



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

MAATSCHAPPIJLEER

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

		MAATSCHAPPIJLEER	Cohort	nvt		
2026 – 2027			LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	ML1/K/4 Cultuur en socialisatie ML1/K/5 Sociale verschillen ML1/K/6 Macht en zeggenschap	Politiek • Wat is politiek? • Wat valt er te kiezen? • Parlement en regering Wie heeft de macht?	MIJN POLITIEKE PARTIJ Praktijkopdracht PTA 1BB	nee	15	31 oktober
Toets nr. 2	ML1/K/1 oriëntatie op leren en werken ML1/K/2 basisvaardigheden ML1/K/3 leervaardigheden vak mk	Media • Communicatie en media • Mediasamenleving • Nieuws • Invloed van de media	MEDIA Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 2BB	ja	20	30 november
Toets nr. 3	ML1/K/1 oriëntatie op leren en werken ML1/K/2 basisvaardigheden ML1/K/3 leervaardigheden vak mk ML1/K/4 Cultuur en socialisatie	Actualiteitentoets	ACTUA I Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 3BB	nee	10	30 januari

PTA MAATSCHAPPIJLEER 2026 – 2027									BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?					Toetsnaam, vorm, duur en code		Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	ML1/K/4 Cultuur en socialisatie ML1/K/5 Sociale verschillen MI1/K/6 Macht en zeggenschap	<u>Pluriforme samenleving</u> • Samenleven • Integratie • Een inclusieve samenleving • Nederland is veranderd					SAMENLEVEN Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 4BB		ja	10	28 februari
Toets nr. 5	ML1/K/1 oriëntatie op leren en werken ML1/K/2 basisvaardigheden ML1/K/3 leervaardigheden vak mL	<u>Werk</u> • Waarom werken we? • Ken je rechten • De verzorgingsstaat • Als het tegenzit					WERK- droombaan Praktijkopdracht PTA 5BB		nee	15	30 april
Toets nr. 6	ML1/K/4, K/5 als boven MI1/k/6 Macht en zeggenschap MI1/K/7 als boven	<u>Rechtstaat</u> • Vrijheid en onvrijheid • Criminaliteit • Hoe pakken we criminelen aan?					RECHTSSTAAT Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 6BB		ja	20	31 mei
Toets nr. 7	ML1/K/1, K/2, K/3, K/4 als boven	<u>Actualiteitentoets</u>					ACTUA II Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 7BB		nee	10	30 juni
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	totaal PTA (%)		
		15	20	10	10	15	20	10	100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de syllabus

<https://www.examenblad.nl/system/files/2007/exprog/vmbo/maatschappijleer1.pdf>



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

LICHAMELIJKE OPVOEDING

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

Weging toetsen

totaal PTA (%)

schoolexamen (SE) in %

100100



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

CKV

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

		PTA	CKV	COHORT	nvt		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nummer 1	CKV/K1/2/3/4 CKV/K/1 oriëntatie op loopbaan en belang van kunst en cultuur in de maatschappij. CKV/K/2 basisvaardigheden communicatie, samenwerken en informatieverwerking. CKV/K/3 deelname culturele en kunstzinnige activiteiten. CKV/K/4 kunstdossier samenstellen.	Activiteit 1 –de leerling bezoekt culturele activiteit en hiervan wordt een kijkwijzer ingevuld. –de leerling leert te kijken naar beeldende kunst, te luisteren naar muziek en te kijken en luisteren naar theater-, dans- of filmvoorstellingen. –de leerling verdiept zich in kunstzinnige en culturele uitingen als toeschouwer en als deelnemer. Beoordeling: de activiteit moet zijn gedaan / bijgewoond en met tenminste een ‘V’ (voldoende) zijn afgerond om door te kunnen gaan naar leerjaar 4.		ACTIVITEIT I Praktische opdracht 1 dagdeel PTA 1KB	ja	35	JULI 2026
Toets nummer 2	CKV/K1/2/3/4 omschrijving zie hierboven	Activiteit 2 –de leerling bezoekt culturele activiteit en hiervan wordt een kijkwijzer ingevuld. –de leerling leert te kijken naar beeldende kunst, te luisteren naar muziek en te kijken en luisteren naar theater-, dans- of filmvoorstellingen. –de leerling verdiept zich in kunstzinnige en culturele uitingen als toeschouwer en als deelnemer. Beoordeling: de activiteit moet zijn gedaan / bijgewoond en met tenminste een ‘V’ (voldoende) zijn afgerond om door te kunnen gaan naar leerjaar 4.		ACTIVITEIT II Praktische opdracht 1 dagdeel PTA 2KB	ja	35	JULI 2026

PTA CKV					BASISBEROEPS			
Blad 2	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?			Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nummer 3	CKV/K1/2/3/4 omschrijving zie blad1	Activiteit 3 -de leerling bezoekt culturele activiteit en hiervan wordt een kijkwijzer ingevuld. -de leerling leert te kijken naar beeldende kunst, te luisteren naar muziek en te kijken en luisteren naar theater-, dans- of filmvoorstellingen. -de leerling verdiept zich in kunstzinnige en culturele uitingen als toeschouwer en als deelnemer. Beoordeling: de activiteit moet zijn gedaan / bijgewoond en met tenminste een 'V' (voldoende) zijn afgerond om door te kunnen gaan naar leerjaar 4. CKV wordt aan het eind van het 3 ^e leerjaar afgerond.			ACTIVITEIT III Praktische opdracht 1 dagdeel PTA 3KB	ja	30	JULI 2026
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3				totaal PTA (%)
		35	35	30				100



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

LOB

LEERJAAR 3 en 4

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

COHORT 2026 – 2028

Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op / in
LEERJAAR 3	De Leerling laat eind van de VMBO-periode aan de hand van een in de jaren opgebouwd loopbaandossier zien gewerkt te hebben aan een en gereflecteerd te hebben op de (vijf) 'loopbaancompetenties'	Je hebt het stappenplan in Qompas afgerond	STAPPENPLAN LOB I Handelingsdeel, opgeslagen in Qompas.	(*) niet voldaan betekent niet bevorderbaar naar ljr.4	voldaan / niet voldaan (*)	eind ljr.3
	C.1 Kwaliteitenreflectie (wat kan ik het best en hoe weet ik dat?) C.2 Motievenreflectie (waar ga en sta ik voor en waarom dan?) C.3 Werkexploratie (waar ben ik het meest op mijn gemak en waarom dan?)	Opendag of voorlichting bezocht. (Spots on Jobs/Informatieavond MBO opleidingen/Opendagen ROC's)	OPEN DAG Uploaden foto/videomateriaal van aanwezigheid in Qompas.	nvt	gedaan / niet gedaan	tweede helft leerjaar 3
	C.4 Loopbaansturing (hoe bereik ik mijn doel en waarom zo?) C.5 Netwerken (wie kan mij helpen mijn doel te bereiken en waarom die mensen?)	Stage	STAGE Reflectie Stage uploaden Qompas	(*) niet gedaan betekent niet bevorderbaar naar ljr.4	gedaan / niet gedaan (*)	leerjaar 3
		Mentor/Ouder/Leerling Loopbaanreflectiegesprek (MOL-gesprek)	REFLECTIEGESPREK I Practicum	nvt	gedaan / niet gedaan	leerjaar 3

