# EXAMENREGLEMENT
# en
# Programma van Toetsing en Afsluiting

HOOFDSTUK IX: VAKSPECIFIEK GEDEELTE
BEROEPSGERICHTE PROGRAMMA

Almende College

Kaderberoepsgerichte leerweg

Schooljaren 2026-2027 en 2027-2028

Hoofdstuk IX VAKSPECIFIEK GEDEELTE BEROEPSGERICHTE PROGRAMMA

| **Vak** | **Beroepsgerichte programma's:**<br>Bouwen, wonen en interieur<br>Dienstverlening en producten<br>Horeca, bakkerij en recreatie<br>Produceren, installeren en energie<br>Zorg en welzijn |
|---|---|
| **Leerjaar** | **3 en 4** |

Het PTA van het beroepsgerichte programma geldt voor leerjaar 3 én leerjaar 4. In deze bijlage zijn de module- en keuzevakken opgenomen. De berekening van de eindcijfers voor de moduul- en keuzevakken zijn hierin vermeld.
De schoolexamen cijfers worden als volgt berekend:
Cijfer schoolexamen modulevakken (SE) = (Module 1 + Module 2 + Module 3 + Module 4) : 4
Cijfer schoolexamen keuzevakken (SE) = ($1^e$ Keuzevak + $2^e$ Keuzevak + $3^e$ Keuzevak + $4^e$ Keuzevak) : 4

NB

1. De modulen worden getoetst in een schoolexamen (SE) en in een centraal schriftelijk en praktisch examen (CSPE).
   Het eindcijfer profielvak = (SE + CSPE) : 2
2. De keuzevakken komen met naam en eindcijfer op de cijferlijst van de leerlingen. Deze eindcijfers mogen (afgerond) niet lager dan een 4 zijn. Het gemiddelde van de eindcijfers van de keuzevakken (cijfer schoolexamen keuzevakken(SE)) vormen samen het combinatiecijfer dat meetelt voor de uitslagbepaling.

# BOUWEN, WONEN EN INTERIEUR (BWI)

## PTA kaderberoepsgerichte leerweg
## Cohort 2026-2028
### Vak: bouwen, wonen en interieur
### Module 1: bouwproces en bouwvoorbereiding

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Een kleinschalig bouwproject voorbereiden en het bouwproces beschrijven.<br>* Een kleinschalig bouwproject maatvoeren en uitzetten.<br>* Een eenvoudige funderingsbekisting maken. | M1TH1 De theorie van module 1 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | * P/BWI/1.3.1 Werkzaamheden voor een strokenfundering voorbereiden. | M1TH2 Een schets maken van een strokenfundering bij een kleinschalig bouwproject met communicatie als doel. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/1.1.4 Werkzaamheden uitvoeren voor de bouwvoorbereiding van een kleinschalig bouwproject. | M1TH3 Met behulp van bouwvoorbereidingstekeningen en een bestektekst in een vooraf opgestelde (deel)begroting gegevens verwerken en berekenen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/1.3.2 Werkzaamheden voor een eenvoudige strokenfundering uitvoeren en een PS-systeem bekisting beschrijven. | M1PR1 Met gangbare materialen, gereedschappen en machines een bekisting voor een strokenfundering uitzetten en stellen. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 240 | | 2 | 1404 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **5**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Module 2: bouwen vanaf de fundering**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Profielen en kozijnen stellen.<br>* Een halfsteensmuur metselen.<br>*Isolatiematerialen verwerken.<br>* Veilig werken op en met steigers en ladders. | M2TH1 De theorie van module 2 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/2.1.1 Stelwerkzaamheden voorbereiden.<br>P/BWI/2.1.2 De koppenmaat en lagenmaat bepalen en afschrijven. | M2TH2 Stelwerkzaamheden voor een kleinschalig bouwproject voorbereiden.<br>Aan de hand van een werktekening materiaalspecificaties de koppenmaat en lagenmaat bepalen en toepassen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/2.4 Veilig werken op en met steigers en ladders. | M2TH3 Deze toets gaat naast het in de deeltaak genoemde over de hele theorie van de digitale VCA module. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1403 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/2.1.3 Metselprofielen stellen. | M2PR1 Met gangbaar stelgereedschap profielen stellen ten behoeve van halfsteens- en spouwmuren. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 180 | | 2 | 1404 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **5**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Module 3: hout- en meubelverbindingen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Een werkstuk met enkelvoudige verbindingen maken.<br>* Hout en plaatmaterialen bewerken. | M3TH1 De theorie van module 3 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/3.1.1 werkzaamheden voor het maken van een werkstuk voorbereiden. | M3TH2 Een schets maken van een werkstuk met communicatie als doel. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/3.1.1 Werkzaamheden voor het maken van een werkstuk voorbereiden. | M3TH3 Een 3D CAD-tekening maken van een werkstuk met communicatie als doel. | VMBO BWI net | schriftelijk | 180 | | 1 | 1403 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/3.2.1 Basisbewerkingen uitvoeren.<br>P/BWI/3.2.2 veilig werken. | M3TH4 Deze toets gaat over de theorie van je machinale boek deel 1<br>De toepassingen van machines en gereedschappen beschrijven, instellen en uitvoeren.<br>* De veiligheidsvoorschriften en beveiligingen voor het gebruik van de machines en gereedschappen beschrijven en toepassen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1404 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/3.1.2 houtverbindingen maken in hout en plaatmateriaal.<br>P/BWI/3.2.1 basisbewerkingen uitvoeren.<br>P/BWI/3.2.2 veilig werken. | M3PR1 Praktijktoets *<br>Gangbare soorten enkelvoudige houtverbindingen herkennen en toepassen.<br>* Met behulp van gangbare elektrische-, pneumatische- en niet-aangedreven handgereedschappen en houtbewerkingsmachines houtbewerken uitvoeren.<br>* Met gangbare gereedschappen werkstukken monteren, afhangen en sluitbaar maken en de toepassing van de materialen beschrijven.<br>* Begrippen en zijden van houten delen in samengestelde elementen kennen en toepassen..<br>* De toepassingen van machines en gereedschappen, beschrijven, instellen en uitvoeren:<br>* De veiligheidsvoorschriften en beveiligingen voor het gebruik van de machines en gereedschappen beschrijven en toepassen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 800 | | 2 | 1405 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **6**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

# PTA kaderberoepsgerichte leerweg
# Cohort 2026-2028
## Vak: bouwen, wonen en interieur
## Module 4: design en decoratie

