

Programma van Toetsing en Afsluiting

3 VMBO Basis- en kaderberoepsgerichte leerweg

SCHOOLJAAR 2025/2026

PTA – AVO vakken 2025/2026

PTA – beroepsprofielen 2025/2027

Inhoud

Voorwoord	3
PTA leerjaar 3 – Maatschappijleer – basis en kader	4
PTA leerjaar 3 – KCKV – basis en kader	6
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Zorg & Welzijn (Z&W) - BASIS.....	7
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Produceren, installeren en energie (PIE) - BASIS.....	9
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak recreatie - BASIS	13
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak bakken - BASIS	15
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak keuken - BASIS	18
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak gastheerschap - BASIS	21
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen - BASIS.....	25
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen - BASIS - LEERROUTE.....	27
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Bouwen, wonen en interieur (BWI) - BASIS	29
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Dienstverlening & Producten - BASIS	32
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Zorg & Welzijn (Z&W) - KADER.....	35
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Produceren, installeren en energie (PIE) - KADER.....	37
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak recreatie - KADER	40
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak bakken - KADER	42
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak keuken - KADER	45
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak gastheerschap - KADER	48
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen - KADER.....	52
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen – KADER - LEERROUTE	54
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Bouwen, wonen en interieur (BWI) - KADER.....	56
PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Dienstverlening & Producten - KADER	58
PTA keuzevak – Plaat- en constructiewerk – BASIS - TECHNIEKROUTE.....	61
PTA keuzevak – Plaat- en constructiewerk – KADER – TECHNIEKROUTE	63
PTA keuzevak - Woon en Kantoortechnologie - TECHNIEKROUTE.....	65
PTA keuzevak – Hout- en meubelverbindingen - TECHNIEKROUTE	67
PTA keuzevak – Robotica - TECHNIEKROUTE	68

Voorwoord

Beste leerling in klas 3 vmbo basis- en kaderberoepsgerichte leerweg,

Dit is het **PTA** (Programma van Toetsing en Afsluiting) voor klas 3. Je krijgt ook nog een **PTD** (Programma van Toetsing en Doorstroom). De vakken maatschappijleer en KV1 hebben een PTA in klas 3. Deze vakken sluit je namelijk af in klas 3. KV1 moet wel voldoende zijn om naar klas 4 over te kunnen gaan. Voor maatschappijleer krijg je een cijfer dat direct (100%) meetelt voor het eindexamen. Het is dus belangrijk dat je dit zo hoog mogelijk afsluit. Het beroepsgerichte profielvak heeft een tweejarig PTA. Alle behaalde resultaten in 2025-2026 tellen bij dit vak namelijk al mee voor je examen in 2027.

Inleiding:

Lees naast het PTD en PTA dus ook het **examenreglement**, dat te vinden is op de site. Hierin staat onder andere vermeld dat bij het missen van een toets deze niet zomaar ingehaald kan worden. Ook voor het inleveren van verslagen, werkstukken, e.d. gelden regels. Dit moet uiterlijk op de datum die je docent opgeeft. Is het te laat dan kost het je punten en/of vrije tijd! Inhalen wordt uitsluitend toegestaan als de reden van afwezigheid, naar de beoordeling van de afdelingsleider, de profielcoördinator en de examensecretaris, een geldige reden betreft.

Als je om een geldige reden een toets of inleverdatum gemist hebt, komt er (voorlopig) **inh** (nog in te halen) in Magister te staan. Je moet echter alle schoolexamenstof gedaan hebben, wil je deel kunnen nemen aan het centraal examen in leerjaar 4. Er mag dus geen **inh** blijven staan. Zorg er dus voor dat je alle schoolexamenstof in leerjaar 3 met een behaald cijfer hebt afgesloten. Heb je een toets gemist dan kan je deze, indien mogelijk, inhalen. Voor meer informatie hierover verwijst ik u naar het examenreglement (2.10).

Techniekroute

De leerlingen die de techniekroute volgen sluiten naast onderstaand PTA ook vier keuzevakken af in klas 3. Het PTA van deze keuzevakken zijn toegevoegd aan het programma van toetsing en afsluiting.

PTA leerjaar 3 – Maatschappijleer – basis en kader

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneneenheden <u>examenprogramma</u> *	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging ½/3	Herkansbaar ja/nee
1	P.O. Wat is maatschappijleer?		ML1/K/3 Leervaardigheden in het vak maatschappijleer	Je leert onderzoek doen naar een zelf gekozen maatschappelijk probleem Leermiddelen: - Leertaak met de opdracht - Hoofdstuk 1 'Wat is maatschappijleer?' uit het leswerkboek	PT	Uiterlijk eind periode 1 inleveren	1	Nee
1	Toets Media		ML1/K/7 Beeldvorming & stereotypering	Je leert hoe mensen zich een beeld vormen over de maatschappij en welke rol de media daarin spelen Leermiddelen: - Hoofdstuk 2 'Media' uit het leswerkboek	ST	45 min	1	Ja
1	P.O. Cultuur en identiteit		ML1/K/4 Cultuur & socialisatie	Je leert onderzoek doen en presentatie geven over een zelf gekozen cultuur of religie. Leermiddelen: - Leertaak met de opdracht - Hoofdstuk 3 'Cultuur en identiteit' uit het leswerkboek	PT	Uiterlijk eind periode 1 inleveren	1	Nee
2	Toets Pluriforme samenleving		ML1/K/4 Cultuur & socialisatie	Je leert: - dat socialisatie ervoor zorgt dat mensen worden hoe ze zijn en onderdeel zijn van een cultuur - hoe de Nederlandse pluriforme samenleving is ontstaan en wat dat betekent voor de maatschappij waarin wij leven. Leermiddelen: - Hoofdstuk 3 'Cultuur en identiteit' en hoofdstuk 7 'Pluriforme samenleving' uit het leswerkboek.	ST	45 min	1	Ja
2	P.O. Werk		ML1/K/1 Oriëntatie op leren en werken ML1/K/5 Sociale verschillen	Je leert: - dat mensen verschillende maatschappelijke posities innemen in de samenleving. - verdiepen in verschillende beroepen (opleiding, salaris, werktijden, vakbonden etc) Leermiddelen: - Leertaak met de opdracht - Hoofdstuk 8 'Werk' uit het leswerkboek	PT	Uiterlijk eind periode 3 inleveren	1	Nee

2	Toets Criminaliteit en rechtsstaat		ML1/K/6 Macht en zeggenschap	Je leert: - dat Nederland een rechtsstaat is. - hoe criminaliteit ontstaat en wat hiervan de gevolgen zijn voor de samenleving. - hoe wetten gehandhaafd worden in Nederland. Leermiddelen: - Hoofdstuk 5 'Rechtsstaat' uit het leswerkboek	ST	45 min	1	Ja
3	Toets Politiek		ML1/K/6 Macht en zeggenschap	Je leert hoe Nederland politiek bestuurd wordt en hoe de Nederlandse politiek zich verhoudt tot de internationale politiek Leermiddelen: - Hoofdstuk 4 'Politiek' en hoofdstuk 6 'Nederland en de wereld' uit het leswerkboek	ST	45 min	1	Ja
3	P.O. Politiek		ML1/K/6 Macht en zeggenschap	Je leert: - Het ontwikkelen van de eigen politieke standpunten d.m.v. het oprichten van een denkbeeldige politiek partij. - hoe een politieke partij in elkaar zit. Leermiddelen: - Leertaak met de opdracht - Hoofdstuk 4 'Politiek' uit het leswerkboek en hoofdstuk 9 'Burgerschap'	PT	Uiterlijk eind periode 3 inleveren	1	Nee

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- Leerlingen die lager dan een 5,5 als eindcijfer voor maatschappijleer hebben behaald krijgen een herkansingsmogelijkheid. Dit is een toets over alle eindtermen. Het cijfer dat de leerling haalt voor deze herkansingstoets vervangt het eerdere eindcijfer, als het eindcijfer hoger ligt dan het eerder behaalde eindcijfer.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

PTA leerjaar 3 – KCKV – basis en kader

Periode HALFJAAR	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
	Realisme naar surrealisme		KV/K/1: Oriëntatie op leren en werken KV/K/2: Basisvaardigheden KV/K/3: Culturele en kunstzinnige vorming en verdieping	- Leerling verdiept zich in de 'waarde van kunst' voor hem of haar. - Leerling kan basisvaardigheden toepassen die betrekking hebben op communiceren, samenwerking en informatie verwerven en verwerken. - (culturele activiteit 1) - Leerling schrijft een reflectie (over beeldend werk en activiteit). De leerling legt deze reflectie vast in zijn dossier.	PT ST	n.v.t. n.v.t	o/v/g	nee
	Surrealisme naar abstract		KV/K/2: Basisvaardigheden KV/K/4: Reflectie en kunst dossier KV/K/3: Culturele en kunstzinnige vorming en verdieping	- Leerling verwerkt eigen inzicht en ontwikkeling 'waarde van kunst' in een eigen gekozen beeldend dossier/kunst- en cultuurportret. Dit in de vorm van een overzichtsmap - (culturele activiteit 2) - Leerling schrijft een reflectie (over beeldend werk en activiteit). De leerling legt deze reflectie vast in zijn dossier.	PT ST	n.v.t. n.v.t	o/v/g	nee
				- Leerling volgt een workshop op de cultuurdag (<i>activiteit 3</i>) - Leerling presenteert het product dat uit de workshop komt (<i>activiteit 4</i>)				

