

PTA HBR 2023 - 2025

kader

Datum juli 2023



Nassau College

Samen slagen!

Beste leerling,

Hierbij ontvang je het Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA) van alle vakken. In het PTA vind je een overzicht van de onderdelen van de verschillende vakken die je moet afronden. Voor de meeste vakken begint het schoolexamen al in klas 3. In het PTA van elk vak wordt aangegeven hoe de weging van de toetsen is en op welke manier de toets wordt uitgevoerd (praktische opdracht, mondeling of schriftelijk). Ook wordt aangegeven of een toets wel of niet herkanst mag worden.

Het PTA is een belangrijk document. Het is daarom belangrijk dat je deze goed bestudeert en bewaart totdat je onze school hebt verlaten. Ook is het van belang dat je het examenreglement, dat op de website van de school staat, goed doorneemt. Als je vragen hebt over het PTA of het examenreglement kan je altijd je mentor of de coördinator leerlingenzaken van jouw afdeling vragen.

Namens alle docenten wensen wij jou heel veel succes met de start van je schoolexamen.

O. Folkeringa
Directeur Penta

U. Karlsson
Examensecretaris vmbo

Afwezigheid bij schoolexamens

1. Bij ziekte van een kandidaat dient dit vóór aanvang van elk schoolexamen via één van de ouders of voogd te worden gemeld via het nummer van de meldkamer van school: 0592-333172. Dit geldt voor alle schoolexamen onderdelen. Er wordt door ouders/ voogd gemeld om welk schoolexamenonderdeel het gaat.
2. Voor afwezigheid om een andere reden dan ziekte moet vooraf (minimaal 2 werkdagen voorafgaand aan het schoolexamen) verlof gevraagd worden.
3. Blijven ouders / verzorgers in deze in gebreke, dan zal dit als een onregelmatigheid (zie art. 3 van het examenreglement) worden beschouwd. Eén van de maatregelen bedoeld in artikel 3 van dat reglement kan dan worden toegepast.
4. Een leerling die om een geldige reden (dit ter beoordeling van de directeur) een schoolexamen heeft gemist, moet dat schoolexamen maken tijdens het pim uur.
5. Een leerling die meer dan 30 minuten te laat is voor een schoolexamen, wordt niet meer toegelaten. De afwezigheid wordt dan gezien als een onregelmatigheid.

Herkansingsregeling Schoolexamen

1. In het vakspecifieke deel van het PTA is aangegeven welke schoolexamens onder de herkansingsregeling vallen. Praktische toetsen, mondelingen en schoolexamens waarvoor een disciplinaire één (1) is gegeven vallen niet onder de herkansingsregeling. Ook voortgangstoetsen en andere toetsen die niet onder het schoolexamen vallen, vallen buiten de herkansingsregeling.
2. Wie de herkansing mist, verliest zijn recht op herkansen. Wanneer een leerling zich inschrijft voor een herkansing, maar deze herkansing niet maakt of niets invult, gaat deze herkansing verloren. Wanneer een leerling zich niet houdt aan de deadline voor het inleveren van het herkansingsformulier, vervalt zijn recht op een herkansing.
3. Leerlingen hebben in het voorexamenjaar en in het examenjaar voor elk vak het recht op één herkansing. Deze herkansingen worden afgenomen uiterlijk 3 weken vóór het einde van het schooljaar.
4. Leerlingen mogen zelf schoolexamens uit het gehele schooljaar kiezen om te herkansen, onder de voorwaarde dat het toetsen betreft die volgens het PTA herkansbaar zijn.
5. Tevens heeft een kandidaat aan het eind van leerjaar 3 een extra recht tot één herkansing op één vak. Deze vindt plaats in de laatste schoolweek. De aanvraag dient vóór het moment van de herkansing schriftelijk kenbaar gemaakt te zijn bij de voorzitter van het examenbureau
6. In gevallen waarin deze regeling niet voorziet, beslist de directeur.

Regels met betrekking tot zittenblijvers, overstappers en externe instroom

Voor doublanten examenjaar

1. Vakken die worden afgesloten met een CSE worden in zijn geheel gevolgd. Alle SE's uit het examenjaar worden opnieuw gemaakt.
2. De behaalde resultaten uit het voorexamenjaar blijven bij zakken gehandhaafd.
3. Gezakte leerlingen hebben wel het recht om maximaal 3 herkansbare onderdelen van het schoolexamen van het 3e leerjaar te over te doen. Het verzoek dient binnen 3 weken na start schooljaar schriftelijk kenbaar gemaakt te zijn bij de directeur. Deze onderdelen moeten vóór de herfstvakantie afgenomen zijn.

Voor doublante voorlaatste jaar

1. Vakken worden in zijn geheel opnieuw gevolgd. Alle SE's worden opnieuw gemaakt.

Externe instroom klas 4

1. De cijfers van de afgesloten vakken worden ongewijzigd meegenomen vanuit de oude school.
2. De cijfers van niet afgesloten vakken worden niet meegenomen vanuit de oude school.
3. Indien nodig maakt de leerling een schakeltoets.

Er wordt rekening gehouden met de vakken CKV en maatschappijleer. Mist de leerling (een deel van het programma van) deze vakken, dan wordt de leerling verplicht een inhaalprogramma te doen voor deze vakken. Dit inhaalprogramma moet afgerond zijn voor de voorjaarsvakantie en wordt door de leerling in eigen tijd, zelfstandig gemaakt. Een vakdocent beoordeelt het werk met een SE cijfer.

