



**Bakkerij module**
**Leerweg: B/K**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Weging deeltoets	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen
Bat		TT	10					
Bat1	Theoretische toets bakkerij 1	TT		1	geen	3	hst 1 & 2	P/HBR/1.1een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving
Bat2	Theoretische toets bakkerij 2	TT		1	geen	3	Hst 6 & 7	P/HBR/1.1een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving
Bat3	Theoretische toets bakkerij 3	TT		1	geen	4	Hst 3, 4 5	P/HBR/1.1een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering in een Horeca-, Bakkerij- en Recreatieomgeving
Bap	Profielmodule bakkerij praktische opdracht	PO	10					
Bap1	Praktische opdracht bakkerij 1	PO		1	geen	3	vervaardigen bakkerijkproduct	P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan aangenaam verblijf en verzorging van de gasten P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden
Bap2	Praktische opdracht bakkerij 2	PO		1	geen	3	vervaardigen bakkerijkproduct	P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan aangenaam verblijf en verzorging van de gasten P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden
Bap3	Praktische opdracht bakkerij 3	PO		1	geen	4	vervaardigen meerdere bakkerijkproduct	P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan aangenaam verblijf en verzorging van de gasten P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden
Bab	Profielmodule bakkerij beroepshouding	BHD	20					
Bab1	Beroepshouding bakkerij 1	BHD 1		1	geen	3		Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.1 t/m B.7 en B.9
Bab2	Beroepshouding bakkerij 2	BHD 2		1	geen	3		Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.1 t/m B.7 en B.9
Bab3	Beroepshouding bakkerij 3	BHD 3		1	geen	4		Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.1 t/m B.7 en B.9

**Recreatie module**
**Leerweg: B/K**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Weging deeltoets	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen
Ret	Profielmodule recreatie theoretische toets (Multiple choice en open vragen)	TT	10					
Ret1	Theoretische toets recreatie 1	TT		1	geen	3	hst 1 en 2	p/hbr/3.1 Einddoel: Een bijdrage leveren aan het beheren van Horeca producten
Ret2	Theoretische toets recreatie 2	TT		1	geen	3	hst 3 en 4	p/hbr/3.1 Einddoel: Een bijdrage leveren aan het beheren van Horeca producten
Ret3	Theoretische toets recreatie 3	TT		1	geen	4	hst 5 en 6	p/hbr/3.1 Einddoel: Een bijdrage leveren aan het beheren van Horeca producten
Rep	Profielmodule recreatie praktische opdracht	PO	10					
Rep1	Praktische opdracht recreatie 1	PO		1	geen	3	Voorbereiden&uitvoering activiteit	p/hbr/4.1 Einddoel: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.
Rep2	Praktische opdracht recreatie 2	PO		1	geen	3	Voorbereiden&uitvoering activiteit	p/hbr/4.1 Einddoel: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.
Rep3	Praktische opdracht recreatie 3	PO		1	geen	4	Organiseren van een evenement	p/hbr/4.1 Einddoel: Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.
Reb	Profielmodule recreatie beroepshouding	BHD	20					
Reb1	Beroepshouding recreatie 1	BHD 1		1	geen	3		Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.2 , B.4 t/m B.9
Reb2	Beroepshouding recreatie 2	BHD 2		1	geen	3		Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.2 , B.4 t/m B.10
Reb3	Beroepshouding recreatie 3	BHD 3		1	geen	4		Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.2 , B.4 t/m B.11

\* Inhaalmomenten gemiste toetsen 2 x per jaar, na periode 2 en periode 3.

\*\* Omschrijving van de uitwerking van de einddoelen en koppeling aan deeltoetsen is terug te vinden in het vakplan HBR

\*\*\* Weging theoretische en praktische toets is gelijkwaardig omdat leerlingen leren met verschillende intelligenties , een kind is goed in praktisch handelen, een ander kind is theoretisch sterker.

