



Programma van toetsing en afsluiting 2026-2027

BB 3

Porteum

e-PTA · 30 september 2026

Versie **1.0**

vastgesteld 30 september 2026

Inhoud

1. biologie (bi)	3	9. kunstvakken inclusief ckv (kckv)	28
2. Bouwen, wonen en interieur (bwi)	6	10. maatschappijleer 1 (ma)	29
3. dienstverlening en producten (dvpr)	9	11. natuur- en scheikunde I (nsk1)	32
4. drinkwater en sanitair (drws)	12	12. produceren, installeren en energie (pie)	36
5. economie en ondernemen (eons)	13	13. robotica (robo)	41
6. Engels (en)	16	14. wiskunde (wi)	42
7. horeca, bakkerij en recreatie (hbr)	17	15. woon- en kantoortechnologie (wkt)	44
8. hout- en meubelverbinding (hmvb)	27	16. zorg en welzijn (zw)	45

Vakinleiding

In de bovenbouw van VMBO-Basis leer je bij het vak Biologie hoe mensen, dieren, planten en het milieu functioneren. Je ontdekt hoe het lichaam werkt, hoe organismen zich aanpassen aan hun omgeving en welke invloed mensen hebben op natuur en gezondheid. Het vak combineert theorietoetsen met praktische opdrachten zoals een plantenportfolio, praktijkexamens en ontledingslessen.

Tijdens de lessen komen verschillende onderwerpen aan bod, zoals:

- Bouw en werking van het menselijk lichaam;
- Voeding, gezondheid en leefstijl;
- Erfelijkheid, evolutie en voortplanting;
- Planten en dieren;
- Gedrag van organismen;
- Ecologie en milieu;
- Cellen, organen en levensprocessen.

Bij Biologie leer je niet alleen feiten uit je hoofd, maar vooral begrijpen hoe alles met elkaar samenwerkt. Je oefent met opdrachten maken, lichamelijke problemen die bij planten en dieren kunnen voorkomen op te lossen, verbanden te leggen tussen onderlinge kennis en beroepen en dagelijkse situaties.

In het examenjaar werk je toe naar het centraal examen Biologie. Daarbij is het belangrijk dat je regelmatig oefent met examenvragen, goed leert samenvatten en begrijpt hoe je antwoorden duidelijk formuleert.

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: biologie (bi)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Stevigheid & Beweging Bij het hoofdstuk 'Stevigheid & beweging' oefenen leerlingen de volgende doelen: Leerlingen leren de bouw en functie van het skelet, gewrichten en spieren. Ze begrijpen hoe botten, gewrichten en spieren samenwerken om beweging mogelijk te maken. Leerlingen leren hoe spieren samentrekken en samenwerken bij verschillende bewegingen. Ze leren over de groei en ontwikkeling van botten en spieren en factoren die hier invloed op hebben. Daarnaast oefenen ze met het verklaren van bewegingen en het toepassen van hun kennis op situaties uit het dagelijks leven.	BI/K/4, 8		ST	2	45		Ja

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Ecologie + Duurzaam Leven Bij de hoofdstukken 'Ecologie & Duurzaamheid' oefenen leerlingen de volgende doelen: Leerlingen leren de opbouw en werking van ecosystemen en de relaties tussen organismen. Ze leren werken met voedselketens, voedselwebben en energiestromen. Leerlingen onderzoeken de invloed van biotische en abiotische factoren op organismen en ecosystemen. Ze leren de gevolgen van menselijk handelen, zoals vervuiling, klimaatverandering en verlies van biodiversiteit. Daarnaast oefenen ze met het bedenken en beoordelen van duurzame oplossingen voor milieuproblemen.	BI/K/5, 6, 7		ST	2	45		Nee
Totaal schoolexamen					4			



↩ PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: biologie (bi)

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
 PO = praktische opdracht
 ST = schriftelijke toets
 KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
 Les = afname tijdens vakles
 Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Je maakt kennis met verschillende werkzaamheden binnen de bouw, houtbewerking, wonen en interieur. Je leert onder andere werken met materialen en gereedschappen, technische tekeningen lezen, werkstukken maken en onderdelen monteren. Daarbij leer je veilig, nauwkeurig en zelfstandig werken en samenwerken met anderen.