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Een interieurelement ontwerpen.<br>* Een ontwerp maken voor de afwerking van een interieurelement.<br>* Het maken van een interieurelement beschrijven.<br>* Een interieurelement afwerken en decoreren. | M4TH1De theorie van module 4 van je digitale methode bestuderen | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/4.1.2 een ontwerp tekenen met een 3D CAD-tekenprogramma | M4TH2 Een ontwerp tekenen met een 3D CAD-tekenprogramma, het gaat om het weergeven van: Details, kleuren, materiaalsoorten, maatvoering en benaming. | VMBO BWI net | schriftelijk | 180 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | P/BWI/4.4.1 De werkzaamheden voorbereiden voor het voorbehandelen, afwerken en decoreren.<br>P/BWI/4.4.2 Een interieurelement voorbehandelen, afwerken en decoreren. P/BWI/4.4.3 Een sign-uiting snijplotten, pellen, plakken en monteren. | M4PR1 Praktijktoets *<br>Ondergronden van onbehandeld hout en plaatmateriaal herkennen en aangeven hoe deze behandeld moeten worden voordat ze afgewerkt kunnen worden.<br>* Het verwerkingsvoorschrift op het etiket voor te gebruiken materialen lezen en interpreteren. * Bij de voorbereiding rekening houden met droogtijden. *<br>De volgorde van de uit te voeren handelingen bepalen aan de hand van de ondergrond en productspecificaties. *<br>Met gangbaar gereedschap en materiaal schilderwerkzaamheden op hout en plaatmateriaal verrichten met watergedragen verf.<br>* Sign-uitingen aanbrengen. *<br>Gereedschappen en materialen toepassen. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 180 | | 2 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **4**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Keuzevak 2: schoonmetselwerk**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Constructieve oplossingen in halfsteensmuren muren maken. *<br>Metselwerk uitvoeren. | KV2TH1 De theorie van keuzevak 2 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/2.1<br>Een 2D-CAD werktekening maken volgens de Amerikaanse projectiemethode en een schets maken in isometrische projectie. | KV2TH2 Een schets maken van een muur of muurgedeelte in een isometrische projectie. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/2.1.8 Overspanningen, lateien en dilataties aanbrengen.<br>K/BWI/2.2.3 Profielen stellen en lagen- en koppenmaat afschrijven.<br>K/BWI/2.2.4 Specie maken.<br>K/BWI/2.2.5 Relevante metselverbanden aanbrengen, met name halfsteens, klezoren en wildverband. | KV2PR1 Praktijktoets *<br>De werkzaamheden uitvoeren met betrekking tot het maken van overspanningen met rollagen en lateien en aanbrengen van dilataties.<br>* De lagenmaat bepalen, op een lagenlat afschrijven en met behulp van de lagenlat de lagenmaat overhalen op het profiel.<br>* Specie maken met speciemolen, mixer of handmatig.<br>* Alle benodigde bewerkingen veilig en correct uitvoeren.<br>* Metselwerk uitvoeren in wildverband, halfsteensverband en klezoorverband.<br>* Alle benodigde bewerkingen veilig en correct uitvoeren. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 390 | | 2 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **4**

Opmerkingen:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.
* De kandidaat kan één schoolexamenonderdeel herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Keuzevak 4: interieurbouw, stands en betimmeringen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Eenvoudige kasten en opbergsystemen ontwerpen en maken.<br>* Betimmeringen en stands ontwerpen en aanbrengen. | KV4TH1 De theorie van keuzevak 4 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/4.2.2 Een 2D-CAD werktekening maken volgens de Amerikaanse projectiemethode en een schets maken in isometrische projectie. | KV4TH2 Een schets maken in isometrische projectie. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/4.2.5 Grondhout en rachels verdelen en aanbrengen.<br>K/BWI/4.2.6 lambriseringen aanbrengen.<br>K/BWI/4.2.7 plaatmateriaal en afwerking toepassen voor stands | KV4PR1 Praktijktoets *<br>De juiste PBM kiezen en maatregelen treffen voor KAM werken.<br>* De vlakheid van de achterwand controleren.<br>* Het grondhout (van rachels) op de wand monteren met behulp van uitvulplaatjes zodat de voorzijde vlak is.<br>* De vlakheid van de achterwand / aangebracht vulhout controleren.<br>* De lambrisering op een correcte wijze aanbrengen en afwerken.<br>* Beveiligingen van machines beschrijven, instellen en toepassen<br>* Bewerkingen aan plaatmateriaal veilig en ergonomisch verantwoord uitvoeren.<br>- monteren<br>* Hulpstukken en geleidingen van elektrisch handgereedschap correct aanbrengen en instellen. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 500 | | 2 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **4**

Opmerkingen:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.
* De kandidaat kan één schoolexamenonderdeel herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Keuzevak 6: gevelopeningen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * De werkzaamheden voorbereiden voor het maken van kozijnen en ramen en het afhangen en sluitbaar maken van ramen en deuren.<br>* Houten kozijnen en ramen maken.<br>* Ramen en deuren afhangen en sluitbaar maken. | KV6TH1 De theorie van keuzevak 6 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/6.1.1 een schets maken in isometrische projectie | KV6TH2 Een schets maken van een kozijn, raam of een onderdeel hiervan in isometrische projectie. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/6.3.4 In houten kozijnen ramen afhangen en sluitbaar maken. | KV6PR1 Praktijktoets * De werktekening interpreteren en de plaats van hang- en sluitwerk bepalen (scharnieren, raamboompje(s) en uitzetijzer).<br>* Het correct aanbrengen van diverse soorten gangbare scharnieren, raamboompje(s) en een uitzetijzer.<br>* Het correct aanbrengen van (inbraakwerend) bouwbeslag. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 300 | | 2 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **4**

Opmerkingen:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.
* De kandidaat kan één schoolexamenonderdeel herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Keuzevak 7: daken en kapconstructies van hout**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Werkzaamheden voorbereiden voor het aanbrengen van daken en kapconstructies.<br>* Constructies maken voor platte daken en de dakrand afwerken.<br>* Constructies maken voor hellende daken, afdichten en afwerken. | KV7TH1 De theorie van keuzevak 7 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/7.1.8 Een schets maken in isometrische projectie. | KV7TH2 Een schets maken van een dakconstructie of een gedeelte daarvan in isometrische projectie. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/7.2.1 balklagen aanbrengen, verankeren en verdelen op platenmaat. | KV7PR1 Praktijktoets * De juiste PBM kiezen en maatregelen treffen voor KAM werken.<br>* Een balklaag aanbrengen.<br>* De balklaag verankeren. Afhankelijk van de opdracht gaat het om: haakankers, strijkbalkankers en opwaaiankers.<br>* De balklaag verdelen op platenmaat (meestal zal de H.O.H. maat 610 mm zijn). | VMBO BWI net | praktische opdracht | 180 | | 2 | 1403 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/7.3.2 hulpspanten (uitslag) maken en verschillende typen spanten stellen. | KV7PR2 Praktijktoets *<br>Aan de hand van een werktekening de uitslag op een plaat (wit) hardboard tekenen. * * De houten hulpspant-planken op de uitslag leggen en de afmetingen overhalen van de uitslag op deze planken.<br>* De planken op maat en in de juiste vorm zagen / inkepen.<br>* Alle planken met klampen aan elkaar verbinden zodat het hulpspant één geheel wordt.<br>* De constructie stellen. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 300 | | 2 | 1404 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **6**

Opmerkingen:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.
* De kandidaat kan één schoolexamenonderdeel herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Keuzevak 16: meubelmaken (verplicht)**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * De werkzaamheden voor het maken van meubels voorbereiden.<br>* Meubels maken van hout en plaatmateriaal. | KV16TH1 De theorie van keuzevak 16 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/16.1.1 Een 2D- en 3D-CAD werktekening van een meubelstuk maken volgens de Amerikaanse projectiemethode, met name van kleine kasten en tafels. | KV16TH2 In Amerikaanse projectie tekenen met een CAD-programma. | VMBO BWI net | schriftelijk | 180 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/16.2.1<br>Alle benodigde bewerkingen aan hout en plaatmateriaal op een veilige wijze uitvoeren op gangbare machines. | KV16TH3 Deze toets gaat over de theorie van je machinale boek deel 2 | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/16.1.5 een calculatie maken | KV16TH4 Een eenvoudige calculatie in- en aanvullen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1404 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/16.2.4 afschrijven van vormen en verbindingen<br>K/BWI/16.2.5 gangbare verbindingen toepassen<br>K/BWI/16.2.6 onderdelen van een meubel maken<br>K/BWI/16.2.7 De onderdelen monteren, lades plaatsen, deurtjes en kleppen plaatsen, afhangen en sluitbaar maken. | KV16PR1 Praktijktoets *<br>Verbindingen beschrijven en aftekenen.<br>* Vormen aftekenen.<br>* Gangbare verbindingen toepassen.<br>* Onderdelen van een meubel maken.<br>*Meubelbeslag herkennen en toepassen. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 390 | | 2 | 1405 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **6**