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets Tijdsduur	Toetsing in periode	Score *	Weging *	Resultaat *
A	Individueel Cultureel Zelfportret Handelingsopdracht	KV / K / 1 KV / K / 4	Praktisch/ Schriftelijk 3 lesuren	Periode 1 of 3 2023/2024		V	
B	Individueel (of klein groepje) Cultureel Erfgoed omgeving Handelingsopdracht.	KV / K / 2 KV / K / 2	Praktisch/ Schriftelijk 4 lesuren	Periode 1 of 3 2023/2024		V	
C	Individuele (of klein groepje) Muziek Handelingsopdracht	KV / K / 2 KV / K / 3	Praktisch/ Schriftelijk 3 lesuren	Periode 2 of 4 2023/2024		V	
D	Individuele (of klein groepje) Fotografie Handelingsopdracht	KV / K / 2 KV / K / 3	Praktisch/ Schriftelijk 3 lesuren	Periode 2 of 4 2023/2024		V	
Totaal							
eindresultaat schoolexamen							

*Alle handelingsopdrachten worden beoordeeld met “voldoende” (d.w.z. alle opdrachten op eigen niveau naar vermogen gemaakt) of “goed”

KV/K/1 Oriëntatie op leren en werken - De kandidaat kan zich oriënteren op de eigen loopbaan en het belang van kunst en cultuur in de maatschappij.

KV/K/2 Basisvaardigheden - De kandidaat kan basisvaardigheden toepassen die betrekking hebben op communiceren, samenwerken en informatie verwerven en verwerken.

KV/K/3 Culturele en kunstzinnige activiteiten - De kandidaat kan zich een beeld vormen van het culturele en kunstzinnige veld door te kiezen voor en actief deel te nemen aan ten minste vier culturele en kunstzinnige activiteiten die gerelateerd zijn aan verschillende kunstvakken (beeldende vorming, muziek, dans, drama). Ten minste één kunstzinnige activiteit resulteert in de productie en presentatie van eigen werk.

KV/K/4 Reflectie en kunstdossier - De kandidaat kan zijn culturele en kunstzinnige ontwikkeling inzichtelijk maken in een kunstdossier, waarvan de vorm door de school en de leerlingen tezamen bepaald wordt. Hij kan daarmee verslag doen van alle activiteiten die zijn ondernomen en hij kan hierop reflecteren.

DUIITS

kader leerjaar 3 en 4

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets tijdsduur	Toetsing in periode	Score	Weging	Resultaat
3^e leerjaar							
A	Landeskunde (product/presentatie in duo's)	MVT/k/2,3 MVT/k/4,5 MVT/v/1,3,5	Digitaal/ schriftelijk 6-9 uren Herkansbaar	Eind periode 1 2023		1x	
B	Woordenschat	MVT/k/1,2,3	Schriftelijk/ digitaal/ 2 uren Herkansbaar	Eind Periode 2 2024		1x	
C	Spreek- en gespreksvaardigheid (taaldorp / interview)	MVT/k/1,2,3 MVT/k/6 MVT/v/4	Mondeling 15-20 minuten Herkansbaar	Eind Periode 3 2024		1x	
D	Schrijfvaardigheid (correspondentie, berichten, notities, formulieren, creatief schrijven)	MVT/k/1,2,3 MVT/k/7 MVT/v/2,4	Schriftelijk/ digitaal/ 2 uren Herkansbaar	Eind Periode 4 2024		1x	
4^e leerjaar							
E	Kijk – luisteroets ERK niv. A2	MVT/k/5 MVT/v/4	Digitaal 1 lesuur Herkansbaar	Periode 1/2 2024/2025		1x	
F	Woordenschat (examenidoom)	MVT/k/1,2,3 MVT/v/5	Schriftelijk/ digitaal/ 2 uren Herkansbaar	Periode 3 2025		1x	
G	Leesvaardigheid/tekstbegrip Leestoets uit delen van examens BB niveau	MVT/k/3,4 MVT/v/1,4,5	Schriftelijk/ digitaal/ 2 uren Herkansbaar	Periode 3 2025		1x	
						Totaal	
Eindcijfer 3 ^e leerjaar:							
Resultaten A t/m D: 4						delen door	7
						eindcijfer schoolexamen	

In het Centraal Examen 2025 worden getoetst de exameneenheden:

MVT/K/3 Leervaardigheden in de moderne vreemde talen

MVT/k/4: leesvaardigheid

MVT/k/5 Luister- en kijkvaardigheid

ECONOMIE

kader leerjaar 3 en 4

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets tijdsduur	Toetsing in periode	Score	Weging	Resultaat
3^e leerjaar							
A	Exameneenheid Consumptie & Consumptie en consumentenorganisaties Pincode K3 Hoofdstuk 2 <i>Wat voor een consument?</i> Pincode K3 Hoofdstuk 3 <i>De bank en jouw geld?</i>	EC/K/1, 2, 3, 4A, 4B, 8	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	Leerjaar 3		3x	
B	Exameneenheid Consumptie en consumentenorganisaties Pincode K3 <i>PO Verzekeren</i>	EC/K/4B	Praktische Opdracht	Leerjaar 3		2x	
C	Exameneenheid Arbeid en bedrijfsleven Overheid en bestuur Pincode K3 Hoofdstuk 5 <i>Werk voor jou</i> Pincode K3 Hoofdstuk 7 <i>Wie heeft het voor het zeggen?</i>	EC/K/1, 2, 3, 5B, 6	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	Leerjaar 3		3x	
D	Exameneenheid Natuur en milieu Pincode K3 <i>PO Documentaire MVO</i>	EC/K/8	Praktische Opdracht	Leerjaar 3		2x	
Leerjaar 4							
E	Exameneenheid Internationale ontwikkelingen Pincode K4 Hoofdstuk 5 <i>Nederland en het buitenland</i> Pincode K4 Hoofdstuk 6 <i>Ontwikkelingslanden</i>	EC/K/1, 2, 3, 7	Schriftelijk 2 lesuren Herkansbaar	Leerjaar 4		3x	
F	Exameneenheid Consumptie Pincode K4 Hoofdstuk 1 <i>Consumentenzaken</i> Pincode K4 Hoofdstuk 2 <i>Geldzaken</i>	EC/K/1, 2, 3, 4A	Schriftelijk 2 lesuren Herkansbaar	Leerjaar 4		3x	