In het PTA staat welke onderdelen je tijdens de opleiding afrondt en hoe deze worden getoetst. Met praktische opdrachten en toetsen laat je zien wat je hebt geleerd en welke beroepsvaardigheden je beheerst. Zo bereid je je voor op het examen én op een technische vervolgopleiding binnen het mbo.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Gereedschappen en materialen Theorie, 3D tekening en technische schets	P/BWI/1.1/1.2/1.3		ST	1		hele jaar	Ja
P1	Vuren Houten werkstuk Aan de hand van een werktekening alle werkzaamheden verrichten voor het maken van een werkstuk met enkelvoudige verbindingen. Hout en plaatmateriaal zagen en verspanen met behulp van gangbare elektrische en pneumatische en handgereedschappen en houtbewerkingsmachines. De toepassing van machines kunnen beschrijven, instellen en uitvoeren.	P/BWI/1.1/1.2/1.3		PT	2		hele jaar	Nee
P2	Bestek Theorie, 3D tekening en technische schets	P/BWI/2.1/2.2/2.3/2.4		ST	1		hele jaar	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: Bouwen, wonen en interieur (bwi)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Bouwproces Een kleinschalig bouwproject op hoofdlijnen beschrijven en voorbereiden Het bouwproces organiseren conform geldende wet- en regelgeving. Een kleinschalig bouwproject maatvoeren, uitzetten en controleren. Het meterpeil aanbrengen aan de hand van werktekeningen. Een eenvoudige funderingsbekisting omschrijven en maken.	P/BWI/2.1/2.2/2.3/2.4		PT	2		hele jaar	Nee
P3	Bouw Theorie, 3D tekening en technische schets.	P/BWI/3.1/3.2		ST	1		hele jaar	Ja

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Bouwsimulatie Profielen en kozijnen stellen Het meterpeil aanbrengen aan de hand van werktekeningen. Lagenmaat bepalen, lagenlat maken Een halfsteensmuur metselen aan de hand van een werktekening. De eigenschappen van isolatiematerialen omschrijven en herkennen. Veilig werken op en met steigers en ladders	P/BWI/4.1/4.2/4.3/4.4		PT	2		hele jaar	Nee
Totaal schoolexamen					9			



← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: Bouwen, wonen en interieur (bwi)

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
 PO = praktische opdracht
 ST = schriftelijke toets
 KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
 Les = afname tijdens vakles
 Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Bij het vak **Dienstverlening & Producten (D&P)** leer je door vooral veel te doen. Je werkt aan verschillende praktische opdrachten waarbij organiseren, samenwerken, presenteren en creatief denken centraal staan.

Zo leer je hoe je **activiteiten organiseert** en wat daar allemaal bij komt kijken. Je maakt bijvoorbeeld een planning, verdeelt taken en zorgt ervoor dat een activiteit goed wordt uitgevoerd.

Daarnaast leer je hoe je een product of idee kunt **presenteren, promoten en verkopen**. Je denkt na over je doelgroep, hoe je mensen enthousiast maakt en op welke manier je jouw product of dienst aantrekkelijk kunt presenteren.

Ook ga je aan de slag met het **maken en verbeteren van producten**. Je bedenkt een product, maakt een ontwerp, voert dit uit en kijkt daarna hoe je het resultaat nog beter kunt maken.

Ondersteunend aan bovenstaande werk je met verschillende vormen van media. Je leert **multimediale producten maken**, zoals bijvoorbeeld een poster, presentatie, video of ander digitaal product.

Bij D&P draait het dus om **doen, samenwerken, organiseren, creëren en presenteren**. Je ontwikkelt vaardigheden die je niet alleen tijdens je opleiding, maar ook later tijdens je stage, vervolgopleiding en werk goed kunt gebruiken.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Organiseren Leren uit boek: P1 - organiseren van een activiteit: H1 t/m H6 P4 - multimediale producten maken: H4	P/D&P/1.1/1.2/4.3		ST	1	2 uur	periode 1	Ja
P1	Mijn passie Leerlingen leren: - Een enquête te maken - Een plan van aanpak te maken - Een activiteit organiseren voor een groep - Een draaiboek maken - Een activiteit evalueren en suggesties geven voor verbetering - Een presentatie maken - Een presentatie presenteren - Een website maken	P/D&P/1.1/1.2/4.3		PT	2	2 weken	periode 1	Nee