Opmerkingen:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.
* De kandidaat kan één schoolexamenonderdeel herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: bouwen, wonen en interieur**
**Keuzevak 19: interieurontwerp en -design (verplicht)**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | * Een interieur ontwerpen interieurelementen in samenhang met een interieur ontwerpen en maken. * Interieurelementen en een interieur decoreren en presenteren * Een tekst en logo opmaken in een softwareprogramma. * plotten en monteren. | KV19TH1 De theorie van keuzevak 19 van je digitale methode bestuderen. | VMBO BWI net | schriftelijk | 30 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/19.1.2 Het ontwerp schetsen in isometrische projectie. | KV19TH2 Het ontwerp schetsen in isometrische projectie. | VMBO BWI net | schriftelijk | 50 | | 1 | 1402 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/BWI/19.2.4 Aan de hand van een werktekening een interieurelement maken van hout, plaatmateriaal en kunststoffen. K/BWI/19.2.5 De juiste materialen en gereedschappen op een veilige wijze bij de uitvoering gebruiken. K/BWI/19.3.4 Een interieur en bijbehorende interieurelementen decoreren. K/BWI/19.4.9 halfproduct assembleren en klaar maken voor montage K/BWI/19.4.10 tekst en logo monteren op een ondergrond | KV19PR1 Praktijktoets * Verbindingen beschrijven en aftekenen. * Voorkomende vormen aftekenen. * Gangbare verbindingen toepassen. * Gangbaar beslag voor interieurelementen herkennen en toepassen. * Kantafwerkingen aanbrengen. * De juiste PBM kiezen en maatregelen treffen voor KAM werken. * Beveiligingen beschrijven, instellen, afstellen en toepassen. * Hulpstukken en geleidingen juist aanbrengen en instellen. * Oppervlakken behandelen voor een goede hechting. * Folies, sign-uitingen, sjablonen en verf aanbrengen. * Verschillende decoratietechnieken toepassen met onder meer spons-, spatel-, tamponeer- en penseeltechniek. * Pellen en samenstellen met behulp van applicatiefolie. * Snijtekens en/of paskruizen aanbrengen op applicatie en ondergrond. * Applicatie en tekst op de juiste plaats aanbrengen. * Op de juiste plaats het schutvel verwijderen. * Op de juiste plaats de folie plakken. * De folie zonder beschadigingen aanbrengen. * De folie zonder luchtbellen aanbrengen. * De applicatiefolie verwijderen. | VMBO BWI net | praktische opdracht | 600 | | 2 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **4**

Opmerkingen:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.
* De kandidaat kan één schoolexamenonderdeel herkansen.

# DIENSTVERLENING EN PRODUCTEN (DP)

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Module 1: organiseren van een activiteit**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/1.1 en P/D&P/1.2 | Een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de de opdrachtgever om deze activiteit vervolgens te gaan organiseren. | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 300 | | 2 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/1.3 | Werkzaamheden rond hospitality uitvoeren | (Digitale) methode / fysieke leermiddelen | praktische opdracht | 300 | | 2 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/1.1, P/D&P/1.2, P/D&P1.3 en P/D&P/1.4 | Theorietoets behorende bij P/D&P/1.1, P/D&P/1.2, P/D&P1.3 en P/D&P/1.4 | Boek / Digitale methode | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **5**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Module 2: presenteren, promoten en verkopen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/2,1 verschillende manieren van communicatie en communicatiemiddelen (her)kennen, benoemen en professioneel toepassen | Media-uitingen met elkaar vergelijken en beargumenteerde keuzes maken voor een medium. Kenmerken van media-uitingen benoemen en verschillende functies daarvan aangeven. Zelf media-uitingen voor een bepaald doel en bepaalde doelgroep maken. Social media gebruiken en toepassen in een zakelijke context. | Boek / Digitale methode | Praktische en schriftelijke opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/2,2 een product en dienst presenteren, promoten en verkopen | Verschillende promotieactiviteiten omschrijven en benoemen. Een promotieplan maken en beoordelen. Een verkoopgesprek voeren en producten op een juiste manier presenteren. | Boek / Digitale methode | Praktische en schriftelijke opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/2,3 doelgericht informatie verstrekken en instructies geven. | Met communicatieve vaardigen uitleg, instructie, voorlichting en informatie geven aan publiek, bezoekers, deelnemers en collega`s. | Boek / Digitale methode | Praktische en schriftelijke opdracht | 150 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerkingen:
* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Module 3: product maken en verbeteren**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/DP/3.1 een ontwerp en een product beoordelen, ontwerpen, tekenen en printen in 3d | Een ontwerp en een product beoordelen en suggesties doen voor verbetering. Een product ontwerpen, tekenen en vervaardigen in een 3d-tekprogramma en geselecteerde apparaten/machines. | Leerwerkboek en aanvullend materiaal | praktische opdracht | n.v.t. | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/DP/3.2 een product maken | Een werktekening met technische symbolen lezen en interpreteren. Een product veilig met behulp van handgereedschappen en machines in elkaar zetten. Het product controleren op kwaliteit. | Leerwerkboek en aanvullend materiaal | praktische opdracht | n.v.t. | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | theoretische toets | methodetoets behorende bij P/DP/3.1 en P/DP/3.2 | Leerwerkboek | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerkingen:
* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Module 4: multimediale producten maken**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/4,1 een digitaal ontwerp maken | Informatie verwerken en deze vormgeven in een lay-out | Boek / Digitale methode | Praktische en schriftelijke opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/4,2 een film maken | Het zelf bedenken, opnemen en monteren van een film | Boek / Digitale methode | Praktische en schriftelijke opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/D&P/4,3 een website ontwerpen en maken | Een website ontwerpen en maken op basis van de wensen van een opdrachtgever | Boek / Digitale methode | Praktische en schriftelijke opdracht | 150 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerkingen:

* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Keuzevak: digispel**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/DP/1,1 "In opdracht een digitaal, educatief spel bedenken" en K/DP1,2 "Het spel maken" | Een spel bedenken en/of maken | Digitale methode | praktische opdracht | 300 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/DP/1,1 "In opdracht een digitaal, educatief spel be | Een digitaal spel ontwerpen aan de hand van de gestelde eisen | Digitale methode | praktische opdracht | 300 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/DP/1,3 "Het spel demonstreren en presenteren" | Het spel demonstreren, presenteren en aanpassen aan de wensen van de opdrachtgever | Digitale methode | presentatie | 300 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:
* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Keuzevak: marketing**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/EO/1,1 "Het beoordelen van een bestaande retail- en/of bedrijfsformule" | Het beoordelen van een bestaande retail- en of bedrijfsformule | Leerwerkboek | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/EO/1,2 "Het verbeteren van een bestaande retail- e | Het verbeteren van een bestaande retail- en of bedrijfsformule | Leerwerkboek | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/EO/1,1 "Het beoordelen van een bestaande retail- en/of bedrijfsformule" en K/EO/1,2 "Het verbeteren van een bestaande retail- en/of bedrijsformule" | Bijbehorende theorie over het beoordelen en verbeteren van een bestaande retail- en of bedrijfsformule | Leerwerkboek | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:
* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