G	Exameneenheid Arbeid en productie	EC/K/1, 2, 3, 5A	Schriftelijk 2 lesuren	Leerjaar 4		3x	
	Pincode K4 Hoofdstuk 3 <i>Kosten, winst en markt</i>		Herkansbaar				
	Pincode K4 Hoofdstuk 4 <i>Werk, arbeidsmarkt en werkloosheid</i>						

Eindcijfer klas 3:

Resultaten A t/m D : 10	
-------------------------	--

delen door 19

eindcijfer
schoolexamen

19

In het Centraal Examen worden getoetst de exameneenheden:

- EC/K/1 Oriëntatie op werken en leren
- EC/K/2 Basisvaardigheden
- EC/K/3 Leervaardigheden in het vak economie
- EC/K/4A Consumptie
- EC/K/4B Consumptie en consumentenorganisaties
- EC/K/5A Arbeid en productie
- ED/K/5B Arbeid en bedrijfsleven
- EC/K/6 Overheid en bestuur
- EC/K/7 Internationale ontwikkelingen
- EC/K/8 Natuur en milieu

ENGELS

kader leerjaar 3 en 4

toets	leerstofomschrijving	eindtermen	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat		
3^e leerjaar									
A	Language Test A Unit 1 + 2	MVT/k/1 MVT/k/2 MVT/k/3	Schriftelijk 45 minuten Herkansbaar	November/ December 2023		2x			
B	Schrijfvaardigheid	MVT/k/7	Schriftelijk 80 minuten Herkansbaar Twee opdrachten, keuze uit social media post, informele e-mail, blogpost, review	Januari/ Februari 2024		2x			
C	Spreekvaardigheid	MVT/k/6	Mondeling 15 minuten	Maart/ April 2024		2x			
D	Language Test B Unit 3 + 4	MVT/k/1 MVT/k/2 MVT/k/3	Schriftelijk 45 minuten	Mei/Juni 2024		2x			
4^e leerjaar									
E	Leesvaardigheid	MVT/k/4	Schriftelijk 80 minuten Herkansbaar	Oktober/ November 2024		2x			
F	Language Test A Unit 1 + 2	MVT/k/1 MVT/k/2 MVT/k/3	Schriftelijk 45 minuten Herkansbaar	November/ December 2024		2x			
G	Kijk- en Luistervaardigheid	MVT/k/5	Schriftelijk 60 minuten Herkansbaar	Januari/ Februari 2025		2x			
H	Language Test B Unit 3	MVT/k/1 MVT/k/2 MVT/k/3	Schriftelijk 45 minuten	Maart/ April 2025		2x			
Eindcijfer 3 ^e leerjaar:					Totaal				
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Resultaten A t/m D : 8</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table>					Resultaten A t/m D : 8		delen door		16
Resultaten A t/m D : 8									
					eindcijfer schoolexamen				

In het Centraal Examen 2025 worden getoetst de exameneenheden:
MVT/K/3 Leervaardigheden in de moderne vreemde talen/
MVT/K/4 Leesvaardigheid/ MVT/K/5 Luister- en kijkvaardigheid

LICHAMELIJKE OPVOEDING

kader leerjaar 3 en 4

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets tijdsduur	Toetsing in periode*	Score	Weging	Resultaat
3e leerjaar							
A	Atletiek: - Duurloop 12 minuten - Verspringen	LO1/K/7	Praktijk Herkansbaar	September tot herfst- vakantie 2023	Cijfer	2x	
B	1 actuele bewegingsactiviteit	LO1/K/9	Praktijk Herkansbaar	September 2023 t/m juli 2024	Cijfer	1x	
C	Bewegen op muziek	LO1/K/6	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2023 t/m meivakantie 2024	Cijfer	1x	
D	Zelfverdediging: Stoeispelen	LO1/K/8	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2023 t/m meivakantie 2024	Cijfer	1x	
E	Turnen: Zwaaien	LO1/K/5	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2023 t/m meivakantie 2024	Cijfer	1x	
F	Doelspelen: - Basketbal - Unihockey	LO1/K/4	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2023 t/m meivakantie 2024	Cijfer	2x	
G	Terugslagspel: Volleybal	LO1/K/4	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2023 t/m meivakantie 2024	Cijfer	1x	
H	Inzet	LO1/K/1/2/3	Praktijk	Leerjaar 3	Cijfer	4x	
4e leerjaar							
I	Slagspel: softbal	LO1/K/4	Praktijk Herkansbaar	Augustus t/m herfst- vakantie 2024	Cijfer	1x	
J	Doelspel: Voetbal	LO1/K/4	Praktijk Herkansbaar	Augustus t/m herfst- vakantie 2024	Cijfer	1x	
K	1 actuele bewegingsactiviteit	LO1/K/9	Praktijk Herkansbaar	Augustus 2024 t/m april 2025	Cijfer	1x	
L	Atletiek: - Speerwerpen - Hoogspringen	LO1/K/7	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2024 t/m april 2025	Cijfer	2x	

M	Zelfverdediging: trefspelen	LO1/K/8	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2024 t/m april 2025	Cijfer	1x	
N	Turnen: Steun- en vrijspringen	LO1/K/5	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2024 t/m april 2025	Cijfer	1x	
O	Terugslagspel: Badminton	LO1/K/9	Praktijk Herkansbaar	Herfst- vakantie 2024 t/m april 2025	Cijfer	1x	
P	Inzet	LO1/K/1/2/3	Praktijk	Leerjaar 4	Cijfer	3x	
Eindcijfer 3 ^e leerjaar					Totaal		
Resultaten A t/m H: 13							24
					eindcijfer schoolexamen		

* Afhankelijk van de beschikbaarheid van het lokaal wordt het onderdeel in verschillende perioden afgetoetst. Dit kan variëren per docent/klas. Leerlingen krijgen hiervoor een overzicht wanneer zij welke onderdelen aftoetsen.

