



EXAMENREGLEMENT en Programma van Toetsing en afsluiting

**HOOFDSTUK IX: VAKSPECIFIEK GEDEELTE
BEROEPSGERICHTE PROGRAMMA**

Almende College

Basisberoepsgerichte leerweg

Schooljaren 2025-2026 en 2026-2027

Vak	Beroepsgerichte programma's: Bouwen, wonen en interieur Economie en ondernemen Horeca, bakkerij en recreatie Produceren, installeren en energie 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 module- 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 modules 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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. * Een kleinschalig bouwproject maatvoeren en uitzetten. * 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/1.3.2 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	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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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. * Een halfsteensmuur metselen. * Isolatiematerialen verwerken. * 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. P/BWI/2.1.2 De koppenmaat en lagenmaat bepalen en afschrijven.	M2TH2 Stelwerkzaamheden voor een kleinschalig bouwproject voorbereiden. Aan de hand van materiaalspecificaties de lagenmaat bepalen.	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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

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. * 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. P/BWI/3.2.2 veilig werken.	M3TH4 Deze toets gaat over de theorie van je machinale boek deel 1 * De toepassingen van machines en gereedschappen beschrijven, instellen en uitvoeren. * 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. P/BWI/3.2.1 basisbewerkingen uitvoeren. P/BWI/3.2.2 veilig werken.	M3PR1 Praktijktoets * Gangbare soorten enkelvoudige houtverbindingen herkennen en toepassen. * Met behulp van gangbare elektrische-, pneumatische- en niet-aangedreven handgereedschappen en houtbewerkingsmachines houtbewerken uitvoeren. * Met gangbare gereedschappen werkstukken monteren, afhangen en sluitbaar maken en de toepassing van de materialen beschrijven. * Begrippen en zijden van houten delen in samengestelde elementen kennen en toepassen. * De toepassingen van machines en gereedschappen, beschrijven, instellen en uitvoeren: * 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 basisberoepsgerichte leerweg
Cohort 2025-2027

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. * Een ontwerp maken voor de afwerking van een interieurelement. * Het maken van een interieurelement beschrijven. * Een interieurelement afwerken en decoreren.	M4TH1 De 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 Met een 3D CAD-tekenprogramma een eenvoudig interieurelement tekenen op basis van een gegeven schets of tekening.	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. 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 * Ondergronden van onbehandeld hout en plaatmateriaal herkennen en aangeven hoe deze behandeld moeten worden voordat ze afgewerkt kunnen worden. * Het verwerkingsvoorschrift op het etiket voor te gebruiken materialen lezen en interpreteren. * De volgorde van de uit te voeren handelingen bepalen aan de hand van de ondergrond en productspecificaties. * Met gangbaar gereedschap en materiaal schilderwerkzaamheden op hout en plaatmateriaal verrichten met watergedragen verf. * Sign-uitingen aanbrengen. * Sign-uitingen aanbrengen. * 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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: bouwen, wonen en interieur

Keuzevak: Schoon metselwerk²

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. * Metselwerk uitvoeren.	KV2TH1 De theorie van keuzevak 2 van je digitale methode bestuderen.	VMBO BWI net	schriftelijk	30		1	1401	nee
3 en 4	n.t.b.	K/BWI/2.1 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	nee
3 en 4	n.t.b.	K/BWI/2.1.8 Overspanningen, lateien en dilataties aanbrengen. K/BWI/2.2.3 Profielen stellen en lagen- en koppenmaat afschrijven. K/BWI/2.2.4 Specie maken. K/BWI/2.2.5 Relevante metselverbanden aanbrengen, met name halfsteens, klezoren en wildverband.	KV2PR1 praktijktoets * De werkzaamheden uitvoeren met betrekking tot het maken van overspanningen met rollagen, lateien en aanbrengen van dilataties. * De lagenmaat bepalen, op een lagenlat afschrijven en met behulp van de lagenlat de lagenmaat overhalen op het profiel. * Specie maken met speciemolen, mixer of handmatig. * Alle benodigde bewerkingen veilig en correct uitvoeren. * Metselwerk uitvoeren in wildverband, halfsteensverband en klezoorverband. * Alle benodigde bewerkingen veilig en correct uitvoeren.	VMBO BWI net	praktische opdracht	390		2	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: bouwen, wonen en interieur