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: dienstverlening en producten (dvpr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Communicatie Leren uit boek: P2 - presenteren, promoten en verkopen: H1 t/m H6 P4 - multimediale producten maken: H3	P/D&P/2.2/4.2		ST	1	2 uur	periode 2	Ja
P2	Promotie Leerlingen leren: - Wat een marketingmix is - Promotie maken voor een activiteit - Een promotieplan maken - Een camera te hanteren - Een storyboard/script te schrijven Hoe je een film monteert volgens eisen maakt	P/D&P/2.2/4.2		PT	2	2 weken	periode 2	Nee
P3	Instructies 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: H2	P/D&P/1.3/1.4/3.1/4.1		ST	1	2 uur	periode 3	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: dienstverlening en producten (dvpr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Catering en vorming - 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 digitaal ontwerp te maken (flyer/folder)	P/D&P/1.3/1.4/3.1/3.2/4.1		PT	2	2 weken	periode 3	Nee
Totaal schoolexamen					9			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: drinkwater en sanitair (drws)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Drinkwater en sanitair (schriftelijke toets)	K/PIE/12.1/12.2		ST	1		hele jaar	Nee
P1	Drinkwater en sanitair (praktische toets)	K/PIE/12.1/12.2		PT	1		hele jaar	Nee
Totaal schoolexamen					2			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

[Bij Economie & Ondernemen leer je praktische vaardigheden die je nodig hebt in het bedrijfsleven. Zo leer je hoe je een (web)winkel moet opzetten en runnen, marketing vaardigheden en omgaan met cijfers en geld. Je leert hoe logistieke processen binnen een bedrijf plaatsvinden, hoe je vergaderingen leidt, en agenda's bijhoud. Maar ook hoe je verkoopgesprekken voert, hoe je met een kassa werkt en producten inpakt. Andere belangrijke onderdelen zijn de marketing mix, Retail formule en etalages inrichten. Je wordt voorbereid op vervolgoopleidingen aan het mbo zoals verkoper, zelfstandig ondernemer, juridisch medewerker, toerisme en zelf beveiliging]

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Marktpositie Set praktische opdrachten: Poster maken Klassikale opdrachten	P/EO/1.1.5* promotiematerialen realiseren		PT	2	90	periode 2	Nee
P2	Verkoopwerkzaamheden Set praktische opdrachten: Klachtenafhandeling Klassikale opdrachten	P/EO/2.1.2* communicatieve en sociale vaardigheden toepassen		PT	2	90	periode 2	Nee
P2	Goederen verpakken Set praktische opdrachten: Goederen klaarzetten en verpakken Klassikale opdrachten	P/EO/3.1.5* goederen verpakken en verzenden		PT	2	90	periode 2	Nee
P2	Begroting Set praktische opdrachten: Uitgavenbegroting Klassikale opdrachten	P/EO/4.1.4* financiële gegevens verwerken		PT	2	90	periode 2	Nee
P3	Retailformule Retail & Styling 1.1 t/m 1.9 Begrippen en theoretische toepassingen	P/EO/1.1.1* het begrip retailformule beschrijven	Rekenmachine	ST	1	45	periode 3	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: economie en ondernemen (eons)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Etaleren Set praktische opdrachten: Etaleren Klassikale opdrachten	P/EO/1.2.2* artikelpresentaties maken aan de hand van een thema en een compositie		PT	2	90	periode 3	Nee
P3	Verkopen winkel Service & Sales 1.1 t/m 1.11 Begrippen en theoretische toepassingen	P/EO/2.1.1* service voor, tijdens en na de verkoop uitvoeren	Rekenmachine	ST	1	45	periode 3	Ja
P3	Inpakken Set praktische opdrachten Cadeau inpakken Geschenken set samenstellen	P/EO/2.2.4* decoratief inpakken		PT	2	90	periode 3	Nee
P3	Goederen ontvangen Stock & Supplies 1.1 t/m 1.6 Begrippen en theoretische toepassingen	P/EO/3.1.1* goederen ontvangen	Rekenmachine	ST	1	45	periode 3	Ja
P3	Goederen bestellen Set praktische opdrachten goederen bestellen, rekening houdend met: - minimum- en maximumvoorraad - afzet - levertijd - bestelkosten/ afleveringskosten - voorraadkosten: ruimte-, rente- en risicokosten - besteleenheid	P/EO/3.2.2* goederen bestellen		PT	2	90	periode 3	Nee
P3	Gegevens verwerken Office & Support 1.1 t/m 1.6 Begrippen en theoretische toepassingen	P/EO/4.1.1 documenten sorteren en archiveren in de bedrijfsstructuur	Rekenmachine	ST	1	45	periode 3	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: economie en ondernemen (eons)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Schrijven Set praktische opdrachten Zakelijke brieven Telefonisch communiceren Voorraadbeheer	P/EO/4.2.3* zakelijke communicatie verzorgen		PT	2	90	periode 3	Nee
Totaal schoolexamen					20			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Bij het vak Engels leer je de Engelse taal gebruiken in alledaagse situaties. Je oefent met luisteren, lezen, spreken en schrijven. Je leert bijvoorbeeld gesprekken voeren, Engelse teksten begrijpen, vragen stellen en beantwoorden en korte teksten schrijven.