PTA LOB schooljaar 2027 – 2028				cohort 2026 – 2028		BB- KB en GL-TL	
Blad 2	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm en code	Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op / in	
LEERJAAR 4	De Leerling laat eind van de VMBO- periode aan de hand van een in de jaren opgebouwd loopbaandossier zien gewerkt te hebben aan een en gereflecteerd te hebben op de (vijf) 'loopbaancompetenties'	Open dag en/of voorlichting en/of proefstuderen bezocht. (Spots on Jobs/Informatieavond MBO opleidingen/Opendagen ROC's)	OPEN DAG / PROEFSTUDEREN Uploaden foto/videomateriaal van aanwezigheid in Qompas.	nvt	voldaan / niet voldaan	april ljr.4	
	C.1 Kwaliteitenreflectie (wat kan ik het best en hoe weet ik dat?)						
	C.2 Motievenreflectie (waar ga en sta ik voor en waarom dan?)	Sollicitatietraining JINC gevolgd.	SOLLICITEREN Sollicitatiebrief en CV uploaden in Qompas.	nvt	gedaan / niet gedaan	december leerjaar 4	
	C.3 Werkexploratie (waar ben ik het meest op mijn gemak en waarom dan?)						
	C.4 Loopbaansturing (hoe bereik ik mijn doel en waarom zo?)	Je hebt het stappenplan in Qompas afgerond	STAPPENPLAN LOB II Handelingsdeel, opgeslagen in Qompas.	nvt	gedaan / niet gedaan	april ljr.4	
C.5 Netwerken (wie kan mij helpen mijn doel te bereiken en waarom die mensen?)							
	Mentor/Ouder/Leerling Loopbaanreflectiegesprek	REFLECTIEGESPREK II Practicum	nvt	gedaan / niet gedaan	oktober – maart ljr. 4		



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

REKENEN

LEERJAAR 3 en 4

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

COHORT 2026 – 2028

FRANÇOIS VATÉL VMBO		PTA	REKENEN 2F	(KB-GT)	COHORT	2025-2027		
		SCHOOLJAAR	2025 — 2026 leerjaar 3		LEERWEG	KB / GT		
LEERJAAR 3	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?			Toetsvorm, toetsduur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (cesuur)	Deadline
Toets nummer 1F	REKENEN einddoelen 2F	DOMEIN GETALLEN (de leerling kan o.a.) * getallen en getalrelaties in verband brengen, * basisbewerkingen uitvoeren met gehele en decimale getallen, * bewerkingen uitvoeren met breuken, * berekeningen uitvoeren om problemen op te lossen, * de rekenmachine inzetten. DOMEIN METEN EN MEETKUNDE (de leerling kan o.a.) * rekenen met maten voor lengte, oppervlakte, inhoud en gewicht, * berekeningen van- en met lengte, omtrek, oppervlakte en inhoud uitvoeren van de basisvormen rechthoek en vierkant, * aflezen van maten uit een (werk) tekening. DOMEIN VERHOUDINGEN (de leerling kan o.a.) * rekenen met procenten, * rekenen met schaal, * rekenen met samengestelde grootheden als km/u; m/s en prijs in € / prijs per stuk, * de verschillende uitdrukkingen voor een verhouding (procent, breuk,deling, 'deel-van' , schaal) met elkaar in verband brengen. DOMEIN VERBANDEN (de leerling kan o.a.) * informatie uit tabellen, grafieken en beschrijvingen interpreteren, * tabellen, diagrammen en grafieken gebruiken bij het oplossen van problemen, * rekenvaardigheden toepassen bij het oplossen van problemen waarin verbanden een rol spelen REKENEN ZONDER REKENMACHINE (hoofdrekenen)			Schriftelijk PW 60 min. (1,5 lesuur) PTA 1KB-F PTA 1GL-F	ja	CESUUR VOL- DOENDE: 65% CESUUR GOED: 75%	einde cursusjaar

FRANÇOIS VATEL VMBO PTA REKENEN 2A (BB-KB) COHORT 2025-2027						
SCHOOLJAAR 2025 — 2026 leerjaar 3 LEERWEG BB / KB						
LEERJAAR 3	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm, toetsduur en code	Herkansing ja / nee	Weging (cesuur)	Deadline
Toets nummer 1A	REKENEN einddoelen 2A	DOMEIN GETALLEN (de leerling kan o.a.) * getallen en getalrelaties in verband brengen, * basisbewerkingen uitvoeren met gehele en decimale getallen, * bewerkingen uitvoeren met breuken, * berekeningen uitvoeren om problemen op te lossen, * de rekenmachine inzetten. DOMEIN METEN EN MEETKUNDE (de leerling kan o.a.) * rekenen met maten voor lengte, oppervlakte, inhoud en gewicht, * berekeningen van- en met lengte, omtrek, oppervlakte en inhoud uitvoeren van de basisvormen rechthoek en vierkant, * aflezen van maten uit een (werk) tekening. DOMEIN VERHOUDINGEN (de leerling kan o.a.) * rekenen met procenten, * rekenen met schaal, * rekenen met samengestelde grootheden als km/u; m/s en prijs in € / prijs per stuk, * de verschillende uitdrukkingen voor een verhouding (procent, breuk, deling, 'deel-van', schaal) met elkaar in verband brengen. DOMEIN VERBANDEN (de leerling kan o.a.) * informatie uit tabellen, grafieken en beschrijvingen interpreteren, * tabellen, diagrammen en grafieken gebruiken bij het oplossen van problemen, * rekenvaardigheden toepassen bij het oplossen van problemen waarin verbanden een rol spelen REKENEN ZONDER REKENMACHINE (hoofdrekenen)	Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 1BB-A PTA 1KB-A	ja	CESUUR VOL- DOENDE: 55% CESUUR GOED: 75%	einde cursusjaar

FRANÇOIS VATEL VMBO		PTA	REKENEN	COHORT 2025-2027		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027 leerjaar 4	LEERWEG BB / KB / GT		
		HERKANSING				
LEERJAAR 4	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm, toetsduur en code	Herkansing ja / nee	Weging (cesuur)	Deadline
Toets nummer 1HK	REKENEN 2A REKENEN 2F	DOMEIN GETALLEN (de leerling kan o.a.) * getallen en getalrelaties in verband brengen, * basisbewerkingen uitvoeren met gehele en decimale getallen, * bewerkingen uitvoeren met breuken, * berekeningen uitvoeren om problemen op te lossen, * de rekenmachine inzetten. DOMEIN METEN EN MEETKUNDE (de leerling kan o.a.) * rekenen met maten voor lengte, oppervlakte, inhoud en gewicht, * berekeningen van- en met lengte, omtrek, oppervlakte en inhoud uitvoeren van de basisvormen rechthoek en vierkant, * aflezen van maten uit een (werk) tekening. DOMEIN VERHOUDINGEN (de leerling kan o.a.) * rekenen met procenten, * rekenen met schaal, * rekenen met samengestelde grootheden als km/u; m/s en prijs in € / prijs per stuk, * de verschillende uitdrukkingen voor een verhouding (procent, breuk,deling, ‘deel-van’ , schaal) met elkaar in verband brengen. DOMEIN VERBANDEN (de leerling kan o.a.) * informatie uit tabellen, grafieken en beschrijvingen interpreteren, * tabellen, diagrammen en grafieken gebruiken bij het oplossen van problemen, * rekenvaardigheden toepassen bij het oplossen van problemen waarin verbanden een rol spelen REKENEN ZONDER REKENMACHINE	HERKANSING 2A Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 1BB-HA PTA 1KB-HA	nvt	CESUUR VOL-DOENDE: 55% 2A of 65% 2F CESUUR GOED: 75%	Januari huidig cursus- jaar
		HERKANSING 2F Schriftelijk PW 60 min. (1,5 lesuur) PTA 1KB-HF PTA 1GL-HF				
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		leerjaar 3 (toets en afsluiting)	leerjaar 4 (herkansing)		totaal PTA	
		O – V – G	O – V – G		nvt	