Keuzevak: 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 opbergssystemen ontwerpen en maken. * Betimmeringen en stands ontwerpen en aanbrengen.	KV4TH1 De theorie van keuzevak 4 van je digitale methode bestuderen.	VMBO BWI net	schriftelijk	30		1	1401	nee
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	nee
3 en 4	n.t.b.	K/BWI/4.2.5 Grondhout en rachsels verdelen en aanbrengen. K/BWI/4.2.6 lambriseringen aanbrengen. K/BWI/4.2.7 plaatmateriaal en afwerking toepassen voor stands. K/BWI/4.2.8 sparingen maken voor wandcontactdozen en schakelmateriaal	KV4PR1 Praktijkttoets * De juiste PBM kiezen en maatregelen treffen voor KAM werken. * De vlakheid van de achterwand controleren. * Het grondhout (van rachsels) op de wand monteren met behulp van uitvulplaatjes zodat de voorzijde vlak is. * Het grondhout op de juiste hart- op hartmaat verdelen. * De vlakheid van de achterwand / aangebracht vulhout controleren. * De lambrisering op een correcte wijze aanbrengen en afwerken. * Beveiligingen van machines beschrijven, instellen en toepassen * Bewerkingen aan plaatmateriaal veilig en ergonomisch verantwoord uitvoeren. - monteren * Hulpstukken en geleidingen van elektrisch handgereedschap correct aanbrengen en instellen. * De juiste PBM kiezen en maatregelen treffen voor KAM werken. * De sparing op een correcte manier op het plaatmateriaal aftekenen. * Op een veilige manier de sparing uitzagen.	VMBO BWI net	praktische opdracht	500		2	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: bouwen, wonen en interieur

Keuzevak: 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. * Houten kozijnen en ramen maken. * 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	nee
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	nee
3 en 4	n.t.b.	K/BWI/6.3.4 In houten kozijnen ramen afhangen en sluitbaar maken.	KV6PR1 Praktijctoets * De werktekening interpreteren en de plaats van hang- en sluitwerk bepalen (scharnieren, raamboompje(s) en uitzetijzer). * Het correct aanbrengen van diverse soorten gangbare scharnieren, raamboompje(s) en een uitzetijzer. * Het correct aanbrengen van (inbraakwerend) bouwbeslag.	VMBO BWI net	praktische opdracht	300		2	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: bouwen, wonen en interieur

Keuzevak: 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. * Constructies maken voor platte daken en de dakrand afwerken. * 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	nee
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	nee
3 en 4	n.t.b.	K/BWI/7.2.1 balklagen aanbrengen, verankeren en verdelen op platenmaat.	KV7PR1 Praktijkttoets * De juiste PBM kiezen en maatregelen treffen voor KAM werken. * Een balklaag aanbrengen. * De balklaag verankeren. Afhangelijk van de opdracht gaat het om: haakankers, strijkbalkankers en opwaaiankers. * 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 hulpspanen (uitslag) maken en verschillende typen spanen stellen.	KV7PR2 Praktijkttoets * Aan de hand van een werktekening de uitslag op een plaat (wit) hardboard tekenen. * De houten hulpspanen-planken op de uitslag leggen en de afmetingen overhalen van de uitslag op deze planken. * De planken op maat en in de juiste vorm zagen / inkepen. * Alle planken met klampen aan elkaar verbinden zodat het hulpspan één geheel wordt. * De constructie stellen.	VMBO BWI net	praktische opdracht	300		2	1404	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: bouwen, wonen en interieur

