

Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en 4

periode	Eindtermen/deeltaken: <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	PTA-Code ²⁾	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee? ³⁾
Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE (examenblad.nl)						
Leerjaar 3	Bakkerij; P/HBR/2.1¹⁾ Hygiëne, trends in de bakkerij, assortiment van de bakkerij	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1 en 2 maken over Kennismaking met de bakkerij en Bakkerijproducten. Dit sluit je af met een kennistoets.	311	Theorietoets Digitaal 30 min.	1	Ja
Leerjaar 3	Bakkerij; P/HBR/2.1¹⁾ Het plannen/bereiden van een deeg, het bakken van een deeg, soorten brood	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 5 maken over Grondstoffen, Brooddeeg bereiden en Bewerken en bakken van brooddeeg. Dit sluit je af met een kennistoets.	312	Theorietoets Digitaal 30 min.	1	Ja
Leerjaar 3	Bakkerij; P/HBR/2.2¹⁾ Het bereiden/bewerken van een deeg, Recept hanteren en toepassen, hygiënisch werken	Tijdens de lessen bakkerij leer je de basisvaardigheden en technieken die nodig zijn voor het maken van allerlei soorten brood en banket producten Je sluit dit onderdeel af door het maken van een broodproduct	313	Praktijk toets 120 min.	3	Nee
Leerjaar 3	Keuken; P/HBR/3.1¹⁾ Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1, 2 en 5 maken over de Introductie van Horeca, Hygiëne en Bereidingstechnieken. Dit sluit je af met een kennistoets	314	Theorietoets Digitaal 30 min.	1	Ja
Leerjaar 3	Keuken; P/HBR/3.1¹⁾ Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2¹⁾ Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 6 maken over HACCP, Mise-en-place koude keuken en Gereedschappen. Dit sluit je af met een kennistoets.	315	Theorietoets Digitaal 30 min	1	Ja

SKILLS vmbo **Programma van Toetsing en Afsluiting 2023-2025**

Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en 4

periode	Eindtermen/deeltaken: <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	PTA-Code ²⁾	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee? ³⁾
<p>Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE (examenblad.nl)</p>						
Leerjaar 3	<p>Keuken; P/HBR/3.1¹⁾ Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2¹⁾ Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.</p>	<p>Tijdens de praktijklessen leer je gerechten bereiden en doorgeven, afwerken en garneren. Je werkt volgens de hygiëne regels en kan de juiste apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden/reinigen.</p>	316	<p>Praktijk toets keuken</p> <p>120 min.</p>	3	nee
Leerjaar 3	<p>Gastheerschap; P/HBR/1.1¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. P/HBR/1.3¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.</p>	<p>Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1, 2 en 6 maken over Hoe de Horeca werkt, Voordat de gasten komen en Serveren. Dit sluit je af met een kennistoets.</p>	317	<p>Theorietoets Digitaal</p> <p>30 min.</p>	1	Ja
Leerjaar 3	<p>Gastheerschap; P/HBR/1.1¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. P/HBR/1.3 Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.</p>	<p>Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 5 over de Bar, Verkoop, Opening. Dit sluit je af met een kennistoets.</p>	318	<p>Theorietoets Digitaal</p> <p>30 min.</p>	1	Ja

Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en 4

periode	Eindtermen/deeltaken: <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	PTA-Code ²⁾	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee? ³⁾
Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE (examenblad.nl)						
Leerjaar 3	Gastheerschap; P/HBR/1.1¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. P/HBR/1.3¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. P/HBR/1.41¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken.	Tijdens de praktijklessen leer je Mise-en-place maken (tafeldekken), uitserveren van dranken en gerechten, bedienen van de kassa, gasten ontvangst en afscheid, handelingen achter de bar. Dit wordt deze periode getoetst door een tafel te dekken, kennis van de bar te tonen en gasten te serveren.	319	Praktijk toets 120 min.	3	Nee
Leerjaar 4	Recreatie; P/HBR/4.1¹⁾ Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Tijdens de lessen leer je hoe je een activiteit organiseert met onder andere plannen en budget. Je voert de activiteit uit.	411	Praktijk toets met Presentatie 120 min.	3	Nee
Leerjaar 4	Recreatie; P/HBR/4.1¹⁾ Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve Activiteiten	Je gaat met de klas een samenvatting maken van het boek. Dit sluit je af met een kennistoets.	412	Theorie toets 30 min.	1	Nee
Leerjaar 4	Bakkerij; P/HBR/2.1¹⁾ Het bereiden/bewerken van een deeg, het bakken van een deeg, soorten brood	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 6 en 7 over Broodsoorten en Banketbakkerij. Dit sluit je af met een kennistoets.	413	Theorietoets Digitaal 30 min.	1	Ja
Leerjaar 4	Keuken; P/HBR/3.1¹⁾ Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2¹⁾ Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	Tot nu toe heb je in de praktijklessen veel gerechten bereidt, afgewerkt, gegarneerd en doorgegeven. Hierbij heb je de juiste apparatuur gebruikt en de hygiënerregels gehandhaafd. Deze periode sluit je af door tijdens de praktijk onderdelen van een 3 gangen menu te bereiden en door te geven.	414	Praktijktoets 120 min.	3	Nee

Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en 4

periode	Eindtermen/deeltaken: <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	PTA-Code ²⁾	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee? ³⁾
Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE (examenblad.nl)						
Leerjaar 4	Gastheerschap; P/HBR/1.1¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.	Je gaat de opdrachten van hoofdstuk 7 maken over Hygiëne, Ergonomie, Veiligheid. Dit sluit je af met een kennistoets	415	Theorietoets digitaal 30 min	1	Ja
Leerjaar 4	Gastheerschap; P/HBR/1.1¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. P/HBR/1.3¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. P/HBR/1.4¹⁾ Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken.	In de praktijklessen tot nu toe heb je alles geleerd over tafel dekken (mise- en-place), mastiek maken, uitserveren dranken en gerechten, verzorging gasten, dranken/glazen kennis, bedienen kassa, gasten ontvangst en afscheid, handelingen achter de bar. Deze periode sluit je af door te laten zien dat je bovenstaande werkzaamheden voor jouw gasten kan doen.	416	Praktijk toets 120 min.	3	Nee

Berekening eindcijfer schoolexamen:

$$\frac{\sum (\text{cijfer} \times \text{weging})}{\text{Totale weging}} = \text{eindcijfer SE}$$

Vak: Horeca, Bakkerij, Recreatie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en 4

periode	Eindtermen/deeltaken: <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	PTA-Code ²⁾	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee? ³⁾
---------	---------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------	------------------------	--------------------	--------	-------------------------------------

Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: [HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE \(examenblad.nl\)](https://www.examenblad.nl)

Bijzonderheden:

- **a. Algemene kennis en vaardigheden,**
- **b. Professionele kennis en vaardigheden** worden in de beoordeling van alle PTA toetsen meegewogen
- **c. loopbaanoriëntatie en -ontwikkeling** is opgenomen in LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op
- ¹⁾ Deze exameneenheid wordt ook in het centraal examen getoetst
- ²⁾ PTA-code is de toetsnaam en is ook de code voor de cijferkolom in Magister
- ³⁾ Wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school **[Artikel 50: Herkansingsregeling schoolexamen VMBO examenreglement, deel B]**
- Van alle afgenomen toetsen per onderwijsblok mag maximaal 1 herkansbare toets herkanst worden
- Tenzij anders aangegeven, is de toetsvorm van de herkansing gelijk aan de oorspronkelijke toetsvorm.
- De herkansingen dienen in principe plaats te vinden in de periode voorafgaand aan de volgende SKILLSweek
- Bij twee eenjarige PTA's is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4
- Bij een tweejarig PTA is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4

