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 bakkerijproducten  P/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 bakkerijproducten  P/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 bakkerijproducten  P/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 bakkerijproducten  P/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 omgeving  P/HBR/1.2  Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten  P/HBR/1.3  Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden  P/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 omgeving  P/HBR/1.2  Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten  P/HBR/1.3  Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden  P/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 omgeving  P/HBR/1.2  Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten  P/HBR/1.3  Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden  P/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 omgeving  P/HBR/1.2  Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten  P/HBR/1.3  Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden  P/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/5.1  Het beheren van patisserieproducten.  K/HBR/5.2  Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals:  o chocolade  o marsepein  o desserts  o ijsbereiding  o suikerwerk | 45 minuten | 25% | Nee | SE |
| 4BB-pati-  02 | Periode  1-8 | ST | Theoretische eindtoets | K/HBR/5.1  Het beheren van patisserieproducten.  K/HBR/5.2  Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals:  o chocolade  o marsepein  o desserts  o ijsbereiding  o suikerwerk | 70 minuten | 30% | Ja | SE |
| 4BB-pati-  03 | Periode  1-8 | BPB | Eindtoets  Praktijkopdracht | K/HBR/5.1  Het beheren van patisserieproducten.  K/HBR/5.2  Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals:  o chocolade  o marsepein  o desserts  o ijsbereiding  o suikerwerk | 270 minuten | 30% | Nee | SE |
| 4BB-pati-04 | Periode  1-8 | SV | Beoordeling Reader | K/HBR/5.1  Het beheren van patisserieproducten.  K/HBR/5.2  Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals:  o chocolade  o marsepein  o desserts  o ijsbereiding  o 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 cateringproducten  K/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 cateringproducten  K/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 cateringproducten  K/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 cateringproducten  K/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  % |  |  |