

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	S	De leerling kan aan het einde van de periode een zakelijke e-mail schrijven in de vorm van een sollicitatie. De leerling kan door middel van een geschreven zakelijke e-mail zichzelf aanprijzen bij een bedrijf.	50	Ja	10%		K1 Oriëntatie op leren en werken K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K7 Schrijfvaardigheid	SE	Oefenmateriaal sollicitatie e-mail schrijven. Module Talent Solliciteren	Chromebook en woordenboek	
2	1302	M	De leerling kan zich mondeling presenteren in de vorm van een sollicitatiegesprek.	15	Nee	10%		K1 Oriëntatie op leren en werken K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K5 Spreek- en gespreksvaardigheid	SE	Sollicitatieproject	De door de leerling zelf gemaakte voorbereiding op het sollicitatiegesprek.	
3	1303	D	De leerling kan zich aan het einde van zijn/haar stage schriftelijk uitdrukken over de bevindingen tijdens de gelopen stageperiode in de vorm van een verslag.	50	Ja	10%		K1 Oriëntatie op leren en werken K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K7 Schrijfvaardigheid.	SE	Oefenmateriaal verslag schrijven.	Chromebook, woordenboek en stageboekje.	
3	1304	D	Leesdossier: De leerling kan gelezen boeken omzetten in een eindproduct. De leerling kan gelezen boeken samenvatzen. De leerling kan reflecteren op de gelezen werken.	nvt	Nee	10%		K2 Basisvaardigheden K7 Schrijfvaardigheid K8 Fictie	SE	Handelingsopdrachten t.b.v. het leesdossier.	De leerlingen hebben gedurende het gehele leerjaar 3 de tijd om dit onderdeel af te ronden. De docent geeft de inlevermomenten duidelijk aan bij de leerlingen.	

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	10%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	10%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	20%
Totaal % leerjaar 3:	40%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1401	S	De leerling kan tekstdoelen herkennen en benoemen. De leerling kan leesstrategieën toepassen. De leerling kan informatie uit de geschreven teksten verwerken.	50	Ja	10%		K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K6 Leesvaardigheid	SE/CE	Talent Lezen H1 en H2	Woordenboek	
1	1402	D	De leerling kan aan het einde van de periode een zakelijke e-mail schrijven a.d.h.v. een gegeven opdracht. De leerling kan informatie vragen of geven a.d.h.v. een zakelijke e-mail.	50	Ja	10%		K1 Oriëntatie op leren en werken K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K7 Schrijfvaardigheid	SE/CE	Oefenmateriaal zakelijke e-mail schrijven.	Chromebook en woordenboek	
2	1403	S	De leerling kan informatie uit de geschreven teksten verwerken. De leerling kan de hoofdgedachte en verbanden herkennen in een geschreven tekst. De leerling kan kernzinnen uit de tekst halen.	50	Ja	10%		K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K6 Leesvaardigheid	SE/CE	Talent Lezen H3	Woordenboek	
2	1404	D	De leerling kan aan het einde van de periode een artikel schrijven a.d.h.v. een gegeven opdracht.	50	Ja	10%		K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K7 Schrijfvaardigheid	SE/CE	Oefenmateriaal artikel schrijven.	Chromebook en woordenboek	
3	1405	D	De leerling kan uit gesproken teksten en beeld informatie verwerken.	120	Nee	10%		K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K4 Luister- en kijkvaardigheid	SE/CE	Woots	Chromebook en oortjes/koptelefoon	
3	1406	D	De leerling kan al het geleerde op het gebied van lees-/kijk-/schrijf- en luistervaardigheid toepassen.	100	Nee	10%		K2 Basisvaardigheden K3 Leervaardigheden voor het vak Nederlands K4 Luister- en kijkvaardigheid K6 Leesvaardigheid K7 Schrijfvaardigheid	SE/CE	Totaaltoets via Facet oefenomgeving	Chromebook en oortjes/koptelefoon	

Beoordeling leerjaar 4 in %	
Totaal behaald leerjaar 3 in %	40%
Totaal % leerjaar 4 periode 1:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 2:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 3:	20%
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamen cijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1 + 2	1401	W	De leerling kan: - Functioneel gebruik van rekenen binnen het metrieke stelsel - Functioneel gebruik van rekenen met verhoudingen en schaal - Functioneel gebruiken van oppervlakte berekeningen - Rekenvaardigheden toepassen in realistische situaties	500	Nee	50%		Functioneel gebruik van rekenen binnen het metrieke stelsel Functioneel gebruik van rekenen met verhoudingen en schaal Functioneel gebruiken van oppervlakte berekeningen Rekenvaardigheden toepassen in realistische situaties (Referentieniveau 2F: 2A; 2C; 3A; 3B; 3C)	SE	Praktische opdracht een kinderdagverblijf ontwerpen en van het ontwerp een maquette bouwen op schaal. Maken van een verslag van de werkzaamheden.	Rekenmachine, meetlint, schrijfmateriaal en materialen die door de school ter beschikking worden gesteld om de maquette te maken.	Zie beoordelingsrubric in de Drive
2 + 3	1402	W	De leerling kan: - Rekenen met percentages - Opstellen en gebruiken van tabellen - Interpreteren van staafdiagram en cirkeldiagram - Opstellen van tabellen en maken van diagrammen in een spreadsheet	400	Nee	50%		Rekenen met percentages Opstellen en gebruiken van tabellen Interpreteren van staafdiagram en cirkeldiagram Opstellen van tabellen en maken van diagrammen in een spreadsheet (Referentieniveau 2F: 1C; 2A; 2C; 4A; 4B; 4C)	SE	Praktische opdracht een enquête ontwerpen, afnemen, de resultaten statistisch verwerken en presenteren in tabellen, grafieken en een verslag.	Rekenmachine, computer en materialen die door de school ter beschikking worden gesteld om de enquête te ontwerpen, af te nemen en te verwerken tot een presentatie.	Zie beoordelingsrubric in de Drive