** Kerndoelen 1/2/3 dienen bij elk PTA-onderdeel terug te komen als voorwaarde om het onderdeel af te kunnen sluiten.

Loopbaan Oriëntatie Begeleiding

kader leerjaar 3 en 4

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Inhoud	Toetsing in periode	Score	Resultaat
3^e leerjaar						
A	Kwaliteitenreflectie <i>Ontdek je talent</i>	Kern C.1.2	Bewijsmateriaal Intergrip, bevat: beroepen verkennen kwaliteitentest	September/ oktober 2023	O/V/G	
B	Motievenreflectie <i>Ontdek je passie</i>	Kern C.1.1	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: wie ben jij eigenlijk? wat is mijn ideale baan?	Oktober/ november 2023	O/V/G	
C	Reflectiegesprek 5	Kern C.1, C.2	Loopbaandossier en presentatie verwerking in Intergrip	November 2023	O/V/G	
D	Werkexploratie <i>Ontdek je werkplek</i>	Kern C.1.3	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: stageverslagen en beelden van mijn beroep: voor- en nadelen van mijn beroep. Hoe kies ik een bedrijf dat bij mij past, meeloopdag beroepsbeoefenaar	Gehele jaar	O/V/G	
E	Loopbaansturing <i>Zelf aan zet</i>	Kern C.1.4	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: bezoek Open Dag meeloopdag mbo, oriëntatie mbo opleidingen en arbeidsmarktonderzoek	Gehele jaar	O/V/G	
F	Netwerken <i>In gesprek met</i>	Kern C.1.5	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: speeddate met klas 1 leerlingen verslag reflectiegesprekken	Gehele jaar	O/V/G	
G	Reflectiegesprek 6	Kern C.1, C.2	Loopbaandossier en presentatie verwerking in Intergrip	Juni 2024	O/V/G	
4^e leerjaar						
H	Kwaliteitenreflectie <i>Ontdek je talent</i>	Kern C.1.2	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: competentietest	September/ oktober 2024	O/V/G	
I	Motievenreflectie <i>Ontdek je passie</i>	Kern C.1.1	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: start hallo mbo campagne	September/ oktober 2024	O/V/G	
J	Reflectiegesprek 7	Kern C1, C2	Loopbaandossier en presentatie verwerking in Intergrip	November 2024	O/V/G	
K	Werkexploratie <i>Ontdek je werkplek</i>	Kern C.1.3	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: ontdekken werkvelden, werkwaardentest, verslag stages,	Gehele leerjaar	O/V/G	
L	Loopbaansturing <i>Zelf aan zet</i>	Kern C.1.4	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: studiekeuze-evenement mbo, bezoek open dag, meeloopdag,	Gehele leerjaar	O/V/G	
M	Netwerken <i>In gesprek met</i>	Kern C.1.5	Bewijsmateriaal Intergrip bevat: paspoort van succes, loopbaandossier, verslag reflectiegesprek plusdocument	Gehele leerjaar	O/V/G	
Totaal						
delen door						
eindcijfer schoolexamen						n.v.t.

MAATSCHAPPELIJKE STAGE

kader leerjaar 3

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets Tijdsduur	Toetsing	Score *	Weging *	Resultaat *
A	Maatschappelijke stage	20 klokuren	Handelings- opdracht			V	
Totaal							
eindresultaat schoolexamen							

Aan het einde van leerjaar 3 dient de leerling 12 klokuren maatschappelijke stage volbracht te hebben. De uren die in leerjaar 1 en 2 worden behaald tellen hiervoor mee.

* Alle handelingsopdrachten worden beoordeeld met "voldoende".

MAATSCHAPPIJLEER

kader leerjaar 3

toets	leerstofomschrijving	eindtermen	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
A	Wat is maatschappijleer? Jongeren	ML1/k/1,2,3,4, 5,7	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	September/ oktober 2023		1x	
B	Politiek	ML1/k/1,2,3,5, 6,7	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	December 2023/ Januari 2024		1x	
C	Werkstuk Mijn leven	ML1/k/2,4	Schriftelijke opdracht	Januari/ februari 2024		1x	
D	Pluriforme Samenleving Media	ML1/k/1,2,3,4, 5,7	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	April/mei 2024		1x	
E	Werk Criminaliteit	ML1/k/1,2,3,4, 5,6	Schriftelijk 1 lesuur	Juni 2024		1x	
Totaal							
delen door							5
Eindcijfer							

NEDERLANDS

kader leerjaar 3 en 4

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets tijdsduur	Toetsing in periode	Score	Weging	Resultaat
3e leerjaar							
A	Taalverzorging	NE/K/2	Schriftelijk Herkansbaar	Oktober/ November 2023	Cijfer	1x	
B	Kijken & Luisteren	NE/K/4	Schriftelijk	December 2023 / Januari 2024	Cijfer	1x	
C	Schrijfvaardigheid 1	NE/K/1	Schriftelijk Herkansbaar	Maart/April 2024	Cijfer	1x	
D	Leesvaardigheid 1	NE/K/3	Schriftelijk Herkansbaar	Mei/Juni 2024	Cijfer	1x	
4e leerjaar							
E	Presenteren	NE/K/5	Praktisch	Oktober/ November 2024	Cijfer	1x	
F	Leesvaardigheid 2	NE/K/6	Schriftelijk Herkansbaar	December 2024/ Januari 2025	Cijfer	1x	
G	Schrijfvaardigheid 2	NE/K/7	Schriftelijk Herkansbaar	Februari/ Maart 2025	Cijfer	1x	
H	Fictie	NE/K/8	Praktisch	Februari/ Maart 2025	Cijfer	1x	
Eindcijfer 3 ^e leerjaar					Totaal		
Resultaten A t/m D: 4							8x
					eindcijfer schoolexamen		