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

AUDIOVISUELE VORMGEVING EN PRODUCTIE

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

FRANÇOIS VATEL VMBO DESIGN		PTA	AUDIOVISUELE PRODUCTIE	Cohort	nvt: éénjarig PTA		
		SCHOOLJAAR	2026 - 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/MVI/1.1 EEN THEMA BEDENKEN VOOR EEN AV-PRODUCTIE EN DAT UITWERKEN TOT EEN VERHAALLIJN EN STORYBOARD. P/MVI/1.2 FILMMATERIAAL MAKEN MET EEN CAMERA .	Basisvaardigheden - Storyboard maken: Het verhaal en de shots vooraf visueel uitwerken. - Gevarieerd filmen: Beelden opnemen met verschillende camerahoeken (standpunten) en afstanden (beeldkaders).		Basisvaardig-heden Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	10	November 2026
Toets nr. 2	P/MVI/1.1 EEN THEMA BEDENKEN VOOR EEN AV-PRODUCTIE EN DAT UITWERKEN TOT EEN VERHAALLIJN EN STORYBOARD. P/MVI/1.2 FILMMATERIAAL MAKEN MET EEN CAMERA . P/MVI/1.3 EEN DIGITAAL AV-PRODUCT MAKEN EN DAAROVER EEN PRESENTATIE VERZORGEN.	Digitaal AV product - Plannen & Filmen: Een opnameplan maken en de beelden opnemen; - Monteren & Bewerken: De beste beelden uitzoeken, knippen en effecten, teksten en geluid toevoegen; - Exporteren: De video opslaan en delen.		Digitaal AV product Praktische Opdracht nvt PTA 2BB	nee	10	Februari 2027
Toets nr. 3	P/MVI/1.4 EEN IDEE VOOR HET MAKEN VAN EEN ANIMATIE UITWERKEN TOT EEN VERHAALLIJN EN EEN STORYBOARD. P/MVI/1.6 EEN ANIMATIE MAKEN EN HIEROVER EEN PRESENTATIE VERZORGEN	Animatie - Idee & Script: Een idee bedenken en dit uitwerken tot een verhaallijn. - Storyboard: De verhaallijn (van jezelf of van een ander) uittekenen in een storyboard. - Animeren & Presenteren: De animatievideo maken en het eindresultaat presenteren.		Animatie Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15	April 2026

PTA AUDIOVISUELE PRODUCTIE								2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	P/MVI/1.1 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.2 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.3 omschrijving: zie blad 1	Promotievideo – Plannen & Filmen: Een opnameplan maken en de beelden opnemen; – Monteren & Bewerken: De beste beelden uitzoeken, knippen en effecten, teksten en geluid toevoegen; – Exporteren: De video opslaan en delen.						Promotievideo Praktische Opdracht nvt PTA 4BB	nee	15	Juni 2026
Toets nr. 5	P/MVI/1.1 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.2 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.3 omschrijving: zie blad 1	Film Parodie – Plannen & Filmen: Een opnameplan maken en de beelden opnemen; – Monteren & Bewerken: De beste beelden uitzoeken, knippen en effecten, teksten en geluid toevoegen; – Exporteren: De video opslaan en delen.						Film Parodie Praktische Opdracht nvt PTA 5BB	nee	25	Juni 2026
Toets nr. 6	P/MVI/1.1 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.2 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.3 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.4 omschrijving: zie blad 1 P/MVI/1.6 omschrijving: zie blad 1	Eindproject – Afsluitend project; hierin komt een deel van het vak AVP terug in de vorm van een casus die de leerling naar eigen inzicht uitvoert.						Eindproject Praktische Opdracht nvt PTA 6BB	nvt	25	15 Juli 2026
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %	1		2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)	
	10		10	15	15	25	25			100	

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de ([Syllabus-media-vormgeving-en-ict-2027-versie-2](#)) **VAKSECTIE DESIGN SEV | September '26**



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

IDEEONTWIKKELING

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

FRANÇOIS VATEL VMBO DESIGN		PTA	IDEE-ONTWIKKELING	Cohort	nvt: éénjarig PTA			
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027		LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?			Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging [%]	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	K/MVI/2.2 Ontwerpstrategieën toepassen	Idee-ontwikkeling Met verschillende denktechnieken/ontwerpstrategieën komen tot ideeën.			ontwerp Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	20 %	30 november 2026
Toets nr. 2	K/MVI/2.3 Onderzoek doen	Onderzoek Onderzoek doen naar de bijpassende sfeer, vormtoepassingen, gebruik van materiaal en gebruik van beeld en typografie Een onderzoek visueel maken in de vorm van een moodboard, dummy of ideeënboek			Onderzoek Praktische Opdracht nvt PTA 2BB	nee	40 %	28 februari 2027
Toets nr. 3	K/MVI/2.4 Een ontwerp visualiseren.	Visualiseren Een idee visueel maken tot een ontwerp. Een ontwerp presentabel visualiseren.			Visualiseren Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	40 %	15 april 2027

Weging toetsen schoolexamen (SE) in %	1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)
	20	40	40						100

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus idee-ontwikkeling](#) VAKSECTIE DESIGN / kno september '26 1



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

SIGN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

FRANÇOIS VATEL VMBO DESIGN		PTA	SIGN	Cohort	nvt, éénjarig		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS, Ijr.3		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	K/MVI/11.1 een ontwerp maken, uitwerken in een vector-georiënteerd opmaakprogramma, uitsnijden, pellen en op een substraat plakken.	een eenvoudig sign product ontwerpen, vervaardigen en opleveren; I - een ontwerp maken op basis van een aangeleverd idee - een ontwerp uitwerken in een VECTOR-georiënteerde applicatie - een ontwerp uitprinten, bespreken en de keuzes toelichten - een ontwerp uitsnijden volgens aangeleverde eisen - een ontwerp pellen, voorzien van applicatiefolie en op het substraat plakken volgens aangeleverde eisen		TOETS I Praktische Opdracht duur: nvt PTA 1BB	nee	15	eerste helft cursusjaar
Toets nr. 2	K/MVI/11.2 een ontwerp maken, uitwerken in een PIXEL-georiënteerd opmaakprogramma, uitsnijden, pellen en op een substraat plakken.	een eenvoudig sign product ontwerpen, vervaardigen en opleveren; II - een ontwerp maken op basis van een aangeleverd idee - een ontwerp uitwerken in een PIXEL-georiënteerde applicatie - een ontwerp uitprinten, bespreken en de keuzes toelichten - een ontwerp uitsnijden volgens aangeleverde eisen - een ontwerp pellen, voorzien van applicatiefolie en op het substraat plakken volgens aangeleverde eisen		TOETS II Praktische Opdracht duur: nvt PTA 2BB	nee	15	eerste helft cursusjaar
Toets nr. 3	K/MVI/11.1 Omschrijving als boven.	een eenvoudig sign product ontwerpen, vervaardigen en opleveren; III zie I.		TOETS III Praktische Opdracht duur: nvt PTA 3BB	nee	20	tweede helft cursusjaar

PTA SIGN								2026 – 2027	KADERBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	K/MVI/11.2 een ontwerp maken, uitwerken in een PIXEL-georiënteerd opmaakprogramma, uitsnijden, pellen en op een substraat plakken.	een eenvoudig sign product ontwerpen, vervaardigen en opleveren; IV - een ontwerp maken op basis van een aangeleverd idee - een ontwerp uitwerken in een PIXEL-georiënteerde applicatie - een ontwerp uitprinten, bespreken en de keuzes toelichten - een ontwerp uitsnijden volgens aangeleverde eisen - een ontwerp pellen, voorzien van applicatiefolie en op het substraat plakken volgens aangeleverde eisen						TOETS IV Praktische Opdracht duur: nvt PTA 4BB	nee	20	tweede helft cursusjaar
Toets nr. 5	K/MVI/11.1 Omschrijving: zie blad 1 K/MVI/11.2 omschrijving: zie hierboven.	<u>Meesterproef</u> Afsluitende proef; hierin komen alle facetten van het gegeven vak SIGN terug in de vorm van een casus.						TOETS V Praktische Opdracht duur: nvt PTA 5BB	nee	30	tweede helft cursusjaar
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5				totaal PTA (%)	
		15	15	20	20	30				100	

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de syllabus [MVI-keuzevak-11-Sign-v1.0.pdf](#)

VAKSECTIE D&P-DESIGN september '26



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

PÂTISSERIE

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

 FOOD- BAKKERIJ		PTA	PATISSERIE	Cohort	2026-2027		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	Bakkerij Patisserie HBR/K/5.1* Het beheren en vervaardigen van patisserieproducten HBR/K/5.2* Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals chocolade, marsepein, desserts, ijsbereiding, suikerwerk.	Patisserieproducten I - De standaard bakkerij technieken herkennen & toepassen de patisserietechnieken. - Tussenproducten bereiden en/of verwerken patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren.		Patisserie-producten I Praktische Opdracht duur: nvt PTA 1BB	nee	15%	Nov '26
Toets nr. 2		Het beheren van patisserieproducten. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren.		Beheren patisserie Schriftelijk TT 45 min. PTA 2BB	ja	15%	Dec '26
Toets nr. 3		Praktische toets I Het vervaardigen van beslagproduct		Praktijktoets I Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	Jan '27

