

PTA

2023-2024

Vestiging Lentiz Geuzencollege
 Vak keuzevak keuken (1819)
 Docent SMIG, MALD
 Niveau BBL



Nr.	Periode	Lj.	Afk	Thema	Uitleg	Kerdoel / eindterm	Tijdsduur	Weging	Herkansing	Toetsvorm	Vaardigheden
1	week 34 2023 t/m week 7 2024	4	PO1	keuken	Je kan productie van horecaproducten plannen en organiseren. Je kan receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten. P/HBR/3.2.1 t/m 3.2.3 De kandidaat kan: 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	180	1	nee	PO	
2	week 34 t/m week 7	4	PO2	keuken	Je kan gerechten doorgeven afwerken en garneren/presenteren. Je gaat economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	P/HBR/3.2 De kandidaat kan: 4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	180	1	nee	PO	

PTA

2023-2024

Vestiging Lentiz Geuzencollege
 Vak keuzevak keuken (1819)
 Docent SMIG, MALD
 Niveau KBL



Nr.	Periode	Lj.	Afk	Thema	Uitleg	Kerdoel / eindterm	Tijdsduur	Weging	Herkansing	Toetsvorm	Vaardigheden
1	week 34 2023 t/m week 7 2024		4 PO1	keuken	Je kan productie van horecaproducten plannen en organiseren. Je kan receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten. P/HBR/3.2.1 t/m 3.2.3 De kandidaat kan: 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	180	1	nee	PO	
2	week 34 t/m week 7		4 PO2	keuken	Je kan gerechten doorgeven afwerken en garneren/presenteren. Je gaat economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	P/HBR/3.2 De kandidaat kan: 4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	180	1	nee	PO	

PTA

2023-2024

Vestiging Lentiz Geuzencollege
 Vak keuzevak keuken (1819)
 Docent SMIG, MALD
 Niveau GTL



Nr.	Periode	Lj.	Afk	Thema	Uitleg	Kerdoel / eindterm	Tijdsduur	Weging	Herkansing	Toetsvorm	Vaardigheden
1	week 34 2023 t/m week 7 2024	4	PO1	keuken	Je kan productie van horecaproducten plannen en organiseren. Je kan receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten. P/HBR/3.2.1 t/m 3.2.3 De kandidaat kan: 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken	180	1	nee	PO	
2	week 34 t/m week 7	4	PO2	keuken	Je kan gerechten doorgeven afwerken en garneren/presenteren. Je gaat economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	P/HBR/3.2 De kandidaat kan: 4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	180	1	nee	PO	