Beoordeling leerjaar 4 in %	
Totaal behaald leerjaar 3 in %	0%
Totaal % leerjaar 4 periode 1:	0%
Totaal % leerjaar 4 periode 2:	50%
Totaal % leerjaar 4 periode 3:	50%
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	S	De leerling kan het begrip retailformule herkennen en toepassen. De leerling kan verschillende winkelvormen herkennen, omschrijven en analyseren.	50	Ja	10%		P/EO/1.1 de verkoopomgeving realiseren. (1.1.1, 1.1.2, 1.1.3)	CE+SE	Retail & Styling hoofdstuk 1, 2.	Een pen en een rekenmachine.	
1	1302	S	De leerling kan de service voor, tijdens en na de verkoop herkennen en analyseren.	50	Ja	10%		P/EO/2.1 service verlenen. (2.1.1, 2.1.2) P/EO/1.2.1 de verkoopfasen doorlopen P/EO/1.2.2 afrekenhandelingen verrichten	CE+SE	Service & Sales hoofdstuk 1, 2, 3.	Een pen en een chromebook.	
2	1303	S	De leerling kan verschillende soorten magazijnen herkennen.	50	Ja	10%		P/EO/3.1 magazijnwerkzaamheden uitvoeren. (3.1.1)	CE+SE	Stock & Supplies hoofdstuk 1, 2, 3.	Een pen, rekenmachine en een chromebook.	
2	1304	H	De leerling kan gegevens verwerken, klantvriendelijk communiceren en ondersteunende werkzaamheden uitvoeren.	50	Nee		OVG	P/EO/4.1 gegevens verwerken. (4.1.4, 4.1.5) P/EO/4.3 Ondersteunende werkzaamheden uitvoeren.	CE+SE	Office & Support hoofdstuk 3 en 4.	Een pen en een chromebook.	Zie beoordelingsrubric in Google Classroom
3	1305	S	De leerling kan de soorten klanten herkennen en uitleggen. De leerling kan productkennis herkennen en toepassen.	50	Ja	10%		P/EO/2.2 verkoopwerkzaamheden uitvoeren. (2.2.1, 2.2.2)	CE+SE	Service & Sales hoofdstuk 4 en 5.	Een pen, rekenmachine en een chromebook.	
3	1306	H	De leerling kan etaleertechnieken toepassen en artikelen presenteren. De leerling kan verschillende soorten promotiemateriaal maken.	50	Nee		OVG	P/EO/1.2.2 artikelpresentaties maken aan de hand van thema en compositie P/EO/1.2.3 etaleren, visual merchandising aan de hand van thema en compositie.	CE+SE	Retail & Styling hoofdstuk 5 en 6.	Een pen en een rekenmachine.	Zie beoordelingsrubric in Google Classroom
3	1307	H	LOB- competenties. De leerling kan reflecteren op vaardigheden, motieven, werkveld, loopbaanplanning en netwerken.		Nee		OVG			Talenteon	Een chromebook	Beoordeling volgens Talenteon

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	20%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	10%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	10%
Totaal % leerjaar 3:	40%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1401	S	De leerling kan de consumentenprijs berekenen. De leerling kan verschillende prijssoorten herkennen. De leerling kan verschillende assortimenten herkennen, omschrijven en analyseren.	50	Ja	20%		P/EO/1.1 de verkoopomgeving realiseren. (1.1.2, 1.1.3)	CE+SE	Retail & Styling hoofdstuk 3 en 4.	Een pen en een chromebook.	
1	1402	H	De leerling kan een verkoopgesprek uitvoeren en afhandelen. En de communicatieve en sociale vaardigheden toepassen.	50	Nee		OVG	P/EO/2.1 service verlenen. (2.1.1, 2.1.2) P/EO/4.2 klantvriendelijk communiceren. (4.1.2, 4.2.2)	CE+SE	Service & Sales hoofdstuk 6.	Een pen en een chromebook.	Zie beoordelingsrubric in Google Classroom
2	1403	H	De leerling kan artikelen afrekenen, kas opmaken, omgaan met verschillende betalingsvormen.	50	Nee		OVG	P/EO/2.3 afrekenhandelingen verrichten. (2.3.1, 2.3.2, 2.3.3)	CE+SE	Service & Sales hoofdstuk 7.	Een pen, rekenmachine en een chromebook.	Zie beoordelingsrubric in Google Classroom
2	1404	S	De leerling kan omgaan met derving in het magazijn.	50	Ja	20%		P/EO/3.1 magazijn werkzaamheden uitvoeren. (3.1.7) P/EO/3.3 Voorraad bijhouden, inventariseren en bestellen.	CE+SE	Stock & Supplies hoofdstuk 4 en 7.	Een pen, rekenmachine en een chromebook.	
3	1405	H	De leerling kan voorraadbeheer uitvoeren en goederen bestellen.	50	Nee		OVG	P/EO/3.2 voorraad beheren en bestellen. (3.2.1, 3.2.2)	CE+SE	Stock & Supplies hoofdstuk 5 en 6.	Een pen, rekenmachine en een chromebook.	Zie beoordelingsrubric in Google Classroom
3	1406	S	De leerling kan gegevens verwerken in tabellen en diagrammen. De leerling kan archief beheren.	50	Ja	20%		P/EO/4.1 gegevens verwerken. (4.1.1, 4.1.2, 4.1.3)	CE+SE	Office & Support hoofdstuk 5 en 6.	Een pen, rekenmachine en een chromebook.	
3	1407	H	LOB- competenties. De leerling kan reflecteren op vaardigheden, motieven, werkveld, loopbaanplanning en netwerken.		Nee		OVG			Talenteon	Een chromebook	Beoordeling volgens Talenteon

Beoordeling leerjaar 4 in %	
Totaal behaald leerjaar 3 in %	40%
Totaal % leerjaar 4 periode 1:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 2:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 3:	20%
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	W	<p>Gastheerschap</p> <p>*Je krijgt inzicht in producten en diensten binnen de horeca;</p> <p>*Je weet maaltijd-, drank- en logiesverstrekkende bedrijven te benoemen;</p> <p>*Je weet recreatieve bedrijven en hun rol in de sector uit te leggen;</p> <p>*Je weet bedrijfsformules en doelgroepen begrijpen en omschrijven;</p> <p>*Je weet marketinginstrumenten in de horeca uit te leggen;</p> <p>De Bakkerij</p> <p>*Je kan vertellen wat de mogelijke beroepen en carrièrepaden in de bakkerij zijn;</p> <p>*Je weet de brancheorganisaties inhouden en hun rol, met voorbeelden;</p> <p>*Je kan trends en ontwikkelingen binnen de bakkerijsector vertellen;</p> <p>*Je kan uitleggen van HACCP en voedselveiligheid in de bakkerij;</p> <p>De Keuken</p> <p>*Je leert inzicht in geschiktheid voor een horecabaan te krijgen;</p> <p>*Je kan opleidings- en doorgroeimogelijkheden voor koks vertellen;</p> <p>*Je weet brancheorganisaties en de betekenis van de cao in de keuken uit te leggen;</p> <p>*Je moet de trends & ontwikkelingen in de horecasector kunnen vertellen;</p> <p>*Je leert de verschillen in assortiment binnen de horeca;</p> <p>Recreatie</p> <p>*Het begrip vrije tijd en de rol ervan in de samenleving kan je vertellen;</p> <p>*Je weet wat recreatie is en waarom het belangrijk is;</p> <p>*Je kan het verschillende vormen van recreatie (zoals actief, passief, sociaal) uitleggen;</p> <p>*Je leert het verschil tussen producten en diensten in recreatie;</p> <p>*Je kent de functies en rollen binnen de recreatiebranche;</p>	300	Ja		OVG	<p>G 1.1.1. Assisteren bij het vormgeven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules</p> <p>1.1.2. Bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules vormgeven en benoemen.</p> <p>1.1.3 Bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen.</p> <p>1.1.4. Bedrijfstypen en formules benoemen.</p> <p>2.1.1. Trend en ontwikkelingen volgen en toepassen</p> <p>3.1.2 Assortiment beheren</p> <p>3.1.4 Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p> <p>4.1.1 Op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen.</p> <p>4.1.2. Assisteren bij promotie activiteiten en deze mee ontwikkelen.</p> <p>4.1.3. Promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee ontwikkelen</p> <p>4.1.4.Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden.</p> <p>4.1.11. Sociale hygiëne signaleren en melden</p>	CE/SE	<p>Recreatie:</p> <p>Hoofdstuk 1: Wat is recreatie.</p> <p>Hoofdstuk 2: Recreatie vormen en bedrijven.</p> <p>Keuken:</p> <p>Hoofdstuk 1: Welkom in de keuken.</p> <p>Gastheerschap:</p> <p>Hoofdstuk 1: Hoe werkt de horeca.</p> <p>Bakkerij:</p> <p>Hoofdstuk 1: Ken jij de bakkerij</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei</p> <p>Chromebook</p> <p>Vakkleding</p>	

