



PROGRAMMA

TOETSING & AFSLUITING

3 BB-KB

schooljaar 2020-2021

Algemeen gedeelte

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

Dit is het **PTD (Programma van Toetsing en Doorstroom)** en het **PTA (Programma van Toetsing en Afsluiting)** voor klas 3.

Het PTD is een belangrijk document. Je kunt hierin lezen welke toetsen je dit jaar krijgt, waar je toetsen over gaan en hoeveel keer de toetsen meetellen. Je vakdocent zal je van de precieze datum en inhoud van een toets op de hoogte brengen. Je periodecijfer is steeds het gemiddelde van alle repetities, praktijkopdrachten en verslagen vanaf de eerste toets tot de datum van inlevering van de cijfers (= voortschrijdend gemiddelde).

De meeste vakken zullen een PTD hanteren. Die cijfers tellen niet mee voor je eindcijfer **schoolexamen**.

Sommige vakken hebben een **PTA (Programma van Toetsing en Afsluiting)** in klas 3.

Dat geldt voor Maatschappijleer en KV1. Deze vakken sluit je af in klas 3. Je krijgt ze niet meer in klas 4, maar ze moeten wel voldoende zijn om naar klas 4 te gaan. Zie overgangsregeling op de site.

Voor Maatschappijleer krijg je een cijfer dat direct (100%) meetelt voor het Eindexamen. Het is dus belangrijk dat je dit zo hoog mogelijk afsluit.

Het beroepsgerichte profielvak heeft een **tweejarig PTA**. Alle behaalde resultaten tellen bij dit vak namelijk al mee voor je examen.

Lees naast het **PTD** en **PTA** dus ook het **examenreglement**, dat te vinden is op de site (www.rietlanden.nl >> leerlingen >> Examens en toetsen). Hierin staat onder andere vermeld dat je een **PTA** toets of examen alleen mag inhalen als je een **geldige reden** had om afwezig te zijn en wat jij en je ouders dan vooraf moeten doen. Ook voor het inleveren van verslagen, werkstukken, e.d. gelden regels. Dit moet uiterlijk op de datum die je docent opgeeft. Is het te laat dan kost het je punten en/of vrije tijd!

Als je om een *geldige reden* een **PTA** toets of inleverdatum gemist hebt, komt er (voorlopig) **inh** (nog in te halen) in Magister te staan. Dat kun je dus weer ophalen door de **PTA** toets in te halen of het werkstuk in te leveren.

Als je om een *ongeldige reden* afwezig was bij een **PTA** toets of te laat was met inleveren, staat er het cijfer **1,1** in Magister. Je moet echter alle schoolexamenstof gedaan hebben, wil je deel kunnen nemen aan het centraal examen in leerjaar 4. Er mag dus geen 1,1 blijven staan. Zorg er dus voor dat je alle schoolexamenstof in leerjaar 3 met een behaald cijfer hebt afgesloten. Heb je een **PTA** toets gemist, krijg je deze, indien mogelijk, tijdens de eerstvolgende les van het betreffende vak, of maak je deze binnen 2 weken op een ander tijdstip. Je komt dus altijd voorbereid in de volgende les. Als je nog gemiste cijfers hebt binnen het PTA aan het einde van leerjaar 3, kun je niet over naar leerjaar 4.

Herkansen

Per vak staan de herkansmogelijkheden beschreven in het PTA. Je hebt de mogelijkheid om 2 toetsen per periode te herkansen. Het hoogst behaalde cijfer telt.

Perioden

Klas 3 heeft 4 perioden:

- **Periode 1:** t/m 30-10-2020 – cijfers worden vastgesteld op 03-11-2020
- **Periode 2:** t/m 22-01-2021 – cijfers worden vastgesteld op 22-01-2021
- **Periode 3:** t/m 02-04-2021 – cijfers worden vastgesteld op 01-04-2021
- **Periode 4:** t/m 29-06-2021 – cijfers worden vastgesteld op 25-06-2021

Voor het schooljaar 2021-2022 zijn de exacte data van de periodes nog niet vastgesteld.

Overgang van klas 3BK naar 4BK

Voor de overgang van klas 3 naar 4 geldt dat op het laatste rapport de cijfers worden afgerond op hele getallen. Je gemiddelde cijfer is of een **PTD** cijfer, of een **PTA** cijfer (beroepsgerichte vak, maatschappijleer en kunstvakken). Alle onderdelen tellen mee voor de overgang en moeten zijn gemaakt en/of ingeleverd.

Een leerling wordt bevorderd van klas 3 naar klas 4 als:

Een er **maximaal 3 tekortpunten** zijn, mits het laagste cijfer niet lager is dan een 4 en als het gemiddelde van de rapportcijfers minimaal een 6 is;

- voor het kernvak Nederlands minimaal een 5 behaald is;
- de vakken maatschappijleer, lichamelijke opvoeding en kunstvakken met een voldoende zijn afgesloten.