## PTA kaderberoepsgerichte leerweg
## Cohort 2026-2028
### Vak: Dienstverlening en Producten
### Keuzevak: webshop

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/6.1** Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. | productfotografie, marketing, promotie, retailformule, betaalmogelijkheden, beveiliging en logistiek toepassen. Ontwikkelingen in de E-Commerce herkennen en toepassen. | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/6.1** Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie.<br>**K/EO/6.2** Via internet en sociale media goederen of diensten verkopen. | Een webshop ontwikkelen en presenteren aan de hand van opgegeven criteria | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 420 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/6.1** Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. | Theorie behorende bij K/EO/6.1 en K/EO/6.2 | Boek / Digitale methode | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:

* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Keuzevak: ondernemen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/5.1**<br>Jezelf als ondernemer beschrijven<br><br>**K/EO/5.2**<br>Een marketingplan maken<br><br>**K/EO/5.3**<br>Een financieel plan maken<br>Jezelf als ondernemer beschrijven | Persoonlijke kwaliteiten en motieven, ondernemingsvormen, doelen van de onderneming, marketingmix, concurrentie, financiering.<br>Theorietoets gaat over de behandelde hoofdstukken uit de methode. | Boek / Digitale methode | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/5.1**<br>Jezelf als ondernemer beschrijven<br><br>**K/EO/5.2**<br>Een marketingplan maken<br><br>**K/EO/5.3**<br>Een financieel plan maken | Persoonlijke kwaliteiten en motieven, ondernemingsvormen, doelen van de onderneming, marketingmix, concurrentie, financiering | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/5.4** Het uitvoeren van een ondernemingsplan | Presentatie van de verschillende stadia van het opstarten van een eigen bedrijf | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 420 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:

* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Keuzevak: presentatie en Styling**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/7.1** Presentatie- en stylingstechnieken uitvoeren | Artikelpresentatie, fotografie, tekenen en schilderen, grafische vormgeving, presentatietechnieken, multimedia | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/7.1** Presentatie- en stylingstechnieken uitvoeren | Artikelpresentatie, fotografie, tekenen en schilderen, grafische vormgeving, presentatietechnieken, multimedia | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | **K/EO/7.1** Presentatie- en stylingstechnieken uitvoeren | Artikelpresentatie, fotografie, tekenen en schilderen, grafische vormgeving, presentatietechnieken, multimedia | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:

* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Keuzevak: audiovisuele vormgeving en productie**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/MVI/1,7 "Een onderwerp binnen een gegeven thema bedenken voor een fotoserie"en P/MVI/1,8 " Foto`s maken voor een fotoserie" | Met zelfgemaakt beeldmateriaal een fotosersie maken | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/MVI/1,1 "Aan de hand van een opdracht een thema bedenken voor een AV productie en dat uitewrken tot een script en/of storyboard" en P/MVI/1,2 "Filmmateriaal maken met een camera" en P/MVI/1,3 "Een digitaal AV product maken van zelfgemaakte opnames en daarover een presentatie verzorgen" | Aan de hand van een zelfgemaakt script/storyboard een AV-film maken en monteren | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/MVI/1,4 "Een idee voor het maken van een animatie uitewrken tot een script en een storyboard" en P/MVI/1,5 "Beelden maken voor een animatie" en P/MVI/1,6 "Een animatie maken en hierover een presentatie verzorgen" | Aan de hand van een zelfgemaakt script/storyboard een animatiefilm maken en monteren | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:

* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: Dienstverlening en Producten**
**Keuzevak: voeding en beweging**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/D&P/4.1 en K/D&P/4.2 | Verantwoorde of/en plantaardige voedingsmiddelen produceren, verkopen, verwerken | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/D&P/4.3 | Voor een bepaalde doelgroep een beweginsactiviteit organiseren en uitvoeren | Boek / Digitale methode | praktische opdracht | 150 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/D&P/4.1, K/D&P/4.2 en K/D&P/4.3 | Theorie behorende bij K/D&P/4.1, K/D&P/4.2 en K/D&P/4.3 | Boek / Digitale methode | schriftelijk | 50 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerkingen:
* Een handelingsdeel is een opdracht die 'naar behoren' afgerond moet worden om te kunnen slagen. Een handelingsdeel is naar behoren als het voldoende niveau heeft en op tijd is ingeleverd.
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

# HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE (HBR)

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Module 1: gastheerschap**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak:<br>1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.<br>1.2.1. gasten ontvangen.<br>1.2.2. gasten plaatsen.<br>1.2.3. vertrek van gasten begeleiden.<br>1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf.<br>1.2.7. bestellingen opnemen.<br>1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren.<br>1.2.9. debarrasseren.<br>1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes.<br>1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren. | Deze praktijktoetsen zullen tijdens de praktijkmiddagen/avonden afgenomen worden. Om een goede beoordeling te krijgen voor een praktijktoets dient de leerling competent te zijn in de theorie en vaardigheden van de volgende onderdelen: Het dekken van een tafel mise en place werkzaamheden en het serveren van eenvoudige gerechten en dranken | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak:<br>1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.<br>1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren.<br>1.2.1. gasten ontvangen.<br>1.2.2. gasten plaatsen.<br>1.2.3. vertrek van gasten begeleiden.<br>1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf.<br>1.2.6. een menu en drankenkaart maken.<br>1.2.7. bestellingen opnemen.<br>1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren.<br>1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden<br>1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes.<br>1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren. | Deze praktijktoetsen zullen tijdens de praktijkmiddagen/avonden afgenomen worden. Om een goede beoordeling te krijgen voor een praktijktoets dient de leerling competent te zijn in de theorie en vaardigheden van de volgende onderdelen: Het dekken van een tafel mise en place werkzaamheden en het serveren(-klaarmaken) van gerechten en dranken | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module 2**

Voorafgaande aan deze praktische/theoretische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

Berekening eindcijfer module 1: Het gemiddelde van PT1 en PT2 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) = (module 1 + module 2 + module 3 + module 4) : 4

De modulen worden getoetst in een schoolexamen (SE) en in een centraal schriftelijk en praktisch examen (CSPE).
Het eindcijfer profiel vak = (SE + CSPE) : 2

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Module 2: bakkerij**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/2.1/2.2 een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van bakkerijproducten.<br>Deeltaak;<br>2.1.1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen.<br>2.1.4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren.<br>2.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.<br>2.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra. | Kennis hebben over en vaardigheden beheersen van:<br><br>Hygiëne in de bakkerij, lezen en hanteren van een receptuur, wegen/meten, materiaal-/grondstofherkenning, tussenproducten vervaardigen en verwerken. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/2.1/2.2 een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van bakkerijproducten.<br>Deeltaak;<br>2.1.1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen.<br>2.1.2. assortiment beheren.<br>2.1.3. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren.<br>2.2.1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten<br>2.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.<br>2.2.4. bakkerij tussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken.<br>2.2.5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren.<br>2.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra. | Kennis hebben over en het maken/verwerken van gistdegen. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/2.1/2.2 een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van bakkerijproducten. Deeltaak;<br>2.2.2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures.<br>2..2.4. bakkerij tussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken.<br>2.2.5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren.<br>2.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra. | Kennis hebben over en het maken/verwerken van banketproducten. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Voorafgaande aan deze praktische/theoretische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

Berekening eindcijfer module 2: Het gemiddelde van PT1 , PT2 en PT3 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) = (module 1 + module 2 + module 3 + module 4) : 4

De modulen worden getoetst in een schoolexamen (SE) en in een centraal schriftelijk en praktisch examen (CSPE).
Het eindcijfer profiel vak = (SE + CSPE) : 2

