

de overlaet  Programma van Toetsing & Afsluiting 2020 - 2022				Profiel	2 Profielen GT				
				Keuzevak					
				Klas	3				
				Leerweg	Gemengd Theoretische Leerweg				
				Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	verplichte stof SE / CE / BG	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 keuken examineenheid P/HBR/3.1 en 3.2	CE	trends en ontwikkelingen volgen en toepassen assortiment beheren productie plannen en organiseren grondstoffen tussenproducten beheren wet- en regelgeving toepassen economisch werken	theoretisch: 1 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 6x	45 min. 45 min. 4350 min.	nee ja nee	digitaal	In overleg	2 4 3
	Gastheerschap examineenheid P/HBR/1	CE	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: 1 x tussentoets 1 x eindtoets praktisch: praktische toets 4x	45 min. 45 min. 4350 min.	nee ja nee	digitaal	In overleg	2 4 3
	STAGE	BG				nee			4
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
	@ LOB	SE	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									
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.									

de overlaet  Programma van Toetsing & Afsluiting 2021 - 2023				Profiel	
				Keuzevak	Patisserie
				Klas	4
				Leerweg	GT

Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2

Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.

de overlaaat



Programma van Toetsing & Afsluiting

2021 - 2023

Profiel

Keuzevak

Klas

Leerweg

Praktijkvak

Gastheerschap specialisatie

4

GT

HBR

1. Periode	2. Code examenonderdeel verplichte stof / eindtermen SE / CE / BG		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	SE	diverse serveertechnieken inclusief diverse tafelbereidingen	3 praktijkopdrachten	1300	nee			3
		SE		1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	4
	praktische meesterproef	SE		praktisch	135	nee			8
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier	SE							

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

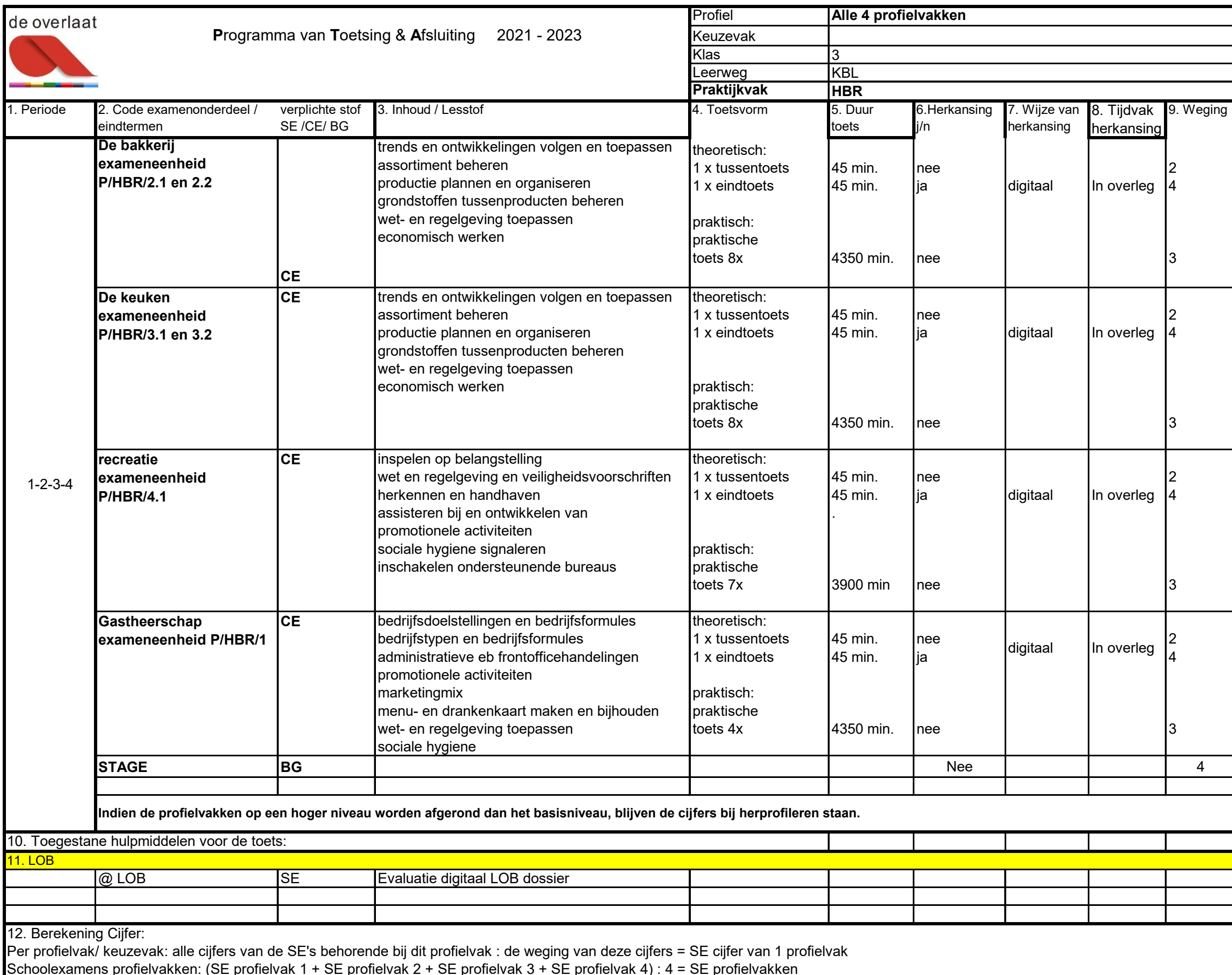
Schoolexamens profielvakken: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE profielvak 3 + SE profielvak 4) : 4 = SE profielvakken