N.B. Als een leerling niet voldoet aan bovenstaande normen beslist de docentenvergadering over een passend traject.

We wensen je een fijn en succesvol schooljaar!
Het BK-team

Inhoudsopgave PTA 3 B/K SG de Rietlanden

Maatschappijleer.....	4
Kunstzinnige vorming.....	6
Loopbaanleren	8
Economie en Ondernemen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Zorg en Welzijn.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Horeca, Bakkerij en recreatie	22

MAATSCHAPPIJLEER

PTA leerjaar 3 BB 2020-2021		Naam vak: Maatschappijleer				
Kolomnummer Magister	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansbaar Ja / nee
MA 101	ML1/K/1, 2, 3	Praktische opdracht - H.1 Wat is maatschappijleer?	PT	1	1	Ja
MA 102	ML1/K/7	H.5 Media	ST	1	1	Ja
MA 201	ML1/K/4	H.2 Jongeren + H.4 Pluriforme samenleving	ST	1	2	Ja
MA 202	ML1/K/4	Praktische opdracht - H.2 Jongeren + H.4 Pluriforme samenleving	PT	1	2	Ja
MA 302	ML1/K/6	H3. Politiek	ST	1	3	Ja
MA 303	ML1/K/6	Praktische opdracht - H3. Politiek	PT	1	3	Ja
MA 401	ML1/K/1 en 5	Praktische opdracht – H.6 Werk	PT	1	4	Ja
MA 402	ML1/K/6	H.7 Criminaliteit	ST	1	4	Ja
MA 403	ML1/K/4, 5, 6, 7	SE-toets Hierin worden alle thema's die gedurende het jaar behandeld zijn, herhaald en afgetoetst.	ST	2	4	Nee

PTA leerjaar 3 KB 2020-2021		Naam vak: Maatschappijleer				
Kolomnummer Magister	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansbaar Ja / nee
MA 101	ML1/K/1, 2, 3	Praktische opdracht - H.1 Wat is maatschappijleer?	PT	1	1	Ja
MA 102	ML1/K/7	H.5 Media	ST	1	1	Ja
MA 201	ML1/K/4	H.2 Jongeren + H.6 Pluriforme samenleving	ST	1	2	Ja
MA 202	ML1/K/4	Praktische opdracht - H.2 Jongeren + H.6 Pluriforme samenleving	PT	1	2	Ja
MA 301	ML1/K/6	H3. Politiek + H.4 - Nederland en de wereld	ST	1	3	Ja
MA 302	ML1/K/6	Praktische opdracht - H3. Politiek + H.4 - Nederland en de wereld	PT	1	3	Ja
MA 401	ML1/K/1 en 5	Praktische opdracht – H.8 Werk	PT	1	4	Ja
MA 402	ML1/K/6	H.9 Criminaliteit	ST	1	4	Ja
MA 403	ML1/K/4, 5, 6, 7	SE-toets Hierin worden alle thema's die gedurende het jaar behandeld zijn, herhaald en afgetoetst.	ST	2	4	Nee

Kunstzinnige Vorming 1

PTA leerjaar 3 B/K 2020-2021		Naam vak: KV1			
Kolomnummer Magister	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4
KCKV 101	Culturele activiteit KV/K/1, 2, 3, 4	Leerlingen maken kennis met verschillende kunstvormen buiten school	PT	1	1/4
KCKV102	Muziek/dans KV/K/3	Naar aanleiding van theorie maakt leerling werk in de vorm van beeldende werk/performance/prestatie	PT	1	1/4
KCKV 103	Film/ theater KV/K/1, 2, 3	Naar aanleiding van theorie maakt leerling werk in de vorm van beeldende werk/performance/prestatie	PT	1	1/4
KCKV 104	Mode/beeldend KV/K 1, 2, 3	Naar aanleiding van theorie maakt leerling werk in de vorm van beeldende werk/performance/prestatie	PT	1	1/4
KCKV 105	Fotografie KV/K 1, 2, 3	Naar aanleiding van theorie maakt leerling werk in de vorm van beeldende werk/performance/prestatie	PT	1	1/4
KCKV 106	Eindwerk KV/K/1,2,3,4	Naar aanleiding van theorie maakt leerling werk in de vorm van beeldende werk/performance/prestatie	PT	1	1/4

LOOPBAANLEREN

PTA leerjaar 3 B/K 2020-2021		Naam vak: LBL Beoordeling afgerond (A)/ niet afgerond (NA) op rapport			
Kolomnummer Magister	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0, 1, 2 of 3	Periode 1-4
	Bij kern beroepsgerichte vak: C1 en C2	De kandidaat is in staat om eigen loopbaanontwikkeling vorm te geven. Hij doet dat met een oriëntatie op de toekomstige opleidingen en (loop)baan door middel van een reflectie op het eigen handelen en reflectie op eigen ervaringen. De 5 loopbaancompetenties (kwaliteitenreflectie, motieven reflectie, werkexploratie, loopbaansturing, netwerken) worden ingezet om hier vorm aan te geven.			
	C1	Stage	PT	1	3
	C1	Verslaglegging stage	PT	1	4
	C1	Deelname aan loopbaangesprekken	MT	1	1-4
	C1	Sollicitatietraining	PT	1	3
	C1	Keuze voor een beroepsgericht keuzevak	PT/MT	1	4
	C2	C2) De kandidaat maakt zijn eigen loopbaanontwikkeling inzichtelijk voor zichzelf en voor anderen doormiddel van een loopbaandossier			
	C2	Expeditie MBO 3.0	PT	1	3
	C2	Oriënterende opdracht vervolgopleiding (aansluiten bij gekozen sector)	PT	1	3-4
	C2	Qompas voortgang	PT	1	1-4