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- De leerling kan pas over als het van de onderdelen met V zijn afgesloten.
- De leerling dient 4 culturele activiteiten te ondernemen om dit vak af te kunnen sluiten.
- Wanneer culturele activiteiten gemist worden zal de leerling een eigen gekozen culturele activiteit ondernemen en deze vastleggen middels een reflectie + bewijs in zijn/haar dossier.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

https://www.examenblad.nl/examenstof/examenprogramma-kunstvakken/2023/vmbo-kb/f=/Examenprogramma_kunstvakken_inclusief_ckv.pdf

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Zorg & Welzijn (Z&W) - BASIS

Leer jaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examineenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsd uur	Weging 1/2/3	Herkansbaa r ja/nee
3	1-2	Theorietoets 1		P/ZW/2.4 ondersteunen bij het kiezen van aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw die toegankelijkheid en veiligheid bevorderen. P/ZW/2.5 bij het inrichten van een ruimte rekening houden met het gebruik van een ruimte. P/ZW/4.3 eenvoudige EHBO technieken toepassen.	Je kan ondersteunen bij aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw. Ook weet je hoe je een ruimte moet inrichten. Je kan eenvoudige EHBO technieken toepassen. Boek: mens en zorg, mens en omgeving	ST	45	1	Ja
3	1-2	Praktijktoets mzorg en momg		P/ZW/2.3 baliewerkzaamheden verrichten. P/ZW/4.1 ondersteunen bij eenvoudige verzorgende activiteiten. P/ZW/4.2 ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen.	Je kan baliewerkzaamheden verrichten en jezelf daarbij representatief en klantgericht opstellen. Je weet hoe je moet ondersteunen bij eenvoudig verzorgende activiteiten. Ook kan je ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen. De hulpbehoefte van een klant signaleren en dit rapporteren, begrip tonen voor gevoelens en wensen van de klant. Boek: mens en zorg, mens en omgeving	PT	60	1	Nee
3	2-3	Theorietoets 2		P/ZW/1.1 informatie geven over een gezonde leefstijl. P/ZW/1.3 ondersteunen bij een verantwoord voedings- en bewegingspatroon en dagritme. P/ZW/2.1 schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. P/ZW/2.2 textiel verzorgen. P/ZW/4.4 ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen.	Je kan uitleggen welke aspecten van invloed zijn op fysieke, psychische en sociale gezondheid. Je kan ondersteunen bij een verantwoord voedings- en bewegingspatroon en dagritme. Je kan schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden uitvoeren en textiel verzorgen. Je weet hoe je kunt ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen. Over vaak voorkomende en ziekteverschijnselen, kan je informatie opzoeken en dit uitwerken. Boek: mens en gezondheid, mens en omgeving	ST	45	1	Ja

3	2-3	Praktijktoets mgez en momg		P/ZW/2.1 schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. P/ZW/2.2 textiel verzorgen. P/ZW/ 1.2 een gezonde maaltijd samenstellen, bereiden en opdienen.	Je kan schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden uitvoeren en textiel verzorgen. Je kan een gezonde maaltijd bereiden volgens recept en deze opdienen. Boek: mens en gezondheid, mens en omgeving	PT	90	1	Nee
3	1-3	Praktijktoets mens en activiteit		P/ZW3.1 een eenvoudige activiteit voor een individu en groep voorbereiden. P/ZW/3.2 een eenvoudige activiteit met een individu en groep uitvoeren. P/ZW/3.3 een eenvoudige activiteit met een individu en groep afsluiten.	Je kan een activiteit voor een groep bedenken, uitvoeren en afsluiten. Je kan wensen en behoeften achterhalen, een draaiboek maken, deelnemers ontvangen, motiveren en stimuleren. Ook kan je de activiteit afronden, opruimen en evalueren. Boek: mens en activiteit	PT		1	Nee
4	5-6	Praktijktoets ICT-vaardigheid		P/ZW/4.5 toepassingen van ICT en technologie in de hulpverlening benoemen, adviseren en gebruiken.	Je bezit kennis en vaardigheden over het gebruik van ICT middelen. Boek: mens en omgeving	PT	60	1	Ja

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.
- Werkwijze praktijkvak carrousel.

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Produceren, installeren en energie (PIE) - BASIS

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1-3	Ontwerpen		P/PIE/1.1 Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden. P/PIE/1.2 Een ontwerp produceren door handmatige, machinale en automatische bewerkingen uit te voeren aan metalen en kunststoffen. P/PIE/1.3 een ontworpen elektrische schakeling opbouwen, aansluiten en beproeven. P/PIE/1.4 aan de hand van een ontwerp een product bestaande uit meerdere onderdelen samenstellen en aansluiten.	Ontwerpen en maken Een leerling leert: - Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden - Een ontworpen product produceren - Een ontworpen schakeling beproeven - Onderdelen uit het ontwerp samenstellen, monteren en aansluiten Theorie: - Hoofdstuk 1 - Hoofdstuk 2 - Hoofdstuk 3 - Hoofdstuk 4	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee

3	1-3	Bewerken		P/PIE/2.1 producten maken door het vervormen en scheiden van materialen door middel van knippen, buigen, zwenkbuigen en het maken van bijbehorende uitslagen. P/PIE/2.2 plaat- en profielmaterialen aan de hand van een werktekening met elkaar verbinden.	Bewerken en verbinden van materialen De leerling leert: • Producten maken door het vervormen en scheiden van materialen • Onderdelen samenstellen aan de hand van een werktekening Theorie: • Hoofdstuk 1 • Hoofdstuk 2	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee
3	1-3	Programmeren		P/PIE/3.1 In een practicum aan de hand van een schema en opstellingstekening een besturingsinstallatie, een regelsysteem en een domotica-installatie opbouwen. P/PIE/3.2 In een elektrotechnisch practicum metingen uitvoeren. P/PIE/3.3 Een automatische besturing van een proces realiseren en testen.	Besturen en automatiseren De leerling leert: • In een practicum een besturingsinstallatie opbouwen • In een practicum een regelsysteem opbouwen • In een practicum een domotica-installatie opbouwen • In een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten en deze presenteren • Een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, demonstreren en presenteren Theorie: • Hoofdstuk 1 • Hoofdstuk 2	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee

3	1-3	schakelen		P/PIE/4.1 Een sanitaire installatie aanleggen aan de hand van een werktekening.	Installeren en monteren De leerling leert: - Een sanitaire installatie aanleggen - Een elektrische huisinstallatie aanleggen	ST	90	1	Ja
				P/PIE/4.2 een elektrische huisinstallatie aanleggen aan de hand van een installatietekening.	Theorie: - Hoofdstuk 1 - Hoofdstuk 2	PT	-	1	Nee
4	5-6	Ontwerpen		P/PIE/1.1 Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden.	Ontwerpen en maken Een leerling leert: - Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden - Een ontworpen product produceren	ST	90	1	Ja
						PT	-	1	Nee
					Theorie: - Hoofdstuk 1 - Hoofdstuk 2 - Hoofdstuk 3 - Hoofdstuk 4				

4	5-6	Program- meren		P/PIE/3.1 In een practicum aan de hand van een schema en opstellingstekening een besturingsinstallatie, een regelsysteem en een domotica-installatie opbouwen	Besturen en automatiseren De leerling leert: • In een practicum een besturingsinstallatie opbouwen • In een practicum een regelsysteem opbouwen • In een practicum een domotica-installatie opbouwen • In een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten en deze presenteren • Een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, demonstreren en presenteren Theorie: • Hoofdstuk 1 • Hoofdstuk 2	ST PT	90 -	1 1	Nee Nee
---	-----	-------------------	--	---	--	------------------	-------------	------------	----------------

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.
- Werkwijze praktijkvak carrousel.