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1302	S	<p>Keuken</p> <p>*Je leert wat is persoonlijke hygiëne; *Je weet wat is levensmiddelenhygiëne; *Je kan bedrijfshygiëne onderscheiden; *Je weet het ontvangen van grondstoffen; *Je leert het opslaan van grondstoffen; *Je kent de HACCP-regels tijdens de bereiding.</p>	50	Ja	10%		<p>3.2.6.Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water, en elektra 3.2.3. schoonmaken en voorbereiden van grondstoffen ingrediënten en tussenproducten</p>	CE/SE	<p>Keuken: Hoofdstuk 2: Hygiëne in de keuken. Hoofdstuk 3: HACCP in de keuken</p>	<p>Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook</p>	
2	1303	A	<p>Gastheerschap</p> <p>*Je kan reserveringen maken en verwerken, gasten aan de balie helpen, mastiek en mise-en place maken, werkvolgorde tafels opdekken en tafels indekken.</p> <p>Keuken</p> <p>*Je weet wat schoonmaken, opdelen, Koud voorbereiden is en voorbeelden benoemen; *Je weet verschillende salades, koude sauzen en dressings te benoemen en voorbeelden te geven; *Je weet wat zoete sauzen en koude nagerechten zijn en voorbeelden te benoemen.</p>	150	Ja	10%		<p>1.1.5 Administratieve handelingen, frontoffice handelingen en betaling werkzaamheden uitvoeren. 1.1.10 Marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen. 1.2.5. Een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/de formule van het bedrijf. 1.3..2 Mastiek maken , service-gereedschap van de gasten ruimtes binnen en buiten. 1.4.1 Uitdragen van het bedrijfsconcept/de -formule van een gastenverblijf en eetgelegenheden. 3.1.4.Grondstoffen, ingrediënten, en tussenproducten beheren 3.2.4. Bereiden en of verwerken van tussenproducten en gerechten</p>	CE/SE	<p>Gastheerschap: Hoofdstuk 2: Voordat de gasten komen. Keuken: Hoofdstuk 4: Mise-en-place in de koudekeuken</p>	<p>Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook Vakkleding</p>	
2	1304	S	<p>Bakkerij</p> <p>*Je weet verschillen te benoemen in het assortiment van een bakker; *Je weet het verschil aan te geven tussen bakeoff en make-off.</p>	50	Ja	10%		<p>2.1.2. Assortiment beheren 2.1.4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren.</p>	CE/SE	<p>Bakkerij: Hoofdstuk 2: Producten in de bakkerij</p>	<p>Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook</p>	
2	1305	A	<p>Gastheerschap</p> <p>*Je leert om te gaan met HACCP in het restaurant; *Je moet grondstoffen ontvangen en verwerken; *Je leert hoe je grondstoffen moeten opslaan en waarom.</p>	150	Ja		OVG	<p>1.4.2. Dranken, enkelvoudige gerechten en snacks bereiden en serveren</p>	CE/SE	<p>Gastheerschap: Hoofdstuk 3: Achter de bar</p>	<p>Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook Vakkleding</p>	
3	1306	A	<p>Bakkerij</p> <p>*Je leert de verschillen tussen wegen en meten en dit toepassen; *Je kan verschillende soorten graan, meel en bloem benoemen; *Je leert de functie van water, gist, roomboter en margarine, suiker, zout en eieren in een deeg.</p>	150	Ja	10%		<p>2.2.3 Schoonmaken en voorbereiden van grondstoffen ingrediënten en tussenproducten 3.1.4 Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p>	CE/SE	<p>Bakkerij: Hoofdstuk 3: Grondstoffen</p>	<p>Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook Vakkleding</p>	

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
3	1307	A	Keuken *Je leert wat warme voorbewerkingstechnieken, bouillons, bindtechnieken, soepen, Conveniencebereidingen, *Je weet bereidingstechnieken benoemen; Gastheerschap *Je leert de regels van menuleer; * Je moet de inkoopwaarde, brutowinst, verkoopprijs, btw, kostprijs en offerte en promotie toe passen; Bakkerij *Je kan broodsoorten, het bereiden van een brooddeeg uitleggen; *Je leert wat hoofd- en hulpgrondstoffen zijn; *Je kan een berekeningen bij een recept maken.	300	Nee		OVG	G 1.1.5.Administratieve handelingen, frontoffice handelingen, en betaling werkzaamheden uitvoeren. 1.1.6 De prijs bepalen van te leveren producten 1.1.7. Offertes vergelijken en opstellen. 1.1.8 Assisteren bij het opzetten en verrichten van promotionele activiteiten 1.1.9 Promotieactiviteiten opzetten en uitvoeren 2.2.1.Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten 3.2.4. Doorgeven, afwerken van tussenproducten en gerechten 3.2.5 Doorgeven, afwerken en garneren/presenteren van gerechten	CE/SE	Keuken: Hoofdstuk 5: Bereidingstechnieken Gastheerschap: Hoofdstuk 4: Wat verkoop ik. Bakkerij: Hoofdstuk 4: Het bereiden van brooddeeg	Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook Vakkleding	
3	1308		LOB				OVG	LOB- competenties Capaciteiten reflectie				