PTA Kies een item.										2026 – 2027		BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?							Toetsnaam, vorm, duur en code		HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	Bakkerij Patisserie HBR/K/5.1* Het beheren en vervaardigen van patisserieproducten HBR/K/5.2* Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals chocolade, marsepein, desserts, ijsbereiding, suikerwerk.		Patisserieproducten II - Apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. - Bewust zijn van het vereiste kwaliteitsniveau van de patisserie producten							Patisserie-producten II Praktische Opdracht nvt PTA 4BB		nee	15%	Apr '27
Toets nr. 5			Het beheersen van patisserieproducten. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen							Beheersen patisserie Schriftelijk TT 45 min. PTA 5BB		ja	15%	Mei '27
Toets nr. 6			Praktische toets II Het vervaardigen van macarons							Praktijktoets II Praktische Opdracht nvt PTA 6BB		nee	25%	Jun '27
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %			1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)			
			15	15	15	15	15	25			100			

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar <hbr-keuzevak-5-patisserie.pdf>



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

SIERVAKKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

		PTA	SIERVAKKEN	Cohort	nvt: éénjarig PTA		
FOOD- BAKKERIJ		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	Bakkerij Siervakken HBR/K/9.1* Het uitwerken van een receptuur met decoratieve waarde van sievakproducten voor een opdrachtgever. HBR/K/9.2* Het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie.	Siervakken 1 Het vervaardigen van sierwerkproducten - Diverse receptuur herkennen en benoemen. - Specifieke sierwerktechnieken toepassen zoals: decoreren, garneren, spuittechnieken, airbrushen, boetseren, etaleren		Vervaardigen sierwerk Praktische Opdracht duur: nvt PTA 1BB	nee	10%	nov 26
Toets nr. 2		Receptuur en gereedschap - Een receptuur met decoratieve waarde hanteren voor het vervaardigen van sierwerkproducten. - De juiste apparatuur, gereedschap en machines voor het vervaardigen van sierwerkproducten kiezen.		theoretische opdracht Kies een item. Kies een item. PTA 2BB	nee	10%	dec 26
Toets nr. 3		Siervakken 2 Het beheren/beheersen van sierwerkproducten. - Sierwerkproducten opleveren aan de opdrachtgever; - De werkzaamheden en werkwijze evalueren met de opdrachtgever. - Een planning maken van werkzaamheden aan de hand van een aangegeven ontwerp. - Een prijscalculatie opstellen voor het ontwerp.		Beheren sierwerk Praktische Opdracht duur: nvt PTA 3BB	nee	20%	jan 27

PTA SIERVAKKEN									2026 – 2027		BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code		HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	Bakkerij Siervakken HBR/K/9.1* Het uitwerken van een receptuur met decoratieve waarde van sievakproducten voor een opdrachtgever.		PRAKTISCHE OPDRACHTEN; ZELFSTANDIG UITWERKEN. Binnen een zelfbedacht thema verschillende sierwerk gerelateerde producten vervaardigen met bet gebruik van hedendaagse bakkerij technieken.						EIGEN THEMA Praktische opdracht duur: nvt PTA 4BB		nee	30%	maart 27
Toets nr. 5	HBR/K/9.2* Het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie.		EINDOPDRACHT - Binnen een zelfbedacht project verschillende sierwerk gerelateerde producten vervaardigen met bet gebruik van bakkerij technieken. - Een planning maken van werkzaamheden aan de hand van een aangegeven ontwerp. - De werkzaamheden en werkwijze evalueren met de opdrachtgever						EIGEN PROJECT (eind opdracht) Praktische Opdracht duur: nvt PTA 5BB		nee	30%	juni 27
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %			1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
			10	10	20	30	30				100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de syllabus.



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

BAKKERIJ

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

 FOOD- BAKKERIJ		PTA	De Bakkerij	Cohort	nvt: éénjarig PTA		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten. P.HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.	Praktische vaardigheden I - Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. - Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. - De voorgeschreven procedure voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van apparatuur en machines herkennen.		Praktische vaardigheden I Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	15%	(vul in)
Toets nr. 2		Praktijktoets I - De receptuur hanteren voor het maken van een bakkerij product. - De kenmerken voor een goede planning en organisatie herkennen. - Herkennen en benoemen van diverse gangbare producten in een bakkerij.		Praktijktoets I Praktische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 2BB	ja	15%	(vul in)
Toets nr. 3		Praktische vaardigheden II - De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen. - De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning. - De voorgeschreven procedures voor het gebruik van bakkerijgereedschappen herkennen en toepassen.		Praktische vaardigheden II Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	(vul in)

PTA De Bakkerij								2026 – 2027		BASISBEROEPS			
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code		HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten. P.HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.		Theorietoets I - Bronnen benoemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij. - Betrekking tot de voorraadbeheer benoemen en omschrijven. - De voorgeschreven procedures voor het gebruik, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen en benomen.						Theorietoets I Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 4BB		nee	15%	(vul in)
Toets nr. 5			Theorietoets II - Informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij herkennen. - Aspecten zoals derving, mileu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen.						Theorietoets II Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 5BB		ja	15%	(vul in)
Toets nr. 6			Praktijktoets II - Voorraadbeheer uitvoeren. - De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning. - De technieken voor afwerken en decoreren van bakkerijproducten herkennen, benomen en toepassen. - Tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van gangbare technieken in de bakkerij. - Bakkerij producten presenteren.						Praktijktoets II Pratische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 6BB		nee	25%	(vul in)
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6			totaal PTA (%)			
		15	15	15	15	15	25			100			

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus HBR](#).



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

BIJZONDERE KEUKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

		PTA	HBR KV BIJZONDERE KEUKEN	Cohort	2026-2027		
D&P Basis beroeps		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	K/HBR/6.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit de bijzondere keuken. K/HBR/6.2 Maaltijden uit de bijzondere keuken bereiden, zoals: - de Aziatische keuken - de Japanse keuken - de Italiaanse keuken	Praktische vaardigheden - productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) - de benodigde apparatuur en gereedschap, duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures		Praktische Vaardigheden I Praktische Opdracht 200 min PTA 1BB	nee	15%	November 2026
Toets nr. 2		Schriftelijke toets - (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 uit de Aziatische keuken en Japanse keuken		Schriftelijke toets I Schriftelijk TT 45 min. PTA 2BB	ja	15%	December 2026
Toets nr. 3		Praktische vaardigheden - productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps) - de benodigde gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures		Praktische vaardigheden II Praktische Opdracht 200 min PTA 3BB	nee	15%	Februari 2027
Toets nr. 4		Praktische vaardigheden - productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van Paella		Praktische vaardigheden III Praktische Opdracht 200 min PTA 4BB	nee	15%	Maart 2027

PTA HBR KV BIJZONDERE KEUKEN									2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5			Schriftelijke toets - (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 uit de italiaanse keuken						Schriftelijke toets II Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 5BB	ja	15%	mei 2027
Toets nr. 6			SE Bijzondere keuken PK - Het vervaardigen van gerechten uit de bijzondere keuken, welke tijdens de reguliere lessen zijn behandeld. Hierbij wordt beoordeeld op zowel de praktische -vaardigheden als de geldende hygiëne normen.						SE Bijzondere keuken PK Praktische Opdracht 200 min PTA 6BB	nee	25%	Juni 2027
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
		15	15	15	15	15	25			100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de (snelkoppeling syllabus) **VAKSECTIE D&P (Food) / (HMS) (Sep) '26**



