SKILLS vmbo **Programma van toetsing en afsluiting 2026-2028**

Vak: K3 Keukenspecialisatie
Niveau: Kader
Leerjaar: 3 en 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-3-keukenspecialisatie.pdf (platformsvmbo.nl)						
Leerjaar 3	**K/HBR/3.1: 1, 2, 3 en 5** Economisch belang van horecaspecialiteiten herkennen en benoemen. Trends en ontwikkelingen volgen. Assortiment beheren, rekening houdend met seizoen.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 1 , 5 en 6 maken over Ingrediënten en Smaken en leert trends en ontwikkelingen herkennen en assortiment beheren. Je leert over het maken van Mise-en-place. Dit sluit je af met een kennistoets.	311	Theorietoets digitaal 30 minuten	1	Ja
	K/HBR/3.1.4 en 5 Specifieke grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren, kenmerken en eigenschappen herkennen	Je leert in de lessen hoe je de juiste producten herkent, beheert en kan gebruiken om onderdelen van een hoofdgerecht te bereiden. Dit wordt getoetst door een praktijktoets.	312	Praktijktoets 180 minuten 180 minuten	3	nee
Leerjaar 4	**K/HBR/3.1.4** Grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren en kenmerken en eigenschappen herkennen **K/HBR/3.2.1** De juiste technieken toepassen, zoals sauteren, grilleren.	Je gaat de opdrachten uit hoofdstukken 2,3, en 4 maken over Voorgerechten, Hoofdgerechten en Nagerechten. Dit sluit je af met een kennistoets.	411	Theorietoets digitaal 30 minuten	1	Ja
	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**	**V**	
	K/HBR/3.2: 1, 2, 3, 4 De juiste technieken toepassen, zoals sauteren, grilleren. Menucomponenten op elkaar afstemmen. Specifieke grondstoffen en ingrediënten beheren. Apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en onderhouden.	**Meesterproef** Je leert in de lessen hoe je zelfstandig een compleet hoofdgerecht (vlees/vis, groentes, aardappel/rijst/pasta, saus) kookt via de Black - box methode: je weet vooraf niet welke ingrediënten en producten je mag gebruiken. Dit wordt getoetst met een praktijktoets en beoordeeld door een jury. **Voor het uitvoeren van de taak beheers je de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.**	470	Meesterproef 300 minuten		Nee

SKILLS vmbo **Programma van toetsing en afsluiting 2026-2028**

Vak: K3 Keukenspecialisatie
Niveau: Kader
Leerjaar: 3 en 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-3-keukenspecialisatie.pdf (platformsvmbo.nl)						

Berekening eindcijfer schoolexamen:

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

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

Kennemer College Beroepsgericht **Programma van toetsing en afsluiting 2024-2026**

Vak: Keukenspecialisatie
Niveau: Basis
Leerjaar: 3 en 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-3-keukenspecialisatie.pdf (platformsvmbo.nl)						

Berekening eindcijfer schoolexamen:

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

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 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.
- Bij een tweejarig PTA is eindcijfer leerjaar 4 het resultaat van het doorlopend gemiddelde van leerjaar 3 en 4