PTA leerjaar 3 en 4 BK
2020-2022

Economie en Ondernemen

Kolomnummer Magister (wordt later ingevuld)	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3	Eindtermen omschrijving + toetsinhoud	Toetsvorm PT/ST/ MT/FT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansbaar Ja / nee
	P/EO/1.1	1 en 2 het begrip retailformule herkennen, omschrijven en toepassen. 3 de elementen uit de retailformule herkennen, omschrijven en toepassen (doelgroep, assortiment, concurrentiepositie) 4 de samenhang tussen doelgroep en distributie herkennen 9 de samenhang tussen promotie en presentatie en marktpositie herkennen, uitleggen en toepassen 11.11 Ontwerpen en maken van bijvoorbeeld tekstkaarten, posters, folders, borden, illustraties, tassen, logo's, verpakkingen, decoraties en opbouwmaterialen toepassen in presentaties	ST PT	3 2	1 1	ST= Ja PT= nee
	P/EO/1.1	1 en 2 begrip retailformule herkennen, omschrijven en toepassen. 3 De elementen uit de retailformule herkennen, omschrijven en toepassen (doelgroep, assortiment, concurrentiepositie) 4 De samenhang tussen doelgroep en distributie herkennen en toepassen. 5. het belang van vakkennis (artikelkennis) herkennen en toepassen 6 assortimentskennis verwerven, herkennen en toepassen 7 de samenhang tussen prijs en marktpositie herkennen 8 de samenhang tussen prijs t.a.v. marktpositie herkennen en toepassen 9 de samenhang tussen promotie en presentatie en de marktpositie herkennen en toepassen 10 de samenhang tussen promotie en presentatie en marktpositie herkennen, uitleggen en toepassen	ST PT	3 2	2 2	ST= Ja PT= nee
	P/EO/1.1	4 De samenhang tussen doelgroep en distributie herkennen en toepassen. 6 assortimentskennis verwerven, herkennen en toepassen 7 de samenhang tussen prijs en marktpositie herkennen	ST PT	3 2	3 3	ST= Ja PT= nee

	P/EO/1.2	8 de samenhang tussen prijs t.a.v. marktpositie herkennen en toepassen 9 de samenhang tussen promotie en presentatie en de marktpositie herkennen en toepassen 10 de samenhang tussen promotie en presentatie en marktpositie herkennen, uitleggen en toepassen 11 de samenhang tussen reclame en marktpositie en de marktpositie herkennen en toepassen 1 de verkoopfasen doorlopen				
	P/EO/1.1	4 De samenhang tussen doelgroep en distributie herkennen en toepassen. 7 de samenhang tussen prijs en marktpositie herkennen 8 de samenhang tussen prijs t.a.v. marktpositie herkennen en toepassen 9 de samenhang tussen promotie en presentatie en de marktpositie herkennen en toepassen 10 de samenhang tussen promotie en presentatie en marktpositie herkennen, uitleggen en toepassen 11 de samenhang tussen reclame en marktpositie en de marktpositie herkennen en toepassen	ST PT	3 2	4 4	ST= Ja PT= nee
	P/EO/1.2	1 de verkoopfasen doorlopen 2 afrekenhandelingen verrichten				
	P/EO/2.1	3 communicatie verzorgen 4 post verzorgen 5 secretariële ondersteuning verrichten	ST PT	3 2	1 1	ST= Ja PT= nee
	P/EO/2.2	1 communicatie verzorgen 4 bezoekers ontvangen				
	P/EO/2.1	3 communicatie verzorgen 4 post verzorgen 5 secretariële ondersteuning verrichten 6 data beheren	ST PT	3 2	2 2	ST= Ja PT= nee
	P/EO/2.2	1 communicatie verzorgen				