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	10%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	20%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	10%
Totaal % leerjaar 3:	40%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1401	S	<p>Gastheerschap</p> <p>*Je leert gasten ontvangen, gasten placeren, gasten met klachten herkennen en behandelen;</p> <p>*Je leert het opnemen van de bestellingen, registreren van informatie (kassa);</p> <p>Recreatie</p> <p>*Je moet leren gasten ontvangen, gasten placeren, gasten met klachten behandelen en herkennen;</p> <p>*Je moet het opnemen van bestelling eigen maken.</p>	150	Ja	10%		<p>1.1.5.Administratieve handelingen, frontoffice handelingen, en betaling werkzaamheden uitvoeren.</p> <p>1.2.1. Gasten ontvangen.</p> <p>1.2.7. Bestelling opnemen</p> <p>4.4.1.Op specifieke belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen.</p> <p>4.1.2.Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen.</p> <p>4.1.3.Promotionele activiteiten uitvoeringen ontwikkelen.</p> <p>4.1.4. Recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden.</p> <p>4.1.7. Assisteren bij inschrijving en bij betalingsverkeer van activiteiten.</p> <p>4.1.8. Inschrijving betalingsverkeer van activiteiten regelen.</p>	CE/SE	<p>Gastheerschap: Hoofdstuk 5: We zijn geopend</p> <p>Recreatie: Hoofdstuk 4: Gastencontact</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei, Chromebook</p>	
1	1402	A	<p>Keuken</p> <p>*Je leert het herkennen en benoemen van verschillende aardappelrassen en hun bereidingstechnieken;</p> <p>*Je leert het herkennen van diverse groentegewassen, fruit en kruiden;</p> <p>*Je moet inzicht krijgen in verschillende zuivelproducten en kaassoorten;</p> <p>*Je leert het belang van allergenen en voorbeelden kunnen benoemen;</p> <p>Gastheerschap</p> <p>*Je gaat verschillende draagmethoden en serverentechnieken uitvoeren en benoemen;</p> <p>*Je leert klagende gasten te woord staan;</p> <p>*Je kan debarrasseren, de kassa en de rekening opmaken en afscheid nemen van de gast.</p>	300	Ja	10%		<p>1.1.5. Administratieve handelingen, frontoffice handelingen en betaling werkzaamheden uitvoeren.</p> <p>1.2.3. Vertrek gasten begeleiden</p> <p>1.2.4.Anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten.</p> <p>3.1.3. Productie van horeca producten plannen en organiseren</p> <p>3.1.4. Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten toepassen</p> <p>3.2.1. Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.</p> <p>3.2.3. Schoonmaken en voorbereiden van grondstoffen, ingrediënten</p>	CE/SE	<p>Keuken: Hoofdstuk 7: Ingrediënten</p> <p>Hoofdstuk 8: Wanneer doe ik wat.</p> <p>Gastheerschap: Hoofdstuk 6: Serveren</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei, Chromebook</p> <p>Vakkleding</p>	

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
2	1403	W	Recreatie Kiezen van geschikte activiteiten voor verschillende doelgroepen; Verschil tussen vraag- en aanbodgestuurde dagrecreatie; Uitleg en voorbeelden van animatie in hotels en op campings; Belangrijke veiligheidsmaatregelen bij activiteiten; Promotie en organisatie van recreatieve activiteiten;	300	Nee	10%		1.1.8 Assisteren bij het opzetten en verrichten van promotionele activiteiten 1.1.9 Promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren 1.2.4. Anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten. 4.4.1. op specifieke belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen. 4.1.2. Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen. 4.1.3. Promotionele activiteiten uitvoeringen ontwikkelen.	CE/SE	Hoofdstuk 3 :Recreatiemogelijkheden voor gasten Promotionele activiteiten 1. Brochure maken 2. Fietsroute maken 3. Plattegrond maken	Rekenmachine Schrijfgerei, Chromebook	
2	1404	A	Keuken *Je leert verschillende soorten materialen, apparatuur herkennen; *Je leert hoe je gereedschappen, pannenset en de verschillen benoemen; Bakkerij *Je weet bewerkingstechnieken toe te passen; *Je hebt geleerd wat rijzen, bakken afwerken en beoordelen is.	150	Ja	10%		3.2.2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures. 2.2.2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens voorgeschreven procedures. 2.2.4. Vervaardigen en verwerken van bakkerijproducten en bakkerij eindproducten	CE/SE	Keuken: Hoofdstuk 6: Ken je gereedschap Bakkerij: Hoofdstuk 5: Het bewerken van brooddeeg	Vakkleding	
3	1405	W	Recreatie *Je leert hoe je een draaiboek moet maken van een uit te voeren activiteit; *Je kan het draaiboek uitvoeren en toepassen; *Jij moet het proces kunnen evalueren.	300	Ja		OVG	1.1.8 Assisteren bij het opzetten en verrichten van promotionele activiteiten 1.1.9 Promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren 1.2.4. Anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten. 1.2.1. Gasten ontvangen. 1.2.7. Bestelling opnemen 1.3.2 Mastiek maken, service-gereedschap van de gasten ruimtes binnen en buiten. 1.4.1 Uitdragen van het bedrijfsconcept/de -formule van een gastenverblijf en eetgelegenheden. 4.1.2. Assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen. 4.1.3. Promotion	CE/SE	Recreatie: Hoofdstuk 5 : Het Draaiboek	Rekenmachine Schrijfgerei, Chromebook	

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
3	1406	A	<p>Bakkerij</p> <p>*Je kan de verschillen en voorbeelden van grootbrood, kleinbrood en krokant brood benoemen;</p> <p>*Je leert receptuur lezen, omrekenen en een werkplanning opstellen;</p> <p>*Je kan het herkennen van verschillende boterdegen, beslag en korstdegen;</p> <p>*Je kan het benoemen van bakkerijtechnieken;</p> <p>*Je kan afwerken, garneren, decoreren en correct gebruik maken van machines, apparaten en gereedschappen.</p>	150	Ja	10%		<p>2.1.3. Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren.</p> <p>2.2.1.Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten.</p> <p>2.2.2. Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures.</p> <p>2.2.4. Vervaardigen en verwerken van bakkerijproducten en bakkerij eindproducten.</p> <p>2.2.6. Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</p>	CE/SE	<p>Bakkerij:</p> <p>Hoofdstuk 6: Soorten Brood</p> <p>Hoofdstuk 7: De banket bakkerij.</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei, Chromebook</p> <p>Vakkleding</p>	
3	1407	S	<p>Gastheerschap</p> <p>*Je kan hygiënisch, veilig en verantwoord werken;</p> <p>*Je weet voorbeelden benoemen van arbowet en ergonomie, EHBO, Bedrijfshygiëne en Sociale hygiëne.</p>	50	Ja	10%		<p>1.3.1 Apparatuur, gereedschap en machines in de accommodaties schoonmaken en onderhouden</p> <p>1.4.3.Sociale hygiëne signaleren en melden</p>	CE/SE	<p>Gastheerschap:</p> <p>Hoofdstuk 7: Hygiëne in het restaurant.</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei, Chromebook</p>	
3	1408		LOB									