In het Centraal Examen 2025 worden getoetst de exameneenheden:

NE/K/3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands

NE/K/4 Luister- en kijkvaardigheid

NE/K/6 Leesvaardigheid

NE/K/7 Schrijfvaardigheid

REKENEN

kader leerjaar 3

Toets	Leerstofomschrijving	Soort toets Tijdsduur	Toetsing in periode	Score	Weging	Resultaat
3^e leerjaar						
A	Rekenen zonder gebruik RM	Schriftelijke toets 1 lesuur	Periode 1 2023		1x	
B	Rekenblok: (Digi) oefenprogramma Rekenen met en zonder gebruik van RM	Digitale toets 1 lesuur	Periode 1 2023		2x	
C	Rekenen zonder gebruik RM	Schriftelijke toets 1 lesuur	Periode 2 2023/2024		1x	
D	Rekenblok: (Digi) oefenprogramma Rekenen met en zonder gebruik van RM	Digitale toets 1 lesuur	Periode 2 2023/2024		2x	
E	Rekenen zonder gebruik RM	Schriftelijke toets 1 lesuur Herkansbaar	Periode 3 2024		1x	
F	Rekenblok: (Digi) oefenprogramma Rekenen met en zonder gebruik van RM	Digitale toets 1 lesuur	Periode 3 2024		2x	
G	Rekenen zonder gebruik RM	Schriftelijke toets 1 lesuur	Periode 4 2024		1x	
H	Rekentoets 2F Extra aandacht voor berekeningen	Schriftelijke toets 2 lesuur	Periode 4 2024		10x	
					Totaal	
Eindcijfer 3 ^e leerjaar						
Eindcijfer = (Resultaten A t/m H) : 20					delen door	20
					eindcijfer Schoolexamen	

NB* Alle toetsen omvatten de 4 domeinen (getallen, verhoudingen, meten & meetkunde en verbanden) dus daar worden geen specifieke vermeldingen van gedaan.

WISKUNDE

kader leerjaar 3 en 4

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets tijdsduur	Toetsing in periode	Score	Weging	Resultaat		
<i>3^e leerjaar</i>									
A	Kaart en Doorsnede Hoofdstuk 2	Wi/k/6	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	Oktober 2023		1x			
B	Formules en grafieken Hoofdstuk 3	Wi/k/4	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	November 2023		1x			
C	Praktische Opdracht(en) Hoofdstuk 4 (Statistiek)	Wi/k/3/7/8	Praktisch	Hele Jaar		1x			
D	Verschillende Verbanden Hoofdstuk 6	Wi/k/4	Schriftelijk 1 lesuur	Maart 2024		1x			
E	Oppervlakte en Inhoud Hoofdstuk 7	Wi/k/6	Schriftelijk 1 lesuur	Mei 2024		1x			
F	Goniometrie Hoofdstuk 10	Wi/k/4	Schriftelijk 1 lesuur	Juni 2024		1x			
<i>4^e leerjaar</i>									
G	Statistiek en kans Hoofdstuk 1	Wi/k/7	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	Oktober 2024		2x			
H	Verbanden Hoofdstuk 2	Wi/k/4	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	November 2024		2x			
I	Drie dimensies, afstanden en Hoeken Hoofdstuk 3	Wi/k/6	Schriftelijk 1 lesuur Herkansbaar	Januari 2025		2x			
J	Grafieken en vergelijkingen Hoofdstuk 4	Wi/k/4	Schriftelijk 1 lesuur	Februari 2025		2x			
						Totaal			
Eindcijfer 3 ^e leerjaar:						delen door	14		
<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 70%;">Resultaten A t/m F : 6</td> <td style="width: 30%;"></td> </tr> </table>						Resultaten A t/m F : 6		eindcijfer schoolexamen	
Resultaten A t/m F : 6									

In het CE 2025 worden de volgende exameneenheden getoetst:

WI/K/3 Leervaardigheden in het vak wiskunde

WI/K/4 Algebraïsche verbanden

WI/K/5 Rekenen, meten en schatten

WI/K/6 Meetkunde

Profieldelen
&
keuzedelen

HBR**kader leerjaar 3 en 4**

Toets	Leerstofomschrijving	Eindtermen	Soort toets tijdsduur	Toetsing in periode	Score	Weging	resultaat
3^e leerjaar							
A	Stage leerjaar 3		10 dagen			1x	
B**	Eindcijfer theorie en praktijk Gastheerschap	P/HBR/1.1 P/HBR/1.2 P/HBR/1.3 P/HBR/1.4	Theoretische toetsing 1 lesuur. Praktische toetsing 5 lesuren			1x	
C	Eindcijfer theorie en praktijk Bakkerij	P/HBR/2.1 P/HBR/2.2	Theoretische toetsing 1 lesuur. Praktische toetsing 5 lesuren			1x	
D	Eindcijfer theorie en praktijk Keuken	P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	Theoretische toetsing 1 lesuur. Praktische toetsing 5 lesuren			1x	
E**	Eindcijfer theorie en praktijk Recreatie	P/HBR/4.1	Theoretische toetsing 1 lesuur. Praktische toetsing in projectvorm			1x	
4^e leerjaar							
F	Stage leerjaar 4		10 dagen			1x	
G	Eindcijfer theorie en praktijk Gastheerschap	P/HBR/1.1 P/HBR/1.2 P/HBR/1.3 P/HBR/1.4	Theoretische toetsing 1 lesuur. Praktische toetsing 5 lesuren			1x	
H	Eindcijfer theorie en praktijk Recreatie	P/HBR/4.1	Theoretische toetsing 1 lesuur. Praktische toetsing in projectvorm			1x	
						Totaal	
						delen door	8
						eindcijfer schoolexamen	