		2 klachten afhandelen 4 bezoekers ontvangen 5 het bedrijf presenteren				
	P/EO/2.1	1 het agendabeheer voeren 3 communicatie verzorgen 4 post verzorgen 5 secretariële ondersteuning verrichten 6 data beheren	ST PT	3 2	3 3	ST= Ja PT= nee
	P/EO/2.1 P/EO/2.2	2 bijeenkomsten organiseren 3 communicatie verzorgen 1 communicatie verzorgen 2 klachten afhandelen 3 klanten ontvangen 5 het bedrijf presenteren	ST PT	3 2	4 4	ST= Ja PT= nee
	P/EO/3.1 P/EO/3.2 P/EO/3.3	1 goederen ontvangen 4 derving tegengaan 1 goederen verzamelen 2 goederen verpakken en verzendklaar maken 3 goederen verzenden 1 administratief voorraadbeheer uitvoeren, voorraad controleren en inventariseren 2 goederen bestellen	ST PT	3 2	1 1	ST= Ja PT= nee
	P/EO/3.1	1 goederen ontvangen Verdere inhoud: Inkopen en bestellen zakelijk telefoneren	ST PT	3 2	2 2	ST= Ja PT= nee
	P/EO/3.1	1 goederen ontvangen 2 goederen opslaan 3 goederen verplaatsen, intern- en extern transport	ST PT	3 2	3 3	ST= Ja PT= nee
	P/EO/3.1	2 goederen opslaan 4 derving tegengaan	ST	3	4	ST= Ja

	P/EO/3.3	3 voorraad bijhouden, inventariseren en bestellen	PT	2	4	PT= nee
	P/EO/4.1	5 en 6 bedrijfsprocessen herkennen en benoemen	ST	3	1	ST= Ja
	P/EO/4.2	1 de formulierenstroom in het bedrijf bijhouden 2 financiële feiten verwerken in de boekhouding 3 de boekingsgang afsluiten 4 en 5 financiële data gebruiken: lezen, berekenen, interpreteren	PT	2	1	PT= nee
	P/EO/4.2	1 de formulierenstroom in het bedrijf bijhouden 2 financiële feiten verwerken in de boekhouding 4 en 5 financiële data gebruiken: lezen, berekenen, interpreteren	ST PT	3 2	2	ST= Ja PT= nee
	P/EO/4.2	2 financiële feiten verwerken in de boekhouding 3 de boekingsgang afsluiten 4 en 5 financiële data gebruiken: lezen, berekenen, interpreteren	ST PT	3 2	3	ST= Ja PT= nee
	P/EO/4.1	1 rechtsvormen en kenmerken van bedrijven herkennen 2 doelstellingen van bedrijven herkennen en benoemen 3 en 4 bedrijfsfuncties herkennen en benoemen 5 en 6 bedrijfsprocessen herkennen en benoemen	ST PT	3 2	4	ST= Ja PT= nee
	P/EO/4.2	2 financiële feiten verwerken in de boekhouding 4 en 5 financiële data gebruiken: lezen, berekenen, interpreteren				
Volgt in 2021-2022	Keuzevak 1: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 2: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 3: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	Keuzevak 4: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	SE- toetsweek	Oefenen in digitaal verwerken van leerstof	ST	1	7	nee

PTA leerjaar 3 en 4 Kader
2020-2022

Zorg & Welzijn
Beroepshouding wordt meegenomen in de praktijkbeoordeling

Kolomnummer Magister (wordt later ingevuld)	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansbaar Ja / nee
	Deeltaak P/ZW/1.1	Informatie geven over een gezonde leefstijl. De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/1.1.1	Uitleggen welke aspecten van invloed zijn op fysieke, psychische en sociale gezondheid	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/1.1.2	Een verband leggen tussen leefstijl, voedingspatroon, hygiëne, bewegen en gezondheid				
	P/ZW/1.1.3	Informatie zoeken en geven over het gebruik van genotmiddelen				
	P/ZW/1.1.4	De invloed van media op leefstijl beschrijven en herkennen				
	Deeltaak P/ZW/1.2	Een gezonde maaltijd samenstellen, bereiden en opdienen De leerling kan:				
	P/ZW/1.2.1	Een gezonde maaltijd samenstellen				
	P/ZW/1.2.2	Recepten lezen en omrekenen naar aantal personen				
	P/ZW/1.2.3	Een planning maken voor het correct uitvoeren van de werkzaamheden				
	P/ZW/1.2.4	Tijdens werkzaamheden rekening houden met hygiëne				
	P/ZW/1.2.5	Basisvaardigheden toepassen die noodzakelijk zijn voor de bereiding van een maaltijd				
	P/ZW/1.2.6	Materiaal en apparatuur hanteren bij de bereiding van gerechten in de privéhuishouding				
	P/ZW/1.2.7	Gerechten presenteren				
	P/ZW/1.2.8	Gebruikte materialen schoonmaken en opruimen				
	Deeltaak P/ZW/1.3	Ondersteunen bij een verantwoord voedings- en bewegingspatroon en dagritme De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/1.3.2	Informatie zoeken en geven over voedings- en bewegingspatroon en dagritme	PT	1		PT= Nee

	P/ZW/1.3.4	Voedings- en leefgewoonten observeren, herkennen, en de klant hierover adviseren				
	P/ZW/1.3.5	Uitleggen hoe het dagritme van invloed is op het fysieke en mentale welzijn				

