

De diverse PTA zijn terug te vinden op de diverse tabbladen

Bij de leerweg staat aangegeven voor welke leerwegen de keuzedelen beschikbaar zijn



Programma van Toetsing & Afsluiting 2018 - 2020

Profiel	HBR
---------	-----

Keuzevak	bijzondere keuken
----------	--------------------------

Klas	4
------	---

Leerweg	BB/ KB
---------	--------

Praktijkvak

1. Periode	2. (deel-) taak (zie conceptexamenprogramma)	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Weging	9. Cijfer
1-2-3	bijzondere keuken	vervaardigen van diverse recepten geïnspireerd op de buitenlandse keukens	7 x praktijkopdracht	31 lesuren	nee		3	
		theoretische achtergronden uit de diverse buitenlandse keukens	2 deeltaetsen 1 eindtoets	1 lesuur	nee ja	digitaal	2 4	
	meesterproef praktisch + theoretisch			4 lesuren	nee		8	
10. LOB								
	(code invullen) LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						

11. 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 2018 - 2020**

Profiel	HBR				
Keuzevak	evenementen				
Klas	4				
Leerweg	BB/ KB				
Praktijkvak					
4. Toetsvorm	5. Duur	6.Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Weging	9. Cijfer
praktijkopdrachten 4 stuks per periode	31 lesuren	nee		3	
2 deeltaoetsen 4 totaalopdrachten	1 lesuur	ja	digitaal	2 1	
	4 lesuren	nee		10	

cijfers = SE cijfer van 1 profielvak
4 = SE profielvakken

Eindcijfer keuzevakken

de overlaet



Programma van Toetsing & Afsluiting

2018 - 2020

Profiel

HBR

Keuzevak

keukenspecialisatie

Klas

4

Leerweg

BB/ KB

Praktijkvak

1. Periode	2. (deel-) taak (zie conceptexamenprogramma)	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Weging	9. Cijfer
1-2-3	keukenspecialisatie	vervaardigen van diverse maaltijdcomponenten en samenvoegen tot 1 3-gangenmenu	4 praktijkopdracht	31 lesuren	nee		3	
			2 deelttoets 1 eindtoets	1 lesuur	nee ja	digitaal	2 4	
	meesterproef praktisch + theoretisch			4 lesuren	nee		8	

10. LOB

	(code invullen) LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						

11. 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

[illegible]

de overlaet 			Programma van Toetsing & Afsluiting 2018 - 2020			Profiel HBR Keuzevak gastheerschap specialisatie Klas 4 Leerweg BB/ KB Praktijkvak		
1. Periode	2. (deel-) taak (zie conceptexamenprogramma)	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Weging	9. Cijfer
1-2-3	gastheerschap specialisatie	diverse serveertechnieken inclusief diverse tafelbereidingen	praktijkopdrachten 4 stuks per periode	31 lesuren	nee		3	
			2 deelttoets	1 lesuur	ja	digitaal	2	
	meesterproef praktisch + theoretisch			4 lesuren	nee		8	
10. LOB								
	(code invullen) LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						

11. 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

de overlaat



Programma van Toetsing & Afsluiting

2018 - 2020

Profiel

HBR

Keuzevak

gastheerschap specialisatie

Klas

4

Leerweg

GL

Praktijkvak

1. Periode	2. (deel-) taak (zie conceptexamenprogramma)	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur	6.Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Weging	9. Cijfer
1-2-3	gastheerschap specialisatie	diverse serveertechnieken inclusief diverse tafelbereidingen	praktijkopdrachten 4 stuks per periode	31 lesuren	nee		3	
			2 deelttoets	1 lesuur	ja	digitaal	2	
	meesterproef praktisch + theoretisch			4 lesuren	nee		8	

10. LOB

	(code invullen) LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						

11. 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 2018 - 2020

Profil

HBR

Keuzevak

brood en banketspecialisatie

Klas

4

Leerweg

BB/ KB

Praktijkvak

1. Periode	2. (deel-) taak (zie conceptexamenprogramma)	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Weging	9. Cijfer
1-2-3	brood en banketspecialisatie	vervaardigen van diverse patisserieproducten	praktijkopdrachten 4 stuks per periode	31 lesuren	nee		3	
			2 deeltaets	1 lesuur	ja	digitaal	2	
	meesterproef praktisch + theoretisch			4 lesuren	nee		8	
10. LOB								
	(code invullen) LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier						

11. 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