

de overlaaat 			Programma van Toetsing & Afsluiting 2019 - 2021		Profiel Keuzevak Klas Leerweg Praktijkvak		Alle 4 profielvakken 3 BBL 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	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 50 min. 50 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 50 min. 50 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 50 min. 50 min. 3 x150 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 50 min. 50 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										



Programma van Toetsing & Afsluiting 2019 - 2021

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	50	nee	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8

10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:

11. LOB

[illegible]

12. Berekening Cijfer:

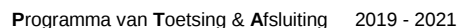
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak

Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken

$$(SE \text{ profielvakken} + CSPE) : 2 = \text{Eindcijfer profielvakken}$$

Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken

Profiel					
Keuzevak	Bijzondere Keuken				
Klas	4				
Leerweg	BBL				
Praktijkvak	HBR				
4. Toetsvorm	5. Duur toets	6.Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
1 theoretietoets	50	nee	digitaal	In overleg	2
praktisch	150	nee			8



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	keukenspecialisatie	vervaardigen van diverse maaltijdcomponenten en samenvoegen tot 1 3-gangenmenu	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
			1 theorietoets	50	nee	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8

[illegible]

@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
-------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--

12. Berekening Cijfer:

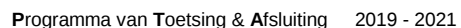
12. Berekening Cijfer:

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



1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing y/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdsvak herkansing	9. Weging
1-2-3	gastheerschap specialisatie	diverse serveertechnieken inclusief diverse tafelbereidingen	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
			1 theorietoets	50	ja	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8

[illegible]

@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
-------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--

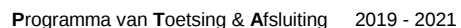
12. Berekening Cijfer:											
------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak

(SE profielvakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielvakken

Schoonexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken

Schoolexamenis keuzevarken: (SE keuzevar 1 + SE keuzevar 2 + SE keuzevar 3 + SE keuzevar 4). 4 = Eindhooijet keuzevarken



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	50	ja	digitaal	In overleg	2
	praktische meesterproef		praktisch	150	nee			8

[illegible]

@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						
-------	--------------------------------	--	--	--	--	--	--

12. Berekening Ciifer:

Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak

(SE profielyakken + CSPE) : 2 = Eindcijfer profielyakken

Schoolexamens keuzevakken: (SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2 + SE keuzevak 3 + SE keuzevak 4): 4 = Eindcijfer keuzevakken