	Deeltaak P/ZW/2.1	Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/2.1.1	Werkvolgorde en planning maken voor de uit te voeren werkzaamheden	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/2.1.2	Onderhoudsvoorschriften lezen, interpreteren en er naar handelen				
	P/ZW/2.1.3	Schoonmaakmiddelen, -apparatuur en –materialen kiezen en gebruiken				
	P/ZW/2.1.4	Werkzaamheden uitvoeren volgens plan				
	P/ZW/2.1.5	Gebruikte materialen schoonmaken en opruimen				
	Deeltaak P/ZW/2.2	Textiel verzorgen De leerling kan:				
	P/ZW/2.2.1	Eriketten lezen, interpreteren en er naar handelen				
	P/ZW/2.2.2	Was sorteren				
	P/ZW/2.2.3	Een was behandeling uitvoeren				
	P/ZW/2.2.4	Strijken, vouwen en opbergen van de was				
	Deeltaak P/ZW/2.3	Baliewerkzaamheden verrichten De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/2.3.1	Zich representatief en klantgericht opstellen	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/2.3.2	Een klant ontvangen en begroeten				
	P/ZW/2.3.3	Een informatief en zakelijk gesprek voeren				
	P/ZW/2.3.4	Zijn taalgebruik afstemmen op de klant en met name woordkeuze en stemgebruik				
	P/ZW/2.3.5	Een telefoonnotitie maken, een boodschap aannemen en doorgeven				
	P/ZW/2.3.6	Een telefonische afspraak maken				
	P/ZW/2.3.7	Schriftelijk rapporteren				
	P/ZW/2.3.8	Afscheid nemen				
	P/ZW/2.4	Ondersteunen bij het kiezen van aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw die toegankelijkheid en veiligheid bevorderen				

		De leerling kan:				
	P/ZW/2.4.2	Informatie geven over veelvoorkomende aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw				
	P/ZW/2.5	Bij het inrichten van een ruimte rekening houden met het gebruik van een ruimte De leerling kan:				
	P/ZW/2.5.1	Een ruimte inrichten conform de opdracht				
	P/ZW/2.5.2	De inrichting afstemmen op de wensen en behoeften van de gebruiker				

	Deeltaak P/ZW/3.1	Een eenvoudige activiteit voor een individu en groep voorbereiden De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/3.1.1	Wensen en behoeften achterhalen	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/3.1.2	Een passende activiteit kiezen				
	P/ZW/3.1.3	Informatie zoeken en geven over mogelijke activiteiten				
	P/ZW/3.1.5	Een draaiboek voor een activiteit maken				
	Deeltaak P/ZW/3.2	Een eenvoudige activiteit met een individu en groep uitvoeren De leerling kan:				
	P/ZW/3.2.1	Deelnemer(s) gastvrij ontvangen, op hun gemak stellen en wegwijs maken				
	P/ZW/3.2.2	Deelnemer(s) motiveren tot deelname aan een activiteit				
	P/ZW/3.2.3	Deelnemer(s) stimuleren tot zelf doen of mee doen				
	P/ZW/3.2.4	Op gestructureerde en consequente wijze iets voordoen en uitleggen				
	P/ZW/3.2.5	Aanwijzingen geven				
	Deeltaak P/ZW/3.3	De leerling kan: Een eenvoudige activiteit met een individu en groep afsluiten	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/3.3.1	Een activiteit afronden	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/3.3.2	Materialen en hulpmiddelen laten opruimen				
	P/ZW/3.3.3	Een activiteit met deelnemers en medewerkers evalueren				

	Deeltaak P/ZW/4.1	Ondersteunen bij eenvoudige verzorgende activiteiten De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
			PT	1		
	P/ZW/4.1.2	De hulpbehoefte van een klant achterhalen en er naar handelen				
	P/ZW/4.1.3	Begrip en respect tonen voor gevoelens en wensen van de klant				
	P/ZW/4.1.4	Verzorgende activiteiten uitvoeren en daarbij rekening houden met de privacy van de klant				
	P/ZW/4.1.5	De klant stimuleren tot zelfredzaamheid				
	Deeltaak P/ZW/4.2	Ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen De leerling kan				
	P/ZW/4.2.3	Begrip tonen voor gevoelens en wensen van de klant				
	P/ZW/4.2.4	Beweeg-, til- en verplaatsingstechnieken gebruiken				
	Deeltaak P/ZW/4.3	Eenvoudige EHBO technieken toepassen De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/ZW/4.3.1	Een inschatting maken van de ernst van de verwonding en afwegen: zelf handelen of hulp zoeken	PT	1		
	P/ZW/4.3.2	Handelen bij lichte verwondingen, letsel aan het bewegingsapparaat, verslikken en verstikken, bloedneus en splinter				
	Deeltaak: 4.4	Ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen De leerling kan:				
	P/ZW/4.4.1	Informatie zoeken en geven over vaak voorkomende ziekteverschijnselen				
	P/ZW/4.4.2	Een inschatting maken van de ernst van de ziekte en het eigen handelen daarop aanpassen				
	P/ZW/4.4.3	Toeziën op juist medicijngebruik				