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak recreatie - BASIS

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Activiteiten		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	De leerling kan: 1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen				
					Theorie HBR P4 H1 - wat is recreatie. H2 - recreatievormen en bedrijven.	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Doelgroep opdracht.	PT	4 weken	2	Nee
3	2	Gasten		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	De kandidaat kan: 4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden. 5. assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders 7. assisteren bij inschrijvingen en bij het betalingsverkeer van activiteiten				
					Theorie HBR P4 H3 – recreatiemogelijkheden voor gasten. H4 – gasten contact	ST	45 minuten	1	Ja

					Praktijk Opdracht reisbureau	PT	4 weken	2	Nee
3	3	promotie		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	De kandidaat kan: 2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze meehelpen ontwikkelen. 9. assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten 11. sociale hygiëne signaleren en melden				
					Theorie HBR P4 H5 – het draaiboek.	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Droombedrijf	PT	4 weken	2	Nee
4	5	Frontoffice		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Praktijk: Rollenspel	PT	45 minuten	2	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen.									
Bijzonderheden: - Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak bakken - BASIS

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1	bakken		P/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	De leerling kan : 3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken 5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
				Theorie Vragen en opdrachten maken. P2 Bakkerij H1 ken jij de bakkerij H2 producten in de bakkerij	ST	45 minuten	1	Ja
				Praktijk Ongevuld en gevuld klein brood	PT	180 minuten	2	Nee

2	bakken		P/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten De kandidaat kan:	De leerling kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. assortiment beheren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken 5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
				Theorie Maken van vragen en opdrachten: P2 - Bakkerij H3 - grondstoffen H4 - het berekenen van een brooddeeg H5 - het bewerken en bakken van een brooddeeg	ST	180 minuten	1	Ja
				Praktijk luxe- en streekproducten, bladerdeeg bereidingen, zanddeeg	PT	180 minuten	2	Nee

3	bakken		P/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	De leerling kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken 5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
				Theorie Maken van vragen en opdrachten: P2 bakkerij H6 - soorten brood H7 - de banketbakkerij	ST	180 minuten	1	Ja
				Praktijk Zanddeeg, kostdeeg en beslagwerk	PT	180 minuten	2	Nee

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen. (indien van toepassing vermelden)

Bijzonderheden:

- Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
 - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen.
 - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak keuken - BASIS									
Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	keuken		P/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten P/HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	De leerling kan: 2. assortiment beheren 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P3 keuken H1 - welkom in de keuken H2 - hygiëne in de keuken H3 - HACCP in de keuken	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Warme nagerechten, koude voorgerechten en vegetarische hoofdgerechten en vis	PT	180 minuten	2	Nee

3	2	koken		P/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Een leerling kan: 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P3 keuken H4 - mise-en-place H5 - bereidingstechnieken H6 - ken je gereedschap	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk warme voorgerechten en warme hoofdgerechten van vlees en gevogelte	PT	180 minuten	2	Nee

3	3	handelen		P/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Een leerling kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. assortiment beheren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P3 keuken H7 - ingrediënten H8 - wanner doe ik wat	ST	180 minuten	1	Ja
					Praktijk aardappel- en groenten garnituren, warme nagerecht	PT	180 minuten	2	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen. (indien van toepassing vermelden)									
Bijzonderheden: - Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Horeca, bakkerij en recreatie – profielvak gastheerschap - BASIS									
Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Bedrijfsvoering		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.4 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan:	De leerling kan: 1. assisteren bij het vorm geven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules 3. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 6. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten 7. offertes vergelijken en opstellen 8. assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten 10. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen 1. het bedrijfsconcept/formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P1 gastheerschap: H1 - Hoe werkt de Horeca H2 - Voordat de gasten komen	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk bedrijfsformules en marketingmix	PT	180 minuten	2	Nee

3	2	restaurant		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2. 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.	De leerling kan: 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren De kandidaat kan: 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van een bedrijf 7. bestellingen opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten 2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren 3. sociale hygiëne signaleren en melden	
---	---	------------	--	--	---	--

				P/HBR/1.4. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken	Theorie Maken van vragen en opdrachten : P1 gastheerschap H3 - achter de bar H4 - wat verkoop ik H5 - wij zijn geopend	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Dranken & cocktailkaart ontwikkelen Ontvangst, verblijf en afscheidsfase horecabezoek	PT	180 minuten	2	Nee
3	3	serveren		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de	De leerling kan: 3. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren De kandidaat kan: 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 7. bestellingen opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 9. debarrasseren				

				verzorging van de gasten	Theorie Maken van vragen en opdrachten: P1 gastheerschap H6 - serveren H7 - Hygiëne, ergonomie en veiligheid	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Ontwikkelen van een menukaart + allergenen kaart Ontvangst, verblijf en afscheidsfase horecabezoek	PT	180 minuten	2	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen.									
Bijzonderheden: - Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen - BASIS									
Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examineenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	2	Retailformule		P/EO/1.1.1* het begrip retailformule beschrijven	Retail & Styling 1.1 t/m 1.9	ST	45	1	Ja
3	2	Marktpositie		P/EO/1.1.5* promotiematerialen realiseren	Set praktische opdrachten: Poster maken Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	2	Verkopen winkel		P/EO/2.1.1* service voor, tijdens en na de verkoop uitvoeren	Service & Sales 1.1 t/m 1.11	ST	45	1	Ja
3	2	Verkoopwerkzaamheden		P/EO/2.1.2* communicatieve en sociale vaardigheden toepassen	Set praktische opdrachten Klachtenafhandeling Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	2	Goederen ontvangen		P/EO/3.1.1* goederen ontvangen	Stock & Supplies 1.1 t/m 1.6	ST	45	1	Ja
3	2	Goederen verpakken		P/EO/3.1.5* goederen verpakken en verzenden	Set praktische opdrachten Goederen klaarzetten en verpakken Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	2	Gegevens verwerken		P/EO/4.1.1 documenten sorteren en archiveren in de bedrijfsstructuur	Office & Support 1.1 t/m 1.6	ST	45	1	Ja
3	2	Begroting		P/EO/4.1.4* financiële gegevens verwerken	Set praktische opdrachten Uitgavenbegroting Klassikale opdrachten	PT	90	1	Nee
3	3	Winkel klaarmaken		P/EO/1.2.1* de verkoopomgeving verkoop klaar maken	Retail & Styling 2.1 t/m 2.9	ST	45	1	Ja
3	3	Etaleren		P/EO/1.2.2* artikelpresentaties maken aan de hand van een thema en een compositie	Set praktische opdrachten Etaleren Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	3	Wetten en regels		P/EO/2.4.4* wet – en regelgeving toepassen	Service & Sales 2.1 t/m 2.9	ST	45	1	Ja
3	3	Inpakken		P/EO/2.2.4* decoratief inpakken	Set praktische opdrachten Cadeau inpakken Geschenken set samenstellen	PT	90	2	Nee

3	3	Voorraad beheer		P/EO/3.2.1* voorraadbeheer uitvoeren	Stock & Supplies 2.1 t/m 2.2	ST	45	1	Ja
3	3	Goederen bestellen		P/EO/3.2.2* goederen bestellen	Set praktische opdrachten Goederen bestellen Voorraadbeheer	PT	90	2	Nee
3	3	Communiceren en ondersteunen		P/EO/4.2* Klantvriendelijk communiceren	Office & Support 2.1 t/m 2.8	ST	45	1	Ja
3	3	Schrijven		P/EO/4.2.3* zakelijke communicatie verzorgen	Set praktische opdrachten Zakelijke brieven Telefonisch communiceren Voorraadbeheer	PT			
4	6	Inrichting ontwerpen		P/EO/1.1.4* winkelinrichting ontwerpen	Set praktische opdrachten Artikelpresentatie	PT	90	1	Nee
4	6	Kassa handelingen		P/EO/2.3* Afrekenhandelingen verrichten	Set praktische opdrachten Kassa handelingen	PT	90	1	Nee
4	6	Derving		P/EO/3.1.6* omgaan met derving in een magazijn	Set praktische opdrachten Dervingslijsten beheren	PT	90	1	Nee
4	6	Routeplanning		P/EO/4.3.2* organisatorische werkzaamheden uitvoeren	Set praktische opdrachten Routeplanning maken	PT	90	1	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen, projecten en klassikale opdrachten behaalde cijfers.									
Bijzonderheden: • K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. • Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen. • PTA toetsen zijn wel herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. • PTA projecten en klassikale opdrachten zijn niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak. https://www.examenblad.nl/system/files/exam-document/2024-02/Conceptsyllabus-economie-en-ondernemen-nieuwe-stijl-2026-versie-1.pdf									

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen - BASIS - LEERROUTE

<i>Periode</i>	<i>Toetsnaam</i>	<i>Code Magister</i>	<i>Exameneenheden examenprogramma*</i>	<i>Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?</i>	<i>Toetsvorm ST/PT/MT</i>	<i>Toetsduur</i>	<i>Weging 1/2/3</i>	<i>Herkansbaar ja/nee</i>
2	Retailformule		P/EO/1.1* Verkoopomgeving realiseren	Toets 1.1 t/m 1.9 Project het goede doel Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
2	Verkopen winkel		P/EO/2.1* Service verlenen	Toets 1.1 t/m 1.11 Project het goede doel Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
2	Magazijnwerkzaamheden		P/EO/3.1* Magazijnwerkzaamheden uitvoeren	Toets 1.1 t/m 1.6 Project van magazijn tot klant Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
2	Gegevens verwerken		P/EO/4.1* Gegevens verwerken	Toets 1.1 t/m 1.6 Planning maken Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
3	Winkel klaarmaken		P/EO/1.2* Commerciële werkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.9 Project mijn eigen zaak Klassikale opdrachten	PT	90	2	Ja Nee Nee
3	Online verkopen		P/EO/2.1* Verkoopwerkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.9 Project Online take over Klassikale opdrachten	PT	90	2	Ja Nee Nee
3	Voorraad beheer		P/EO/3.2* Verkoopwerkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.2 Project aan het werk in het magazijn Project Aan de slag met voorraadbeheer	PT	90	1	Ja Nee Nee