Ook leer je meer over Engelstalige landen en hun cultuur. De Engelse taal is belangrijk op school, tijdens een vervolgopleiding, op het werk en in het dagelijks leven. Daarom werken we aan praktische vaardigheden die je kunt gebruiken in situaties die je later kunt tegenkomen.

Periode ***	Leerstof/Inhoud	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Gespreksvaardigheid A2 Gespreksvaardigheid A2 1. Ik kan mezelf voorstellen. 2. Ik kan vertellen over school. 3. Ik kan vertellen over mijn toekomstplannen. 4. Ik kan een plaatje beschrijven en er wat over vertellen. 5. Ik kan praten over een eigen onderwerp.	MVT/K/3/6	n.v.t.	MT	3	15 min	Periode 3	Nee
Totaal schoolexamen					3			

* Toetsvorm:

MT = mondelinge toets
 PO = praktische opdracht
 ST = schriftelijke toets
 KLV = kijk-/luistervaardigheid

** Afnamemoment:

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
 Les = afname tijdens vakles
 Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

*** P = periode

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Bij HBR leer je vooral door te doen. Je maakt kennis met verschillende werkzaamheden binnen horeca, bakkerij en recreatie. Gastheerschap Tijdens het praktijkvak Gastheerschap maken de leerlingen kennis met het restaurant, en gaan ze hun eerste stappen zetten in bedieningsvaardigheden. Hierbij kun je denken aan het ontvangen van gasten, het opdekken van tafels, het serveren en uitserveren van dranken en gerechten en algemene zaken als sociale hygiëne en restaurantkennis.

Keuken

Tijdens de praktijklessen Keuken zetten de HBR leerlingen hun eerste stappen in een professionele keuken-setting. Dit begint bij Hygiëne, en de keuken “leren kennen” Daarna komen snijvaardigheden en basistechnieken aan bod. In de keuken wordt gewerkt met verse basisingredienten en werken de leerlingen toe naar het zelfstandig bereiden van een 3-gangen menu

Bakkerij

In onze bakkerij maken de leerlingen uitgebreid kennis met het bereiden van brood- en banketproducten. Daarnaast wordt aandacht besteed aan theoretische kennis, veiligheid en hygiëne. De intentie is om producten te vervaardigen die “verkoopbaar” zijn, en in samenwerking met andere profielen kunnen worden ingezet voor de verkoop.

Recreatie

Bij het vak Recreatie bestuderen de leerlingen wat mensen doen in hun vrije tijd ter ontspanning, en verbinden we deze kennis aan de andere profielvakken.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Bakkerij, Bakken 1 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	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		ST	1			Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Bakkerij, Bakken 1 (praktijk toets) ongevuld en gevuld klein brood 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	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		PT	2	180 min.	P1	Nee
P1	Gastheerschap, Bedrijfsvoering (schriftelijke toets) hoofdstuk 1 en 2 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	P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerijen Recreatie omgeving. P/HBR/1.4 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan:		ST	1	45 min.	P1	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Gastheerschap, Bedrijfsvoering (praktijk toets) Mastiek maken en Mise En Place restaurant 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	P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerijen Recreatie omgeving. P/HBR/1.4 Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan:		PT	2	180 min.	P1	Nee
P1	Keuken, Keuken (schriftelijke toets) hoofdstuk 1 en 2 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	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		ST	1	45 min.	P1	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Keuken, Koken (praktijk toets) 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	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		PT	2	180 min.	P1	Nee
P1	Recreatie, 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.	P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten		ST	1	45 min		Ja
P1	Recreatie, doelgroep De leerling kan: 1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen Praktijk Doelgroep opdracht.	P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten		PT	2			Nee

