

de overlaet			Programma van Toetsing & Afsluiting 2020 - 2022			Profiel Keuzevak Klas Leerweg Praktijkvak Alle 4 profielvakken HBR		
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3-4	De bakkerij examineenheid P/HBR/2.1 en 2.2	trends en ontwikkelingen volgen en toepassen assortiment beheren productie plannen en organiseren grondstoffen tussenproducten beheren wet- en regelgeving toepassen economisch werken	theoretisch: 2 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 8x	2 x 45 min. 45 min. 4350 min.	nee ja nee	digitaal	In overleg	2 4 3
	De keuken examineenheid P/HBR/3.1 en 3.2	trends en ontwikkelingen volgen en toepassen assortiment beheren productie plannen en organiseren grondstoffen tussenproducten beheren wet- en regelgeving toepassen economisch werken	theoretisch: 2 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 8x	2 x 45 min. 45 min. 4350 min.	nee ja nee	digitaal	In overleg	2 4 3
	recreatie examineenheid P/HBR/4.1	inspelen op belangstelling wet en regelgeving en veiligheidsvoorschriften herkennen en handhaven assisteren bij en ontwikkelen van promotionele activiteiten sociale hygiene signaleren inschakelen ondersteunende bureaus	theoretisch: 2 x tussentoets 1 x eindtoets 3 x totaalopdracht praktisch: praktische toets 7x	2 x 45 min. 45 min. 3 x 150 min. 3900 min	nee ja nee nee	digitaal	In overleg	2 4 1 3
	Gastheerschap examineenheid P/HBR/1	bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules bedrijfstypen en bedrijfsformules administratieve eb frontofficehandelingen promotionele activiteiten marketingmix menu- en drankenkaart maken en bijhouden wet- en regelgeving toepassen sociale hygiene	theoretisch: 2 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 8x	2 x 45 min. 45 min. 4350 min.	nee ja nee	digitaal	In overleg	2 4 3
	STAGE				nee			4
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:								
11. LOB								
	@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
12. Berekening Cijfer:								
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak								
Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken								
(SE profielvakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielvakken								
Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken								
In onvoorzien omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genoodzaakt af te wijken van het PTO/PTA. Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.								

de overlaet



Programma van Toetsing & Afsluiting 2020 - 2022

			Profiel					
			Keuzevak	Patisserie				
			Klas	4				
			Leerweg	BBL				
			Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	Patisserie	vervaardigen van diverse patisserieproducten	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
			1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:								
11. LOB								
	@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
12. Berekening Cijfer:								
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak								
Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken								
(SE profielvakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielvakken								
Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken								
In onvoorzien omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genoodzaakt af te wijken van het PTO/PTA.								
Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.								

de overlaat



Programma van Toetsing & Afsluiting 2020- 2022

			Profiel					
			Keuzevak	Keukenspecialisatie				
			Klas	4				
			Leerweg	BBL				
			Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing i/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	keukenspecialisatie	vervaardigen van diverse maaltijdcomponenten en samenvoegen tot 1 3-gangenmenu	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
			1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:								
11. LOB								
	@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
12. Berekening Cijfer:								
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak								
Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken								
(SE profielvakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielvakken								
Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken								
In onvoorzien omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genoodzaakt af te wijken van het PTO/PTA. Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.								

de overlaat



Programma van Toetsing & Afsluiting 2020 - 2022

			Profiel					
			Keuzevak	Gastheerschap specialisatie				
			Klas	4				
			Leerweg	BBL				
			Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	gastheerschap specialisatie	diverse serveertechnieken inclusief diverse tafelbereidingen	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
			1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:								
11. LOB								
	@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
12. Berekening Cijfer:								
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak								
Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken								
(SE profielvakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielvakken								
Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4) : 4 = Eindcijfer keuzevakken								
In onvoorzien omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genoodzaakt af te wijken van het PTO/PTA. Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.								

de overlaet			Profil						
 Programma van Toetsing & Afsluiting 2020 - 2022			Keuzevak		Brood en Banketspecialisatie				
			Klas		4				
			Leerweg		BBL				
			Praktijkvak		HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging	
1-2-3	brood en banketspecialisatie	vervaardigen van diverse patisserieproducten	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3	
			1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	2	
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8	
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
	@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier							
12. Berekening Cijfer:									
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak									
Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken									
(SE profielvakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielvakken									
Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken									
In onvoorziene omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genoodzaakt af te wijken van het PTO/PTA.									
Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.									