Beoordeling leerjaar 4 in %	
Totaal behaald leerjaar 3 in %	40%
Totaal % leerjaar 4 periode 1:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 2:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 3:	20%
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	A	Jij kan, m.b.v. een lesvoorbereidingsformulier, in 2 -of 3 tallen een eenvoudige sporttoernooitje organiseren en uitvoeren voor de leerlingen van je eigen klas. Informatie verstrekken over de mogelijkheden van 'sport en bewegen in de regio'. Een poster maken van een sportdag.	50 min	ja	30%		K/Z/W11.3: Assisteren en instructie geven bij een sport- en bewegingsactiviteit. K/Z/W 11.2: Voor een doelgroep een eenvoudig sportevenement of toernooi organiseren en uitvoeren. K/Z/W 11.1: Informatie verstrekken over mogelijkheden van 'Sport en Bewegen' in de eigen regio.	SE	Eigenmethode ontwikkeld, terug te vinden via Google Classroom: -Opdracht lesgeven aan eigenklas. -Powerpointopdracht, sportieve opdracht	Fluitje, stopwatch. Lesvoorbereidingsformulier Materialen die beschikbaar zijn in de Lo zaal. Google documents Lesvoorbereidingsformulieren.	Je moet de powerpoint opdracht en de poster opdracht met een V of een G hebben afgerond. Dit is een voorwaarde om je cijfer te krijgen voor je lesgeefopdracht wat hoort bij dit SE. Het beoordelingsmodel staat in classroom.
2	1302	A	Jij kan, met behulp van een lesvoorbereidingsformulier, in 2 -of 3 tallen een conditionele circuit vorm organiseren (gehele les van 50 min) en uitvoeren voor een groep ander jaars leerlingen en/of eigen klas. Ondersteunen bij de sportdag van leerjaar 1. Je kan met de conditionele vormen meedoen.	50 min	ja	30%		K/Z/W11.3: Assisteren en instructie geven bij een sport- en bewegingsactiviteit. K/Z/W11.4: Omgaan met veiligheid en het voorkomen van blessures. K/Z/W11.5: Assisteren bij de uitvoering van bewegingsprogramma's.	SE	Eigenmethode ontwikkeld, terug te vinden via Google Classroom: -Opdracht lesgeven aan andere jaars klas/ eigenklas. Helpen bij sportdag voor de 1e jaars	Fluitje, stopwatch , sport kleding. Lesvoorbereidingsformulier Materialen die beschikbaar zijn in de Lo zaal. Google documents Lesvoorbereidingsformulieren.	Je moet de sportdag opdracht met een V of een G hebben afgerond. Je moet de conditoelevormen met een V of een G hebben afgerond. Dit is een voorwaarde om je cijfer te krijgen voor je lesgeefopdracht wat hoort bij dit SE. De beoordelingsmodellen staan in classroom.
3	1303	A	Jij kan, m.b.v. een lesvoorbereidingsformulier, in 2 - of 3 tallen een sport -en bewegingsactiviteit voorbereiden, organiseren en uitvoeren voor een groep andere jaars leerlingen binnen Tongerlo of basisschoolklas. Ondersteunen bij het verkeersexamen van de basisscholen in roosendaal.	50 min	ja	40%		K/Z/W11.3: Assisteren en instructie geven bij een sport- en bewegingsactiviteit. K/Z/W11.4: Omgaan met veiligheid en het voorkomen van blessures. K/Z/W11.5: Assisteren bij de uitvoering van bewegingsprogramma's.	SE	Eigen ontwikkeld materiaal, terug te vinden via Google Classroom: - Format: lesvoorbereidings formulier -Format: brief opstellen Helpen bij sportdag voor de 2e jaars	Fluitje, stopwatch Lesvoorbereidingsformulier Materialen die beschikbaar zijn in de Lo zaal. Google documents Lesvoorbereidingsformulieren.	Je moet de verkeersexamen opdracht met een V of een G hebben afgerond. Dit is een voorwaarde om je cijfer te krijgen voor je lesgeefopdracht wat hoort bij dit SE. Het beoordelingsmodel staat in classroom.

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	30%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	30%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	40%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	A	Theorieboekje periode 1 leren + de leesdocumenten die binnen classroom terug te vinden zijn.	100 min	ja	35%		K/D&P/6.5; Regelend optreden in de school of op het eigen schoolplein. K/D&P/6.4; Risicovolle situaties voorkomen. K/D&P/6.1; Fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren.	SE	Eigen methode ontwikkeld, terug te vinden via Google Classroom/ gekregen binnen de lessen: -Periodeboek 1 Geüniformeerde dienstverlening & veiligheid. -Aanvullende leesbestanden (via classroom terug te vinden). -Aanvullende instructiefilmpjes (via classroom terug te vinden).	Theorietoets: Pen.	n.v.t.
1	1302	H	Je laat zien dat je de bevrijdingshandelingen kan uitvoeren zoals deze zijn aangeleerd binnen de les. Binnen de praktijktoets worden er 3 (willekeurig gekozen door de docent) uitgevoerd.	100 min	ja		OVG	K/D&P/6.5; Regelend optreden in de school of op het eigen schoolplein. K/D&P/6.4; Risicovolle situaties voorkomen. K/D&P/6.1; Fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren.	SE	Eigen methode ontwikkeld, terug te vinden via Google Classroom/ gekregen binnen de lessen: -Aanvullende instructiefilmpjes (via classroom terug te vinden).	Praktijktoets: gymkleding.	Het beoordelingsmodel staat in classroom.
2	1303	A	Theorieboekje periode 2 leren + de leesdocumenten die binnen classroom terug te vinden zijn.	100 min	Ja	35%		K/D&P/6.1; Fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren. K/D&P/6.3; Zorgdragen voor toezicht van een klein evenement in de eigen schoolomgeving (denk aan host in kantine, ontvangst school, toezicht houden in gang of op schoolplein). K/D&P/6.4; Risicovolle situaties voorkomen.	SE	Eigen methode ontwikkeld, terug te vinden via Google Classroom/ gekregen binnen de lessen: - Periodeboek 2 Geüniformeerde dienstverlening & veiligheid. - Aanvullende leesbestanden (via classroom terug te vinden).	Theorie toets: Pen.	n.v.t
2	1304	H	Praktijkopdracht:Je kan de aangeboden onderdelen van de zwemlessen, mbt reddend zwemmen, correct uitvoeren.	100 min	ja		OVG	K/D&P/6.1; Fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren. K/D&P/6.4; Risicovolle situaties voorkomen.	SE	Aanvullende leesbestanden (via classroom terug te vinden).	Praktijktoets: min. zwemdiploma a, zwemkleding, verschillende zwemmend redden attributen. (Bij geen zwemdiploma, krijgt de leerling een alternatieve opdracht)	Je moet dit onderdeel met een V of een G hebben afgerond. Als dit niet lukt krijg je een verangende opdracht die dan ook met een V of een G moet worden afgerond. Het beoordelingsmodel staat in classroom.

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
3	1305	A	<p>Theorieboekje periode 3 leren + de leesdocumenten die binnen classroom terug te vinden zijn.</p> <p>Praktijkopdracht!: de twee opdrachten uitwerken en uiterlijk op de datum inleveren die de docent aangeeft.</p> <p>- Je kan een powerpoint maken mbt de werking van een garderobe bij een horeca/uitgaansgelegenheid.</p> <p>- Je kan een draaiboek maken mbt de garderobe in de schouwburg van de Kring in Roosendaal zodat deze werkzaam is.</p>	100 min	ja	30%		<p>K/D&P/6.1; Fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren.</p> <p>K/D&P/6.2; Rapporteren van incidenten in een gesimuleerde omgeving</p> <p>K/D&P/6.3; Zorgdragen voor toezicht van een klein evenement in de eigen schoolomgeving (denk aan host in kantine, ontvangst school, toezicht houden in gang of op schoolplein).</p> <p>K/D&P/6.4; Risicovolle situaties voorkomen.</p>	SE	<p>Eigen methode ontwikkeld, terug te vinden via Google Classroom/ gekregen binnen de lessen:</p> <p>-Periodeboek 3 Geüniformeerde dienstverlening & veiligheid.</p> <p>-Aanvullende leesbestanden (via classroom terug te vinden).</p> <p>-Opdracht beschrijving</p>	<p>Theorietoets: Pen.</p> <p>Praktijkopdracht: Chromebook, internet, fysiek op pad voor het onderzoek.</p>	<p>In het theorie boekje staan 2 praktijkopdrachten beschreven. Deze opdracht moet je met voldoende(V) of goed(G) hebben afgerond om je cijfer te krijgen voor het theorieboekje wat hoort bij dit SE. Het beoordelingsmodel staat in classroom.</p>

