SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2028					
Vak: Patisserie **Niveau: Basis** **Leerjaar: 3 en/of 4**						
Periode	**Eindtermen/deeltaken:** *Wat moet je kennen en kunnen?*	**Inhoud onderwijsprogramma** *Wat ga je hiervoor doen?*	**PTA-Code[2)]**	**Toetsvorm/ duur**	**Weging**	**Herkansing ja/nee?[3)]**
Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: hbr-keuzevak-5-patisserie.pdf (platformsvmbo.nl)						
Leerjaar 3 en/of 4	**K/HBR/5.1:** Beheren en vervaardigen van patisserie producten. Trends en ontwikkelingen, assortiment beheren **K/HBR/5.2:** Receptuur hanteren, patisserietechnieken toepassen en apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en patisserieproducten maken	• Tijdens de lessen maak je kleine patisserieproducten en leert ze. Je leert een recept lezen, en gereedschappen/machines gebruiken. Je sluit dit onderdeel af met een praktijk toets waarin je een product moet maken. En je beantwoord vragen over het gemaakte product.	311 of 411	Combitoets: praktijk + theorie 150 min	3	Nee
Leerjaar 3 en/of 4	**K/HBR/5.1:** Beheren en vervaardigen van patisserie producten. Trends en ontwikkelingen, assortiment beheren **K/HBR/5.2:** Receptuur hanteren, patisserietechnieken toepassen en apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en patisserieproducten maken	• Tijdens de lessen word je voorbereid op het maken van een patisserieproduct en leert ze netjes opmaken alsof ze verkocht gaan worden. Je sluit dit onderdeel af met een praktijk toets waarin je een klein gebakje maakt. En je beantwoord vragen over het gemaakte product.	312 of 412	Combitoets: Praktijk + theorie 150 min	3	Nee
Leerjaar 4	Loopbaancompetentie	• Je gaat tijdens het volgen van de Keuzevakken ervaren wat je kwaliteiten, motieven en benodigde kennis en vaardigheden zijn per vak. Dit sluit je af met een werkstuk waarin je dit voor jezelf uitlegt en verklaart. Dit werkstuk is een onderdeel van je portfolio LOB		**Portfolio LOB**		
Leerjaar 3 en/of 4	**K/HBR/5.2:** Receptuur hanteren, patisserietechnieken toepassen en apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en patisserieproducten maken	**Meesterproef** • Tijdens de Meesterproef maak je friandises: kleine gebakjes, die je mooi opmaakt en presenteert. **Voor het uitvoeren van de taak beheers je de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.**	370 of 470	Praktisch opdracht 300 min		Nee

SKILLS vmbo	Programma van Toetsing en Afsluiting 2026-2028

Vak: Patisserie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en/of 4

Periode	Eindtermen/deeltaken: *Wat moet je kennen en kunnen?*	Inhoud onderwijsprogramma *Wat ga je hiervoor doen?*	PTA-Code[2)]	Toetsvorm/ duur	Weging	Herkansing ja/nee?[3)]
Voor een volledige uitwerking van de deeltaken, zie: [hbr-keuzevak-5-patisserie.pdf (platformsvmbo.nl)]						

Berekening eindcijfer schoolexamen:

$$\frac{\left(\frac{\sum(\textbf{cijfer} * \textbf{weging})}{\sum \textbf{weging}}\right) + \textbf{470 of 370}}{\textbf{2}}$$

Bijzonderheden:

- Het PTA voor de beroepsgerichte keuzevakken kan gelden voor leerjaar 3 en/of 4, (dit is afhankelijk van het moment waarop dit vak gegeven wordt)
- Iedere beroepsgericht keuzevak wordt afgesloten met een Meesterproef, die 50% van het cijfer van het vak bepaalt
- De cijfers voor de beroepsgerichte keuzevakken worden verzameld in de bovenbouw en bewaard in een keuzevakkendossier.
- Het gemiddelde van deze afgeronde cijfers komt bij basis en kader op de eindlijst te staan (is combinatiecijfer)
- [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.
- 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