	P/ZW/4.4.4	Handelingen uitvoeren volgens voorschrift arts en recept				
	Deeltaak 4.5	Toepassingen van ICT en technologie in de hulpverlening benoemen, adviseren en gebruiken De leerling kan:				
	P/ZW/4.5.1	Systemen van ICT en technologie volgens instructie gebruiken				
	P/ZW/4.5.2	De functies van ICT en (zorg)technologie benoemen en adviseren over de inzet van deze systemen				
Volgt in 2021-2022	Keuzevak 1: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 2: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 3: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	Keuzevak 4: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	SE- toetsweek	Oefenen in digitaal verwerken van leerstof	ST	1	7	nee

PTA leerjaar 3 en 4 Basis
2020-2022

Zorg en Welzijn

Beroepshouding wordt meegenomen in de praktijkbeoordeling

Kolomnummer Magister (wordt later ingevuld)	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansbaar Ja / nee
	Deeltaak P/ZW/1.1	Informatie geven over een gezonde leefstijl. De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/1.1.1	Uitleggen welke aspecten van invloed zijn op fysieke, psychische en sociale gezondheid	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/1.1.3	Informatie zoeken en geven over het gebruik van genotmiddelen				
	P/ZW/1.1.4	De invloed van media op leefstijl beschrijven en herkennen				
	Deeltaak P/ZW/1.2	Een gezonde maaltijd samenstellen, bereiden en opdienen De leerling kan:				
	P/ZW/1.2.1	Een gezonde maaltijd samenstellen				
	P/ZW/1.2.2	Recepten lezen en omrekenen naar aantal personen				
	P/ZW/1.2.3	Een planning maken voor het correct uitvoeren van de werkzaamheden				
	P/ZW/1.2.4	Tijdens werkzaamheden rekening houden met hygiëne				
	P/ZW/1.2.5	Basisvaardigheden toepassen die noodzakelijk zijn voor de bereiding van een maaltijd				
	P/ZW/1.2.6	Materiaal en apparatuur hanteren bij de bereiding van gerechten in de privéhuishouding				
	P/ZW/1.2.7	Gerechten presenteren				
	P/ZW/1.2.8	Gebruikte materialen schoonmaken en opruimen				
	Deeltaak P/ZW/1.3	Ondersteunen bij een verantwoord voedings- en bewegingspatroon en dagritme De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= ja
	P/ZW/1.3.1	Informatie zoeken en geven over gezonde voeding	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/1.3.3	Voedings- en leefgewoonten signaleren, herkennen en rapporteren				

	P/ZW/1.3.5	Uitleggen hoe het dagritme van invloed is op het fysieke en mentale welzijn				
	Deeltaak P/ZW/2.1	Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/ZW/2.1.2	Onderhoudsvorschriften lezen, interpreteren en er naar handelen	PT	1		
	P/ZW/2.1.3	Schoonmaakmiddelen, -apparatuur en –materialen kiezen en gebruiken				
	P/ZW/2.1.4	Werkzaamheden uitvoeren volgens plan				
	P/ZW/2.1.5	Gebruikte materialen schoonmaken en opruimen				
	Deeltaak P/ZW/2.2	Textiel verzorgen De leerling kan:				
	P/ZW/2.2.1	Etiketten lezen, interpreteren en er naar handelen				
	P/ZW/2.2.2	Was sorteren				
	P/ZW/2.2.3	Een was behandeling uitvoeren				
	P/ZW/2.2.4	Strijken, vouwen en opbergen van de was				
	Deeltaak P/ZW/2.3	Baliewerkzaamheden verrichten De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/ZW/2.3.1	Zich representatief en klantgericht opstellen	PT	1		
	P/ZW/2.3.2	Een klant ontvangen en begroeten				
	P/ZW/2.3.3	Een informatief en zakelijk gesprek voeren				
	P/ZW/2.3.4	Zijn taalgebruik afstemmen op de klant en met name woordkeuze en stemgebruik				
	P/ZW/2.3.5	Een telefoonnotitie maken, een boodschap aannemen en doorgeven				
	P/ZW/2.3.6	Een telefonische afspraak maken				
	P/ZW/2.3.7	Schriftelijk rapporteren				
	P/ZW/2.3.8	Afscheid nemen				
	P/ZW/2.4	Ondersteunen bij het kiezen van aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw die toegankelijkheid en veiligheid bevorderen De leerling kan:				

	P/ZW/2.4.1	Veelvoorkomende aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw herkennen				
	P/ZW/2.5	Bij het inrichten van een ruimte rekening houden met het gebruik van een ruimte De leerling kan:				
	P/ZW/2.5.1	Een ruimte inrichten conform de opdracht				