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	35%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	35%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	30%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1401	W	<p>Jezelf als ondernemer beschrijven: Je onderzoekt je motieven om ondernemer te worden en kunt deze uitleggen.</p> <p>Je krijgt inzicht in je kwaliteiten als ondernemer en kunt deze benoemen.</p> <p>Je herkent de verschillende rechtsvormen, past ze toe in vraagstukken en legt de inschrijvingsprocedure uit. Vakinhoudelijke begrippen</p>	300	Nee	20%		K/EO/5.1	SE	Eigen lesmateriaal + Ondernemen Uitgeversgroep	Chromebook	Zie beoordelingsrubric op Google Classroom.
2	1402	W	<p>Marketingplan maken: Je gaat een marketingplan opstellen waarin je onderzoekt wat de onderneming doet, hoe het product of de dienst op de markt wordt gebracht en hoe de in- en verkoopprocedure wordt ingericht.</p>		Nee	30%		K/EO/5.2	SE	Eigen lesmateriaal + Ondernemen Uitgeversgroep	Chromebook	Zie beoordelingsrubric op Google Classroom.
3	1403	A	<p>Financieel plan maken: Je gaat een financieringsplan opstellen waarin je de vermogensbehoefte onderzoekt, een plan maakt voor de financiering van de onderneming, het rendement berekent en inzichtelijk maakt, en de geldstromen binnen de onderneming beschrijft. Daarnaast presenteert je je ondernemingsplan.</p>		Ja	50%		K/EO/5.3 K/EO/5.4	SE	Eigen lesmateriaal + Ondernemen Uitgeversgroep	Chromebook	Zie beoordelingsrubric op Google Classroom. Verslag telt mee voor 70% en presentatie voor 30% van je cijfer.

Beoordeling leerjaar 4 in %	
Totaal behaald leerjaar 3 in %	0%
Totaal % leerjaar 4 periode 1:	20%
Totaal % leerjaar 4 periode 2:	30%
Totaal % leerjaar 4 periode 3:	50%
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1401	A	*Je gaat van gekweekte planten ijs maken; *Je leert het productieproces en variaties van ijs; *Je leert het verschil tussen pudding en bavarois; *Je weet van grondstoffen en bereidingen van pudding en bavarois toe te passen in gerechten.	100	ja	33%		5.1 Kerntaak: Het beheren van Patisserieproducten. 5.2 Kerntaak: Het vervaardigen van patisserieproducten. Deeltaak 5.1.5. Productie van patisserieproducten plannen en organiseren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. 5.2.4. Tussenproducten bereiden en of verwerken 5.2.5. Patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren.	SE	Hoofdstuk 6: ijsbereiding Hoofdstuk 7: Pudding en Bavaroise	Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook	
2	1402	A	*Je leert de geschiedenis, grondstoffen en technieken van patisserie; *Je leert te plannen en organiseren binnen de patisserie; *Je weet uitleggen hoe je van cacao boon naar het verwerken tot chocolade komt; *Je weet grondstoffen en bereiding van chocolade uit te leggen; *Je weet de geschiedenis, kwaliteit en verwerking van marsepein te herkennen.	100	ja	33%		5.1 Kerntaak: Het beheren van Patisserieproducten. 5.2 Kerntaak: Het vervaardigen van patisserieproducten. 5.1.1. Deeltaak: Het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen. 5.1.2. Trends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen. 5.1.3. Een assortiment beheren, rekening houdend met seizoenen, feestdagen en aanbod prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 5.2.1.Receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten. De standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserie technieken.	SE	Hoofdstuk 1: Wat is patisserie? Hoofdstuk 2: Chocolade Hoofdstuk 3: Marsepein	Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook	
3	1403	A	*Je weet de verschillende soorten schuim te benoemen; *Je leert hoofd- en hulpgrondstoffen voor schuim; *Je kan het bereiden en verwerken van schuim namaken; *Je kan schuim bakken en bewaren van; *Je weet de verschillende soorten beslagen te benoemen; *Je kan grondstoffen voor een beslag herkennen; *Je weet beslag te bereiden, bakken en lossen; *Je kan zelfstanig soezenbeslag maken.	100	ja	34%		5.1 Kerntaak: Het beheren van Patisserieproducten. 5.2 Kerntaak: Het vervaardigen van patisserieproducten Deeltaak 5.1.4. Grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken herkennen. 5.2.2. De standaard bakkerijtechnieken toepassen gekoppeld aan de meer specifieke patiserietechnieken 5.2.3. Apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.	SE	Hoofdstuk 4: Schuim Hoofdstuk 5: Beslagen	Rekenmachine Schrijfgerei Chromebook	

Beoordeling leerjaar 4 in %	
Totaal behaald leerjaar 3 in %	0%
Totaal % leerjaar 4 periode 1:	33%
Totaal % leerjaar 4 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 4 periode 3:	34%
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	S	De leerling kent de begrippen rondom assortiment en inkoop. De leerling kent de begrippen rondom Marktonderzoek, Marketing, promotie en E-commerce en kan deze uitleggen.	50	Ja	33%		K/EO/6.1- theorie: Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie	SE	Webshop met Shoppagina H1 t/m 4		Schriftelijke toets
2	1302	D	De leerling kan de term huisstijl uitleggen en toepassen. De leerling kan een concept webshop nabootsen in PowerPoint of Slides met daarin de benodigde aspecten. Wettelijke verplichtingen en voorwaarden, Een webshop ontwerpen en samenstellen	100	Ja	33%		K/EO/6.1 - praktijk: Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie	SE	Computer		Zie beoordeling in Classroom
3	1303	D	Webshop maken Leerling kan het concept van de webshop online maken, online verkopen, promotie maken, betaalmogelijkheden herkennen en toepassen, opslag en verzending toepassen, voorwaarden retourzending herkennen en toepassen., resultatenoverzicht presenteren, de uitvoering nabespreken en evalueren.	300	Nee	34%		K/EO/6.2: Via internet en sociale media, goederen of diensten verkopen (eventueel in een gesimuleerde omgeving) K/EO/6.3 financiële zaken en regelgeving K/EO/6.4 Vindbaarheid op internet en zoekmachines	SE	Computer		Zie beoordeling in Classroom