3	Communiceren en ondersteunen		P/EO/4.2* Klantvriendelijk communiceren P/EO/4.3* Ondersteunende werkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.8 Project De school is van ons Zakelijke brief schrijven	PT	90	1	Ja Nee Nee
----------	-------------------------------------	--	---	--	-----------	-----------	----------	---

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen, projecten en klassikale opdrachten behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/~~niet~~ herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- PTA projecten en klassikale opdrachten zijn ~~wel~~/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

[ECONOMIE EN ONDERNEMEN NIEUWE STIJL \(examenblad.nl\)](http://examenblad.nl)

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Bouwen, wonen en interieur (BWI) - BASIS

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examenleenheden examenprogramma*	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Vuren Houten werkstuk		Hout- en meubelverbindingen P/BWI/3.1* Vurenhouten meubel P/BWI/3.2* Machinale houtbewerking	Aan de hand van een werktekening alle werkzaamheden verrichten voor het maken van een werkstuk met enkelvoudige verbindingen. -Hout zagen en verspanen met behulp van gangbare elektrische-, pneumatische- en niet-aangedreven handgereedschappen en houtbewerkingsmachines.	PT	9*45min	2	nee
3	1	Gereedschappen En materialen		Hout- en meubelverbindingen P/BWI/3.1* elektrische handgereedschappen P/BWI/3.2* Houtsoorten en plaatmaterialen	Theorie, 3D tekening en technische schets	ST	5*45min	1	Ja
3	2	Bouwproces		Bouwproces en bouwvoorbereiding P/BWI/1.1* Voorbereiden P/BWI/1.2* Maatvoeren P/BWI/1.3* Stellen/tekenen	Een kleinschalig bouwproject voorbereiden en het bouwproces organiseren conform geldende wet- en regelgeving. Ter voorbereiding van een kleinschalig bouwproject maatvoeren en uitzetten aan de hand van een bouwvoor-bereidingstekening en bestek. Profielen en kozijnen waterpas en te lood stellen en het meterpeil aanbrengen aan de hand van werktekeningen.	PT	9*45min	2	Nee
3	2	Bestek		Bouwproces en bouwvoorbereiding P/BWI/1.1* Voorbereiden P/BWI/1.2* Maatvoeren P/BWI/1.3* Stellen/tekenen	Theorie: • 3D tekening en technische schets	ST	5*45min	1	ja

3	3	Bouwsimulatie		Bouwen vanaf de fundering P/BWI/2.1* bekistingen P/BWI/2.2* metselen P/BWI/2.3* Isoleren P/BWI/2.4* Klimmaterialen	Aan de hand van werktekeningen bekistingen maken voor een strook en een ps systeem bekisting. Aan de hand van een werktekening een halfsteensmuur metselen. Lagenlat maken t.b.v. te metselen muur. Rolsteiger opbouwen.	PT	9*45min	2	nee
3	3	Bouw		Bouwen vanaf de fundering P/BWI/2.1* bekistingen P/BWI/2.4* Klimmaterialen	Theorie, 3D tekening en technische schets	ST	5*45min	1	ja
4	6	Interieurelement Met decoratie		Design&Decoratie P/BWI/4.1* werktekening maken P/BWI/4.2* presenteren P/BWI/4.3* interieur element maken P/BWI/4.4*verfsysteem opzetten	Aan de hand van wensen en eisen, met behulp van ICT, een werkstuk maken voor een interieurelement met plaatmateriaal en hout. Afwerken met een verfsysteem. Gebruikmakend van decoratieve technieken een ontwerp maken voor de afwerking van het interieurelement op basis van kennis over kleurgebruik en vormgeving.	PT	9*45min	2	nee
4	6	Grafische techniek		Design&decoratie P/BWI/4.1* ontwerpen P/BWI/4.2* stikkeren. P/BWI/4.3* veilig werken P/BWI/4.4* voorbereiden	Theorie, 3D tekening en technische schets	PT	5*45min	2	Ja

	Eindcijfer schoolexamen = Berekening cijfer schoolexamen: () 5 = cijfer SE beroepsgericht keuzevak
	Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.
	Bijzonderheden: • Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. • Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. • PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Dienstverlening & Producten - BASIS

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Organiseren		P/D&P/1.1* een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever P/D&P/4.3* een website ontwerpen en maken.	Leren uit boek: P1 – organiseren van een activiteit: H1 t/m H3 P2 – presenteren, promoten en verkopen: H1 t/m H3 P4 – multimediale producten maken: H4	ST	2 lesuren	1	Ja
		Mijn passie		P/D&P/1.1* een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever P/D&P/4.3* een website ontwerpen en maken.	Leerlingen leren: - Een enquête te maken - Een plan van aanpak te maken - Een presentatie maken - Een presentatie presenteren - Een poster te maken in Word - Een website maken	PT	2 weken	2	Nee
3	2	Communicatie		P/D&P/1.2* een activiteit organiseren. P/D&P/1.4* facilitaire werkzaamheden uitvoeren P/D&P/2.1* verschillende manieren van communicatie en communicatiemiddelen (her)kennen, benoemen en professioneel toepassen P/D&P/4.1* een digitaal ontwerp maken.	Leren uit boek: P1 – organiseren van een activiteit: H4 t/m H6 P2 – presenteren, promoten en verkopen: H4 t/m H6 P4 – multimediale producten maken: H2	ST	2 lesuren	1	Ja

		Promotie		P/D&P/1.2* een activiteit organiseren. P/D&P/1.4* facilitaire werkzaamheden uitvoeren P/D&P/2.1* verschillende manieren van communicatie en communicatiemiddelen (her)kennen, benoemen en professioneel toepassen P/D&P/4.1* een digitaal ontwerp maken.	Leerlingen leren: - Een activiteit organiseren voor een groep - Een draaiboek maken - Een activiteit evalueren en suggesties geven voor verbetering - Een veiligheidsplan op te stellen - Een begroting te maken in Excel - Wat een marketingmix is - Promotie maken voor een activiteit - Een promotieplan maken - Een digitaal ontwerp te maken (flyer/folder)	PT	2 weken	2	Nee
3	3	instructies		P/D&P/1.3* werkzaamheden rond hospitality uitvoeren. P/D&P/3.1* een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3D P/D&P/4.2* een film maken	Leren uit boek: P1 – organiseren van een activiteit: H7 t/m H9 P3 – product maken en verbeteren: H1 t/m 12 P4 – multimediale producten maken: H3	ST	2 lesuren	1	Ja
		catering en vormgeving		P/D&P/1.3* werkzaamheden rond hospitality uitvoeren. P/D&P/3.1* een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3D P/D&P/3.2* een product maken P/D&P/4.2* een film maken	Leerlingen leren: - Schoonmaakmiddelen, - materialen en apparatuur kiezen en gebruiken - Over het scheiden van afval - Hygiënisch te werken in de keuken - Een tafel op te dekken - een product te ontwerpen en te tekenen in een 2D- en 3D-tekenprogramma - een werktekening te lezen en te vertalen naar een product - de 3D printprincipes - Werktekeningen vertalen naar een product maken	PT	2 weken	2	Nee

					- Leert veilig werken met gereedschappen en machines - Een product in elkaar zetten door gebruik te maken van verbindingen - Een camera te hanteren - Een storyboard/script te schrijven - Hoe je een film monteert volgens eisen maakt				
4	5-6	presentatie		P/D&P/2.2* een product en dienst presenteren, promoten en verkopen P/D&P/2.3* doelgericht informatie verstrekken en instructies geven	Leerlingen leren: - Producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal. - Een verkoopgesprek voeren mbv rollenspel - Om te gaan met reacties van mensen - Uitleg, instructie en informatie geven aan anderen.	PT	2 weken	2	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. Het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 7 behaalde cijfers voor de profielmodulen.									
Bijzonderheden: • Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. • Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. • PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

