




de overlaat 			Programma van Toetsing & Afsluiting 2019 - 2021			Profiel		2 Profielen GT		
			Keuzevak							
			Klas		3					
			Leerweg		Gemengd Theoretische Leerweg					
			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	De keuken exameneenheid 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	2 x 50 min. 50 min.	nee ja	digitaal	In overleg	2 4		
			praktisch: praktische toets 6x	2850 min.	nee			3		
	Gastheerschap exameneenheid 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	2 x 50 min. 50 min.	nee ja	digitaal	In overleg	2 4		
			praktisch: praktische toets 6x	2850 min.	nee			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/ keuzevak										
Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4										
Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2										

de overlaat 			Programma van Toetsing & Afsluiting 2019 - 2021			Profiel					
			Keuzevak			Patisserie					
			Klas			4					
			Leerweg			Gemengd Theoretische Leerweg					
			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	1800 min.	nee			3			
			1 theorietoets	50 min.	ja	digitaal	In overleg	2			
	praktische meesterproef		praktisch	150 min.	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/ keuzevak											
Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4											
Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2											

			Programma van Toetsing & Afsluiting 2019 - 2021			Profiel Keuzevak Keukenspecialisatie			
			Klas 4		Leerweg Gemengd Theoretische Leerweg				
			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	Keukenspecialisatie	Vervaardigen van diverse maaltijdcomponenten en samenvoegen tot 1 3-gangenmenu	5 praktijkopdrachten	1800 min.	nee			3	
			1 theorietoets	50 min.	ja	digitaal	In overleg	2	
	praktische meesterproef		praktisch	150 min.	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/ keuzevak Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4 Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2									