Keuzevak: 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. * Meubels maken van hout en plaatmateriaal.	KV16TH1 De theorie van keuzevak 16 van je digitale methode bestuderen.	VMBO BWI net	schriftelijk	30		1	1401	nee
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 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	nee
3 en 4	n.t.b.	K/BWI/16.2.4 afschrijven van vormen en verbindingen K/BWI/16.2.5 gangbare verbindingen toepassen K/BWI/16.2.6 onderdelen van een meubel maken K/BWI/16.2.7 De onderdelen monteren, lades plaatsen, deurtjes en kleppen plaatsen, afhangen en sluitbaar maken.	KV16PR1 Praktijktoets * Verbindingen beschrijven en aftekenen. * Vormen aftekenen. * Gangbare verbindingen toepassen. * Onderdelen van een meubel maken. * Meubelbeslag herkennen en toepassen.	VMBO BWI net	praktische opdracht	390		2	1404	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak

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 basisberoepsgerichte leerweg
Cohort 2025-2027

Vak: bouwen, wonen en interieur
Keuzevak: 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	nee
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	nee
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 Praktijktuets 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

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.

ECONOMIE EN ONDERNEMEN (EO)

PTA basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: economie en ondernemen****Module 1: Retail & 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	P/EO/1,1 "de verkoopomgeving realiseren" en P/EO/1,2 "Commerciele werkzaamheden uitvoeren"	Bijbehorende theorie over de verkoopomgeving realiseren en commerciële werkzaamheden uitvoeren.	Leenwerkboek	schriftelijk	50		2	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/1,1 "de verkoopomgeving realiseren"	Maken van een marketingplan voor je eigen retailbedrijf met de focus op de doelgroep, het assortiment, de marketinginstrumenten, de winkelinrichting en het promotiemateriaal realiseren.	Leenwerkboek	praktische opdracht	150		3	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/1,2 "Commerciele werkzaamheden uitvoeren"	Het maken van een marketingplan voor je retailbedrijf met de focus op de verkoopomgeving, de artikelpresentatie en het etaleren.	Leenwerkboek	praktische opdracht	150		3	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module 8Opmerking:

* 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: economie en ondernemen****Module 2: Service & Sales**

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/EO/2,1 "Service verlenen" en P/EO/2,2 "Verkoopwerkzaamheden uitvoeren" en P/EO/2,3 "Afrekenhandelingen verrichten" en P/EO/2,4 "Online verkopen van goederen en diensten"	Bijbehorende theorie over service verlenen, verkoopwerkzaamheden uitvoeren, afrekenhandelingen verrichten en online verkopen van goederen en diensten.	Leerwerkboek	schriftelijk	50		2	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/2,1 "Service verlenen" en P/EO/2,2 "Verkoopwerkzaamheden uitvoeren"	De leerling laat zien dat hij/zij verschillende vormen van service kan verlenen bij en na de verkoop van een product. Hierbij past de leerling communicatieve en sociale vaardigheden toe en let hij/zij op klanttevredenheid.	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		3	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/2,3 "Afrekenhandelingen verrichten" en P/EO/2,4 "Online verkopen van goederen en diensten"	Verskillende afrekenhandelingen verrichten en een (online) omgeving voorbereiden waarin je een product verkoopt.	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		3	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module **8**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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: economie en ondernemen****Module 3: Stock & Supplies**

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/EO/3,1 "Magazijnwerkzaamheden uitvoeren" en P/EO/3,2 "Voorraad beheren en bestellen"	Bijbehorende theorie over magazijnwerkzaamheden uitvoeren, voorraad beheren en bestellen.	Leerwerkboek	schriftelijk	50		2	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/3,1 "Magazijnwerkzaamheden uitvoeren"	Je kunt in het magazijn goederen verzamelen, verpakken en verwerken.	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		3	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/3,2 "Voorraad beheren en bestellen"	In het magazijn de voorraad bijhouden, inventariseren en bestellen.	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		3	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module 8

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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: economie en ondernemen****Module 4: Office & Support**

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/EO/4,1 "Gegevens verwerken" en P/EO/4,2 "Klantvriendelijk communiceren" en P/EO/4,3 "ondersteunende werkzaamheden uitvoeren"	Bijbehorende theorie over gegevens verwerken/Klantvriendelijk communiceren/ondersteunende werkzaamheden uitvoeren.	Leerwerkboek	schriftelijk	50		2	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/4,1 "Gegevens verwerken"	Verschillende gegevens sorteren, archiveren, beheren en verwerken.	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		3	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/EO/4,2 "Klantvriendelijk communiceren" en P/EO/4,3 "ondersteunende werkzaamheden uitvoeren"	In verschillende situaties klantvriendelijk communiceren en ondersteunde werkzaamheden uitvoeren.	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		3	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module **8**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 basisberoepsgerichte leerweg
Cohort 2025-2027
Vak: economie en ondernemen
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- en/of bedrijfsformule"	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 bedrijfsformule"	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