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Module 3: keuken**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/3.1/3.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.<br>Deeltaak;<br>3.1.1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen.<br>3.1.2. assortiment beheren.<br>3.1.4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren.<br>3.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken<br>3.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra. | De theoretische kennis over en het bereiden van voorgerechten | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 2 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/3.1/3.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.<br>Deeltaak;<br>3.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.<br>3.2.4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken.<br>3.2.5. gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren.<br>3.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra. | De theoretische kennis over en het bereiden van hoofd- en bijgerechten | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 2 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/3.1/3.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.<br>Deeltaak;<br>3.1.3. productie van horecaproducten plannen en organiseren.<br>3.1.4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken.<br>3.2.1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.<br>3.2.2. assortiment beheren.<br>3.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken.<br>3.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra. | De theoretische kennis over en het bereiden van nagerechten | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 2 | 1403 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | Beroepshouding, kerndelen HBR:<br>A10 reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk.<br>A11 samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden<br>A12 werkzaamheden volgens de voorschriften en op veilige wijze uitvoeren<br>A15 hygienisch werken<br>A17 zich aan- en inpassen in een bedrijfscultuur<br>A18 voldoen aan de algemenegedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemersin de branche | Leerling leren reflecteren | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | overige | Gehele module keuken | | 1 | 1404 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module 7**

De leerling krijg vooraf de beoordelingscriteria van de beroepshouding. Tevens komt dit formulier in magister. Dit formulier dient de leerling (leerling versie) en docent (docenten versie) twee keer in te vullen tijdens de module. Hierbij reflecteert de leerling en bij (grote) verschillen in de beoordeling tussen docent en leerling wordt dit besproken. De beoordeling van de docent is leidend.

Voorafgaande aan deze praktische/theoretische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

Berekening eindcijfer module 3: Het gemiddelde vanPT1, PT2, PT3 en B1 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) = (module 1 + module 2 + module 3 + module 4) : 4

De modulen worden getoetst in een schoolexamen (SE) en in een centraal schriftelijk en praktisch examen (CSPE).
Het eindcijfer profiel vak = (SE + CSPE) : 2

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Module 3: recreatie**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.<br>Deeltaak;<br>4.1.1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen.<br>4.1.2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen.<br>4.1.5. assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainment bureaus en vervoerders.<br>4.1.11. sociale hygiëne signaleren en melden. | De theorie van hoofdstuk 1 t/m 3 van recreatie<br>Wat is recreatie<br>Recreatievormen en bedrijven<br>Recreatiemogelijkheden voor gasten | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.<br>Deeltaak;<br>4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden.<br>4.1.8. assisteren bij de catering voor en rondom activiteiten. | De theorie van hoofdstuk 4 en 5 van recreatie<br>Gastencontact<br>Het draaiboek | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | schriftelijk | 100 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 en 4 | gedurende schooljaar | P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.<br>Deeltaak;<br>4.1.3. promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen.<br>4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden. | Een bijdrage leveren aan de ontwikkeling, promotie, verslaglegging en uitvoering van recreatieve activiteiten.<br><br>P1 is een verzameling van praktijkopdrachten die tijdens de (praktijk-)lessen recreatie gemaakt worden. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische opdracht | n.v.t. | | 2 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module 4**

Opmerkingen:

Om de module recreatie af te kunnen sluiten moet je minimaal aan 2 HBR-activiteiten hebben deelgenomen naast de reguliere lessen. Denk aan een Open dag, schoolfeest en/of diploma-uitreiking. Dit onderdeel wordt beoordeeld met een tekst in plaats van een cijfer.

Voorafgaande aan deze praktische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moet voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

Berekening eindcijfer module 4: T1, T2 en P1 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) = (module 1 + module 2 + module 3 + module 4) : 4

De modulen worden getoetst in een schoolexamen (SE) en in een centraal schriftelijk en praktisch examen (CSPE).
Het eindcijfer profiel vak = (SE + CSPE) : 2

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Keuzevak: de bijzondere keuken**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/6.1/6.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden.<br>Deeltaak:<br>6.1.1. het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>6.1.2. trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de bijzondere keuken volgen en toepassen.<br>6.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen<br>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.<br>6.2.1. productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi, paella), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps) 6.2.2. de benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures. | De theoretische kennis over en het bereiden van gerechten uit:<br><br>Nederland<br>Frankrijk<br>Italië<br>Spanje | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1401 | ja |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/6.1/6.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden.<br>Deeltaak:<br>6.1.1. het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>6.1.2. trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de bijzondere keuken volgen en toepassen.<br>6.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>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.<br>6.2.1. productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi, paella), sushi's, (zoals ito zukeri, hira giri) pasta (zoals 'al dente', lasagne) en pizza's (zoals doorslaan van deeg, wraps)<br>6.2.2. de benodigde apparatuur, gereedschap, en machines duurzaam gebruiken volgens voorgeschreven procedures. | De theoretische kennis over en het bereiden van gerechten uit:<br><br>Verenigd koninkrijk<br>Aziatische keuken<br>Streetfood | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1402 | ja |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 2**

Voorafgaande aan deze praktische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze praktische opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

Berekening eindcijfer keuzevak: Het gemiddelde van PT1 en PT2 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) keuzevakken = (keuzevak 1 + keuzevak 2 + keuzevak 3 + keuzevak 4) : 4

De kandidaat kan één toets herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Keuzevak: brood- en banketspecialisatie**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/2.1/2.2 een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces.<br>Deeltaak:<br>2.1.1 het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen.<br>2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>2.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>2.2.1. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren.<br>2.2.2. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten.<br>2.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.<br>2.2.4. tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden.<br>2.2.5 brood- en banketspecialiteiten vervaardigen. | Kennis hebben over en het maken/verwerken van boterdegen en bladerdegen. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1401 | ja |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/2.1/2.2 een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces.<br>Deeltaak;<br>2.1.1 het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen.<br>2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>2.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>2.2.1. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren.<br>2.2.2. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten<br>2.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onder- houden volgens voorgeschreven procedures.<br>2.2.4. tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden.<br>2.2.5 brood- en banketspecialiteiten vervaardigen. | Kennis hebben over en het maken/verwerken van beslag(-producten) en taarten. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1402 | ja |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/2.1/2.2 een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces.<br>Deeltaak;<br>2.1.1 het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen.<br>2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>2.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voorbroodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>2.2.1. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren.<br>2.2.2. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten.<br>2.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.<br>2.2.4. tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden.<br>2.2.5 brood- en banketspecialiteiten vervaardigen. | Kennis hebben over en het maken/verwerken van luxe brood, getoerd gerezen gistdeeg en desembrood. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 300 | | 1 | 1403 | ja |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3**

Voorafgaande aan deze praktische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

Berekening eindcijfer keuzevak: PT1, PT2 en PT3 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) keuzevakken = (keuzevak 1 + keuzevak 2 + keuzevak 3 + keuzevak 4) : 4

