstakken). 				
	K/HBR/3.1.3	<p>Deeltaak:</p> <p>Productie van horecaproducten plannen en organiseren. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De kenmerken van een goede planning en organisatie omschrijven <ul style="list-style-type: none"> - de eisen die aan een planning gesteld worden - de eisen die aan een goede routing gesteld worden <ol style="list-style-type: none"> 2. De receptuur van meerdere gerechten 				

	K/HBR/3.1.4	<p>omzetten naar een werkplanning</p> <ul style="list-style-type: none"> - op basis van gegeven receptuur (en. op basis van beheersing van de benodigde bereidingstechnieken) - op basis van de informatie over tijdstip van bereiding en tijdstip van serveren - bij het maken van de planning rekening houden met de eisen van systematisch en economisch werken (efficiënte productievoortgang) <p>Deeltaak:</p> <p>Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kenmerken en eigenschappen van de gangbare grondstoffen en tussenproducten herkennen en benoemen en de kwaliteit beoordelen. 2. Voorraadbeheer benoemen en uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> - aan welke eisen een levering van grondstoffen en producten moet voldoen - aan welke eisen de opslag van geopende verpakkingen moet voldoen - aan welke eisen de opslag van overgebleven grondstoffen en producten moet voldoen - in welke gevallen een product niet meer verwerkt of verkocht mag worden - hoe volgens de HACCP- richtlijnen gewerkt moet worden bij het voorraad beheer 3. voorraadbeheer uitvoeren, het gaat hier om: <ul style="list-style-type: none"> - een levering van grondstoffen en producten controleren - een levering van grondstoffen en producten opslaan - signaleren welke opgeslagen grondstoffen en 				
--	-------------	--	--	--	--	--

	<p>Praktijk: K/HBR/3.2</p>	<p>producten weggegooid moeten worden en dit administratief verwerken</p> <p>Deeltaken:</p> <p>Een bijdrage leveren aan het vervaardigen in een horecagelegenheid</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures3. Schoonmaken en (voor)bewerken van grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten4. Bereiden en verwerken van tussenproducten en gerechten5. Doorgeven, afwerken, garneren / presenteren van gerechten6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
--	---------------------------------------	--	--	--	--	--