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

GASTHEERSCHAP

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?							Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/DP/1.3.1 - optreden als gastvrouw of gastheer. - een tafel dekken en afruimen volgens etiquette - gerechten en hapjes presenteren	Praktische Vaardigheden - ontvangen van bezoekers/gasten - vastleggen van gegevens van bezoekers/gasten - aannemen van telefoontjes en vastleggen van gegevens hierover - maken van telefoonnotities - inplannen van afspraken en onderhouden van agenda - aanhoren, vastleggen en afhandelen van klachten							Praktische Vaardigheden I Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	30%	Groep 1 (december 2026) Groep 2 (mei 2027)
Toets nr. 2		Schriftelijke toets - ontvangen van bezoekers/gasten - vastleggen van gegevens van bezoekers/gasten - aannemen van telefoontjes en vastleggen van gegevens hierover - maken van telefoonnotities - inplannen van afspraken en onderhouden van agenda - aanhoren, vastleggen en afhandelen van klachten							Schriftelijke toets I Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 2BB	ja	30%	Groep 1 (december 2026) Groep 2 (mei 2027)
Toets nr. 3		SE Gastheerschap PK Het uitserveren van een 4 gangen (seizoens)menu waarin één tafelbereiding zit met een daarbij behorende koffie specialiteit of ontvangst mocktail.							SE Gastheerschap Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	40%	Groep 1 (Eind) eerste helft cursusjaar Groep 1 (Eind) tweede helft cursusjaar
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
		30	30	40						100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de syllabus (<https://www.examenblad.nl/system/files/exam-document/2025-07/syllabus-dienstverlening-en-producten-2027-versie-2.pdf>)



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

DE KEUKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

		PTA	HBR – KV H KEUKEN	Cohort	2026-2027		
D&P Basis beroeps		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	De keuken P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid	Praktische vaardigheden I - Productie van horecaproducten plannen en organiseren - Receptuur hanteren voor het bereiden van horeca producten - De voorgeschreven procedures voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen.		Praktische vaardigheden I Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	15%	November 2026
Toets nr. 2		Praktijktoets I - De receptuur voor een gerecht hanteren. - De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen. - Herkennen en benoemen van diverse gangbare producten in een keuken		Praktijktoets I Praktische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 2BB	ja	15%	December 2026
Toets nr. 3		Praktische vaardigheden II - De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen. - Technieken voor het bereiden van tussenproducten en gerechten herkennen en toepassen. - De voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en toepassen.		Praktische vaardigheden II Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	Februari 2027

PTA HBR– KV H KEUKEN									2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?							Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	De keuken P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid	Theorietoets I - Bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de horeca. - betrekking tot voorraadbeheer benoemen en omschrijven. - De voorgeschreven procedures voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen en benoemen.							Theorietoets I Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 4BB	nee	15%	Maart 2027
Toets nr. 5		Theorietoets II - Informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca herkennen. - Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen en omschrijven. - De wijze van de noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven,							Theorietoets II Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 5BB	ja	15%	mei 2027
Toets nr. 6		Praktijktoets II - Voorraadbeheer uitvoeren. - De receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning. - Voorraadbeheer uitvoeren. - De technieken voor het bereiden van tussenproducten en gerechten herkennen, benoemen en toepassen. - Tussenproducten en gerechten bereiding door het toepassen van diverse kook- en snij-technieken. - Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren. - Juist omgaan met water en energiebronnen als gas en electra.							Praktijktoets II Praktische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 6BB	nee	25%	Juni 2027
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
		15	15	15	15	15	25			100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus HBR](#)



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

MULTIMEDIALE PRODUCTIE MAKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

 PTA MULTIMEDIALE PRODUCTEN MAKEN Cohort 2026-2028						
SCHOOLJAAR 2026 – 2027 LEERWEG BASISBEROEPS						
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/D&P/4.1 Een digitaal ontwerp maken	Een digitaal document maken Een brochure maken Werken met een opmaakprogramma Een flyer en poster maken	Document Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	20 %	30 november 2026
Toets nr. 2	P/D&P/4.2 Een film maken	Een film voorbereiden Begrippen van het filmen kennen. Script maken. Storyboard maken Draaiboek maken	Film vorbereiden Praktische Opdracht nvt PTA 2BB	nee	15 %	31 mei 2027
Toets nr. 3	P/D&P/4.2 Een film maken	Een film maken Filmopnamen maken Werken met een filmopmaakprogramma Beelden monteren	Film maken Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	25 %	30 juni 2027
Toets nr. 4	P/D&P/4.3 Een website ontwerpen en maken.	Een website ontwerpen Wensen van een opdrachtgever verwerken in een ontwerp.	Website ontwerpen Praktische Opdracht nvt PTA 4BB	nee	15 %	30 november 2027

PTA MULTIMEDIALE PRODUCTEN MAKEN									2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code		HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	P/D&P/4.3 Een website ontwerpen en maken.	Een website maken Een website maken. Een website presenteren.						Website maken Praktische Opdracht nvt PTA 5BB		nee	25 %	31 maart 2028
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
		20	15	25	15	25				100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus Multimediale producten maken](#) **VAKSECTIE DESIGN / kno september '26** **2**



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

PRESENTEREN, PROMOTEN EN VERKOPEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

 PTA PRESENTEREN, PROMOTEN en VERKOPEN Cohort 2026-2028						
SCHOOLJAAR 2026 – 2027			LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/DP/2.1 Verschillende manieren van communicatie kennen en toepassen.	Informatie geven Informatie overbrengen Voorlichting en uitleg Presenteren Een pitch houden.	Informatie geven Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	20 %	18 december 2026
Toets nr. 2	P/DP/2.1.2 Voor een bepaald doel en een bepaalde doelgroep een media-uiting maken	Media-uitingen Doelgroep, doel en boodschap Een media-uiting kiezen Vormgeving van media-uitingen Media-uitingen schrijven	Media-uitingen Praktische Opdracht nvt PTA 2BB	nee	20 %	28 mei 2027
Toets nr. 3	P/DP/2.2.1 Omschrijven, benoemen en uitleggen en beoordelen van promotie	Promotie Promotie en promotieactiviteiten Uitstraling en thema Promotiedoelen Promotiemiddelen	Promotie Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	20 %	30 juni 2027
Toets nr. 4	P/DP/2.2.2 Een klantgesprek voeren: fysiek, online, telefonisch.	Klantgesprek Een klantgesprek voeren. - Behoeftte onderzoeken - Helpen tot een beslissing te komen - Informeren en adviseren	Klantgesprek Praktische Opdracht nvt PTA 4BB	nee	15 %	17 december 2027

PTA PRESENTEREN, PROMOTEN en VERKOPEN									2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	P/DP/2.2.3 Product en dienst presenteren met gebruik van promotie- en decoratiemateriaal		Producten en diensten presenteren Producten presenteren Compositievormen Opbouw-, promotie- en decoratiemateriaal Etaleren						Presenteren Praktische Opdracht nvt PTA 5KB	nee	25 %	31 maart 2028
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5				totaal PTA (%)		
		20	20	20	15	25				100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus dienstverlening en producten](#) VAKSECTIE Design / kno september '26 2



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

ORGANISEREN VAN EEN ACTIVITEIT

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

FRANÇOIS VATÉL VMBO D&P – EVENEMENTEN		PTA	ORGANISEREN VAN EEN ACTIVITEIT	Cohort	2026-2028		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/DP/1.1 Een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever. P/DP/1.3 Werkzaamheden rondom Hospitality uitvoeren P/DP/1.4 Facilitaire werkzaamheden uitvoeren	Theorie toets I Edu4all H1 & H5: - Theorie over het organisatieproces, opdrachtgevers en wensen in kaart brengen		H1 & H5 Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 1BB	ja	5%	november '27
Toets nr. 2		Praktische opdracht I Edu4all H5 - Intakegesprek uitvoeren (rollenspel) door het stellen van vragen en het toepassen van de LSD-techniek.		Intakegesprek Praktische Opdracht nvt PTA 2BB	nee	10%	januari '28
Toets nr. 3		Werkstuk Edu4all H6 - Ontwerpen van en plattegrond, zaalindeling en een logistieke materiaallijst.		Werkstuk Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	ja	10%	april '28
Toets nr. 4		Praktische opdracht II Edu4all H7 - Uitvoeren van ontvangst, klantvriendelijke communicatie en representatieve houding.		Hospitality Praktische Opdracht 45 min. (lesuur) PTA 4BB	nee	15%	april '28