De kandidaat kan één toetsen herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Keuzevak: gastheerspecialisatie**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/1 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.<br>Deeltaak;<br>1.1.1 een meer-gangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren<br>1.1.3. uitserveertechnieken toepassen<br>1.1.5. koffie bereiden.<br>1.1.6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden. | Het voorbereiden en gastvrij serveren van een menu met de daarbij behorende dranken | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 300 | | 2 | 1401 | nee |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/1 in een meer complexe* praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren.<br>Deeltaak;<br>1.1.1 een meer-gangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren<br>1.1.2. een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen<br>1.1.3. uitserveertechnieken toepassen.<br>1.1.4. drankadvies verstrekken.<br>1.1.5. koffie bereiden.<br>1.1.6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden. | Het voorbereiden, adviseren en gastvrij serveren van een keuzemenu met de daarbij behorende dranken met inachtneming van de etiquette | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 300 | | 2 | 1402 | nee |
| 4 | gedurende schooljaar | Beroepshouding, kerndelen HBR:<br>A10 reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk.<br>A11 samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden<br>A12 werkzaamheden volgens de voorschriften en op veilige wijze uitvoeren<br>A15 hygienisch werken<br>A17 zich aan- en inpassen in een bedrijfscultuur<br>A18 voldoen aan de algemenegedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemersin de branche | Leerling leren reflecteren | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | overige | Gehele keuzevak gastheerspecialisatie | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **5**

De leerling krijg vooraf de beoordelingscriteria van de beroepshouding. Tevens komt dit formulier in magister. Dit formulier dient de leerling (leerling versie) en docent (docenten versie) twee keer in te vullen tijdens de module. Hierbij reflecteert de leerling en bij (grote) verschillen in de beoordeling tussen docent en leerling wordt dit besproken. De beoordeling van de docent is leidend.

Voorafgaande aan deze praktische/theoretische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

* meer complexe praktijkomgeving: mogelijkheden voor verkoop benutten, gasten met een open vraag ook in een andere situatie dan het restaurant bedienen .

Berekening eindcijfer keuzevak: Het gemiddelde van PT1 , PT2 en B1 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) keuzevakken = (keuzevak 1 + keuzevak 2 + keuzevak 3 + keuzevak 4) : 4

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Keuzevak: keukenspecialisatie**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/3.1/3.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu.<br>Deeltaak;<br>3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen<br>3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grilleren, braiseren.<br>3.2.3 specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren.<br>3.2.4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden. | Kennis, bereiden en doorgeven van voor- en nagerechten | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 300 | | 1 | 1401 | nee |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/3.1/3.2 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu.<br>Deeltaak;<br>3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen<br>3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pocheren, sauteren, grilleren, braiseren.<br>3.2.2. menu's op elkaar afstemmen.<br>3.2.3 specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren.<br>3.2.4. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden. | Kennis, bereiden en doorgeven van een menu | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 300 | | 1 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 2**

Voorafgaande aan deze praktische/theoretische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

* meer complexe situatie: in relatief kortere tijd gerechten bereiden waarvoor meerdere en andere technieken dan in het profielvak worden toegepast en gecombineerd.

Berekening eindcijfer keuzevak: Het gemiddelde van PT1 en PT2 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) keuzevakken = (keuzevak 1 + keuzevak 2 + keuzevak 3 + keuzevak 4) : 4

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Keuzevak: patisserie**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/5.1/5.2: het beheren en vervaardigen van patisserieproducten.<br>Deeltaak;<br>5.1.1. het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen.<br>5.1.2. trends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen.<br>5.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>5.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>5.1.5. Productie van patisserieproducten plannen en organiseren en criteria voor het beoordelen en de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.<br>5.2.1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten.<br>5.2.2. de standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserietechnieken.<br>5.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.<br>5.2.4. tussenproducten bereiden en/of verwerken.<br>5.2.5. patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren. | Kennis, bereiden, bewerken, bakken en afwerken van boterdeeg, chocolade en marsepein. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1401 | ja |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/5.1/5.2: het beheren en vervaardigen van patisserieproducten.<br>Deeltaak;<br>5.1.1. het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen.<br>5.1.2. trends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen.<br>5.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>5.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>5.1.5. Productie van patisserieproducten plannen en organiseren en criteria voor het beoordelen en de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.<br>5.2.1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten.<br>5.2.2. de standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserietechnieken.<br>5.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.<br>5.2.4. tussenproducten bereiden en/of verwerken.<br>5.2.5. patisserieproducten vervaardigen, afwerken en decoreren. | Kennis, bereiden, bewerken, bakken en afwerken van schuim, beslag ijs en pudding | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1402 | ja |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **2**

Voorafgaande aan deze praktische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

Berekening eindcijfer keuzevak: Het gemiddelde van PT1 en PT2 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) keuzevakken = (keuzevak 1 + keuzevak 2 + keuzevak 3 + keuzevak 4) : 4

De kandidaat kan één toets herkansen.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2025-2027**
**Vak: horeca, bakkerij en recreatie**
**Keuzevak: traiteur**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/7.1/7.2 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche.<br>Deeltaak;<br>7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen.<br>7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>7.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>7.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.<br>7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes.<br>7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven.<br>7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures.<br>7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken.<br>7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen. | Kennis en verzorgen catering(-producten) van inkoop tot en met verkoop. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1401 | ja |
| 4 | gedurende schooljaar | K/HBR/7.1/7.2 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche.<br>Deeltaak;<br>7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen.<br>7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen.<br>7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen.<br>7.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen.<br>7.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor traiteur- en cateringproducten beheren en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen.<br>7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes.<br>7.2.2. maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost, desserts voorbereiden en op een andere locatie afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven.<br>7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures.<br>7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken.<br>7.2.5. volgens een logische volgorde zelf bereiden, presenteren en afrekenen. | Kennis en verzorgen catering(-producten) van inkoop tot en met verkoop. | Fysieke en digitale HBR leermiddelen | praktische en schriftelijke opdracht | 200 | | 1 | 1402 | ja |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 2**

Voorafgaande aan deze praktische opdrachten krijgt de kandidaat een bijlage waarin de eisen vermeld zijn waaraan deze opdrachten moeten voldoen. Deze bijlage is terug te vinden in Magister. Kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

Berekening eindcijfer keuzevak: Het gemiddelde van PT1 en PT2 rekening houdend met de wegingsfactoren.
Berekening cijfer schoolexamen (SE) keuzevakken = (keuzevak 1 + keuzevak 2 + keuzevak 3 + keuzevak 4) : 4

De kandidaat kan één toets herkansen.

# PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE (PIE)

# PTA kaderberoepsgerichte leerweg
# Cohort 2026-2028
## Vak: produceren, instaleren en energie
## Module 1: ontwerpen en maken

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | Ontwerpen en maken (1301) | o een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden<br>o een ontworpen product produceren<br>o een ontworpen schakeling beproeven<br>o onderdelen uit het ontwerp samenstellen, monteren en aansluiten | Elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | Ontwerpen en maken (1301) | o een ontwerp van een product maken met behulp van CAD-software en de uitvoering voorbereiden<br>o een ontworpen product produceren<br>o een ontworpen schakeling beproeven<br>o onderdelen uit het ontwerp samenstellen, monteren en aansluiten | Elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Module 2: bewerken en verbinden van materialen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | Bewerken en verbinden van materialen 1302 | o producten maken door het vervormen en scheiden van materialen<br>o onderdelen samenstellen aan de hand van een werktekening | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | Bewerken en verbinden van materialen 1302 | o producten maken door het vervormen en scheiden van materialen<br>o onderdelen samenstellen aan de hand van een werktekening | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Module 3: besturen en automatiseren**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | besturen en automatiseren 1303 | o in een practicum een besturingsinstallatie opbouwen<br>o in een practicum een regelsysteem opbouwen<br>o in een practicum een domotica-installatie opbouwen<br>o in een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten<br>en deze presenteren<br>o een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen,<br>demonstreren en presenteren | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | besturen en automatiseren 1303 | o in een practicum een besturingsinstallatie opbouwen<br>o in een practicum een regelsysteem opbouwen<br>o in een practicum een domotica-installatie opbouwen<br>o in een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten<br>en deze presenteren<br>o een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen,<br>demonstreren en presenteren | elodigitaal | praktische opdracht | 150 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