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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: economie en ondernemen****Keuzevak: Officemanagement**

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/2,1 "Complexe backoffice werkzaamheden uitvoeren"	De kandidaat kan verschillende backoffice werkzaamheden uitvoeren zoals het bijhouden van agenda's en administratie, uitwerken van concepten tot een document, notuleren, post verzorgen en het organiseren van bijeenkomsten.	Leerwerkboek	praktische opdracht	50		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	K/EO/2,2 "Frontoffice werkzaamheden uitvoeren en hierbij prioriteiten stellen"	De leerling kan met een service gerichte instelling communiceren met bezoekers en bellers. Kan informatie verstrekken en administreren.	Leerwerkboek	praktische opdracht	50		1	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	K/EO/2,1 "Complexe backoffice werkzaamheden uitvoeren" K/EO/2,2 "Frontoffice werkzaamheden uitvoeren en hierbij prioriteiten stellen"	Bijbehorende theorie over het uitvoeren van front- en backoffice werkzaamheden	Leerwerkboek	schriftelijk	50		1	1403	nee

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 basisberoepsgerichte leerweg
Cohort 2025-2027
Vak: economie en ondernemen
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/DP 1,2 "Het spel maken"	Een spel bedenken en/of maken	Digitale methode	praktische opdracht	150		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	K/DP/1,1 "In opdracht een digitaal, educatief spel bedenken" en K/DP 1,2 "Het spel maken"	Een digitaal spel ontwerpen aan de hand van de gestelde eisen	Digitale methode	praktische opdracht	150		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	150		1	1403	nee

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: economie en ondernemen

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 fotoserie maken	Leerwerkboek	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 uitwerken 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	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		1	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/MVI/1,4 "Een idee voor het maken van een animatie uitwerken 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	Leerwerkboek	praktische opdracht	150		1	1403	nee

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: economie en ondernemen

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. 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

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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: economie en ondernemen

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	<p>K/EO/5.1 Jezelf als ondernemer beschrijven</p> <p>K/EO/5.2 Een marketingplan maken</p> <p>K/EO/5.3 Een financieel plan maken Jezelf als ondernemer beschrijven</p>	<p>Persoonlijke kwaliteiten en motieven, ondernemingsvormen, doelen van de onderneming, marketingmix, concurrentie, financiering.</p> <p>Theorietoets gaat over de behandelde hoofdstukken uit de methode.</p>	Boek / Digitale methode	schriftelijk	50		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	<p>K/EO/5.1 Jezelf als ondernemer beschrijven</p> <p>K/EO/5.2 Een marketingplan maken</p> <p>K/EO/5.3 Een financieel plan maken</p>	<p>Persoonlijke kwaliteiten en motieven, ondernemingsvormen, doelen van de onderneming, marketingmix, concurrentie, financiering</p>	Boek / Digitale methode	praktische opdracht	150		1	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	<p>K/EO/5.4 Het uitvoeren van een ondernemingsplan</p>	<p>Presentatie van de verschillende stadia van het opstarten van een eigen bedrijf</p>	Boek / Digitale methode	praktische opdracht	420		1	1403	nee

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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: economie en ondernemen****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

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.

HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE (HBR)

PTA basisberoepsgerichte 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: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, eenvoudige 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: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, eenvoudige 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

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak; 2.1.1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. 2.1.4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren. 2.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken. 2.2.6. economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra.	Kennis hebben over en vaardigheden beheersen van: 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes.	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; 2.2.2. apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures. 2.2.4. bakkerij tussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken. 2.2.5. bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren. 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

Opmerking:
 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.
 Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak; 3.1.1. trends en ontwikkelingen volgen en toepassen. 3.1.2. assortiment beheren. 3.1.4. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren. 3.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het conceptformule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren.	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. Deeltaak; 3.1.3. productie van horecaproducten plannen en organiseren. 3.1.4. tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken. 3.2.1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten. 3.2.2. assortiment beheren. 3.2.3. grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken. 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: A10 reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk. A11 samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden A12 werkzaamheden volgens de voorschriften en op veilige wijze uitvoeren A15 hygienisch werken A17 zich aan- en inpassen in een bedrijfscultuur A18 voldoen aan de algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche	Leerling leren reflecteren	Fysieke en digitale HBR leermiddelen	overige	Gehele module keuken		1	1404	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module 7

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: horeca, bakkerij en recreatie

Module 4: 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. Deeltaak; 4.1.1. op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen. 4.1.2. assisteren bij promotionele activiteiten en deze mee helpen ontwikkelen. 4.1.5. assisteren bij het inschakelen van organisatiebureaus, entertainment bureaus en vervoerders. 4.1.11. sociale hygiëne signaleren en melden.	De theorie van hoofdstuk 1 t/m 3 van recreatie Wat is recreatie Recreatievormen en bedrijven Recreatiemogelijkheden voor gasten	Fysieke en digitale HBR leermiddelen	schriftelijk	50		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: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsnemen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarassereren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren.	De theorie van hoofdstuk 4 en 5 van recreatie Gastencontact 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. Deeltaak; 4.1.3. promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen. 4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden.	Een bijdrage leveren aan de ontwikkeling, promotie, verslaglegging en uitvoering van recreatieve activiteiten. 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

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens deze module niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak: 6.1.1. het economisch belang van horecaproducten voor de bijzondere keuken binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 6.1.2. trends en ontwikkelingen in de horeca ten aanzien van de bijzondere keuken volgen en toepassen. 6.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen 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. 6.2.1. productspecifieke technieken toepassen bij het bereiden van bijvoorbeeld rijstgerechten (zoals wokken, nasi, paella), sushi's, (zoals ito zuikeri, hira gini) 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: Nederland Frankrijk Italië Spanje	Fysieke en digitale HBR leermiddelen	praktische en schriftelijke opdracht	200		1	1401	ja
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: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren.	De theoretische kennis over en het bereiden van gerechten uit: Verenigd koninkrijk Aziatische keuken Streetfood	Fysieke en digitale HBR leermiddelen	praktische en schriftelijke opdracht	200		1	1402	ja

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 2

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak: 2.1.1 het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen. 2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 2.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen. 2.2.1. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. 2.2.2. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. 2.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. 2.2.4. tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden. 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren.	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. Deeltaak: 2.1.1 het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 2.1.2 trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen. 2.1.3 assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 2.1.5. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen. 2.2.1. productie van bakkerijproducten plannen en organiseren. 2.2.2. receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten. 2.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. 2.2.4. tussenproducten voor brood- en banketspecialiteiten bereiden. 2.2.5 brood- en banketspecialiteiten vervaardigen.	Kennis hebben over en het maken/verwerken van luxe brood, geroerd gerezen gistdeeg en desembrood.	Fysieke en digitale HBR leermiddelen	praktische en schriftelijke opdracht	300		1	1403	ja

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak; 1.1.1 een meer-gangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren 1.1.3. uitserveertechnieken toepassen 1.1.5. koffie bereiden. 1.1.6. apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden.	Het voorbereiden en gastwv 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren.	Het voorbereiden, adviseren en gastwv 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: A10 reflecteren op de eigen werkwijze en op de kwaliteit van het eigen werk. A11 samenwerken en overleggen bij het uitvoeren van werkzaamheden A12 werkzaamheden volgens de voorschriften en op veilige wijze uitvoeren A15 hygienisch werken A17 zich aan- en inpassen in een bedrijfscultuur A18 voldoen aan de algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche	Leerling leren reflecteren	Fysieke en digitale HBR leermiddelen	overige	Gehele keuzevak gastheerspecialisatie		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 5

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak: 3.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen 3.2.1. de juiste technieken toepassen, zoals poëleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren. 3.2.3 specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren. 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren.	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