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Bakkerij, Bakken 2 luxe- en streekproducten, bladerdeeg bereidingen, zanddeeg 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		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:	PT	2	180 min.	P2	Nee
P2	Bakkerij, Bakken 2 Hoofdstuk 3 en 4 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		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:	ST	1	45 min.	P2	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Gastheerschap, Restaurant Serveertechnieken en uitserveertechnieken 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 mel		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerijen 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.	PT	2	180 min.	P2	Nee
P2	Gastheerschap, Restaurant hoofdstuk 3 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 mel		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerijen 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.	ST	1	45 min.	P2	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Keuken, Keuken Hoofdstuk 3 en 4 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		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	ST	1	45 min.	P2	Ja
P2	Keuken, Koken 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		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	PT	2	180 min.	P2	Nee
P2	Recreatie, gasten 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	P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.		ST	1	45 min		Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Recreatie, reisbureau 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 Praktijk Opdracht reisbureau	P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.		PT	2			Nee
P3	Bakkerij, Bakken 3 Zanddeeg, kostdeeg en beslagwerk 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		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	PT	2	180 min.	P3	Nee
P3	Bakkerij, Bakken 3 Hoofdstuk 5 en 6 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		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	ST	1	45.min	P3	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Gastheerschap, Restaurant Hoofdstuk 4 en 5 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		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerijen Recreatie omgeving. P/HBR/1.2. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten	VT	1	45 min.	P3	Ja
P3	Gastheerschap, Restaurant menukaart en cocktailkaart ontwikkelen 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		P/HBR/1.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerijen Recreatie omgeving. P/HBR/1.2. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van gasten	VT	2	180 min.	P3	Nee
P3	Keuken, Keuken Hoofdstuk 5 en 6 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		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	VT	1	45 min.	P3	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: horeca, bakkerij en recreatie (hbr)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Keuken, Koken 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		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	PT	2	180 min.	P3	Nee
P3	Recreatie, promotie 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.	P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.		ST	1	45 min		Ja
P3	Recreatie, Droombedrijf 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. Praktijk Droombedrijf	P/HBR/4.1. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.		PT	2			Nee
Totaal schoolexamen					36			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: hout- en meubelverbinding (hmvb)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Vurenhouten werkstuk	K/BWI/16.1		PT	2		hele jaar	Nee
P1	Gereedschappen en materialen	K/BWI/16.2		PT	1		hele jaar	Nee
Totaal schoolexamen					3			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

KCKV is een kunstvak dat een half jaar duurt. Leerlingen werken binnen twee thema's en krijgen bij ieder thema een grote opdracht. Uit deze opdracht komt een kunstwerk. De eerste opdracht is 2D (tekenen/schilderen) de tweede opdracht is 3D. Bij ieder opdracht gaan de leerlingen schetsen, uitwerken en afronden. Aan het eind van de opdrachten vullen ze een reflectieformulier in en houden ze een kunstdossier bij, in het kunstdossier zetten de leerlingen foto's van hun gemaakte opdrachten. Naast de lessen doen de leerlingen ook mee aan kunstactiviteiten. Aan het begin van het jaar is het Cubefest en in het midden van het jaar is er een toneelstuk in het lokaal. De leerlingen hoeven niet mee te spelen maar kijken toe. Voor de opdrachten in de lessen en voor de kunstactiviteiten krijgt de leerling een beoordeling, niet in de vorm van een cijfer maar in de vorm van O, V en G (onvoldoende, voldoende en goed). De leerling moet voor alles minstens een V hebben om over te mogen naar volgend jaar, het is namelijk verplicht om dit vak af te ronden.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
AFSE	Afgesloten schoolexamen			VT	1			Nee
Totaal schoolexamen					1			

* Toetsvorm:

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

** Afnamemoment:

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

*** P = periode

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Maatschappijleer in 3Basis gaat over de samenleving waarin je leeft en de rol die mensen daarin spelen. Dit schooljaar maak je kennis met verschillende maatschappelijke onderwerpen die aansluiten bij actuele ontwikkelingen en vraagstukken.

We starten met het thema **Wat is maatschappijleer?**, waarbij je onderzoek doet naar een maatschappelijk probleem. Vervolgens leer je bij **Media** hoe beeldvorming en stereotypering ontstaan en welke invloed media hebben op de manier waarop mensen naar de samenleving kijken.

In de thema's **Cultuur en identiteit** en **Pluriforme samenleving** onderzoek je hoe mensen worden gevormd door hun omgeving en hoe verschillende culturen en achtergronden samenleven in Nederland. Daarnaast besteed je aandacht aan **Werk**, **Criminaliteit en rechtsstaat** en **Politiek**, waarbij je leert over maatschappelijke verschillen, de werking van de rechtsstaat en de manier waarop Nederland wordt bestuurd.

Tijdens de lessen werk je met actuele voorbeelden, bronnen en opdrachten. In het PTA staat beschreven welke toetsen, praktische opdrachten en vaardigheden dit schooljaar van je verwacht worden.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Toets H1 - Wat is maatschappijleer & H2 - Media Je leert onderzoek doen naar een zelf gekozen maatschappelijk probleem. Je leert hoe mensen zich een beeld vormen over de maatschappij en welke rol de media daarin spelen Leermiddelen: - Leertaak met de opdracht - Hoofdstuk 1 'Wat is maatschappijleer?' uit het leswerkboek - Hoofdstuk 2 'Media' uit het leswerkboek	ML1/K/7		ST	1	45 min.	periode 1	Ja
P1	PO H3 - Cultuur en identiteit 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	ML1/K/4		PT	1		periode 1	Nee