## PTA kaderberoepsgerichte leerweg
## Cohort 2026-2028
### Vak: produceren, instaleren en energie
### Module 4: installeren en monteren

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | installeren en monteren 1304 | o een sanitaire installatie aanleggen<br>o een elektrische huisinstallatie aanleggen | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 en 4 | n.t.b. | installeren en monteren 1304 | o een sanitaire installatie aanleggen<br>o een elektrische huisinstallatie aanleggen | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: booglasprocessen 1326**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/2 booglasprocessen | o de werkzaamheden voorbereiden<br>o machine en gereedschappen in- en afstellen<br>o materiaal voorbereiden en lasnaden aanbrengen<br>o plan van aanpak opstellen<br>o onderdelen en deelproducten met elkaar verbinden | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/2 booglasprocessen | o de werkzaamheden voorbereiden<br>o machine en gereedschappen in- en afstellen<br>o materiaal voorbereiden en lasnaden aanbrengen<br>o plan van aanpak opstellen<br>o onderdelen en deelproducten met elkaar verbinden | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 1 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **2**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: CNC-technieken 1313**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/9 CNC-technieken | o informatie verzamelen en werkzaamheden voorbereiden<br>o een CNC machine gebruiksklaar maken<br>o een machine productieklaar maken en bedienen<br>o materialen met een CNC machine bewerken<br>o vervaardigde producten meten en controleren en uitgevoerde werkzaamheden afronden | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/9 CNC-technieken | o informatie verzamelen en werkzaamheden voorbereiden<br>o een CNC machine gebruiksklaar maken<br>o een machine productieklaar maken en bedienen<br>o materialen met een CNC machine bewerken<br>o vervaardigde producten meten en controleren en uitgevoerde werkzaamheden afronden | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: domotica en automatisering 1329**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/14 domotica en automatisering | o in een practicum een domotica installatie opbouwen aan de hand van een schema en opstellingstekening<br>o door middel van domotica een automatische besturing realiseren en testen<br>o een automatische besturing met domotica componenten demonstreren en presenteren | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/14 domotica en automatisering | o in een practicum een domotica installatie opbouwen aan de hand van een schema en opstellingstekening<br>o door middel van domotica een automatische besturing realiseren en testen<br>o een automatische besturing met domotica componenten demonstreren en presenteren | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: drinkwater en sanitair 1314**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/10 drinkwater en sanitair | o een drinkwater- en sanitaire installatie ontwerpen, tekenen en calculeren<br>o tekeningen en schema's van drinkwater- en sanitaire installaties lezen en interpreteren<br>o leidingsystemen voor een drinkwater- en sanitaire installatie aanleggen<br>o een drinkwater- en sanitaire installatie afmonteren o een warmtewisselaar toepassen in een sanitaire installatie | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/10 drinkwater en sanitair | o een drinkwater- en sanitaire installatie ontwerpen, tekenen en calculeren<br>o tekeningen en schema's van drinkwater- en sanitaire installaties lezen en interpreteren<br>o leidingsystemen voor een drinkwater- en sanitaire installatie aanleggen<br>o een drinkwater- en sanitaire installatie afmonteren o een warmtewisselaar toepassen in een sanitaire installatie | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: duurzame energie 1327**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/5 duurzame energie (v2021) | o een eenvoudig onderzoek uitvoeren naar het nut en noodzaak van duurzame energietechnieken en de uitkomst presenteren<br>o met behulp van een bouwtekening pv-panelen intekenen op een bestaand dak<br>o met behulp van ICT-toepassingen opbrengstberekeningen maken voor pvpanelen en het werk voorbereiden<br>o met behulp van een bestaande bouwtekening pv-panelen monteren<br>o een eenvoudige sanitaire installatie aansluiten op een zonneboiler<br>o metingen met infraroodcamera uitvoeren en verwerken in een advies | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/5 duurzame energie (v2021) | o een eenvoudig onderzoek uitvoeren naar het nut en noodzaak van duurzame energietechnieken en de uitkomst presenteren<br>o met behulp van een bouwtekening pv-panelen intekenen op een bestaand dak<br>o met behulp van ICT-toepassingen opbrengstberekeningen maken voor pvpanelen en het werk voorbereiden<br>o met behulp van een bestaande bouwtekening pv-panelen monteren<br>o een eenvoudige sanitaire installatie aansluiten op een zonneboiler<br>o metingen met infraroodcamera uitvoeren en verwerken in een advies | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: plaat- en constructiewerk 1305**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/1 plaat- en constructiewerk | o werkzaamheden voorbereiden<br>o machine en gereedschappen in- en afstellen<br>o materialen bewerken en vervormen<br>o verbinden van onderdelen en deelproducten<br>o meten en controleren van vervaardigde producten en afronden van uitgevoerde werkzaamheden | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/1 plaat- en constructiewerk | o werkzaamheden voorbereiden<br>o machine en gereedschappen in- en afstellen<br>o materialen bewerken en vervormen<br>o verbinden van onderdelen en deelproducten<br>o meten en controleren van vervaardigde producten en afronden van uitgevoerde werkzaamheden | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: praktisch booglassen 1328**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/8 praktisch booglassen | o informatie verzamelen en werkzaamheden voorbereiden<br>o lasnaden van lasverbindingen voorbereiden<br>o materialen verbinden aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen<br>o vervaardigde producten opmeten en controleren en de uitgevoerde werkzaamheden afronden | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/8 praktisch booglassen | o informatie verzamelen en werkzaamheden voorbereiden<br>o lasnaden van lasverbindingen voorbereiden<br>o materialen verbinden aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen<br>o vervaardigde producten opmeten en controleren en de uitgevoerde werkzaamheden afronden | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: produceren, instaleren en energie**
**Keuzevak: verspaningstechnieken 1317**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/12 verspaningstechnieken | o met behulp van 2D en 3D CAD software een ontwerp van een draai- en freesproduct maken en de uitvoering voorbereiden<br>o een ontworpen draai- en freesproduct produceren | elodigitaal | schriftelijk & mondeling | 150 | | 1 | 1401 | ja |
| 3 en 4 | n.t.b. | K/PIE/12 verspaningstechnieken | o met behulp van 2D en 3D CAD software een ontwerp van een draai- en freesproduct maken en de uitvoering voorbereiden<br>o een ontworpen draai- en freesproduct produceren | elodigitaal | praktische opdracht | 420 | | 2 | 1402 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria. In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