(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.



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

Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.

de overlaaat



Programma van Toetsing & Afsluiting

2021 - 2023

				Profiel					
				Keuzevak	Patisserie				
				Klas	4				
				Leerweg	KBL				
				Praktijkvak	HBR				

1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	verplichte stof SE / CE / BG	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	SE	Vervaardigen van diverse patisserieproducten	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
		SE		1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	4
	praktische meesterproef	SE		praktisch	135	nee			8
Indien de keuzevakken op een hoger niveau worden afgerond dan het basisniveau, blijven de cijfers bij herprofileren staan.									
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
	@ LOB	SE	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.									

de overlaet



Programma van Toetsing & Afsluiting

2021 - 2023

				Profiel					
				Keuzevak	Bijzondere Keuken				
				Klas	4				
				Leerweg	KBL				
				Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	verplichte stof SE / CE / BG	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6.Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	bijzondere keuken	SE	vervaardigen van diverse recepten geïnspireerd op de buitenlandse keukens	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
		SE	theoretische achtergronden uit de diverse buitenlandse keukens	1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	4
	praktische meesterproef	SE		praktisch	135	nee			8
Indien de keuzevakken op een hoger niveau worden afgerond dan het basisniveau, blijven de cijfers bij herprofileren staan.									

10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
	@ LOB	SE	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 genooddaakt af te wijken van het PTO/PTA.									
Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.									

de overlaat				Profiel					
Programma van Toetsing & Afsluiting 2021 - 2023				Keuzevak	Keukenspecialisatie				
				Klas	4				
				Leerweg	KBL				
				Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	verplichte stof SE / CE / BG	vervaardigen van diverse maaltijdcomponenten en samenvoegen tot 1 3-gangenmenu	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	keukenspecialisatie	SE	vervaardigen van diverse maaltijdcomponenten en samenvoegen tot 1 3-gangenmenu	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3
		SE		1 theorietoets	45	ja	digitaal	In overleg	4
	praktische meesterproef	SE		praktisch	135	nee			8
Indien de keuzevakken op een hoger niveau worden afgerond dan het basisniveau, blijven de cijfers bij herprofilieren staan.									
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
	@ LOB	SE	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 genooddaakt af te wijken van het PTO/PTA.									
Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.									

de overlaat				Profiel					
Programma van Toetsing & Afsluiting 2021 - 2023				Keuzevak	Gastheerschap specialisatie				
				Klas	4				
				Leerweg	KBL				
				Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	verplichte stof SE / CE / BG	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing j/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
	gastheerschap specialisatie	SE	diverse serveertechnieken inclusief diverse tafelbereidingen	5 praktijkopdrachten	1300	nee			3