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: maatschappijleer 1 (ma)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Toets H3 - Cultuur en identiteit + H7 - Pluriforme samenleving 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.	ML1/K/4		ST	1	45 min.	periode 1	Ja
P2	PO H8 - Werk 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	ML1/K/6		PT	1		periode 2	Nee
P2	Toets Rechtsstaat - H5 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	ML1/K/6		ST	1	45 min.	periode 2	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: maatschappijleer 1 (ma)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Toets H4 - Politiek + H6 - Nederland en de wereld 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	ML1/K/6		ST	1	45 min.	periode 3	Ja
P3	PO H4 - Politiek + H6 - Nederland en de wereld 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'	ML1/K/1/5		PT	1		periode 3	Nee
Totaal schoolexamen					7			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
 PO = praktische opdracht
 ST = schriftelijke toets
 KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
 Les = afname tijdens vakles
 Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: natuur- en scheikunde I (nsk1)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Krachten (H4 Krachten) De leerlingen leren, - Verschillende soorten krachten herkennen en hiervan de werking en toepassingen - De krachten herkennen en samenstellen - Constructies herkennen - De invloed van de kracht en de oppervlakte op de druk van een voorwerp Theorie: H4 Krachten			ST	2			Ja
P1	Stoffen en materialen (H2 Stoffen) De leerlingen leren: - Een verband tussen soorten materialen, hun eigenschappen en praktische toepassingen in het dagelijks leven en bij beroepssituaties. - Stoffen aan de hand van ten minste een aantal eigenschappen genoemd bij vakbegrippen. - De gevaren van stoffen voor de mens en je laat dit zien doordat je veilig werkt en verantwoord om gaat met deze stoffen. - Hoe bij de keuze van stoffen en materialen rekening kan worden gehouden met effecten voor het milieu - Manieren om verantwoord met afval om te gaan. - Processen uit het dagelijks leven als onomkeerbare, chemische reacties. - De bouw van stoffen en materialen in termen van moleculen en atomen te beschrijven. - Het gedrag van atomen en moleculen in de verschillende fasen. waarin stoffen voorkomen te herkennen. Theorie: H2 Stoffen			ST	2			Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: natuur- en scheikunde I (nsk1)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Elektrische energie (H4 Elektriciteit) De leerlingen leren: - Elektrische schakelingen de onderdelen naar aard en functie en de symbolen ervan te herkennen en te beschrijven. - Hoe en met welke meetinstrumenten verschillende grootheden gemeten kunnen worden in een elektrische schakeling. - Het principe van een gesloten stroomkring toe in serie- en parallelschakelingen. - Je gebruikt, interpreteert en past Elektrische schakelingen aan te passen, te gebruiken en te interpreteren en verklaart de werking van de componenten van tenminste de toepassingen die genoemd staan bij vak begrippen. - Een relatie te leggen tussen serieschakelingen en in parallelschakelingen een relatie tussen spanning en stroomsterkte en voert hiermee berekeningen uit. - Te berekenen het vermogen van apparaten, het totale vermogen en het energieverbruik in serieschakelingen en parallelschakelingen. - Je maakt een beargumenteerde keuze uit gelijksoortige elektrische apparaten ten aanzien van energiegebruik, rendement, capaciteit, levensduur en veiligheid. - Je legt uit hoe een stroomkring beveiligd kan worden en hoe de beveiliging werkt. - Je legt het verschil uit tussen geleiders en isolatoren in praktische situaties. Theorie: H1 Elektriciteit			ST	2			Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: natuur- en scheikunde I (nsk1)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Licht en beeld (H3 Licht) De leerlingen leren/herkennen: Je past rechte lichtstralen, verschillende soorten lichtbundels en schaduwvorming toe. Je past de werking van vlakke spiegel toe. Je herkent verschillende soorten lenzen en je past de werking van de bolle lens toe. Je past beeldvorming bij het menselijk oog en oogafwijkingen toe. Je past kleurvorming toe. Mogelijk dat je bij een van de bovenstaande leerdoelen een of meerdere apparaten practica, begrips-practica of onderzoekspractica gaat uitvoeren. Theorietoets: H3 Licht			ST	2			Ja
P3	Verbranden en verwarmen (H6 Energie en warmte) De leerlingen leren: - Je legt de werking van warmte-isolerende maatregelen uit aan de hand van toepassingen. - Je legt uit hoe transport van warmte plaatsvindt. - Je beschrijft het omzetten van energie van de ene vorm in de andere vorm, en je voert hierover berekeningen uit. Theorie: H6 Energie en warmte			ST	2			Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: natuur- en scheikunde I (nsk1)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Beweging (H5 Beweging) De leerlingen leren, - Je maakt berekeningen en voert redeneringen uit waarbij natuurkundige begrippen en formules worden toegepast in situaties van verkeer en veiligheid. - Je verklaart verschijnselen van traagheid, die zich bij snelheidsverandering voordoen. Theorie: H5 Beweging			ST	2			Ja
Totaal schoolexamen					12			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Je maakt kennis met verschillende werkzaamheden binnen techniek, zoals produceren, installeren en werken met elektrische systemen. Je leert onder andere technische tekeningen lezen, materialen bewerken, onderdelen maken en monteren en eenvoudige installaties aanleggen. Daarbij werk je veilig, nauwkeurig en leer je technische problemen oplossen.