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	34%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamen cijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	A	<p>*Je weet de geschiedenis en eetgewoontes van Nederland, het Verenigd Koninkrijk en Frankrijk.</p> <p>*Je herkent traditionele maaltijden en regionale specialiteiten.</p> <p>*Je weet typische ingrediënten en producten (o.a. kaas, zeevruchten, vlees, brood- en banketwaren).</p> <p>*Je herkent kenmerkende smaakmakers en culinaire technieken per land.</p> <p>*Je weet bereiding van bekende gerechten uit de drie keukens.</p>	100	Ja	33%		<p>Kerntaak 6,1 Een bijdrage leveren van horeca producten voor de bijzondere keuken.</p> <p>Kerntaak 6,2 Maaltijden uit bijzondere keukens bereiden.</p> <p>Deeltaak:6.1.1. Het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken herkennen en toepassen.</p> <p>Deeltaak: 6.1.2.Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen.</p> <p>Deeltaak: 6.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.</p>	SE	<p>Hoofdstuk1: Nederland</p> <p>Hoofdstuk 2 Frankrijk</p> <p>Hoofdstuk 5 Engeland</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei Vakkleding</p> <p>Cromebook</p>	
2	1302	A	<p>*Je weet de geschiedenis en eetgewoontes van Italië en Spanje.</p> <p>*Je leert regionale specialiteiten en traditionele maaltijden.</p> <p>*Je herkent typische ingrediënten en producten (o.a. pasta olijfolie, ham- en worstsoorten, citrusvruchten).</p> <p>*Je bereid bekende gerechten uit beide keukens.</p> <p>*Je leert kenmerken van de moderne en traditionele Zuid-Europese keuken.</p>	100	Ja	33%		<p>Kerntaak 6.1, 6.2</p> <p>Deeltaak 6.1.4.Grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.</p> <p>Kerntaak 6.1.5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaproducten voor de bijzondere keuken beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.</p>	SE	<p>Hoofdstuk 3 Italië</p> <p>Hoofdstuk 4: Spanje</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei Vakkleding</p> <p>Cromebook</p>	
3	1303	A	<p>*Je leert kenmerken en diversiteit van de Aziatische keuken.</p> <p>*Je leert invloed op wereldkeukens.</p> <p>*Je leert eetgewoontes en verschillen per land.</p> <p>*Je bereid traditionele maaltijden en bereidingswijzen.</p> <p>*Je bereid typische ingrediënten en smaakmakers (o.a. rijst, mie, Wagyu, Pekingeend, sushi, kruiden en sauzen).</p>	100	Ja	34%		<p>Deeltaak 6.2</p> <p>Deeltaak 6.2.1 product specifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten, sushi 's.</p> <p>Deeltaak 6.2.2 de benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens de voorgeschreven procedures.</p>	SE	<p>Hoofdstuk 6: De Aziatische keuken</p>	<p>Rekenmachine</p> <p>Schrijfgerei Vakkleding</p> <p>Cromebook</p>	

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	34%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamen cijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	S	Je toont aan dat je de achterliggende theorie weet over het assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie weet en je kunt de functie van enkele organen en weefsels uitleggen	50	Ja	34%		K/ZW/ 12.1 Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en preventie van ongelukken en eerste hulp verlenen/ 12.2 De functie organen en weefsels uitleggen	SE	Uitgeversgroep H 1 en 2	Rekenmachine, pen en papier	Wordt beoordeeld middels een beoordelingsformulier
2	1302	H	Je kunt in acute situaties handelen volgens het 5 stappenplan en eerste hulp verlenen aan een slachtoffer	50	Ja	33%		K/ZW/ 12.3 In acute situaties handelen volgens het 5 stappen plan/ 12.4 Stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen/ 12.5 Aan de hand van ongevalsituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren	SE	Uitgeversgroep H 3 en 4	Lesmaterialen volgens materialenlijst	Wordt beoordeeld middels een beoordelingsformulier
3	1303	H	Je kunt aan de hand van de ongevalsituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen bij een slachtoffer en deze behandelen	50	Ja	33%		K/ZW/ 12.3 In acute situaties handelen volgens het 5 stappen plan/ 12.4 Stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen/ 12.5 Aan de hand van ongevalsituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren	SE	Uitgeversgroep H 4 en 5	Lesmaterialen volgens materialenlijst	Wordt beoordeeld middels een beoordelingsformulier

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	34%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	33%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	S	Toets hoofdstuk 1 t/m 4. De leerling leert wat belangrijke woorden en begrippen betekenen die met fotografie te maken hebben. Ook gaat de leerling zelf foto's maken met een spiegelreflexcamera.	100	Ja	33%		K/MVI/7.1	SE	MVI K7 - Hoofdstuk 1 t/m 4. Hoofdstuk 1: Een venster op de wereld, 2 Camera techniek, 3 Beeldtaal, 4 Stijlen in fotografie	Pen	De toets wordt schriftelijk afgenomen en nagekeken aan de hand van een beoordelingsmodel. Punten worden toegekend op basis van correctheid en volledigheid van de antwoorden.
2	1302	A	De leerling leert hoe je foto's maakt en bewerkt. Ook leert de leerling hoe je goed met de apparatuur en materialen omgaat en deze netjes houdt.	400	Nee	33%		K/MVI/7.2 & 3: fotografische beelden maken en bewerken, deeltaak: apparatuur en materiaal onderhouden en beheren.	SE	MVI K7 - Hoofdstuk 5. Praktijkopdracht 5 fotobewerking.	Theorieboek, computer met photoshop, spiegelreflex camera, sd kaart.	Wordt beoordeeld d.m.v Rubric periode 2
3	1303	A	De leerling snapt wat de opdrachtgever wil en kan dit in eigen woorden uitleggen. Daarna bedenkt de leerling een idee (concept) en maakt een moodboard (een collage met sfeerbeelden). De leerling kiest daarna de beste foto's, laat ze zien en legt uit waarom die foto's goed bij het idee passen. De leerling leert hoe je je foto's aan anderen kunt laten zien en promoten.	600	Nee	34%		K/MVI/7.4: fotografie werk presenteren en promoten.	SE	MVI K7 - Praktijkopdracht	Theorieboek, computer met photoshop, spiegelreflex camera, sd kaart.	Wordt beoordeeld d.m.v Rubric periode 3

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	34%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamen cijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	H	Je kunt een eenvoudige haar omvorming techniek toepassen en uitvoeren	20	Ja	33%		K/ZW/2.2 Haar omvormen	SE	Hoofdstuk 5 en 6	Materialen volgens materialenlijst.	Wordt beoordeeld middels een beoordelingsformulier
2	1302	S	Je kunt een haar- en hoofdhuidbehandeling uitvoeren bij een klant, op basis van een haardiagnose bij een klant	50	Ja	33%		K/ZW/2.1 Een haar- en hoofdhuidbehandeling uitvoeren op basis van een haardiagnose bij een klant	SE	Hoofdstuk 1, 2 ,5	Rekenmachine, pen en papier	Wordt beoordeeld middels een beoordelingsformulier
3	1303	W	Je kunt een modellenboek samenstellen en je toont hierin aan dat je de achterliggende theorie weet over haarbehandelingen in de kapsalon		Ja	34%		K/ZW/2 Haarverzorging	SE	Hoofdstuk 3, 4 en 7	Laptop/chromebook/camera van de chromebook	Wordt beoordeeld middels een beoordelingsformulier