PTA ORGANISEREN VAN EEN ACTIVITEIT									2026 – 2028	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken			Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?					Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	P/DP/1.1 Een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever. P/DP/1.2 Een activiteit organiseren P/DP/1.4 Facilitaire werkzaamheden uitvoeren			Regels rondom draaiboeken, vergunningen en veiligheid. Edu4All H2 & H3: - Theoretische toetsing over opbouw draaiboek, veiligheidsregels en milieueisen.					H2 & H3 Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 5BB	ja	5%	Nov '27
Toets nr. 6				Draaiboek met een simpele begroting opstellen. Edu4All H2 & H4: - Financiën het maken van een begroting in Excel. - Het opstellen van een draaiboek (tijdschema) van een activiteit.					Draaiboek Praktische Opdracht nvt PTA 6BB	ja	10%	Jan. '28
Toets nr. 7				Activiteit uitvoeren volgens afspraak Edu4All H8 (uitvoering): - Eigen taak uit het draaiboek uitvoeren tijdens een echt evenement.					Activiteit uitvoeren Praktische Opdracht nvt PTA 7BB	nee	25%	Apr '28
Toets nr. 8				Terugblikken op de activiteit Edu4All H8 & H4: - Korte evaluatie invullen en mondeling toelichten aan de docent.					Terugblikken op de activiteit Presentatie 10 min PTA 8BB	ja	20%	Apr '28
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
		5	10	10	15	5	10	25	20	100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus D&P](#)



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL D&P

EEN PRODUCT MAKEN EN VERBETEREN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

FRANÇOIS VATÉL VMBO D&P – TECH		PTA	PRODUCT MAKEN en VERBETEREN	Cohort	2026-2028		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken kennen/kunnen	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/DP/3.1 Een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3D. P/DP/3.2 Een product maken	Schriftelijke toets I - Uit meerdere ontwerpen een keuze maken en beargumenteren, met aandacht voor functionaliteit, gebruiksvriendelijkheid, veiligheid en maatvoering. - De veiligheidsvoorschriften voor het gebruik van gereedschappen en machines toepassen.		Veiligheid Schriftelijk TT 90 min. PTA 1BB	ja	10 %	30 oktober 2026
Toets nr. 2		Praktische vaardigheden I - Technische symbolen en informatie op de werktekening herkennen en begrijpen. Hier gaat het om: maatvoering, diameter, stukslijst en aanzichten - Met gangbare bevestigingsmiddelen een vaste verbinding maken. - Een product maken van hout door het toepassen van technische vaardigheden. Het gaat bijvoorbeeld om afschrijven, aftekenen, zagen, timmeren en lijmen - Aangeven waarom aanpassingen van een ontwerp noodzakelijk zijn.		Praktische vaardigheden I Praktische Opdracht nvt PTA 2BB	nee	15%	30 december 2026
Toets nr. 3		Praktische vaardigheden II - Aan de hand van een opdracht en een werktekening de werkzaamheden voor het maken van het halffabricaat. - Verbinding op basis van criteria beoordelen. Het gaat hier om: passing, maatvoering en afwerking. - Een product maken en in elkaar zetten door gebruik te maken van (elektrische) handgereedschappen en machines..		Praktische vaardigheden II Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	30 Maart 2027
Toets nr. 4		Schriftelijke toets II - Aan de hand van richtlijnen een ruw schets maken. - Een 3d tekening maken van een ontwerp en product in een technisch tekenprogramma. Hierbij gaat het om: ruimtelijk vormen, samenstelling maken van ruimtelijke vormen, uitsparingen maken en tekening opslaan. - Op basis van 3D-printprincipes de juiste printtechniek en printmateriaal kiezen.		3D ontwerp Schriftelijk PW 90 min. PTA 4BB	ja	10%	30 juni 2027

PTA PROD MAKEN,PROMOTEN,VERKOPEN									2026 – 2028	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	P/DP/3.1 Een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3D. P/DP/3.2 Een product maken		Schriftelijke toets III ● Toepassingsmogelijkheden van handgereedschappen, elektrische handgereedschappen en machines voor het maken van een product en verbinding benoemen. ● Een verbinding op basis van criteria beoordelen. Het gaat hier om: passing, maatvoering, (water)dichtheid, afwerking en afwijkingen. ● Voorstellen doen voor het verbeteren van een ontwerp en een product.						Gereedschappen Schriftelijk TT 60 min. PTA 5BB	ja	10%	30 oktober 2027
Toets nr. 6			Praktische vaardigheden II ● Aan de hand van een opdracht en een werktekening de werkzaamheden voor het maken van het halffabricaat en het product voorbereiden. ● Verbinding op basis van criteria beoordelen. Het gaat hier om: passing, maatvoering en afwerking. ● Een product maken en in elkaar zetten door gebruik te maken van (elektrische) handgereedschappen en machines.						Praktische vaardigheden III Praktische Opdracht nvt PTA 6BB	nee	15%	30 december 2027
Toets nr. 7			Praktijktoets ● Een product van hout, kunststof en metaal maken door het toepassen van technische vaardigheden. Het gaat bijvoorbeeld om afschrijven, aftekenen, boren, buigen, knippen, schroeven, snijden, timmeren, vijlen, zagen, lijmen, koppelen, solderen. ● Enkelvoudige onderdelen uit plaat-, staaf-, pijp- en buismateriaal samenstellen tot een product met behulp van klinken, knellen lijmen, schroefdraad en solderen.						Praktijktoets Praktische Opdracht 450 min. PTA 7BB	nee	25%	30 maart 2028
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7		totaal PTA (%)		
		10	15	15	10	10	15	25		100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus D&P](#)



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

BAKKERIJ

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

		PTA	HBR- PR B BAKKERIJ	Cohort	2026-2028		
HBR SMAL BASISBEROEPS		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten. P.HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.	Praktische vaardigheden I - Productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. - Receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. - De voorgeschreven procedurde voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van apparatuur en machines herkennen.		Praktische vaardigheden I Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	15%	30 december 2026
Toets nr. 2		Praktijktoets I - De receptuur hanteren voor het maken van een bakkerij product. - De kenmerken voor een goede planning en organisatie herkennen. - Herkennen en benoemen van diverse gangbare producten in een bakkerij.		Praktijktoets I Pratische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 2BB	nee	10%	30 december 2026
Toets nr. 3		Praktische vaardigheden II - De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen en benoemen. - De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning. - De voorgeschreven procedures voor het gebruik van bakkerijgereedschappen herkennen en toepassen.		Praktische vaardigheden II Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	30 mei 2027
Toets nr. 4		Theorietoets I - Bronnen benoemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij. - Betrekking tot de voorraadbeheer benoemen en omschrijven. - De voorgeschreven procedures voor het gebruik, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen en benomen.		Theorietoets I Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 4BB	ja	10%	30 mei 2027

PTA HBR- PR B BAKKERIJ									2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten. P.HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.		Praktische vaardigheden III • Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren met betrekking tot voorraadbeheer. • Bakkerij producten afwerken, decoreren en presenteren. • Uitvoeren van de H.A.C.C.P. gerichte taken binnen de bakkerij.						Praktische vaardigheden Praktische Opdracht nvt PTA 6BB	nee	10%	30 december 2027
Toets nr. 6			Theorietoets II • Informatie over trends en ontwikkelingen binnen de bakkerij herkennen. • Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen, omschrijven en uitleggen.						Theoretische toets II Praktische Opdracht 45 min. (lesuur) PTA 7BB	ja	15%	30 december 2027
Toets nr. 7			Praktijktoets II • Voorraadbeheer uitvoeren. • De receptuur van meerdere bakkerijproducten omzetten naar één werkplanning. • De technieken voor afwerken en decoreren van bakkerijproducten herkennen, benomen en toepassen. • Tussenproducten en eindproducten bereiden door het toepassen van gangbare technieken in de bakkerij. • Bakkerij producten presenteren.						Praktijktoets II Praktische Opdracht 300 (6x lesuur) PTA 5BB	nee	25%	30 april 2027
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7		totaal PTA (%)		
		10	15	10	15	10	15	25		100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus HBR](#).



