

**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 <sup>2)</sup>	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee <sup>3)</sup>
<b>Voor een volledige uitwerking van de eindtermen/deeltaken, zie: <a href="#">syllabus horeca bakkerij en recreatie 2024 8 juli 2022 versie 2.pdf (examenblad.nl)</a></b>						
Leerjaar 3	<b>Bakkerij;</b> <b>P/HBR/2.1<sup>1)</sup></b> 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  <b>30 min.</b>	1	Ja
Leerjaar 3	<b>Bakkerij;</b> <b>P/HBR/2.1<sup>1)</sup></b> 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  <b>30 min.</b>	1	Ja
Leerjaar 3	<b>Bakkerij;</b> <b>P/HBR/2.2<sup>1)</sup></b> 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  <b>120 min.</b>	3	Nee
Leerjaar 3	<b>Keuken;</b> <b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. <b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> 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  <b>30 min.</b>	1	Ja
Leerjaar 3	<b>Keuken;</b> <b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. <b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> 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  <b>30 min.</b>	1	Ja
Leerjaar 3	<b>Keuken;</b> <b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. <b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	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.	316	Praktijk toets keuken  <b>120 min.</b>	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 <sup>2)</sup>	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee <sup>3)</sup>
		Dit wordt deze periode getoetst door het maken van een gerecht, waarbij je op veiligheid, hygiene en gebruik van gereedschappen wordt beoordeeld				
Leerjaar 3	<b>Gastheerschap;</b> <b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. <b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. <b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.	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.	317	Theorietoets Digitaal  <b>30 min.</b>	1	Ja
Leerjaar 3	<b>Gastheerschap;</b> <b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. <b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. <b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 3, 4 en 5 over de Bar, Verkoop, Opening. Dit sluit je af met een kennistoets.	318	Theorietoets Digitaal  <b>30 min.</b>	1	Ja
Leerjaar 3	<b>Gastheerschap;</b> <b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. <b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. <b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. <b>P/HBR/1.4<sup>1)</sup></b> 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  <b>120 min.</b>	3	Nee
Leerjaar 4	<b>Recreatie;</b> <b>P/HBR/4.1</b>	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	3	Nee

**SKILLS vmbo** **Programma van Toetsing en Afsluiting 2022-2024**

**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 <sup>2)</sup>	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee <sup>3)</sup>
	Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten			<b>120 min.</b>		
<b>Leerjaar 4</b>	<b>Recreatie;</b> <b>P/HBR/4.1<sup>1)</sup></b> 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  <b>30 min.</b>	1	Nee
<b>Leerjaar 4</b>	<b>Bakkerij;</b> <b>P/HBR/2.1<sup>1)</sup></b> 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  <b>30 min.</b>	1	Ja
<b>Leerjaar 4</b>	<b>Keuken;</b> <b>P/HBR/3.1<sup>1)</sup></b> een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. <b>P/HBR/3.2<sup>1)</sup></b> 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 hygiëneregels gehandhaafd. Deze periode sluit je af door tijdens de praktijk onderdelen van een 3 gangen menu te bereiden en door te geven.	414	Praktijktoets  <b>120 min.</b>	3	Nee
<b>Leerjaar 4</b>	<b>Gastheerschap;</b> <b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. <b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.	Je gaat de opdrachten van hoofdstuk 7 maken over Hygiene, Ergonomie, Veiligheid. Dit sluit je af met een kennistoets	415	Theorietoets digitaal  <b>30 min</b>	1	Ja
<b>Leerjaar 4</b>	<b>Gastheerschap;</b> <b>P/HBR/1.1<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. <b>P/HBR/1.2<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.	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  <b>120 min.</b>	3	Nee

**SKILLS vmbo** **Programma van Toetsing en Afsluiting 2022-2024**

**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 <sup>2)</sup>	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee <sup>3)</sup>
	<b>P/HBR/1.3<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. <b>P/HBR/1.4<sup>1)</sup></b> Deeltaak: een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken.					

**Berekening eindcijfer schoolexamen:**

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

- 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
  - <sup>1)</sup> Deze exameneenheid wordt ook in het centraal examen getoetst
  - <sup>2)</sup> PTA-code is de toetsnaam en is ook de code voor de cijferkolom in Magister
  - <sup>3)</sup> Wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school **[Artikel 47: Herkansingsregeling schoolexamen VMBO examenreglement]**
  - Van alle afgenomen toetsen per toetsweek 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 toetsweek
  - Bij een tweejarig PTA is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4