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	34%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	P	Je beheerst de basisvaardigheden moderne techniek. Hieronder valt dat je zelfstandig technisch kan tekenen, 3D printen, Lasersnijden en een simpele robot programmeren.	600	Nee	30%		K/MVI/xx.2: Oplossingen bedenken en uitwerken en daarbij het gebruik maken van moderne technieken beargumenteren. K/MVI/xx.3: Een deels werkend prototype maken. K/MVI/xx.4: Een prototype testen, analyseren en verbeteren.	SE	Handleidingen en opdrachten in de vier basisvaardigheden moderne technieken.	Chromebook/Laptop. Al het gereedschap en materialen die nodig zijn voor het uitvoeren van de punten die beschreven staan in de eindtermen van het examenprogramma.	OPMERKING: De rubric is te vinden op Google Classroom.
2	1302	P	Je kan een probleem analyseren en beschrijven. Vervolgens ben je in staat een oplossing te bedenken door gebruik te maken van moderne technieken. Je kan de stappen prototype testen, evalueren en verbeteren succesvol doorlopen.	300	Ja	30%		K/MVI/xx.1: Een maatschappelijk probleem analyseren en beschrijven. K/MVI/xx.2: Oplossingen bedenken en uitwerken en daarbij het gebruik maken van moderne technieken beargumenteren.	SE	Handleidingen en opdrachten in de vier basisvaardigheden moderne technieken.	Chromebook/Laptop. Al het gereedschap en materialen die nodig zijn voor het uitvoeren van de punten die beschreven staan in de eindtermen van het examenprogramma.	OPMERKING: De rubric is te vinden op Google Classroom.
3	1303	M	Je kan de stof die aan bod is gekomen tijdens het keuzevak presenteren. Hierin kan je beheersing van de stof aantonen. Verder kan je uitleg geven over de werking van je prototype.	45	Ja	40%		K/MVI/xx.1: Een maatschappelijk probleem analyseren en beschrijven. K/MVI/xx.2: Oplossingen bedenken en uitwerken en daarbij het gebruik maken van moderne technieken beargumenteren. K/MVI/xx.3: Een deels werkend prototype maken. K/MVI/xx.4: Een prototype testen, analyseren en verbeteren.	SE	Handleidingen en opdrachten in de vier basisvaardigheden moderne technieken.	Chromebook/Laptop. Al het gereedschap en materialen die nodig zijn voor het uitvoeren van de punten die beschreven staan in de eindtermen van het examenprogramma.	

* De volgorde van de examenonderdelen kan afwijken van het schema hierboven, omdat elke periode alle bovenstaande onderdelen gegeven worden voor kleinere groepen leerlingen. Dat betekent dat een leerling zijn examenresultaten in een andere periode kan halen. Voor de herkansingen houdt dit in dat een vak alleen herkanst mag worden afloop van de periode waarin de leerling daadwerkelijk het vak gevolgd heeft.

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	30%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	30%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	40%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS				
1 t/m 6	1301	D	Theorie toets, je laat zien dat je de theorie van meubelmaken kent	50	Ja	20%		K/BWI/16 Meubelmaken	Elodigitaal: K16 Eindtoets	Chromebook Laptop	
1 t/m 6	1302	A	Je laat zien dat je een meubelstuk kan ontwerpen en berekenen	2000	Nee	40%		K/BWI/16.1 Deeltaak: de werkzaamheden voor het maken van meubels voorbereiden volgens gangbare eisen.	Elodigitaal: K16 Meubelmaken 1	Al het gereedschap en materialen die nodig zijn voor het uitvoeren van de punten die beschreven staan in de eindtermen van examenprogramma	
1 t/m 6	1303	A	Je laat zien dat je een meubelstuk kan maken	1000	Nee	40%		K/BWI/16.2 Deeltaak: aan de hand van een werktekening meubels maken van hout- en plaatmateriaal.	Elodigitaal: K16 Meubelmaken 2	Al het gereedschap en materialen die nodig zijn voor het uitvoeren van de punten die beschreven staan in de eindtermen van examenprogramma	

Beoordeling leerjaar 3 en 4 in %	
Totaal % leerjaar 3 en 4:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absolverende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).

Periode	PTA-code	Toetsvorm [1]	Toetsdoelen	Toetsduur (minuten)	Herkansing [2]	Beoordeling [3]		Eindtermen	CE/SE	Lesmateriaal	Toegestane materialen bij de toets	Opmerkingen
						%	OVG ABS					
1	1301	H	De leerlingen bedenken een voorstelling en werken deze uit.	100	Ja	33%		K/D&P/5.1 Hierbij wordt; de doelgroep bepaald en beschreven, een themakeuze gemaakt, beeld- en muziekmateriaal geselecteerd en bekeken en een idee voor een voorstelling bedacht en uitgewerkt.		Eigen uitwerkingen en lesmethode	Mapje/Portfolio, schrijfbaar, chromebook	Zie beoordelingsrubric in classroom
2	1302	H	De leerlingen produceren en organiseren de voorstelling.	100	Ja	33%		K/D&P/5.2 De leerlingen houden een logboek bij en repeteren voor de voorstelling. De leerlingen zorgen voor promotie voor de voorstelling. De leerlingen testen en bijstellen aan de hand van instructies een licht- en geluidsplan. De leerlingen brengen aan de hand van instructies de voorstelling onder de aandacht bij de doelgroep.		Eigen uitwerkingen en lesmethode	Mapje/Portfolio, schrijfbaar, chromebook	Zie beoordelingsrubric in classroom
3	1303	H	De leerlingen realiseren en evalueren de voorstelling.	100	Ja	34%		K/D&P/5.3/5.4 De leerlingen organiseren aan de hand van instructies de (kleed)ruimte en delen deze in. De leerlingen voeren de voorstelling uit. De leerlingen benoemen de verbeterpunten van de organisatie en voorstelling.		Eigen uitwerkingen en lesmethode	Mapje/Portfolio, schrijfbaar, chromebook, benodigheden voor voorstelling.	Zie beoordelingsrubric in classroom

Beoordeling leerjaar 3 in %	
Totaal % leerjaar 3 periode 1:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 2:	33%
Totaal % leerjaar 3 periode 3:	34%
Totaal % leerjaar 3:	100%

[1] s = schriftelijk, m = mondeling, d= digitaal, w = werkstuk, p = presentatie, st = stage, h = handelingsopdracht, a = anders

[2] De toetsvorm van de herkansing is gelijk aan de toetsvorm van de toets die herkanst wordt. De herkansingen vinden plaats aan het einde van de lesperiode van de toets die herkanst wordt of aan het begin van de volgende lesperiode.

[3] Hier wordt het percentage van het schoolexamencijfer vermeld of O/V/G (onvoldoende, voldoende, goed) of ABS (absoluerende toets, de toets moet door de leerling met een voldoende worden afgesloten).