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak: 5.1.1. het economisch belang van de patisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen. 5.1.2. trends en ontwikkelingen in de patisserie volgen en toepassen. 5.1.3. assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 5.1.4. (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor patisserieproducten beheren, en criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen. 5.1.5. Productie van patiserieproducten plannen en organiseren en criteria voor het beoordelen en de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. 5.2.1. receptuur hanteren voor het vervaardigen van patisserieproducten. 5.2.2. de standaard bakkerij technieken toepassen, gekoppeld aan de meer specifieke patisserie technieken. 5.2.3. apparatuur, gereedschap, en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures. 5.2.4. tussenproducten bereiden en/of verwerken. 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, eenvoudige gerechten en snacks serveren.	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

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

PTA basisberoepsgerichte 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. Deeltaak; 7.1.1. het economisch belang van de traiteur- en cateringbranche binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen. 7.1.2. trends en ontwikkelingen in de traiteur- en cateringbranche volgen en toepassen. 7.1.3. een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen. 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. 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. 7.2.1. eenvoudige bestellingen opnemen en adviseren bij menukeuzes. 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. 7.2.3. benodigde apparatuur, gereedschap en machines, zoals drankenautomaat, chafing-dish, koelvitrine gebruiken volgens voorgeschreven procedures. 7.2.4. tussenproducten bereiden, toepassen en afwerken. 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	P1/HBR/1.1/1.2/1.3/1.4 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca, bakkerij en Recreatieomgeving. Deeltaak: 1.1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten. 1.1.5. administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren. 1.2.1. gasten ontvangen. 1.2.2. gasten plaatsen. 1.2.3. vertrek van gasten begeleiden. 1.2.5. een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf. 1.2.6. een menu en drankenkaart maken. 1.2.7. bestellingen opnemen. 1.2.8. draag- en serveermethoden uitvoeren. 1.2.9. debarrasseren. 1.3.1. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden 1.3.2. mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes. 1.4.2. dranken, enkelvoudige gerechten en snacks serveren.	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

Opmerking:
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.
Gebruik van kunstmatige intelligentie is tijdens dit keuzevak niet toegestaan.

PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE (PIE)

PTA basisberoepsgerichte leerweg
Cohort 2025-2027

Vak: produceren, installeren 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 o een ontworpen product produceren o een ontworpen schakeling beproeven 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 o een ontworpen product produceren o een ontworpen schakeling beproeven 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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: produceren, installeren 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 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 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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: produceren, installeren 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	<ul style="list-style-type: none"> o in een practicum een besturingsinstallatie opbouwen o in een practicum een regelsysteem opbouwen o in een practicum een domotica-installatie opbouwen o in een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten en deze presenteren o een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, demonstreren en presenteren 	elodigitaal	schriftelijk & mondeling	150		1	1401	nee
3 en 4	n.t.b.	besturen en automatiseren 1303	<ul style="list-style-type: none"> o in een practicum een besturingsinstallatie opbouwen o in een practicum een regelsysteem opbouwen o in een practicum een domotica-installatie opbouwen o in een practicum metingen uitvoeren, een verslag maken van de resultaten en deze presenteren o een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, 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 basisberoepsgerichte leerweg
Cohort 2025-2027**