Leer jaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examineenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toets duur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1-2	Theorietoets 1		P/ZW/2.4 ondersteunen bij het kiezen van aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw die toegankelijkheid en veiligheid bevorderen. P/ZW/2.5 bij het inrichten van een ruimte rekening houden met het gebruik van een ruimte. P/ZW/4.3 eenvoudige EHBO technieken toepassen.	Je kan ondersteunen bij aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw. Ook weet je hoe je een ruimte moet inrichten. Je kan eenvoudige EHBO technieken toepassen. Boek: mens en zorg, mens en omgeving	ST	45	1	Ja
3	1-2	Praktijktoets mzorg en momg		P/ZW/2.3 baliewerkzaamheden verrichten. P/ZW/4.1 ondersteunen bij eenvoudige verzorgende activiteiten. P/ZW/4.2 ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen.	Je kan baliewerkzaamheden verrichten en jezelf daarbij representatief en klantgericht opstellen. Je weet hoe je moet ondersteunen bij eenvoudig verzorgende activiteiten. Ook kan je ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen. De hulpbehoefte van een klant signaleren en dit rapporteren, begrip tonen voor gevoelens en wensen van de klant. Boek: mens en zorg, mens en omgeving	PT	60	1	Nee
3	2-3	Theorietoets 2		P/ZW/1.1 informatie geven over een gezonde leefstijl. P/ZW/1.3 ondersteunen bij een verantwoord voedings- en bewegingspatroon en dagritme. P/ZW/2.1 schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. P/ZW/2.2 textiel verzorgen. P/ZW/4.4 ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen.	Je kan uitleggen welke aspecten van invloed zijn op fysieke, psychische en sociale gezondheid. Je kan ondersteunen bij een verantwoord voedings- en bewegingspatroon en dagritme. Je kan schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden uitvoeren en textiel verzorgen. Je weet hoe je kunt ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen. Over vaak voorkomende en ziekteverschijnselen, kan je informatie opzoeken en dit uitwerken. Boek: mens en gezondheid, mens en omgeving	ST	45	1	Ja

3	2-3	Praktijktoets mgez en momg		P/ZW/2.1 schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. P/ZW/2.2 textiel verzorgen. P/ZW/ 1.2 een gezonde maaltijd samenstellen, bereiden en opdienen.	Je kan schoonmaken, onderhoudswerkzaamheden uitvoeren en textiel verzorgen. Je kan een gezonde maaltijd bereiden volgens recept en deze opdienen. Boek: mens en gezondheid, mens en omgeving	PT	90	1	Nee
3	1-3	Praktijktoets mens en activiteit		P/ZW3.1 een eenvoudige activiteit voor een individu en groep voorbereiden. P/ZW/3.2 een eenvoudige activiteit met een individu en groep uitvoeren. P/ZW/3.3 een eenvoudige activiteit met een individu en groep afsluiten.	Je kan een activiteit voor een groep bedenken, uitvoeren en afsluiten. Je kan wensen en behoeften achterhalen, een draaiboek maken, deelnemers ontvangen, motiveren en stimuleren. Ook kan je de activiteit afronden, opruimen en evalueren. Boek: mens en activiteit	PT		1	Nee
4	5-6	Praktijktoets ICT-vaardigheid		P/ZW/4.5 toepassingen van ICT en technologie in de hulpverlening benoemen, adviseren en gebruiken.	Je bezit kennis en vaardigheden over het gebruik van ICT middelen. Boek: mens en omgeving	PT	60	1	Ja

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.
- Werkwijze praktijkvak carrousel.

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toets duur	Wegin g 1/2/3	Herkans baar ja/nee
3	1-3	Ontwerpen en maken		P/PIE/1.1 Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden. P/PIE/1.2 Een ontwerp produceren door handmatige, machinale en automatische bewerkingen uit te voeren aan metalen en kunststoffen. P/PIE/1.3 een ontworpen elektrische schakeling opbouwen, aansluiten en beproeven. P/PIE/1.4 aan de hand van een ontwerp een product bestaande uit meerdere onderdelen samenstellen en aansluiten.	Een leerling leert: - Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden - Een ontworpen product produceren - Een ontworpen schakeling beproeven - Onderdelen uit het ontwerp samenstellen, monteren en aansluiten Theorie: - Hoofdstuk 1 - Hoofdstuk 2 - Hoofdstuk 3 - Hoofdstuk 4	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee
3	1-3	Bewerken en verbinden van materialen		P/PIE/2.1 producten maken door het vervormen en scheiden van materialen door middel van knippen, buigen, zwenk buigen en het maken van bijbehorende uitslagen. P/PIE/2.2 plaat- en profielmaterialen aan de hand van een werktekening met elkaar verbinden.	De leerling leert: - Producten maken door het vervormen en scheiden van materialen - Onderdelen samenstellen aan de hand van een werktekening Theorie: Hoofdstuk 1 Hoofdstuk 2	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee

3	1-3	Programmeren		P/PIE/3.1/3.2/3.3 in een practicum aan de hand van een schema en opstellingstekening een besturingsinstallatie, een regelsysteem en een domotica-installatie opbouwen. in een elektrotechnisch practicum metingen uitvoeren. een automatische besturing van een proces realiseren en testen.	Besturen en automatiseren. De leerling leert: • In een practicum een besturingsinstallatie opbouwen • In een practicum een regelsysteem opbouwen • In een practicum een domotica-installatie opbouwen • In een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten en deze presenteren • Een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, demonstreren en presenteren Theorie: ○ Hoofdstuk 1 ○ Hoofdstuk 2 ○ Hoofdstuk 3	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee
3	1-3	schakelen		P/PIE/4.1 Een sanitaire installatie aanleggen aan de hand van een werktekening. P/PIE/4.2 een elektrische huisinstallatie aanleggen aan de hand van een installatietekening.	Installeren en monteren De leerling leert: • Een sanitaire installatie aanleggen • Een elektrische huisinstallatie aanleggen Theorie: Hoofdstuk 1 Hoofdstuk 2	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee
4	5-6	Ontwerpen en maken		P/PIE/1.1 Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden.	Een leerling leert: • Een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden. Theorie: ○ Hoofdstuk 1 ○ Hoofdstuk 2 ○ Hoofdstuk 3 ○ Hoofdstuk 4	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee

4	5-6	Programmeren		P/PIE/3.1/3.2/3.3 In een practicum aan de hand van een schema en opstellingstekening een besturingsinstallatie, een regelsysteem en een domotica-installatie opbouwen. Een automatische besturing van een proces realiseren en testen.	Besturen en automatiseren. De leerling leert: - Een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, demonstreren en presenteren. Theorie: - Hoofdstuk 1 - Hoofdstuk 2 - Hoofdstuk 3	ST PT	90 -	1 1	Ja Nee
---	-----	--------------	--	--	---	--------------	-------------	------------	---------------

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.
- Werkwijze praktijkvak carrousel.

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Activiteiten		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	De leerling kan: 1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen				
					Theorie HBR P4 H1 - wat is recreatie. H2 - recreatievormen en bedrijven.	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Doelgroep opdracht.	PT	4 weken	2	Nee
3	2	Gasten		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	De kandidaat kan: 4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden. 5. assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainmentbureaus en vervoerders 7. assisteren bij inschrijvingen en bij het betalingsverkeer van activiteiten				
					Theorie HBR P4 H3 – recreatiemogelijkheden voor gasten. H4 – gasten contact	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Opdracht reisbureau	PT	4 weken	2	Nee

3	3	promotie		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	De kandidaat kan: 2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze meehelpen ontwikkelen. 9. assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten 11. sociale hygiëne signaleren en melden				
					Theorie HBR P4 H5 – het draaiboek.	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Droombedrijf	PT	4 weken	2	Nee
4	5	Frontoffice		P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Praktijk: Rollenspel	PT	45 minuten	2	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen.									
Bijzonderheden: - Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1	bakken		P/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	De leerling kan : 3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken 5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
				Theorie Vragen en opdrachten maken. P2 Bakkerij H1 ken jij de bakkerij H2 producten in de bakkerij	ST	45 minuten	1	Ja
				Praktijk Ongevuld en gevuld klein brood	PT	180 minuten	2	Nee

2	bakken		P/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten De kandidaat kan:	De leerling kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. assortiment beheren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken 5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
				Theorie Maken van vragen en opdrachten: P2 - Bakkerij H3 - grondstoffen H4 - het berekenen van een brooddeeg H5 - het bewerken en bakken van een brooddeeg	ST	180 minuten	1	Ja
				Praktijk luxe- en streekproducten, bladerdeeg bereidingen, zanddeeg	PT	180 minuten	2	Nee

3	bakken		P/HBR/2.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	De leerling kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken 5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
				Theorie Maken van vragen en opdrachten: P2 bakkerij H6 - soorten brood H7 - de banketbakkerij	ST	180 minuten	1	Ja
				Praktijk Zanddeeg, kostdeeg en beslagwerk	PT	180 minuten	2	Nee

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen. (indien van toepassing vermelden)

Bijzonderheden:

- Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
 - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen.
 - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	keuken		P/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten P/HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	De leerling kan: 2. assortiment beheren 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P3 keuken H1 - welkom in de keuken H2 - hygiëne in de keuken H3 - HACCP in de keuken	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Warme nagerechten, koude voorgerechten en vegetarische hoofdgerechten en vis	PT	180 minuten	2	Nee

3	2	koken		P/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Een leerling kan: 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P3 keuken H4 - mise-en-place H5 - bereidingstechnieken H6 - ken je gereedschap	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk warme voorgerechten en warme hoofdgerechten van vlees en gevogelte	PT	180 minuten	2	Nee