**** Profieldeel Gastheerschap en Recreatie verdeeld over leerjaar 3 en 4.**

Module (voorheen profieldeel) HBR Bakkerij

kader leerjaar 3

leerstofomschrijving	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat	
<p>Theorie K/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van brood-en banketspecialiteiten. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen. 2. Trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten herkennen. 3. Assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 4. BB(specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen. 	A	Theorie toets H 7 de banketbakkerij. 45 minuten	September/ Oktober		1x		
	B	Theorie toets H3 Grondstoffen. 45 minuten	November/ December		1x		
	C	Theorie toets H4 Bereiden van een brooddeeg. 45 minuten	Februari/ Maart		1x		
	D	Theorie toets H5/6 Bewerken en bakken van een brooddeeg/ Soorten brood. 45 minuten	Mei/ Juli		1x		
		* één toets herkansbaar!					
<p>Praktijk K/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood-en banket-specialiteiten zoals: Boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, klein-brood gevuld, getoerd gerezen. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. 2. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. 3. Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. 4. Tussenproducten voor brood-en banketspecialiteiten bereiden. 5. Brood en banketspecialiteiten vervaardigen. <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>	E	Praktijk proeve Deegsoorten. 220 minuten	September/ Oktober		1x		
	F	Praktijk proeve Beslagen 220 minuten	November/ December		1x		
	G	Praktijk proeve Klein brood 220 minuten	Januari/ Februari		1x		
	H	Praktijk proeve Getoerd gerezen 220 minuten	Mei/Juni		1x		
				Totaal			
				Delen door	8		
				Eindcijfer			

Module HBR Gastheerschap

kader leerjaar 3

Leerstofomschrijving P/HBR/1.1	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
Theorie Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat kan: 1. assisteren bij het vormgeven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules 2. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 3. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 4. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten 5. offertes vergelijken en opstellen 6. assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten 7. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen	A	Theorie toets H 6 Serveren. 45 minuten	Oktober/ November		1x	
	B	Theorie toets H 2 en H 3 samen Voor dat de gasten komen en achter de bar. 45 minuten	Februari/ Maart		1x	
		* één toets herkansbaar!				

P/HBR/1.2 Praktijk Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf 6. een menu en drankenkaart maken 7. bestellingen opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 9. debarrasseren 	C	Praktijk proeve Debraseren 220 minuten	Januari/ Februari	1x	
	D	Praktijk proeve Serveer technieken 220 minuten	Mei/Juni	1x	
P/HBR/1.3 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. apparatuur, gereedschappen en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden 2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten 					
P/HBR/1.4 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. het bedrijfsconcept/formule van een gastverblijf en eetgelegenheden uitdragen 2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren 3. sociale hygiëne signaleren en melden 					
				Totaal	
				Delen door	4
				Eindcijfer	

Module HBR Gastheerschap

kader leerjaar 4

Leerstofomschrijving P/HBR/1.1	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
Theorie Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat kan: 1. assisteren bij het vormgeven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules 2. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 3. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 4. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten 5. offertes vergelijken en opstellen 6. assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten 7. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen	E	Theorie toets H4 en H 5 Wat verkoop ik en Wij zijn geopend 45 minuten	Oktober/ November		1x	
	F	Theorie toets H 7 Hygiene, Ergonomie en veiligheid in het restaurant. 45 minuten	Februari/ Maart		1x	
		* één toets herkansbaar!				

P/HBR/1.2 Praktijk Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. De kandidaat kan: 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf 6. een menu en drankenkaart maken 7. bestellingen opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 9. debarrasseren P/HBR/1.3 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. De kandidaat kan: 1. apparatuur, gereedschappen en machines in de gastenruimtes schoonmaken en onderhouden 2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten P/HBR/1.4 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken. De kandidaat kan: 1. het bedrijfsconcept/formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen 2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren 3. sociale hygiëne signaleren en melden	G	Praktijk proeve Gasten ontvangen en plaatsen. 220 minuten	December/ januari	1x	
	H	Praktijk proeve Dranken serveren 220 minuten	Februari/ maart	1x	
				Totaal	
				Delen door	4
				Eindcijfer	

HBR module 3 De keuken

kader leerjaar 3

Taak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid

leerstofomschrijving		soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
P/HBR/3.1 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. Assortiment beheren 3. Productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren. 	A	Theorie toets H 2 Hygiëne in de keuken en H3 HACCP in de keuken (45 minuten)	November/ Oktober		1x	
	B	Theorie toets H 4 Mise en place in de koude keuken (45 minuten)	Februari/ Maart		1x	
	C	Theorie toets H 7 Ingrediënten (45 minuten) * één toets herkansbaar!	Juni/ Juli		1x	
P/HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 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 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 	D	Praktijk proeve H 5 Bereidingstechnieken (220 minuten)	Januari/ Februari		1x	
	E	Praktijk proeve H 6 Ken je gereedschap (220 minuten)	Mei/ Juni		1x	
				Totaal		
				Delen door		5
				Eindcijfer		

Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding

HBR module 4 Recreatie

kader leerjaar 3

Taak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten

leerstofomschrijving		soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
P/HBR/4.1 Deeltaak : een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten: De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden Assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders Assisteren bij inschrijvingen en bij het betalingsverkeer van activiteiten Assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten Sociale hygiëne signaleren en melden 	A	Theorie toets H 2 recreatievormen en bedrijven (45 minuten)	Oktober/ November		1x	
	B	Theorie toets H 3 Recreatiemogelijkheden voor gasten (45 minuten)	Februari/ Maart		1x	
	C	Theorie toets H 4 Gasten contact (45 minuten) * één toets herkansbaar!	Mei/ Juni		1x	
P/HBR/4.1 Deeltaak : een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten: De kandidaat kan: Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen <ol style="list-style-type: none"> Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden Assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders Assisteren bij inschrijvingen en bij het betalingsverkeer van activiteiten Assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten Sociale hygiëne signaleren en melden 	D	Praktijk proeve Open dag 220 minuten	Februari/ Maart		1x	
	E	Praktijk proeve Thema avond 220 minuten	Mei- Juli		1x	
				Totaal		
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding				Delen door		5
				Eindcijfer		

HBR module 4 Recreatie

kader leerjaar 4

Taak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten

leerstofomschrijving		soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
P/HBR/4.1 Deeltaak : een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten: De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen 2. Promotieele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen 3. Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden 4. Organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders inschakelen 5. Inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten regelen 6. Catering voor en rondom activiteiten organiseren 7. Sociale hygiëne signaleren en melden 	F	Theorie toets H5 Het draaiboek (45 minuten) Herkansbaar.	Oktober/ november		1x	
P/HBR/4.1 Deeltaak : een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten: De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen 2. Promotieele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen 3. Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden 4. Organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders inschakelen 5. Inschrijvingen en betalingsverkeer van activiteiten regelen 6. Catering voor en rondom activiteiten organiseren 7. Sociale hygiëne signaleren en melden 	G	Praktijk proeve 220 minuten	December/ januari		1x	
Totaal						
Delen door						2
Eindcijfer						

Keuzedeel HBR keukenspecialisatie

kader leerjaar 4

leerstofomschrijving	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
K/HBR/3 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu. K/HBR/3.1 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. Deeltaak. De kandidaat kan: 1. Het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2. Trends en ontwikkelingen bij horecaspecialiteiten volgen en toepassen. 3. Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.	A	Hoofdstuk 2. Menuleer en voorgerechten. Theoretische toets. (c.a. 45 min.)	Oktober/ November		1x	
	B	Hoofdstuk 5. Menukaart en allergenen. Schriftelijke opdracht. (Verdeeld over 3 lessen)	November / December		1x	
	C	Hoofdstuk 1 en 3. Vis, vlees en gevogelte Schriftelijke toets. (c.a. 45 min.)	Januari / Februari		1x	
	D	Hoofdstuk 1 en 3. Aardappel- groenten- en deegwarenbereidingen Schriftelijke toets. (c.a. 45 min.) * één toets herkansbaar!	Februari/ Maart		1x	
K/HBR/3 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu. K/HBR/3.2 Deeltaak: gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie. De kandidaat kan: 1. De juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren 2. Menu's op elkaar afstemmen 3. Specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren 4. Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden	E	Praktijkproeve 1 Koude bereidingen en technieken voor- en nagerecht. (c.a. 225 min.)	Oktober/ November		1x	
	F	Praktijkproeve 2 Warme bereidingen en technieken voor- en bijgerecht. (c.a. 225 min.)	December/ Januari		1x	
	G	Praktijkproeve 4 Voorbereiden en doorgeven driegangenmenu (c.a. 225 min.)	Februari/ Maart		1x	
				Totaal		
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding				Delen door		7
				Eindcijfer		

Keuzedeel HBR Traiteur

kader leerjaar 3

leerstofomschrijving	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
K/HBR/7 Traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur - en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur - en cateringbranche. K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur - en cateringproducten. De kandidaat kan: 1. Het economisch belang van de traiteur - en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2. Trends en ontwikkelingen in de traiteur - en cateringbranche volgen en toepassen. 3. Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur – en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.	A	Hoofdstuk 1: kennismaken met traiterie, fastfood en catering en hoofdstuk 2: Traiteur. Schriftelijke toets. (c.a. 45 min.)	September/ Oktober		1x	
	B	Hoofdstuk 3: Catering en Hoofdstuk 4: Partycatering. Schriftelijke toets. (c.a. 45 min.) * één toets herkansbaar!	Oktober/ November		1x	
K/HBR/7.2 Traiteur Deeltaak: Assisteren bij het werken in de traiteur - en cateringbranche: Bedrijfsrestaurants, lunchroom, catering. De kandidaat kan: 1. Eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. Maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven. 3. Benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures. 4. Tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken. 5. Volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen.	C	Praktijkproeve 1 De traiteurmaaltijd. (c.a. 225 min.)	Oktober/ november		1x	
	D	Praktijkproeve 2 Catering Lunch box. (c.a. 225 min.)	November/ december		1x	
				Totaal		
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding				Delen door		4
				Eindcijfer		

Keuzedeel HBR Traiteur

kader leerjaar 4

leerstofomschrijving	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
K/HBR/7 Traiteur Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur - en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur - en cateringbranche. K/HBR/7.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur - en cateringproducten. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Het economisch belang van de traiteur - en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2. Trends en ontwikkelingen in de traiteur - en cateringbranche volgen en toepassen. 3. Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur – en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. 	A	Hoofdstuk 1: kennismaken met traiteur, fastfood en catering en hoofdstuk 2: Traiteur. Schriftelijke toets. (c.a. 45 min.)	November/ December		1x	
	B	Hoofdstuk 3: Catering en Hoofdstuk 4: Partycatering. Schriftelijke toets. (c.a. 45 min.)	Januari/ Februari		1x	
		* één toets herkansbaar!				
K/HBR/7.2 Traiteur Deeltaak: Assisteren bij het werken in de traiteur - en cateringbranche: Bedrijfsrestaurants, lunchroom, catering. De kandidaat kan: <ol style="list-style-type: none"> 1. Eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes 2. Maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven. 3. Benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures. 4. Tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken. 5. Volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen. 	C	Praktijkproeve 1 De traiteurmaaltijd. (c.a. 225 min.)	November/ December		1x	
	D	Praktijkproeve 2 Catering Lunch box. (c.a. 225 min.)	Januari/ Februari		1x	
				Totaal		
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding				Delen door		4
				Eindcijfer		