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

SIERVAKKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

		PTA	SIERVAKKEN	Cohort	nvt: éénjarig PTA		
FOOD- BAKKERIJ		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	Bakkerij Siervakken HBR/K/9.1* Het uitwerken van een receptuur met decoratieve waarde van sievakproducten voor een opdrachtgever. HBR/K/9.2* Het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie.	Siervakken 1 Het vervaardigen van sierwerkproducten - Diverse receptuur herkennen en benoemen. - Specifieke sierwerktechnieken toepassen zoals: decoreren, garneren, spuittechnieken, airbrushen, boetseren, etaleren		Vervaardigen sierwerk Praktische Opdracht duur: nvt PTA 1BB	nee	10%	nov 26
Toets nr. 2		Receptuur en gereedschap - Een receptuur met decoratieve waarde hanteren voor het vervaardigen van sierwerkproducten. - De juiste apparatuur, gereedschap en machines voor het vervaardigen van sierwerkproducten kiezen.		theoretische opdracht Kies een item. Kies een item. PTA 2BB	nee	10%	dec 26
Toets nr. 3		Siervakken 2 Het beheren/beheersen van sierwerkproducten. - Sierwerkproducten opleveren aan de opdrachtgever; - De werkzaamheden en werkwijze evalueren met de opdrachtgever. - Een planning maken van werkzaamheden aan de hand van een aangegeven ontwerp. - Een prijscalculatie opstellen voor het ontwerp.		Beheren sierwerk Praktische Opdracht duur: nvt PTA 3BB	nee	20%	jan 27

PTA SIERVAKKEN									2026 – 2027		BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code		HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	Bakkerij Siervakken HBR/K/9.1* Het uitwerken van een receptuur met decoratieve waarde van sievakproducten voor een opdrachtgever.		PRAKTISCHE OPDRACHTEN; ZELFSTANDIG UITWERKEN. Binnen een zelfbedacht thema verschillende sierwerk gerelateerde producten vervaardigen met bet gebruik van hedendaagse bakkerij technieken.						EIGEN THEMA Praktische opdracht duur: nvt PTA 4BB		nee	30%	maart 27
Toets nr. 5	HBR/K/9.2* Het vervaardigen van siervakproducten voor een opdrachtgever in een meer complexe situatie.		EINDOPDRACHT - Binnen een zelfbedacht project verschillende sierwerk gerelateerde producten vervaardigen met bet gebruik van bakkerij technieken. - Een planning maken van werkzaamheden aan de hand van een aangegeven ontwerp. - De werkzaamheden en werkwijze evalueren met de opdrachtgever						EIGEN PROJECT (eind opdracht) Praktische Opdracht duur: nvt PTA 5BB		nee	30%	juni 27
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %			1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
			10	10	20	30	30				100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de syllabus.



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

PATISSERIE

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

FRANÇOIS VATEL VMBO FOOD- BAKKERIJ		PTA	PATISSERIE	Cohort	2026-2027		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2027	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	Bakkerij Patisserie HBR/K/5.1* Het beheren en vervaardigen van patisserieproducten HBR/K/5.2* Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals chocolade, marsepein, desserts, ijsbereiding, suikerwerk.	Patisserieproducten I - De standaard bakkerij technieken herkennen & toepassen de patisserietechnieken. - Tussenproducten bereiden en/of verwerken patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren.		Patisserie-producten I Praktische Opdracht duur: nvt PTA 1BB	nee	15%	Nov '26
Toets nr. 2		Het beheren van patisserieproducten. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren.		Beheren patisserie Schriftelijk TT 45 min. PTA 2BB	ja	15%	Dec '26
Toets nr. 3		Praktische toets I Het vervaardigen van beslagproduct		Praktijktoets I Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	Jan '27

PTA Kies een item.										2026 – 2027		BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?							Toetsnaam, vorm, duur en code		HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	Bakkerij Patisserie HBR/K/5.1* Het beheren en vervaardigen van patisserieproducten HBR/K/5.2* Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals chocolade, marsepein, desserts, ijsbereiding, suikerwerk.		Patisserieproducten II - Apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. - Bewust zijn van het vereiste kwaliteitsniveau van de patisserie producten							Patisserie-producten II Praktische Opdracht nvt PTA 4BB		nee	15%	Apr '27
Toets nr. 5			Het beheersen van patisserieproducten. Criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen							Beheersen patisserie Schriftelijk TT 45 min. PTA 5BB		ja	15%	Mei '27
Toets nr. 6			Praktische toets II Het vervaardigen van macarons							Praktijktoets II Praktische Opdracht nvt PTA 6BB		nee	25%	Jun '27
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %			1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)			
			15	15	15	15	15	25			100			

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar <hbr-keuzevak-5-patisserie.pdf>



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

GASTHEERSCHAP

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

FRANÇOIS VATEL VMBO PTA HBR PV GASTHEERSCHAP COHORT 2026/2028 SCHOOLJAAR 2026- 2027 LEERWEG BASISBEROEPS, leerjaar: 3						
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkansing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nummer 1	Gastheerschap P/HBR/1.1 – 1.2 – 1.3 1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een horeca-, bakkerij- en recreatie omgeving. 1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten. 1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.	<u>Praktische vaardigheden I</u> De kandidaten weten hoe de gasten worden ontvangen, vervolgens gasten plaatsen en het vertrek van gasten begeleiden. De kandidaat moet draag- en serveermethoden toepassen en vervolgen tafels en borden debarrasseren.	PV I Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	20	April 2027
Toets nummer 2	Gastheerschap P/HBR/1.1 – 1.2 – 1.3 omschrijving als hierboven	<u>Schriftelijk toets I</u> De kandidaat kan bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen. De kandidaat moet administratieve handelingen, frontoffice handelingen en betaling werkzaamheden uitvoeren	ST I Schriftelijk, toets 45 min. (lesuur) PTA 2BB	ja	20	April 2027
Toets nummer 3	Gastheerschap P/HBR/1.1 – 1.2 – 1.3 omschrijving als hierboven	<u>Praktische vaardigheden II</u> De kandidaat kan apparatuur, gereedschappen en machines in de gastenruimtes schoonmaken en kunnen gebruiken.	PV II Praktische Opdracht Nvt PTA 3BB	nee	20	Juni 2027

PTA HBR PV GASTHEERSCHAP								BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?					Toetsvorm, toetsduur en code	Herkan- sing ja / nee	Weging [%]	Uiterlijk afgenomen op
Toets nummer 4	Gastheerschap P/HBR/1.1 – 1.2 – 1.3 1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een horeca-, bakkerij- en recreatie omgeving. 1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten. 1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.	Schriftelijke toets II De kandidaat weet hoe de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten ook offertes vergelijken en opstellen.De kandidaat kan assisteren bij het opzetten van en verrichten van promotionele activiteiten					ST II Schriftelijk, toets 45 min. (lesuur) PTA 4BB	ja	20	Juni 2027
Toets nummer 5		Praktische vaardigheden III De kandidaat kan de gasten ontvangen, vervolgens gasten plaatsen en het vertrek van gasten begeleiden. De kandidaten kunnen een gastenverblijf inrichten en een bestelling opnemen. De kandidaat moet draag- en serveermethoden toepassen en vervolgens tafels en borden debarrasseren.					PV III Praktische Opdracht nvt PTA 5BB	nee	20	Juli 2027
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5				totaal PTA (%)
		20	20	20	20	20				100

Voor een volledige omschrijving van de eindtermen wordt verwezen naar [HBR module 1 Gastheerschap.pdf](#)