3	3	handelen		P/HBR/3.1 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Een leerling kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. assortiment beheren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten 2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures 3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken 5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P3 keuken H7 - ingrediënten H8 - wanner doe ik wat	ST	180 minuten	1	Ja
					Praktijk aardappel- en groenten garnituren, warme nagerecht	PT	180 minuten	2	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen. (indien van toepassing vermelden)									
Bijzonderheden: • Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. • Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. • PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Bedrijfsvoering		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.4 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan:	De leerling kan: 1. assisteren bij het vorm geven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules 3. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 6. de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten 7. offertes vergelijken en opstellen 8. assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten 10. de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen 1. het bedrijfsconcept/formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen				
					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P1 gastheerschap: H1 - Hoe werkt de Horeca H2 - Voordat de gasten komen	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk bedrijfsformules en marketingmix	PT	180 minuten	2	Nee

3	2	restaurant		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2. 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.	De leerling kan: 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren De kandidaat kan: 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van een bedrijf 7. bestellingen opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten 2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren 3. sociale hygiëne signaleren en melden	
---	---	------------	--	--	---	--

				P/HBR/1.4. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken	Theorie Maken van vragen en opdrachten : P1 gastheerschap H3 - achter de bar H4 - wat verkoop ik H5 - wij zijn geopend	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Dranken & cocktailkaart ontwikkelen Ontvangst, verblijf en afscheidsfase horecabezoek	PT	180 minuten	2	Nee
3	3	serveren		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. P/HBR/1.2. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten	De leerling kan: 3. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren De kandidaat kan: 1. gasten ontvangen 2. gasten plaatsen 3. vertrek van gasten begeleiden 4. anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 7. bestellingen opnemen 8. draag- en serveermethoden uitvoeren 9. debarrasseren				

					Theorie Maken van vragen en opdrachten: P1 gastheerschap H6 - serveren H7 - Hygiëne, ergonomie en veiligheid	ST	45 minuten	1	Ja
					Praktijk Ontwikkelen van een menukaart + allergenen kaart Ontvangst, verblijf en afscheidsfase horecabezoek	PT	180 minuten	2	Nee
	Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers. NB. het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 4 behaalde cijfers voor de profielmodulen.								
	Bijzonderheden: - Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.								

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen - KADER

<i>Leerjaar</i>	<i>Periode</i>	<i>Toetsnaam</i>	<i>Code Magister</i>	<i>Examineenheden examenprogramma*</i>	<i>Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?</i>	<i>Toetsvorm ST/PT/MT</i>	<i>Toetsduur</i>	<i>Weging 1/2/3</i>	<i>Herkansbaar ja/nee</i>
3	2	Retailformule		P/EO/1.1.1* het begrip retailformule beschrijven	Retail & Styling 1.1 t/m 1.9	ST	45	1	Ja
3	2	Marktpositie		P/EO/1.1.5* promotiematerialen realiseren	Set praktische opdrachten: Poster maken Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	2	Verkopen winkel		P/EO/2.1.1* service voor, tijdens en na de verkoop uitvoeren	Service & Sales 1.1 t/m 1.11	ST	45	1	Ja
3	2	Verkoopwerkzaamheden		P/EO/2.1.2* communicatieve en sociale vaardigheden toepassen	Set praktische opdrachten Klachtenafhandeling Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	2	Goederen ontvangen		P/EO/3.1.1* goederen ontvangen	Stock & Supplies 1.1 t/m 1.6	ST	45	1	Ja
3	2	Goederen verpakken		P/EO/3.1.5* goederen verpakken en verzenden	Set praktische opdrachten Goederen klaarzetten en verpakken Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	2	Gegevens verwerken		P/EO/4.1.1 documenten sorteren en archiveren in de bedrijfsstructuur	Office & Support 1.1 t/m 1.6	ST	45	1	Ja
3	2	Begroting		P/EO/4.1.4* financiële gegevens verwerken	Set praktische opdrachten Uitgavenbegroting Klassikale opdrachten	PT	90	1	Nee
3	3	Winkel klaarmaken		P/EO/1.2.1* de verkoopomgeving verkoop klaar maken	Retail & Styling 2.1 t/m 2.9	ST	45	1	Ja
3	3	Etaleren		P/EO/1.2.2* artikelpresentaties maken aan de hand van een thema en een compositie	Set praktische opdrachten Etaleren Klassikale opdrachten	PT	90	2	Nee
3	3	Wetten en regels		P/EO/2.4.4* wet – en regelgeving toepassen	Service & Sales 2.1 t/m 2.9	ST	45	1	Ja

3	3	Inpakken		P/EO/2.2.4* decoratief inpakken	Set praktische opdrachten Cadeau inpakken Geschenken set samenstellen	PT	90	2	Nee
3	3	Voorraad beheer		P/EO/3.2.1* voorraadbeheer uitvoeren	Stock & Supplies 2.1 t/m 2.2	ST	45	1	Ja
3	3	Goederen bestellen		P/EO/3.2.2* goederen bestellen	Set praktische opdrachten Goederen bestellen Voorraadbeheer	PT	90	2	Nee
3	3	Communiceren en ondersteunen		P/EO/4.2* Klantvriendelijk communiceren	Office & Support 2.1 t/m 2.8	ST	45	1	Ja
3	3	Schrijven		P/EO/4.2.3* zakelijke communicatie verzorgen	Set praktische opdrachten Zakelijke brieven Telefonisch communiceren Voorraadbeheer		90		
4	6	Inrichting ontwerpen		P/EO/1.1.4* winkelinrichting ontwerpen	Set praktische opdrachten Artikelpresentatie	PT	90	1	Nee
4	6	Kassa handelingen		P/EO/2.3* Afrekenhandelingen verrichten	Set praktische opdrachten Kassa handelingen	PT	90	1	Nee
4	6	Derving		P/EO/3.1.6* omgaan met derving in een magazijn	Set praktische opdrachten Dervingslijsten beheren	PT	90	1	Nee
4	6	Routeplanning		P/EO/4.3.2* organisatorische werkzaamheden uitvoeren	Set praktische opdrachten Routeplanning maken	PT	90	1	Nee
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen, projecten en klassikale opdrachten behaalde cijfers.									
Bijzonderheden: - K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen. - PTA toetsen zijn wel herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. - PTA projecten en klassikale opdrachten zijn niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak. https://www.examenblad.nl/system/files/exam-document/2024-02/Conceptsyllabus-economie-en-ondernemen-nieuwe-stijl-2026-versie-1.pdf									

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Economie & Ondernemen – KADER - LEERROUTE

<i>Periode</i>	<i>Toetsnaam</i>	<i>Code Magister</i>	<i>Exameneenheden examenprogramma*</i>	<i>Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?</i>	<i>Toetsvorm ST/PT/MT</i>	<i>Toetsduur</i>	<i>Weging 1/2/3</i>	<i>Herkansbaar ja/nee</i>
2	Retailformule		P/EO/1.1* Verkoopomgeving realiseren	Toets 1.1 t/m 1.9 Project het goede doel Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
2	Verkopen winkel		P/EO/2.1* Service verlenen	Toets 1.1 t/m 1.11 Project het goede doel Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
2	Magazijnwerkzaamheden		P/EO/3.1* Magazijnwerkzaamheden uitvoeren	Toets 1.1 t/m 1.6 Project van magazijn tot klant Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
2	Gegevens verwerken		P/EO/4.1* Gegevens verwerken	Toets 1.1 t/m 1.6 Planning maken Klassikale opdrachten	PT	90	1	Ja Nee Nee
3	Winkel klaarmaken		P/EO/1.2* Commerciële werkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.9 Project mijn eigen zaak Klassikale opdrachten	PT	90	2	Ja Nee Nee
3	Online verkopen		P/EO/2.1* Verkoopwerkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.9 Project Online take over Klassikale opdrachten	PT	90	2	Ja Nee Nee
3	Voorraad beheer		P/EO/3.2* Verkoopwerkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.2 Project aan het werk in het magazijn Project Aan de slag met voorraadbeheer	PT	90	1	Ja Nee Nee

3	Communiceren en ondersteunen		P/EO/4.2* Klantvriendelijk communiceren P/EO/4.3* Ondersteunende werkzaamheden uitvoeren	Toets 2.1 t/m 2.8 Project De school is van ons Zakelijke brief schrijven	PT	90	1	Ja Nee Nee
----------	-------------------------------------	--	---	--	-----------	-----------	----------	---

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen, projecten en klassikale opdrachten behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/~~niet~~ herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- PTA projecten en klassikale opdrachten zijn ~~wel~~/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

[ECONOMIE EN ONDERNEMEN NIEUWE STIJL \(examenblad.nl\)](http://examenblad.nl)

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Bouwen, wonen en interieur (BWI) - KADER

