

Locatie	Studiecode	Vakcode	Omschrijving	Weegfactor	Soort herkansing	Tijdsduur	Afnamemoment	Eindtermen	Toetsingsvorm	Uitgebreide uitleg
NWT	8B3	bbsp	BOTERDEGEN	1	JA	50	1	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.3 p/hbr/2.2.4	THEORETISCH	theoretische kennis van: - hoofd- en hulpgrondstoffen - zetdegen - wrijfdegen - roerdegen en bakken van boterdegen
NWT	8B3	bbsp	BROOD	1	NEE	50	2	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.2	THEORETISCH	theoretische kennis van: - gevuld brood - vullingen van brood
NWT	8B3	bbsp	TAARTEN	1	NEE	50	3	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.5	THEORETISCH	theoretische kennis van: - verschillende soorten taarten - verschillende soorten vulling - afwerken van een taart
NWT	8B3	bbsp	KOEKSOORT	1	NEE	100	1	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.3 p/hbr/2.2.4	PRAKTISCH	Het kunnen verwerken van verschillende boterdegen
NWT	8B3	bbsp	KLEINBROOD GEVULD / ONGEVULD	1	NEE	100	2	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.2	PRAKTISCH	het kunnen verwerken van verschillende soorten kleinbrood gevuld ongevuld
NWT	8B3	bbsp	TAARTEN	1	NEE	100	3	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.5	PRAKTISCH	het kunnen produceren van een kapsel en deze verwerken tot een taart
NWT	8B3	bbsp	WERKHOUDING	1	NEE	100	1	p/hbr/2.2 p/hbr/2.2.6	PRAKTISCH	onder werkhouding hoort: - hygiëne - werktempo - werkplek herinrichten