**Horeca Bakkerij en Recreatie**  
**Keuzevak Bijzondere keuken (1810)**  
**Leerweg: B/K profiel overstijgend**

Cohort 2019-2021

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen
bzkk1	Keuzevak kennistoets 1	K1	1	geen	3 & 4	Portfolio presentatie	K/HBR 6.1 een bijdrage leveren aan beheer van horecaproducten en kenmerken en eigenschappen van de grondstoffen opnoemen.
bzkk	Praktische opdracht bijzondere keuken 1	PO1	1	geen	3 & 4	Eindopdracht uitwerken en bereiden	K/HBR 6.2 maaltijden uit de bijzondere keuken bereiden.
bzkk	Beroepshouding bijzondere keuken	BHD 1	2	geen	3 & 4		

**Keuzevak: keukenspecialisatie (1819)**  
**Leerweg: B/K profiel HBR**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen
KKSP T1	Keuzevak kennistoets 1	K1	1	geen	3 & 4	Portfolio presentatie	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.
KKSP p1	Praktische opdracht keukenspecialisatie 1	PO1	1	geen	3 & 4	Eindopdracht uitwerken en bereiden	K/HBR/3.2 gerecht bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.
KKSP B1	Beroepshouding: keukenspecialisatie	BHD 1	2	geen	3 & 4		Kerdoelen A.1 t/m A.16 en B.2, B.4 t/m B.9

**Keuzevak: evenementen (1820)**  
**Leerweg: B/K profiel HBR**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen
EVEM t1	Keuzevak kennistoets 1	K1	1	geen	3 & 4	proces uitwerken en presentatie	K/HBR/4.1 Deeltaak mede organiseren van een evenement.
EVEM p1	Praktische opdracht evenementen 1	PO1	1	geen	3 & 4	uitvoering evenement	K/HBR/4.2 Deeltaak assisteren bij een evenement
EVEM b1	Beroepshouding: Evenementen	BHD 1	2	geen	3 & 4		

**Keuzevak: Brood en banket specialisatie (1818)**  
**Leerweg: B/K profiel HBR**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen
BBSP t1	Keuzevak kennistoets 1	K1	1	geen	3 & 4	Portfolio presentatie	K/HBR/2 brood en banketspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces
BBSP p1	Praktische opdracht bakkerij specialisatie 1	PO1	1	geen	3 & 4	Eindopdracht bereiden	K/HBR/2 brood en banketspecialisatie een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces
BBSP b	Beroepshouding: bakkerijspecialisatie	BHD 1	2	geen	3 & 4		Kerdoelen A.1 t/m A.16 en B.2, B.4 t/m B.9

**Keuzevak: Patisserie (1809)****Leerweg: B/K profielover stijgend**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen	
Pati t1	Keuzevak kennistoets 1	K1	1	geen	3 & 4	Portfolio presentatie	K/HBR/5.1	het beheren van patisserieproducten.
Pati p1	Praktische opdracht patisserie 1	PO1	1	geen	3 & 4	Eindopdracht bereiden	K/HBR/5.2	Deeltaak: het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: chocolade, desserts, ijsbereiding , suikerwerk
Pati b	Beroepshouding: patisserie	BHD 1	2	geen	3 & 4			Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.2 , B.4 t/m B.9

**Keuzevak: Gastheerschap specialisatie (1818)****Leerweg: B/K profiel HBR**

Afkorting	Toetsomschrijving	Toetssoort	Weging ED	Herkansing	Leerjaar	Verwijzing methode	Verwijzing eindtermen	
GHSP T1	Keuzevak kennistoets	K1	1	geen	3 & 4	Toets verdiepsstof	K/HBR/1gastheerspecialisatie	in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diversetypen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren
GSHP P1	Praktische opdracht gastheer specialisatie	PO1	1	geen	3 & 4	Ontvangen en verzorgen gasten	K/HBR/1gastheerspecialisatie	Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.2 , B.4 t/m B.9
GSHP B	Beroepshouding: gastheer specialisatie	BHD 1	2	geen	3 & 4			Kerdoelen A.1 t/m A 16 en B.2 , B.4 t/m B.9

\* weging keuzevakken beroepshouding zwaarder als toets, praktische opdracht omdat het een gastvrijheidssector is.