Leerjaar	Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examineenheden examenprogramma*	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
3	1	Vuren Houten werkstuk		Hout- en meubelverbindingen P/BWI/3.1* Vurenhouten meubel P/BWI/3.2* Machinale houtbewerking	Aan de hand van een werktekening alle werkzaamheden verrichten voor het maken van een werkstuk met enkelvoudige verbindingen. Hout zagen en verspanen met behulp van gangbare elektrische en pneumatische en handgereedschappen en houtbewerkingsmachines.	PT	9*45min	2	nee
3	1	Gereedschappen en Materialen		P/BWI/3.1* elektrische handgereedschappen P/BWI/3.2* Houtsoorten en plaatmaterialen	Theorie, 3D tekening en technische schets	ST	3*45min	2	ja
3	2	Bouwproces		Bouwproces en bouwvoorbereiding P/BWI/1.1* Voorbereiden P/BWI/1.2* Maatvoeren P/BWI/1.3* Stellen/tekenen	Een kleinschalig bouwproject voorbereiden en het bouwproces organiseren conform geldende wet- en regelgeving. Ter voorbereiding van een kleinschalig bouwproject maatvoeren en uitzetten aan de hand van een bouwvoor-bereidingstekening en bestek. Profielen en kozijnen waterpas en te lood stellen en het meterpeil aanbrengen aan de hand van werktekeningen. Meetafwijkingen verklaren	PT	9*45 min.	2	Nee
3	2	Bestek		P/BWI/1.1* Voorbereiden P/BWI/1.2* Maatvoeren P/BWI/1.3* Berekenen	Theorie, 3D tekening en technische schets	ST	3*45min	2	ja

3	3	Bouwsimulatie		Bouwen vanaf de fundering P/BWI/2.1* bekistingen P/BWI/2.2* metselen P/BWI/2.3* Isoleren P/BWI/2.4* Klimmaterialen	Aan de hand van werktekeningen bekistingen maken voor een strook en een ps systeembekisting. Aan de hand van een werktekening een halfsteensmuur metselen. Lagenlat maken t.b.v. te metselen muur.	PT	9*45min	2	nee
3	3	Bouw berekening		Bouwen vanaf de fundering P/BWI/2.1* bekistingen P/BWI/2.4* Klimmaterialen	Theorie, 3D tekening en technische schets	ST	3*45min	2	ja
4	6	Interieurelement Met decoratie		Design en decoratie P/BWI/4.1* werktekening maken P/BWI/4.2* presenteren P/BWI/4.3* interieur element maken P/BWI/4.4*verfsysteem opzetten	Aan de hand van wensen en eisen, met behulp van ICT, een werkstuk maken voor een interieurelement met plaatmateriaal en hout. Afwerken met een verfsysteem. Gebruikmakend van decoratieve technieken een ontwerp maken voor de afwerking van het interieurelement op basis van kennis over kleurgebruik en vormgeving. decoratieve figuren printen, plotten, snij plotten, pellen, plakken en monteren Het interieurelement presenteren	PT	9*45min	1	Nee
4	6	Grafische techniek		Design en decoratie P/BWI/4.1* ontwerpen P/BWI/4.2* stickeren. P/BWI/4.3* veilig werken P/BWI/4.4* voorbereiden	Theorie, 3D tekening en sticker maken	ST	3*45min	1	ja
Eindcijfer schoolexamen = Berekening cijfer schoolexamen: () 5 = cijfer SE beroepsgericht keuzevak									
Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.									
Bijzonderheden: - Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op. - Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen. - PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school. * De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.									

PTA leerjaar 3 en 4 – Profiel Dienstverlening & Producten - KADER

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examineenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1	Organiseren		P/D&P/1.1* een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever P/D&P/4.3* een website ontwerpen en maken.	Leren uit boek: P1 – organiseren van een activiteit: H1 t/m H3 P2 – presenteren, promoten en verkopen: H1 t/m H3 P4 – multimediale producten maken: H4	ST	2 lesuren	1	Ja
	Mijn passie		P/D&P/1.1* een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever P/D&P/4.3* een website ontwerpen en maken.	Leerlingen leren: - Een enquête te maken - Een plan van aanpak te maken - Een presentatie maken - Een presentatie presenteren - Een poster te maken in Word - Een website maken	PT	2 weken	2	Nee
2	Communicatie		P/D&P/1.2* een activiteit organiseren. P/D&P/1.4* facilitaire werkzaamheden uitvoeren P/D&P/2.1* verschillende manieren van communicatie en communicatiemiddelen (her)kennen, benoemen en professioneel toepassen P/D&P/4.1* een digitaal ontwerp maken.	Leren uit boek: P1 – organiseren van een activiteit: H4 t/m H6 P2 – presenteren, promoten en verkopen: H4 t/m H6 P4 – multimediale producten maken: H2	ST	2 lesuren	1	Ja
	Promotie		P/D&P/1.2* een activiteit organiseren. P/D&P/1.4* facilitaire werkzaamheden uitvoeren P/D&P/2.1* verschillende manieren van communicatie en communicatiemiddelen (her)kennen, benoemen en professioneel toepassen P/D&P/4.1* een digitaal ontwerp maken.	Leerlingen leren: - Een activiteit organiseren voor een groep - Een draaiboek maken - Een activiteit evalueren en suggesties geven voor verbetering - Een veiligheidsplan op te stellen - Een begroting te maken in Excel	PT	2 weken	2	Nee

				- Wat een marketingmix is - Promotie maken voor een activiteit - Een promotieplan maken - Een digitaal ontwerp te maken (flyer/folder)				
3	instructies		P/D&P/1.3* werkzaamheden rond hospitality uitvoeren. P/D&P/3.1* een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3D P/D&P/4.2* een film maken	Leren uit boek: P1 – organiseren van een activiteit: H7 t/m H9 P3 – product maken en verbeteren: H1 t/m 12 P4 – multimediale producten maken: H3	ST	2 lessen	1	Ja
	Catering en vormgeving		P/D&P/1.3* werkzaamheden rond hospitality uitvoeren. P/D&P/3.1* een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3D P/D&P/3.2* een product maken P/D&P/4.2* een film maken	Leerlingen leren: - Schoonmaakmiddelen, -materialen en apparatuur kiezen en gebruiken - Over het scheiden van afval - Hygiënisch te werken in de keuken - Een tafel op te dekken - een product te ontwerpen en te tekenen in een 2D- en 3D-tekenprogramma - een werktekening te lezen en te vertalen naar een product - de 3D printprincipes - Werktekeningen vertalen naar een product maken - Leert veilig werken met gereedschappen en machines - Een product in elkaar zetten door gebruik te maken van verbindingen - Een camera te hanteren - Een storyboard/script te schrijven - Hoe je een film monteert volgens eisen maakt	PT	2 weken	2	Nee
5	Presentatie		P/D&P/2.2* een product en dienst presenteren, promoten en verkopen P/D&P/2.3* doelgericht informatie verstrekken en instructies geven	- Een verkoopgesprek te voeren d.m.v. rollenspellen - Om te gaan met reacties van mensen - Producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal. - Uitleg, instructie en informatie geven aan anderen.	PT	2 weken	2	Nee

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Het eindcijfer voor het profielvak is het gemiddelde van de 7 behaalde cijfers voor de profielmodulen.

Bijzonderheden:

- Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.
- De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

PTA keuzevak – Plaat- en constructiewerk – BASIS - TECHNIEKROUTE

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1-3	Plaat en constructie		K/PIE/1.1 Deeltaak: werkzaamheden voorbereiden.	1. uitslagen op plaatwerk overbrengen 3. buig- werkvolgorde bepalen voor eenvoudige producten 4. de eigenschappen van de gebruikte materialen benoemen 5. verschillende buigmethodes omschrijven	ST PT	90 -	1 1	Nee Nee
			K/PIE/1.2 Deeltaak: machine en gereedschappen op de juiste wijze in- en afstellen.	1. zaagmachine, slagschaar, uithoekschaar en buigapparatuur instellen, met name een zetbank en een kantbank 2. functie en doel van de verschillende gereedschappen benoemen, zoals: zaagmachine, zet- kantbank, wals en buigapparatuur 3. de eigenschappen van gebruikte materialen noemen 4. de veiligheidseisen die gelden voor het gebruik van machines en gereedschappen toepassen				
			K/PIE/1.3 Deeltaak: materialen bewerken en vervormen aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen.	1. een tekening lezen 2. een product van plaat en constructie materiaal vervaardigen 3. de benodigde buig- werkvolgorde bepalen 4. mogelijke risico's bij het gebruik van de verschillende machines en gereedschappen inschatten				
			K/PIE/1.4 Deeltaak: onderdelen en deelproducten met elkaar verbinden. De kandidaat kan:	1. onderdelen snel, accuraat en precies volgens de werkopdracht verbinden, zodat de diverse onderdelen samen één geheel vormen 2. verbindingstechnieken noemen 3. efficiënt werken				

			K/PIE/1.5 Deeltaak: vervaardigde producten opmeten en controleren en de uitgevoerde werkzaamheden afronden. De kandidaat kan:	1. metingen en controles uitvoeren van gemaakte producten 2. meetrapporten invullen en daaruit conclusies trekken				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

* Werkwijze: Keuzevakken worden in carrouselvorm aangeboden. In iedere periode wordt het keuzevak bij een groep afgetoetst.