In het PTA staat welke onderdelen je tijdens de opleiding afrondt en hoe deze worden getoetst. Met praktische opdrachten en toetsen laat je zien wat je hebt geleerd en welke technische vaardigheden je beheerst. Zo bereid je je voor op het examen én op een technische vervolgopleiding binnen het mbo.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	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	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.		ST	1	45 min	hele jaar	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: produceren, installeren en energie (pie)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	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	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.		ST	1		hele jaar	Nee
P1	Besturen en automatiseren (schriftelijke toets) Installeren en monteren De leerling leert: - Een sanitaire installatie aanleggen - Een elektrische huisinstallatie aanleggen Theorie: Hoofdstuk 1 Hoofdstuk 2	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.		ST	1	45 min	hele jaar	Ja

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: produceren, installeren en energie (pie)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Installeren en monteren (schriftelijke toets) Installeren en monteren De leerling leert: • Een sanitaire installatie aanleggen • Een elektrische huisinstallatie aanleggen Theorie: Hoofdstuk 1 Hoofdstuk 2	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.		ST	1		hele jaar	Nee
P1	Installeren en monteren (praktijk toets) Installeren en monteren De leerling leert: • Een sanitaire installatie aanleggen • Een elektrische huisinstallatie aanleggen Theorie: Hoofdstuk 1 Hoofdstuk 2	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.		ST	1		hele jaar	Nee

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: produceren, installeren en energie (pie)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Besturen en automatiseren (praktijk toets) Installeren en monteren De leerling leert: • Een sanitaire installatie aanleggen • Een elektrische huisinstallatie aanleggen Theorie: Hoofdstuk 1 Hoofdstuk 2	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.		ST	1		hele jaar	Nee
P1	Bewerken en verbinden van materialen (praktijk toets) De leerling leert: • Producten maken door het vervormen en scheiden van materialen • Onderdelen samenstellen aan de hand van een werktekening	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.		ST	1		hele jaar	Nee

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Bewerken en verbinden van materialen (schriftelijke toets) De leerling leert: • Producten maken door het vervormen en scheiden van materialen • Onderdelen samenstellen aan de hand van een werktekening	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.		ST	1	45 min	hele jaar	Ja
Totaal schoolexamen					8			



← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: produceren, installeren en energie (pie)

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: robotica (robo)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Eindopdracht	K/PIE/12.1/12.2		PT	3		hele jaar	Nee
Totaal schoolexamen					3			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

In de bovenbouw van VMBO-BB leer je bij het vak Wiskunde hoe je rekent, formules gebruikt en wiskundige problemen oplost. Je oefent met onderwerpen zoals algebra, meetkunde, procenten, grafieken en statistiek. Je leert logisch nadenken en wiskunde toepassen in situaties uit het dagelijks leven. Het vak combineert theorietoetsen met praktische opdrachten, zoals het uitwerken van rekenvraagstukken, werken met grafieken en het maken van onderzoeks- en toepassingsopdrachten.

De examenstof voor het VMBO is opgebouwd uit vier vaste hoofddomeinen:

- Meetkunde (denk aan: vlakke figuren, ruimtefiguren en hoeken berekenen)
- Algebra (denk aan: formules, tabellen en grafieken)
- Rekenen (denk aan: procenten, breuken en verhoudingen)
- Statistiek (denk aan: diagrammen en gemiddelde)

Bij wiskunde leer je niet alleen regels en formules uit je hoofd, maar vooral begrijpen hoe je deze kunt toepassen om problemen op te lossen. Je oefent met het maken van berekeningen, het analyseren van grafieken, het oplossen van vergelijkingen en het leggen van verbanden tussen verschillende wiskundige onderwerpen en situaties uit het dagelijks leven.