	Deeltaak P/ZW/3.1	Een eenvoudige activiteit voor een individu en groep voorbereiden De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/3.1.1	Wensen en behoeften achterhalen	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/3.1.2	Een passende activiteit kiezen				
	P/ZW/3.1.3	Informatie zoeken en geven over mogelijke activiteiten				
	P/ZW/3.1.4	Een draaiboek voor een activiteit aanpassen				
	Deeltaak P/ZW/3.2	Een eenvoudige activiteit met een individu en groep uitvoeren De leerling kan:				
	P/ZW/3.2.1	Deelnemer(s) gastvrij ontvangen, op hun gemak stellen en wegwijs maken				
	P/ZW/3.2.2	Deelnemer(s) motiveren tot deelname aan een activiteit				
	P/ZW/3.2.3	Deelnemer(s) stimuleren tot zelf doen of mee doen				
	P/ZW/3.2.4	Op gestructureerde en consequente wijze iets voordoen en uitleggen				
	P/ZW/3.2.5	Aanwijzingen geven				
	Deeltaak P/ZW/3.3	Een eenvoudige activiteit met een individu en groep afsluiten De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/3.3.1	Een activiteit afronden	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/3.3.2	Materialen en hulpmiddelen laten opruimen				
	P/ZW/3.3.3	Een activiteit met deelnemers en medewerkers evalueren				

	Deeltaak P/ZW/4.1	Ondersteunen bij eenvoudige verzorgende activiteiten De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST = Ja
	P/ZW/4.1.1	De hulpbehoefte van een klant signaleren en dit rapporteren	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/4.1.3	Begrip en respect tonen voor gevoelens en wensen van de klant				

	P/ZW/4.1.4	Verzorgende activiteiten uitvoeren en daarbij rekening houden met de privacy van de klant				
	Deeltaak P/ZW/4.2	Ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen De leerling kan:				
	P/ZW/4.2.1	De hulpbehoefte van een klant signaleren en dit rapporteren				
	P/ZW/4.2.3	Begrip tonen voor gevoelens en wensen van de klant				
	P/ZW/4.2.4	Beweeg-, til- en verplaatsingstechnieken gebruiken				
	Deeltaak P/ZW/4.3	Eenvoudige EHBO technieken toepassen De leerling kan:	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja
	P/ZW/4.3.1	Een inschatting maken van de ernst van de verwonding en afwegen: zelf handelen of hulp zoeken	PT	1		PT= Nee
	P/ZW/4.3.2	Handelen bij lichte verwondingen, letsel aan het bewegingsapparaat, verslikken en verstikken, bloedneus en splinter				
	Deeltaak: 4.4	Ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen De leerling kan:				
	P/ZW/4.4.1	Informatie zoeken en geven over vaak voorkomende ziekteverschijnselen				
	P/ZW/4.4.2	Een inschatting maken van de ernst van de ziekte en het eigen handelen daarop aanpassen				
	P/ZW/4.4.3	Toeziën op juist medicijngebruik				
	P/ZW/4.4.4	Handelingen uitvoeren volgens voorschrift arts en recept				
	Deeltaak 4.5	Toepassingen van ICT en technologie in de hulpverlening benoemen, adviseren en gebruiken De leerling kan:				
	P/ZW/4.5.1	Systemen van ICT en technologie volgens instructie gebruiken				
Volgt in 2021-2022	Keuzevak 1: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 2: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 3: Deeltaken	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee

	afhankelijk van keuzevak					
	Keuzevak 4: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	SE- toetsweek	Oefenen in digitaal verwerken van leerstof	ST	1	7	nee

Beroepshouding wordt meegenomen in de praktijkbeoordeling

Kolomnummer Magister (wordt later ingevuld)	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving	Toetsvorm PT/ST/ MT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansba ar Ja / nee
	P/HBR/1.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat 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	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/1.4.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan: 1. het bedrijfsconcept/formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen				
	P/HBR/1.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat kan: 5. Administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT= Nee
	P/HBR/1.2.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten De kandidaat kan: 1. Gasten ontvangen				

	<p>2. Gasten plaatsen</p> <p>3. Vertrek van gasten begeleiden</p> <p>4. Anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten</p> <p>5. Een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van een bedrijf</p> <p>7. Bestellingen opnemen</p> <p>8. Draag- en serveermethoden uitvoeren</p> <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. Apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden</p> <p>2. Mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten</p> <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>2. Dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren</p> <p>3. Sociale hygiëne signaleren en melden</p>					
	<p>P/HBR/1.3.</p> <p>P/HBR/1.4.</p>					
	<p>P/HBR/1.1.</p> <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>3. Bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen</p> <p>5. Administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren</p> <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. Gasten ontvangen</p> <p>2. Gasten plaatsen</p> <p>3. Vertrek van gasten begeleiden</p> <p>4. Anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten</p> <p>7. Bestellingen opnemen</p> <p>8. Draag- en serveermethoden uitvoeren</p> <p>9. Debarrasseren</p>	<p>ST</p> <p>PT</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>1 t/m 4</p>	<p>ST = ja</p> <p>PT = nee</p>	
	<p>P/HBR/1.2.</p>					

