

PTA

2023-2024

Vestiging Lentiz Geuzencollege
 Vak keuzevak brood- en banketspecialisatie (1818)
 Docent SMIG
 Niveau BBL



Nr.	Periode	Lj.	Afk	Thema	Uitleg	Kerdoel / eindterm	Tijdsduur	Weging	Herkansing	Toetsvorm	Vaardigheden
1		1	3 SO1	brood- banketspecialisatie	je kan trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. Je kan grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood - en banketspecialiteiten	180	0	nee	SO	
	week 34 t/m week 6 2024		3 PO2.1	brood- banket- specialisatie	je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij boterdegen				1	nee	PO boterdegen
			PO2.2		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij kleinbrood gevuld				1	nee	PO kleinbrood gevuld
			PO2.3		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij taarten en gebak				1	nee	PO taarten en gebak
			PO2.4		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij getoerd gerezen				1	nee	PO getoerd gerezen
			PO2.5		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij bladerdegen	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten			1	nee	PO bladerdegen
			PO2.6		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij zuurdesem				1	nee	PO zuurdesem
			PO 2						1		brood- en banketspecialisatie
	week 34 t/m week 6 2024		3 PO 3	brood- banketspecialisatie	je kan apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden. Je kan tussenproducten voor brood-en banketspecialiteiten bereiden en vervaardigen. Je kan receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. Je kan productie van bakkerijproducten plannen en organiseren				2	nee	PO proeve van bekwaamheid

Vestiging Lentiz Geuzencollege
 Vak keuzevak brood- en banketspecialisatie (1818)
 Docent SMIG
 Niveau KBL



Nr.	Periode	Lj.	Afk	Thema	Uitleg	Kerdoel / eindterm	Tijdsduur	Weging	Herkansing	Toetsvorm	Vaardigheden
1		1	3 SO1	brood- banketspecialisatie	je kan trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. Je kan grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood - en banketspecialiteiten	180	0	nee	SO	
	week 34 t/m week 6 2024		3 PO2.1	brood- banket- specialisatie	je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij boterdegen				1	nee	PO boterdegen
			PO2.2		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij kleinbrood gevuld				1	nee	PO kleinbrood gevuld
			PO2.3		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij taarten en gebak				1	nee	PO taarten en gebak
			PO2.4		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij getoerd gerezen				1	nee	PO getoerd gerezen
			PO2.5		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij bladerdegen	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten			1	nee	PO bladerdegen
			PO2.6		je kan specifieke technieken toepassen bij het bereiden, horend bij zuurdesem				1	nee	PO zuurdesem
			PO 2						1		brood- en banketspecialisatie
	week 34 t/m week 6 2024		3 PO 3	brood- banketspecialisatie	je kan apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden. Je kan tussenproducten voor brood-en banketspecialiteiten bereiden en vervaardigen. Je kan receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. Je kan productie van bakkerijproducten plannen en organiseren				2	nee	PO proeve van bekwaamheid