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

KEUKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

		PTA	HBR- PR H KEUKEN	Cohort	2026-2028		
		SCHOOLJAAR	2026 – 2028	LEERWEG	BASISBEROEPS		
Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?		Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	De keuken P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten	Praktische vaardigheden I - Productie van horecaproducten plannen en organiseren - Receptuur hanteren voor het bereiden van horeca producten - De voorgeschreven procedures voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen.		Praktische vaardigheden I Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	15%	30 december 2026
Toets nr. 2	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid	Praktijktoets I - De receptuur voor een gerecht hanteren. - De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen. - Herkennen en benoemen van diverse gangbare producten in een keuken.		Praktijktoets I Praktische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 2BB	nee	10%	30 december 2026
Toets nr. 3	De keuken P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten	Praktische vaardigheden II - De kenmerken van een goede planning en organisatie herkennen. - Technieken voor het bereiden van tussenproducten en gerechten herkennen en toepassen. - De voorgeschreven procedures voor het gebruik van keukengereedschappen herkennen en toepassen.		Praktische vaardigheden II Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	30 mei 2027
Toets nr. 4	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid	Theorietoets I - Bronnen noemen van waaruit informatie gegeven wordt over trends en ontwikkelingen binnen de horeca. - betrekking tot voorraadbeheer benoemen en omschrijven. - De voorgeschreven procedures voor het gebruiken, de werking, de eigenschappen van de apparatuur en machines herkennen en benoemen.		Theorietoets I Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 4BB	ja	10%	30 mei 2027

PTA HBR- PR H KEUKEN								2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	De keuken P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten	Praktische vaardigheden III • Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren met betrekking tot voorraadbeheer. • Producten presenteren zoals op een buffet, op bord, op schaal. • Uitvoeren van diverse H.A.C.C.P. gerichte taken binnen een horeca keuken.						Praktische vaardigheden III Praktische Opdracht nvt PTA 5BB	nee	15%	30 december 2027
Toets nr. 6	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid	Theorietoets II • Informatie over trends en ontwikkelingen binnen de horeca herkennen. • Aspecten zoals derving, milieu en efficiënt werken die van belang zijn bij economisch en duurzaam produceren herkennen, benoemen en omschrijven. • De wijze van de noodzaak van afvalvermindering, afvalscheiding, hergebruik en energiebesparing beschrijven						Theorietoets II Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 6BB	ja	10%	30 december 2027
Toets nr. 7	De keuken P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horeca producten P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horeca gelegenheid	Praktijktoets II • Voorraadbeheer uitvoeren. • De receptuur van meerdere gerechten omzetten naar één werkplanning. • Voorraadbeheer uitvoeren. • De technieken voor het bereiden van tussenproducten en gerechten herkennen, benoemen en toepassen. • Tussenproducten en gerechten bereiding door het toepassen van diverse kook- en snij-technieken. • Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren. • Juist omgaan met water en energiebronnen als gas en electra.						Praktijktoets II Praktische TT 300 min. (6x lesuur) PTA 7BB	nee	25%	15 februari 2028
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	totaal PTA (%)		
		10	15	10	15	10	15	25	100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de [syllabus HBR](#)



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

BIJZONDERE KEUKEN

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2027

Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	K/HBR/6.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken. K/HBR/6.2 Maaltijden uit de bijzondere keuken bereiden, zoals: – de Aziatische keuken – de Japanse keuken – de Italiaanse keuken	Praktische vaardigheden - productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijst gerechten (zoals wokken, nasi), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) - de benodigde apparatuur en gereedschap, duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures	P.O. 1 Praktische Opdracht nvt PTA 1BB	nee	15%	November 2026
Toets nr. 2		Schriftelijke toets - (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 uit de Aziatische keuken en Japanse keuken	SE Bijzondere keuken TT Schriftelijk PW 45 min.(lesuur) PTA 2BB	ja	15%	December 2026
Toets nr. 3		Praktische vaardigheden - productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps) - de benodigde gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures	P.O. 2 Praktische Opdracht nvt PTA 3BB	nee	15%	Februari 2027

PTA HBR KV BIJZONDERE KEUKEN									2026 – 2027	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken		Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 4	K/HBR/6.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken. K/HBR/6.2 Maaltijden uit de bijzondere keuken bereiden, zoals: - de Aziatische keuken - de Japanse keuken - de Italiaanse keuken		Praktische vaardigheden - productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijst gerechten (zoals Paella) - de benodigde apparatuur en gereedschap, duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures						P.O. 3 Praktische Opdracht duur: nvt PTA 4BB	nee	15%	Maart 2027
Toets nr. 5			Schriftelijke toets (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 uit de Italiaanse keuken.						SE Bijzondere keuken TT Schriftelijk PW 45 min. (lesuur) PTA 5BB	ja	15%	mei 2027
Toets nr. 6			SE Bijzondere keuken PK Het vervaardigen van gerechten uit de bijzondere keuken, welke tijdens de reguliere lessen zijn behandeld. Hierbij wordt beoordeeld op zowel de praktische -vaardigheden als de geldende hygiëne normen.						SE Bijzondere keuken PK Praktische Opdracht 250 min. PTA 6BB	nee	25%	Juni 2027
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)		
		15	15	15	15	15	25			100		

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar [HBR-H keuzevak-6-de-bijzondere-keuken.pdf](#) **VAKSECTIE HBR / AMA sept '26** 2



PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING

PROFIEL HBR

RECREATIE

LEERJAAR 3

BASISBEROEPSGERICHTE LEERWEG

2026 – 2028

Blad 1	Eindtermen / deeltaken * wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?	Toetsnaam, vorm, duur en code	Herkan sing ja / nee	Wegin g (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 1	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Recreatie algemeen Ondersteunen in de recreatiesector- en bedrijven	Recreatie Schriftelijk TT PTA 1BB	ja	10%	31 oktober '26
Toets nr. 2	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Themapark Assisteren bij het ontwerpen van een themapark voor gezinnen en de functiemogelijkheden in de recreatiesector noteren.	THEMAPARK Schriftelijk TT PTA 2BB	ja	10%	31 december '26
Toets nr. 3	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Begrippen recreatie Werken met office in de recreatiesector. Noteren en verklaren van begrippen in de recreatiesector.	Begrippen recreatie Praktische Opdracht PTA 3BB	ja	10%	30 april '27
Toets nr. 4	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Promotiewerkzaamheden & veiligheid binnen de recreatie sector - Ondersteunen in de recreatiesector- en bedrijven. - Functiemogelijkheden bedrijfsrichtlijnen, teamwerk, - veiligheidseisen en sociale hygiëne in een recreatiepark	PTA 4BB Veiligheid & Promotie Schriftelijk TT 45 min. (lesuur)	ja	10%	10 Juli '27

PTA BEROEPSGERICHT								2026 – 2028	BASISBEROEPS		
Blad 2	Eindtermen / deeltaken	Inhoud programma * wat ga je hiervoor doen?						Toetsnaam, vorm, duur en code	HK ja / nee	Weging (%)	Uiterlijk afgenomen op
Toets nr. 5	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Promotiewerkzaamheden & veiligheid binnen de recreatie sector • beschrijven. • Assisteren bij het maken van promotiewerkzaamheden: flyers, sociaal media, posters, etc. • Symbolen herkennen en toepassen.						Veiligheid & Promotie Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 5BB	ja	10%	31 oktober '27
Toets nr. 6	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Servicegerichte communicatie • Het schrijven van een zakelijke en niet zakelijke mail. • Het noteren en verklaren van begrippen in de recreatiesector						Servicegerichte communicatie Schriftelijk TT 45 min. (lesuur) PTA 6BB	ja	15%	31 december '27
Toets nr. 7	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Evenement ondersteunen • Ondersteunen in de recreatiesector- en bedrijven. • Assisteren bij het maken van een draaiboek voor een conferentie, vergadering, evenement.						Evenement ondersteunen Schriftelijk TT PTA 7BB	ja	15%	28 februari '28
Toets nr. 8	Recreatie P/HBR/4.1* een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	Evenement ondersteunen • Assisteren bij het maken van een offerte en definitieve kostprijsberekening en winstberekeningen. • Catering voor of rondom activiteiten organiseren						Evenement ondersteunen Schriftelijk TT PTA 8BB	ja	20%	20 april '28
Weging toetsen schoolexamen (SE) in %		1	2	3	4	5	6	7	8	totaal PTA (%)	
		10	10	10	10	10	15	15	20	100	

* voor een uitgebreide specificatie van de eindtermen wordt verwezen naar de syllabus van [HBR Recreatie](#) VAKSECTIE HBR / TTL/AMA September '26 2