PTA keuzevak – Plaat- en constructiewerk – KADER – TECHNIEKROUTE

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1-3	Plaat en constructie		K/PIE/1.1 Deeltaak: werkzaamheden voorbereiden.	1. uitslagen op plaatwerk overbrengen 2. uitslagen van plaatwerk maken 3. ware lengtes bepalen van gebogen buis en profielen 4. buig- werkvolgorde bepalen voor eenvoudige producten 5. de eigenschappen van de gebruikte materialen benoemen 6. verschillende buigmethodes omschrijven 7. materialen efficiënt gebruiken.	ST PT	90 -	1 1	Nee Nee

			K/PIE/1.2 Deeltaak: machine en gereedschappen op de juiste wijze in- en afstellen.	1. zaagmachine, slagschaar, uithoekschaar en buigapparatuur instellen, met name een zetbank en een kantbank 2. functie en doel van de verschillende gereedschappen benoemen, zoals: zaagmachine, zetkantbank, wals en buigapparatuur 3. de eigenschappen van gebruikte materialen noemen 4. de veiligheidseisen die gelden voor het gebruik van machines en gereedschappen toepassen				
			K/PIE/1.3 Deeltaak: materialen bewerken en vervormen aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen.	1. onderdelen snel, accuraat en precies volgens de werkopdracht verbinden, zodat de diverse onderdelen samen één geheel vormen 2. verbindingstechnieken noemen 3. efficiënt werken				
			K/PIE/1.4 Deeltaak: onderdelen en deelproducten met elkaar verbinden. De kandidaat kan:	1. metingen en controles uitvoeren van gemaakte producten 2. meetrapporten invullen en daaruit conclusies trekken 3. meettechnieken voor het opstellen van een meetrapport toepassen				
			K/PIE/1.5 Deeltaak: vervaardigde producten opmeten en controleren en de uitgevoerde werkzaamheden afronden. De kandidaat kan:	1. metingen en controles uitvoeren van gemaakte producten 2. meetrapporten invullen en daaruit conclusies trekken 3. meettechnieken voor het opstellen van een meetrapport toepassen				

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

* Werkwijze: Keuzevakken worden in carrouselvorm aangeboden. In iedere periode wordt het keuzevak bij een groep afgetoetst.

PTA keuzevak - Woon en Kantoortechnologie - TECHNIEKROUTE

Periode	Toets naam	Code Magister	Examen eenheden examenprogramma*	Inhoud schoolexamen; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toets vorm ST/PT/MT	Toets duur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1-3	Woon en Kantoortechnologie		K/PIE/13.2 tekeningen en schema's van een elektrische installatie lezen en toepassen. K/PIE/13.1.1 een installatieschema, stroomkring en bedradingsschema van een elektrische installatie lezen en een plan van aanpak maken K/PIE/13.2.2 aan de hand van een installatieschema materialen uitrekenen K/PIE/13.2.3 in een spanningsloze elektrische installatie storingen zoeken aan de hand van een installatieschema, stroomkring en bedradingsschema	De leerling leert: • een installatieschema, stroomkring en bedradingsschema van een elektrische installatie lezen en een plan van aanpak maken • aan de hand van een installatieschema materialen uitrekenen • in een spanningsloze elektrische installatie storingen zoeken aan de hand van een installatieschema, stroomkring en bedradingsschema • de elektrische installatie aansluiten en demonstreren in een practicum • op basis van de installatietekening de benodigde componenten benoemen en deze verwerken in een materialenlijst • op basis van een stroomkringschema en/of bedradingsschema een storing in een elektrische installatie opsporen en verhelpen. Met bijvoorbeeld een universeel meter of een ander meetinstrument Theorie: Vertoog, Woon en kantoortechnologie	ST PT	90 -	1 1	Nee Nee
1-3	Woon en Kantoortechnologie		K/PIE/13.3 Deeltaak: een elektrische installatie aanleggen en monteren. K/PIE/13.3.1 pvc leidingen, flexibele leidingen en kabelgoten bewerken K/PIE/13.3.2 leidingsystemen bedraden,	• pvc leidingen, flexibele leidingen en kabelgoten bewerken • leidingsystemen bedraden, bekabelen en aflassen (CAI data-aansluitingspunten) • een serie, wissel, dubbelpolige en kruisschakelaar monteren en aansluiten • wandcontactdozen monteren en aansluiten • een verdeelinrichting aansluiten • leidingen afkorten met behulp van een afkortschaar	ST PT	90 -	1 1	Nee Nee

			bekabelen en aflassen (CAI data-aansluitingspunten) K/PIE/13.3.3 een serie, wissel, dubbelpolige en kruisschakelaar monteren en aansluiten K/PIE/13.3.4 wandcontactdozen monteren en aansluiten K/PIE/13.3.4 wandcontactdozen monteren en aansluiten K/PIE/13.1.1 een ontwerp maken van een elektrische installatie aan de hand van een casus of wensen van een klant K/PIE/13.1.2 een installatieschema, stroomkring en bedradingsschema van een elektrische installatie schetsen op papier en tekenen in een CAD-programma	• leidingen buigen in een bocht, met buigveer en juiste straal van de bocht $R \geq 5 \times D$ • kabelgoten afkorten en bevestigen, met afkortschaar of ander te gebruiken gereedschap • aan de hand van tekeningen materialen aansluiten in een installatie. • inbouw en opbouw schakelmateriaal aansluiten • aders aansluiten. Het gaat hierbij om: - isolatie aan laten sluiten op de aansluitklemmen - isolatie van aders strippen • inbouw en opbouw wandcontactdozen aansluiten • aders aansluiten. Het gaat hierbij om: - isolatie aan laten sluiten op de aansluitklemmen - isolatie van aders strippen • een technische omschrijving van de installatie geven • een plattegrond schetsen. Het gaat hierbij om: - de benodigde componenten - de plaats van de componenten • een schakeling tekenen. Het gaat hierbij om: - enkelpolige schakeling - wisselschakeling - serieschakeling - dubbelpolige schakeling – kruisschakeling • onderdelen en schema's voorzien van juiste coderingen Theorie: Vertoog, Woon en kantoortechnologie				
--	--	--	---	--	--	--	--	--

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- K1 'oriëntatie op leren en werken' wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden K2 'basisvaardigheden' en K3 'leervaardigheden' meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

* Werkwijze: Keuzevakken worden in carrouselvorm aangeboden. In iedere periode wordt het keuzevak bij een groep afgetoetst.

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1	Vuren Houten werkstuk		Hout- en meubelverbindingen P/BWI/3.1* Vurenhouten meubel P/BWI/3.2* Machinale houtbewerking	Aan de hand van een werktekening alle werkzaamheden verrichten voor het maken van een werkstuk met enkelvoudige verbindingen. Hout zagen en verspanen met behulp van gangbare elektrische en pneumatische en handgereedschappen en houtbewerkingsmachines.	PT	9*45min	2	nee
1	Gereedschappen en Materialen		P/BWI/3.1* elektrische handgereedschappen P/BWI/3.2* Houtsoorten en plaatmaterialen	Theorie, 3D tekening en technische schets	ST	3*45min	2	ja

Eindcijfer schoolexamen = gewogen gemiddelde van de voor de toetsen behaalde cijfers.

Bijzonderheden:

- Kerndeel c (LOB) wordt vakoverstijgend getoetst op basis van het LOB PTA. De leerling bouwt een vakoverstijgend loopbaandossier op.
- Bij de beoordeling van alle PTA toetsen worden kerndeel a en b (algemene en professionele kennis en vaardigheden meegewogen.
- PTA toetsen zijn wel/niet herkansbaar binnen de afspraken uit de herkansingsregeling van de school, zie het examenreglement van de school.

* De exameneenheden met een sterretje worden óók in het centraal examen getoetst. Onder de link vind je het examenprogramma van dit vak.

Periode	Toetsnaam	Code Magister	Exameneenheden examenprogramma*	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor leren/doen?	Toetsvorm ST/PT/MT	Toetsduur	Weging 1/2/3	Herkansbaar ja/nee
1	Eindopdracht		K/D&P2.1/2.2/2.3	<i>De leerling kan:</i> moderne technische toepassingen in verschillende sectoren herkennen en benoemen voor- en nadelen benoemen van moderne technische toepassingen (denk aan robotica en domotica) technische tekeningen en schema's lezen en interpreteren aan de hand van technische tekeningen elektronische schakelingen bouwen en testen schakelingen presenteren en de werking uitleggen Mogelijkheden van robotica-toepassingen benoemen De wensen en eisen van een opdrachtgever inventariseren <i>Een eenvoudige robotica toepassing in proceshandelingen opsplitsen</i> <i>Op basis van instructies de programmeerde proceshandeling uitvoeren</i> Proceshandelingen vertalen naar programmeerbare eenheid Programmeren Testopstellingen maken en de test uitvoeren De opdracht door een robot laten uitvoeren Opdracht opleveren aan de opdrachtgever en d.m.v. presentatie <i>Bovengenoemde eindtermen zullen verwerkt worden in een eindopdracht. De leerling van zijn opdracht een videoverslag maken en deze verwerken in een PowerPointpresentatie</i>	PT	180 minuten	3	nee