de overlaat

Programma van Toetsing & Afsluiting 2021-2023

Persoonlijke gegevens		Beroep en Bankspesialisatie	
Naam	Geboortedatum	Beroep	Bankspesialisatie
1. Persoonlijke gegevens	2. Code examenonderdeel / verspreide code	3. Herkomst / leerstof	4. Ouderloos
1-2	Bankspesialisatie	5. Inhoud van diverse paragrafen	6. Praktijkadvies
1-2	Praktische meesterproef	7. Theorie	8. Praktisch
		9. Theorie	10. Praktisch
		11. Theorie	12. Praktisch
		13. Theorie	14. Praktisch
		15. Theorie	16. Praktisch
		17. Theorie	18. Praktisch
		19. Theorie	20. Praktisch
		21. Theorie	22. Praktisch
		23. Theorie	24. Praktisch
		25. Theorie	26. Praktisch
		27. Theorie	28. Praktisch
		29. Theorie	30. Praktisch
		31. Theorie	32. Praktisch
		33. Theorie	34. Praktisch
		35. Theorie	36. Praktisch
		37. Theorie	38. Praktisch
		39. Theorie	40. Praktisch
		41. Theorie	42. Praktisch
		43. Theorie	44. Praktisch
		45. Theorie	46. Praktisch
		47. Theorie	48. Praktisch
		49. Theorie	50. Praktisch
		51. Theorie	52. Praktisch
		53. Theorie	54. Praktisch
		55. Theorie	56. Praktisch
		57. Theorie	58. Praktisch
		59. Theorie	60. Praktisch
		61. Theorie	62. Praktisch
		63. Theorie	64. Praktisch
		65. Theorie	66. Praktisch
		67. Theorie	68. Praktisch
		69. Theorie	70. Praktisch
		71. Theorie	72. Praktisch
		73. Theorie	74. Praktisch
		75. Theorie	76. Praktisch
		77. Theorie	78. Praktisch
		79. Theorie	80. Praktisch
		81. Theorie	82. Praktisch
		83. Theorie	84. Praktisch
		85. Theorie	86. Praktisch
		87. Theorie	88. Praktisch
		89. Theorie	90. Praktisch
		91. Theorie	92. Praktisch
		93. Theorie	94. Praktisch
		95. Theorie	96. Praktisch
		97. Theorie	98. Praktisch
		99. Theorie	100. Praktisch

10. Toetsen zijn anders dan de toetsen

11. LOB

12. LOB

13. LOB

14. LOB

15. LOB

16. LOB

17. LOB

18. LOB

19. LOB

20. LOB

21. LOB

22. LOB

23. LOB

24. LOB

25. LOB

26. LOB

27. LOB

28. LOB

29. LOB

30. LOB

31. LOB

32. LOB

33. LOB

34. LOB

35. LOB

36. LOB

37. LOB

38. LOB

39. LOB

40. LOB

41. LOB

42. LOB

43. LOB

44. LOB

45. LOB

46. LOB

47. LOB

48. LOB

49. LOB

50. LOB

51. LOB

52. LOB

53. LOB

54. LOB

55. LOB

56. LOB

57. LOB

58. LOB

59. LOB

60. LOB

61. LOB

62. LOB

63. LOB

64. LOB

65. LOB

66. LOB

67. LOB

68. LOB

69. LOB

70. LOB

71. LOB

72. LOB

73. LOB

74. LOB

75. LOB

76. LOB

77. LOB

78. LOB

79. LOB

80. LOB

81. LOB

82. LOB

83. LOB

84. LOB

85. LOB

86. LOB

87. LOB

88. LOB

89. LOB

90. LOB

91. LOB

92. LOB

93. LOB

94. LOB

95. LOB

96. LOB

97. LOB

98. LOB

99. LOB

100. LOB

101. LOB

102. LOB

103. LOB

104. LOB

105. LOB

106. LOB

107. LOB

108. LOB

109. LOB

110. LOB

111. LOB

112. LOB

113. LOB

114. LOB

115. LOB

116. LOB

117. LOB

118. LOB

119. LOB

120. LOB

121. LOB

122. LOB

123. LOB

124. LOB

125. LOB

126. LOB

127. LOB

128. LOB

129. LOB

130. LOB

131. LOB

132. LOB

133. LOB

134. LOB

135. LOB

136. LOB

137. LOB

138. LOB

139. LOB

140. LOB

141. LOB

142. LOB

143. LOB

144. LOB

145. LOB

146. LOB

147. LOB

148. LOB

149. LOB

150. LOB

151. LOB

152. LOB

153. LOB

154. LOB

155. LOB

156. LOB

157. LOB

158. LOB

159. LOB

160. LOB

161. LOB

162. LOB

163. LOB

164. LOB

165. LOB

166. LOB

167. LOB

168. LOB

169. LOB

170. LOB

171. LOB

172. LOB

173. LOB

174. LOB

175. LOB

176. LOB

177. LOB

178. LOB

179. LOB

180. LOB

181. LOB

182. LOB

183. LOB