	P/HBR/2.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 	ST	1	1 t/m 4	ST = ja
	P/HBR/2.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	PT	1		PT = nee
	P/HBR/2.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. Assortiment beheren 4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren 	ST	1	1 t/m 4	ST = ja
	P/HBR/2.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 	PT	1		PT = nee

		6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra				
	P/HBR/2.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten De kandidaat kan: 1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 3. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT = nee
	P/HBR/2.2.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten De kandidaat kan: 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/3.1	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan: 2. assortiment beheren 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT = nee
	P/HBR/3.2	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. 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				

		<p>5. Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren</p> <p>6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</p>				
	P/HBR/3.1	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>3. Productie van horecaproducten plannen en organiseren</p> <p>4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST = ja
	P/HBR/3.2	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.</p> <p>1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten</p> <p>2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</p> <p>3. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken</p> <p>5. Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren</p> <p>6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</p>	PT	1		PT = nee
	P/HBR/3.1	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</p> <p>2. Assortiment beheren</p> <p>4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST = ja
	P/HBR/3.2	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.</p> <p>1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten</p> <p>2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</p> <p>3. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor) bewerken</p> <p>5. Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren</p> <p>6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</p>	PT	1		PT = nee

	P/HBR/4.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. De kandidaat kan: 1. Pp (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen 2. Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen 4. Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden 9. Assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT = nee
	P/HBR/4.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. De kandidaat kan: 1. Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen. 2. Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen. 4. Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT = nee
	P/HBR/4.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. De kandidaat kan: 2. Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen 4. Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT = nee
Volgt in 2021-2022	Keuzevak 1: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 2: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 3: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	Keuzevak 4: Deeltaken	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee

	afhankelijk van keuzevak					
	SE- toetsweek	Oefenen in digitaal verwerken van leerstof	ST	1	7	nee

Kolomnummer Magister (wordt later ingevuld)	Eindtermen codering examenprogramma leerjaar 3 en 4	Eindtermen omschrijving / Inhoud onderwijsprogramma	Toetsvorm PT/ST/ MT/FT	Weging 0,1, 2 of 3	Periode 1-4	Herkansbaar Ja / nee
	P/HBR/1.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. het bedrijfsconcept/formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen 	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST = ja PT= Nee
	P/HBR/1.4 P/HBR/1.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/1.2.	<p>P/HBR/1.2. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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 				

	<p>P/HBR/1.3.</p> <p>P/HBR/1.4.</p>	<p>P/HBR/1.3. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten <p>P/HBR/1.4. Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren 3. sociale hygiëne signaleren en melden 				
	<p>P/HBR/1.1.</p> <p>P/HBR/1.2.</p>	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving. De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen 5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 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>ST</p> <p>PT</p>	<p>1</p> <p>1</p>	1 t/m 4	<p>ST= Ja</p> <p>PT= Nee</p>
	<p>P/HBR/2.1.</p> <p>P/HBR/2.2.</p>	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren <p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten De kandidaat kan:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 	<p>ST</p> <p>PT</p>	<p>1</p> <p>1</p>	1 t/m 4	<p>ST= Ja</p> <p>PT= Nee</p>

		<p>2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</p> <p>3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken</p> <p>4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken</p> <p>5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren</p> <p>6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</p>				
	P/HBR/2.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</p> <p>2. assortiment beheren</p> <p>4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/2.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten</p> <p>2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</p> <p>3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken</p> <p>4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken</p> <p>5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren</p> <p>6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra.</p>	PT	1		
	P/HBR/2.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</p> <p>3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/2.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten</p> <p>De kandidaat kan:</p> <p>1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten</p> <p>2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</p> <p>3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken</p> <p>4. bakkerij tussenproducten en bakkerijproducten vervaardigen en verwerken</p> <p>5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren</p> <p>6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra.</p>	PT	1		

	P/HBR/3.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan: 2. assortiment beheren 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/3.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. 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>	PT	1		
	P/HBR/3.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan: 3. productie van horecaproducten plannen en organiseren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/3.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. 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>	PT	1		
	P/HBR/3.1.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan: 1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 2. assortiment beheren 4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	ST	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/3.2.	<p>Deeltaak: Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. 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>	PT	1		

	P/HBR/4.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. De kandidaat kan: 1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen 2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen 4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden 9. assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten.	ST PT	1 1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/4.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. De kandidaat kan: 1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen 2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen 4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden	ST PT	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
	P/HBR/4.1.	Deeltaak: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. De kandidaat kan: 2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen 4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden	ST PT	1	1 t/m 4	ST= Ja PT= Nee
Volgt in 2021-2022	Keuzevak 1: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 2: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	5	Ja nee
	Keuzevak 3: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	Keuzevak 4: Deeltaken afhankelijk van keuzevak	Zie apart PTA keuzevakken	ST PT	1 1	6	Ja nee
	SE- toetsweek	Oefenen in digitaal verwerken van leerstof	ST	1	7	nee