In het examenjaar werk je toe naar het centraal examen wiskunde. Daarbij is het belangrijk dat je regelmatig oefent met examenvragen, nauwkeurig leert rekenen en begrijpt hoe je je uitwerkingen duidelijk en overzichtelijk opschrijft.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P3	Toepassingsopdracht Statistiek Je leert: - Het gemiddelde bij een frequentietabel berekenen. - Een schematische tekening van wegen en verbindingen aflezen. - Een boomdiagram tekenen. - Een boomdiagram aflezen. - Een cirkeldiagram aflezen. - Een staafdiagram aflezen. Lesstof: Leerboek moderne wiskunde 13e editie H.3: Statistiek	WI/K/7, 8 Geïntegreerde wiskundige activiteiten Statistiek	Rekenmachine Geodriehoek Woordenboek NE-NE	PT	1	180 min		Nee

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
	Totaal schoolexamen				1			



← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: wiskunde (wi)

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: woon- en kantoortechnologie (wkt)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Woon- en kantoortechnologie (schriftelijke toets)	K/PIE/12.1/12.2		ST	1		hele jaar	Nee
P1	Woon- en kantoortechnologie (praktische toets)	K/PIE/12.1/12.2		PT	1		hele jaar	Nee
Totaal schoolexamen					2			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer

Vakinleiding

Bij het profiel Zorg en Welzijn leer je hoe je op een goede en professionele manier met en voor mensen werkt. Je bent vooral praktisch bezig en leert door te doen. Zo ga je aan de slag met gezonde voeding en leefstijl, koken, verzorgen, activiteiten organiseren, werken aan een veilige en prettige omgeving en het gebruiken van ICT en technologie in de zorg. Je leert daarbij goed samenwerken, communiceren en rekening houden met de wensen en behoeften van anderen. In leerjaar 3 en 4 oefen je deze vaardigheden tijdens verschillende praktijkopdrachten en laat je in praktijktoetsen zien wat je hebt geleerd.

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P1	Ruimte inrichten Je kan ondersteunen bij aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw. Ook weet je hoe je een ruimte moet inrichten. Boek: mens en zorg, mens en omgeving	P/ZW/2.4 P/ZW/2.5 P/ZW/4.5		PT	1		Periode 1 en 2	Nee
P2	Balie- en zorgactiviteiten 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	P/ZW/2.3 P/ZW/4.1 P/ZW/4.2		PT	1	60 min	Periode 2 en 3	Ja
P2	Kooktoets Je kan professioneel koken in de keuken volgens recept en de hygiëneregels. Daarbij kan je de gezonde maaltijd opdienen. Boek: mens en gezondheid	P/ZW/1.2		PT	1	90 min	Periode 2 en 3	Ja
P2	Ziekteverschijnselen Je kan informatie zoeken en geven over vaak voorkomende ziekten en ziekteverschijnselen Boek: mens en zorg	P/ZW/4.4		PT	1		hele jaar	Nee

← PTA 2026-2027 Leerjaar: BB 3 Vak: zorg en welzijn (zw)

Periode ***	Leerstof/Inhoud Wat moet je leren/kunnen/weten voor deze toets	Eindterm/ Domein	Toegestane hulpmiddelen	Toetsvorm van het SE *	Weging schoolexamen	Toets- duur	Afname- moment **	Herkans- baar
P2	Leefstijl Je kan informatie opzoeken en geven over gezonde leefstijl en over voedings- en bewegingspatroon. Daarbij kan je uitleggen welke aspecten invloed hebben op fysieke, psychische en sociale gezondheid. Boek: mens en gezondheid	P/ZW/1.1 P/ZW/1.3		PT	1		hele jaar	Nee
P3	Mens en activiteit 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	P/ZW3.1 P/ZW3.2 P/ZW3.3		PT	1		hele jaar	Nee
P3	Textiel en schoonmaakwerkzaamheden Je kan schoonmaakwerkzaamheden professioneel uitvoeren en op de juiste wijze textiel verzorgen. Boek: mens en omgeving	P/ZW/2.1 schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren. P/ZW/2/2 textiel verzorgen.		PT	1	45	Periode 1-3	Ja
Totaal schoolexamen					7			

*** Toetsvorm:**

MT = mondelinge toets
PO = praktische opdracht
ST = schriftelijke toets
KLV = kijk-/luistervaardigheid

**** Afnamemoment:**

TW1 = toetsweek 1 · TW2 = toetsweek 2 · TW3 = toetsweek 3
Les = afname tijdens vakles
Centraal = gehele leerjaar op één moment roosteren buiten toetsweek

***** P = periode**

Weging van het schoolexamencijfer