# ZORG EN WELZIJN
# (ZW)

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Module 1: mens en gezondheid**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/1: Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit moduul | Leerwerkboek Edumeijsch | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/1: Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl | Praktische opdracht m.b.t. gezonde leefstijl | Leerwerkboek Edumeijsch en oefentoets | praktische opdracht | 20 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/1: Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl | Praktische opdracht m.b.t. gezonde leefstijl | Leerwerkboek Edumeijsch en oefentoets | praktische opdracht | 50 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Module 2: mens en Omgeving**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/2: Ondersteunen bij het creëren van een verzorgde, schone en veilige leef- en werkomgeving | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit moduul | Leerwerkboek Edumeijsch | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/2.1: Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren | Onderhouden van en omgaan met materialen | Leerwerkboek Edumeijsch | schriftelijk | 30 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/2.3: Baliewerkzaamheden verrichten. P/ZW/2.2: Textiel verzorgen. | Combinatie van ICT vaardigheden, kennis over textiel verzorging en baliewerkzaamheden | Leerwerkboek Edumeijsch en oefentoets | overige | 90 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Module 3: mens en activiteit**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/3: Activiteiten organiseren en begeleiden met als doel de klant te activeren | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit moduul | Leerwerkboek Edumeijsch | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/3.2: Een eenvoudige activiteit met een individu en groep uitvoeren. | Praktische opdracht m.b.t. het organiseren van een activiteit. | Leerwerkboek Edumeijsch en opdracht draaiboek | praktische opdracht | 90 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/3: Activiteiten organiseren en begeleiden met als doel de klant te activeren | Praktische opdracht m.b.t. het kiezen, plannen en berekenen van een activiteit. | Leerwerkboek Edumeijsch en oefentoets | praktische opdracht | 90 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Module 3: mens en zorg**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/4: Ondersteunende handelingen verrichten bij het zorg verlenen aan de klant. | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit moduul | Leerwerkboek Edumeijsch | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/4.4: Ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen. | Informatie verwerken over vaak voorkomende ziekteverschijnselen | Leewerkboek en opdrachten | ICT-opdracht | 90 | | 1 | 1402 | nee |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | P/ZW/4.2: Ondersteunen bij het bewegen en verplaatsen<br>P/ZW/4.5: Toepassingen van ICT en Technologie in de hulpverlening benoemen, adviseren en gebruiken. | Zorg op maat bieden | Praktijkopdracht, werkkaart en beoordelingsformulier zorg op maat | praktische opdracht | 30 | | 1 | 1403 | nee |

**Totaal van de gewichtsfactoren van module** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: kennismaken met uiterlijke verzorging**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/1: Eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant in een kapsalon of schoonheidssalon | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit keuzevak | De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/1.1: Een klant ontvangen en het bezoek afronden | Afspraken maken met een klant en deze vastleggen in de agenda en een betaling afhandelen. | Opdracht planning | schriftelijk | 90 | | 1 | 1402 | nee |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/1.4: Een eenvoudige handbehandeling uitvoeren die past bij de conditie van de handen van de klant | Praktische opdracht m.b.t. het uitvoeren van een eenvoudige handbehandeling bij een klant. | Praktijkopdrachten, werkkaarten en beoordelingsformulieren | praktische opdracht | 60 | | 1 | 1403 | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: welzijn kind en jongeren (verplicht)**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/5: een bijdrage leveren aan de opvoeding en ontwikkeling van kinderen en jongeren en hierover rapporteren | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit keuzevak | de gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/5.1: ondersteunen bij opvoeding en ontwikkeling. | Soorten spel, verantwooord speelgoed en de invloed van spel en speelgoed op de ontwikkeling | praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm | ICT-opdracht | 90 | | 1 | 1402 | |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/5.1: ondersteunen bij opvoeding en ontwikkeling<br>K/ZW/5.2: kinderen en jongeren ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen.<br>K/ZW/5.3: creatieve activiteiten voor kinderen of jongeren organiseren en hen stimuleren en begeleiden | Praktische opdracht m.b.t. activiteiten. | praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm | praktische opdracht | 50 | | 1 | 1403 | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een handelingsdeel ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: wonen en huishouden**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/6.1: ondersteunen bij wonen en huishouden in een thuissituatie | Inhoud van het leerwerkboek en begrippenlijst van dit keuzevak, | De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/6.1: ondersteunen bij wonen en huishouden in een thuissituatie | Onderhoud van de woon-en leefomgeving. | Praktijkopdrachten, werkkaarten | schriftelijk | 90 | | 1 | 1402 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/6.4 Deeltaak: Zorg dragen voor kleding, schoeisel en linnengoed | Praktische opdracht m.b.t. zorg dragen voor kleding. | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving | praktische opdracht | 90 | | 1 | 1403 | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: assisteren in de gezondheidszorg**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/7: Ondersteunende handelingen verrichten in de gezondheidszorg, gegevens verzamelen en gezondheidsadviezen geven | De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak. | De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/7.4: De klant informeren en adviseren over zorg voor de eigen gezondheid in een gesimuleerde omgeving | Kennis over kinderziektes en advies hierover geven. | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm. | ICT-opdracht | 90 | | 1 | | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/7.1: Front office werkzaamheden verrichten in een gesimuleerde praktijk.<br>K/ZW/7.2: Zorg dragen voor praktijkomgeving, hulpmiddelen en apparatuur.<br>K/ZW/7.4: De klant informeren en adviseren over zorg voor de eigen gezondheid in een gesimuleerde omgeving | Praktische opdracht m.b.t. eenvoudige medische handelingen uitvoeren en deze schriftelijk vastleggen. | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm. | praktische opdracht | 30 | | 1 | | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: welzijn volwassenen en ouderen**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/8: Volwassenen en ouderen ondersteunen bij de algemene dagelijkse activiteiten en begeleiden bij de keuze voor een passende dagbesteding, de activiteit organiseren en de klant begeleiden | De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak. | De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/8.1: Volwassenen en ouderen ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen | Informatie verwerken over ADL hulpmiddelen. | Praktijk- en theorieopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm. | ICT-opdracht | 90 | | 1 | 1402 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/8.1: Volwassenen en ouderen ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen<br>K/ZW/8.2: Volwassenen en ouderen ondersteunen bij het vinden van een geschikte dagbesteding in de buurt, het dorp of de stad. | Praktische opdracht m.b.t. het motiveren van een cliënt en het bieden van zorg op maat. | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm. | praktische opdracht | 30 | | 1 | 1403 | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: ondersteuning bij sport- en bewegingsactiviteiten**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/11: eenvoudige, regelende taken verrichten bij sport en bewegen | De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak. | De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/11.4: Omgaan met veiligheid en het voorkomen van blessures. | Organisatie en evaluatie van een sportactiviteit en/of accommodatie. | Praktijkopdrachten en werkkaarten | schriftelijk | 90 | | 1 | 1402 | |
| 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/11.2: Voor een doelgroep een eenvoudig sportevenement of toernooi organiseren en uitvoeren. | Een programma aanpassen en het voeren van een gesprek | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm | praktische opdracht | 50 | | 1 | 1403 | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.

**PTA kaderberoepsgerichte leerweg**
**Cohort 2026-2028**
**Vak: zorg en welzijn**
**Keuzevak: voorkomen van ongevallen en EHBO (verplicht)**

| Leerjaar | Moment | Code en omschrijving syllabus | Stofomschrijving | Leermiddel | Toetsvorm | Toetsduur in minuten | Uiterste (inlever)moment | Gewichtsfactor schoolexamen | Cijferkolom Magister | Herkansbaar |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/12: kan een bijdrage leveren aan veiligheid en preventie van ongelukken en eerste hulp verlenen bij ongelukken | De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak. | De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen | schriftelijk | 50 | | 1 | 1401 | |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/12.1: Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie. | Gericht informatie opzoeken en verwerken over EHBO en hierbij uitleg geven over wond- en brandwonden verzorging. | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm | ICT-opdracht | 90 | | 1 | 1402 | |
| 3 of 4 | gedurende schooljaar | K/ZW/12.3: In acute situaties handelen volgens het 5 stappen plan. K/ZW/12.5: Aan de hand van de ongevals- situatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren. | Praktische opdracht m.b.t. eerste hulp verlenen aan een slachtoffer. | Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm | praktische opdracht | 25 | | 1 | 1403 | |

**Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak** **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht ontvangen de leerlingen schriftelijke informatie over de vereisten waaraan de opdracht moet voldoen en over de beoordelingscriteria.
In deze informatie wordt tevens vermeld of kunstmatige intelligentie (bijv. ChatGPT) wel of niet gebruikt mag worden.