HBR Bakkerijspecialisatie keuzevak

kader leerjaar 4

leerstofomschrijving	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat	
Theorie K/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van brood-en banketspecialiteiten. De kandidaat kan: 1. Het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen 2. Trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen 3. Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 4. BB(specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor brood banketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.	A	Theorie toets H1 Boterdeeg 45 minuten	September/ Oktober		1x		
	B	Theorie toets H2 korstdeeg 45 minuten	Oktober/ November		1x		
	C	Theorie toets H3 Beslagen 45 minuten	November/ December		1x		
	D	Theorie toets H5 Gevuld brood. 45 minuten	December/ Januari		1x		
	E	Theorie toets H6 Getoerd gerezen deeg. 45 minuten	Januari/ Februari		1x		
		* één toets herkansbaar!					
Praktijk K/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood-en banket-specialiteiten zoals: Boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, kleinbrood gevuld, getoerd gerezen. De kandidaat kan: 1. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. 2. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. 3. Apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures 4. Tussenproducten voor brood-en banketspecialiteiten bereiden. 5. Brood en banketspecialiteiten vervaardigen.	F	Praktijk proeve Boterdeeg/ korstdeeg. 220 minuten	September/ Oktober		2x		
	G	Praktijk proeve Gevuld brood/ getoerd gerezen. 220 minuten	Januari/ Februari		2x		
				Totaal			
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding				Delen door		9	
				Eindcijfer			

HBR Patisserie keuzevak

kader leerjaar 4

leerstofomschrijving	Toets	soort toets tijdsduur	toetsing in periode	score	weging	resultaat
<p>Theorie</p> <p>K/HBR/5.1 Taak het Beheren en vervaardigen van patisserieproducten Een bijdrage leveren aan het beheren van brood-en banketspecialiteiten. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2. Trends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen. 3. Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 4. Specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen. 	A	Theorie toets H1 Wat is Patisserie? 45 minuten	September/ Oktober		1x	
	B	Theorie toets H4 Schuim. 45 minuten	Oktober/No vember		1x	
	C	Theorie toets H2/3 Chocolade/ marsepein. 45 minuten	November/ december		1x	
	D	Theorie toets H6/7 Desserts. 45 minuten * één toets herkansbaar!	Februari/ Maart		1x	
<p>Praktijk</p> <p>K/HBR/5.2 Deeltaak: Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: Chocolade, Marsepein, Desserts. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Recepturen hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten 2. De standaard bakkerijtechnieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserie technieken 3. Apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures 4. Tussenproducten bereiden. En/of verwerken 5. Patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren. 	E	Praktijk proeve Schuim. 220 minuten	September/ Oktober		1x	
	F	Praktijk proeve chocolade/ marsepein. 220 minuten	November/ December		1x	
	G	Praktijk proeve Desserts 220 minuten	Januari/ Februari		1x	
				Totaal		
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding				Delen door		7
				Eindcijfer		

MBO- Keuzedeel Bereidt brood en banketproducten (Crebo K0757)

<i>Periode</i>	<i>Eindtermen:</i>	<i>Inhoud onderwijsprogramma:</i>	<i>Toetsvorm en code</i>	<i>Herkansing ja/nee?</i>	<i>Weging</i>
Schooljaar 2024-2025	<p>Beschrijving van het keuzedeel K0757 Dit keuze deel gaat over op kleine schaal bereiden van brood en banketproducten, in en voor een horecagelegenheid. Denk bijvoorbeeld aan gebak, taarten, en koekjes, zacht en krokant brood en gevuld klein brood.</p> <p>De theoretisch methode gebonden onderwerpen komen aan de orde in de lessen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Grondstoffen voor brood en banket 2. Het bereiden van een brooddeeg 3. Het bewerken en bakken van een brooddeeg 4. Gevuld- en Desembrood 5. Boterdegen en Beslagen 6. Bladerdeeg. 	<p>Theoretische methode-gebonden toetsen. Keuzevakboek MBO Bereidt brood en banketproducten. Deeltoetsen vormen samen het cijfer.</p>			
Schooljaar 2024-2025	<p>D1-K1-W1: Bakt brood en banketproducten in en voor een horecagelegenheid</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Beginnend beroepsbeoefenaar mengt, kneed, klopt en bewerkt de grondstoffen met machines of handmatig 2. Bereidt degen en tussenproducten en voegt ingrediënten toe 3. Hanteert de vastgestelde kwaliteitseisen 4. Bereidt vullingen en garneringen aan de hand van recepturen en daarbij behorende bereidingswijzen en technieken 5. Verwerkt deeg, vormt en bakt producten gedurende de juiste tijd en op juiste temperatuur. <p>D1-K1-W2: Decoreert brood en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. De beginnend beroepsbeoefenaar vervaardigt decoraties door de receptuur toe te passen met behulp van de bijbehorende technieken 2. Werkt de gebakken brood en banketproducten af door deze producten handmatig te vullen, te garneren, te glaceren, te decoreren en/of te snijden. <p>Resultaat: De brood en banketproducten zijn aantrekkelijk en representatief gevuld, opgespoten, gegarneerd, geglaceerd, gedecoreerd en/ of gesneden.</p>	<p>Praktijk eindproeve bereidt brood en banketproducten. Beoordeling eindproeve door MBO docenten.</p>		Nov/Dec	

