

PTA keuzevak Patisserie KB

<i>Periode</i>	<i>Code</i>	<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		<u>Schoolexamen Patisserie bestaat uit:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Theorie inclusief LOB • Praktijk inclusief LOB en reflectie 	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
	Theorie: K/HBR/5.1	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen. 2. Trends en ontwikkelingen in patisserie 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 patisserie producten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen. Kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. 				
	Praktijk:					

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