PTA Module HBR Bakkerij

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Bakkerij  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets code   | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4 |   |   |   |   |   |   |  |
| 3BB-Bakk-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE/CE |
| 3BB-Bakk -02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten  | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE/CE |
| 3BB-Bakk -03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten | 270 minuten  | 30%  | Nee  | SE/CE |
| 3BB-Bakk-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproductenP/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE/CE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |

PTA Module HBR Gastheerschap

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Gastheerschap  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets code   | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4 |   |   |   |   |   |   |  |
| 3BB-GHS-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgevingP/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gastenP/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamhedenP/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE/CE |
| 3BB- GHS -02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgevingP/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gastenP/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamhedenP/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE/CE |
| 3BB- GHS -03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgevingP/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gastenP/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamhedenP/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken | 270 minuten  | 30%  | Nee  | SE/CE |
| 3BB- GHS-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgevingP/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gastenP/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamhedenP/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE/CE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |

PTA Module HBR Keuken

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Keuken  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets code   | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4 |   |   |   |   |   |   |  |
| 3BB-Keu-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE/CE |
| 3BB-Keu -02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE/CE |
| 3BB-Keu-03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. | 270 minuten  | 30%  | Nee  | SE/CE |
| 3BB-Keu-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE/CE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |

PTA Module HBR Recreatie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Recreatie  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets  Code  | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4  |   |   |   |   |   |   |  |
| 3BB-Rec-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE/CE |
| 3BB-Rec-02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE/CE |
| 3BB-Rec-03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. | 270 minuten  | 30%  | Nee   | SE/CE |
| 3BB-Rec-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE/CE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |

PTA Module HBR Brood- en banketspecialisatie

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Brood- banketspecialisatie  | en  |  Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  |  | Leerweg  | : BB  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets code   | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4 |   |   |   |   |   |   |  |
| 4BB-Bbsp-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE |
| 4BB-Bbsp -02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE |
| 4BB-Bbsp -03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem | 270 minuten  | 30%  | Nee  | SE |
| 4BB-Bbsp-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |

PTA Module HBR Patisserie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Patisserie | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets  Code  | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4  |   |   |   |   |   |   |  |
| 4BB-pati-01  | Periode 1-8 | ST  |  Theoretische opdracht  | K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE |
| 4BB-pati-02  | Periode 1-8 | ST  | Theoretische eindtoets | K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE |
| 4BB-pati-03  | Periode 1-8 | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk | 270 minuten  | 30%  | Nee   | SE |
| 4BB-pati-04 | Periode1-8 | SV | Beoordeling Reader  | K/HBR/5.1Het beheren van patisserieproducten.K/HBR/5.2Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereidingo suikerwerk |  | 15% | nee | SE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |



 PTA Module HBR Gastheerspecialisatie

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Vak  | : HBR Profiel Gastheerspecialisatie  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets  Code  | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4  |   |   |   |   |   |   |  |
| 4BB-ghsp-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE |
| 4BB-ghsp-02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE |
| 4BB-ghsp-03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren | 270 minuten  | 30%  | Nee   | SE |
| 4BB-ghsp-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |
|  |



PTA Module HBR Keukenspecialisatie

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Keukenspecialisatie  |  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  |  | Leerweg  | : BB  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets code   | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4  |   |   |   |   |   |   |  |
| 4BB-Kksp-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE |
| 4BB-Kksp -02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE |
| 4BB-Kksp-03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie | 270 minuten  | 30%  | Nee  | SE |
| 4BB-Kksp-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE |
| SE-eindcijfer  |  |  |  |   | 100%  |  |  |



PTA Module HBR Traiteur

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Vak  | : HBR Module Traiteur  | Schooljaar  | : 2023- 2025 |
| Leerjaar  | : 3-4  | Leerweg  | : BB  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Toets code   | Periode  | Toets vorm   | Omschrijving  | Exameneenheid   | Toets duur  |  Weging in %  | Herkansbaar   | SE/CE |
|   | Leerjaar 3-4 |   |   |   |   |   |   |  |
| 4BB-Trai-01  | Periode 1-8  | ST  |  Theoretische opdracht  | K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering | 45 minuten  | 25%  | Nee   | SE |
| 4BB-Trai-02  | Periode 1-8  | ST  | Theoretische eindtoets | K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering | 70 minuten  | 30%  | Ja   | SE |
| 4BB-Trai-03  | Periode 1-8  | BPB  | Eindtoets Praktijkopdracht  | K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering | 270 minuten  | 30%  | Nee  | SE |
| 4BB-Trai-04  | Periode 1-8  | SV  | Beoordeling Reader  | K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproductenK/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering | n.v.t.  | 15%  | Nee  | SE |
| SE-eindcijfer |  |  |  |   | 100%  |  |  |