

PTA HBR profiel: De Bakkerij BB

Periode	Code	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm	Herkansing ja/nee?	Weging
Leerjaar 3+4		<u>Schoolexamen de bakkerij bestaat uit:</u> <ul style="list-style-type: none"> • Woorden en begrippen toets • Theorie • Praktijk • Stage binnen profiel HBR 	Woorden en begrippen uit profiel	Theorie	Nee	1
			De behandelde theorie	Theorie	Nee	1
			De geoefende praktijk	Praktijk	Nee	2
			Stage	Handelings- opdracht	Ja	O/V/G
	Woorden P/HBR/2.1 t/m P/HBR/2.2.7 Theorie: B/HBR/2.1	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten. De kandidaat kan: <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>5. Wet- en regelgeving toepassen</p>				
	B/HBR/2.1.1	<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 bakkerij 2. De informatie herkennen 				
	B/HBR/2.1.2	<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). 				
	B/HBR/2.1.3	<p>Deeltaak:</p> <p>Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen 2. De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar een werkplanning 				

--	--	--	--	--	--	--