**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 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 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 o machine en gereedschappen in- en afstellen o materiaal voorbereiden en lasnaden aanbrengen o plan van aanpak opstellen 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 o machine en gereedschappen in- en afstellen o materiaal voorbereiden en lasnaden aanbrengen o plan van aanpak opstellen 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 o een CNC machine gebruiksklaar maken o een machine productieklaar maken en bedienen o materialen met een CNC machine bewerken 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 o een CNC machine gebruiksklaar maken o een machine productieklaar maken en bedienen o materialen met een CNC machine bewerken 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 o door middel van domotica een automatische besturing realiseren en testen 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 o door middel van domotica een automatische besturing realiseren en testen 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 tekeningen en schema's van drinkwater- en sanitaire installaties lezen en interpreteren o leidingsystemen voor een drinkwater- en sanitaire installatie aanleggen o een drinkwater- en sanitaire installatie afmonteren	elodigitaal	schriftelijk & mondeling	150		1	1401	ja
3 en 4	n.t.b.	K/PIE/10 drinkwater en sanitair	o tekeningen en schema's van drinkwater- en sanitaire installaties lezen en interpreteren o leidingsystemen voor een drinkwater- en sanitaire installatie aanleggen o een drinkwater- en sanitaire installatie afmonteren	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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 met behulp van een bouwtekening pv-panelen intekenen op een bestaand dak o met behulp van een bestaande bouwtekening pv-panelen monteren o een eenvoudige sanitaire installatie aansluiten op een zonneboiler 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 met behulp van een bouwtekening pv-panelen intekenen op een bestaand dak o met behulp van een bestaande bouwtekening pv-panelen monteren o een eenvoudige sanitaire installatie aansluiten op een zonneboiler 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 o machine en gereedschappen in- en afstellen o materialen bewerken en vervormen o verbinden van onderdelen en deelproducten 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 o machine en gereedschappen in- en afstellen o materialen bewerken en vervormen o verbinden van onderdelen en deelproducten 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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: produceren, installeren 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 o lasnaden van lasverbindingen voorbereiden o materialen verbinden aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen 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 o lasnaden van lasverbindingen voorbereiden o materialen verbinden aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen 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 basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: produceren, installeren 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 o een ontworpen draai- en freesproduct produceren	elodigitaal	schriftelijk & mondeling	150		1	1401	
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 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.

PTA basisberoepsgerichte leerweg

Cohort 2025-2027

Vak: produceren, installeren en energie

Keuzevak: woon- en kantoortechnologie 1318

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/13 woon- en kantoortechnologie	o een elektrische installatie ontwerpen, tekenen en calculeren o tekeningen en schema's van een elektrische installatie lezen en interpreteren o een elektrische installatie aanleggen en monteren o een elektrische installatie schakelen met domotica	elodigtaal	schriftelijk & mondeling	150		1	1401	ja
3 en 4	n.t.b.	K/PIE/13 woon- en kantoortechnologie	o een elektrische installatie ontwerpen, tekenen en calculeren o tekeningen en schema's van een elektrische installatie lezen en interpreteren o een elektrische installatie aanleggen en monteren o een elektrische installatie schakelen met domotica	elodigtaal	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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	Begrippenlijsten mens en gezondheid	Leerwerkboek	schriftelijk	50		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/ZW/1: Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl	De schijf van vijf, BMI berekenen, gezonde leefstijl	Leerwerkboek en oefentoets	praktische opdracht	20		1	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/ZW/1: Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl	Gezonde leefstijl, omrekenen van recepten, kostenberekening, presenteren van gerechten	Leerwerkboek en oefentoets	praktische opdracht	90		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module **3**Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	Begrippenlijsten mens en omgeving	Leerwerkboek	schriftelijk	50		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/ZW/2.1: Schoonmaak en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren	Onderhoudsvoorschriften lezen, interpreteren en er naar handelen, werkzaamheden uitvoeren volgens een plan en gebruikte materialen schoonmaken en opruimen	Leerwerkboek	praktische opdracht	30		1	1402	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/ZW/2.3: Baliewerkzaamheden verrichten. P/ZW/2.2: Textiel verzorgen.	Informatie verwerken, de was verzorgen en een telefoongesprek afhandelen	Leerwerkboek en oefentoets	praktische opdracht	50		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module **3**Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	Begrippenlijsten mens en activiteit.	Leerwerkboek	schriftelijk	50		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/ZW/3.2: Een eenvoudige activiteit met een individu en groep uitvoeren.	Deelnemer(s) motiveren, draaiboek invullen en een kostenberekening maken.	Leerwerkboek 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	Passende activiteiten kiezen, schriftelijk rapporteren, kostenberekening en een planning maken.	Leerwerkboek en oefentoets	praktische opdracht	90		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module **3**Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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.	Begrippenlijsten mens en zorg	Leerwerkboek	schriftelijk	50		1	1401	nee
3 of 4	gedurende schooljaar	P/ZW/4.4: Ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen.	Informatie zoeken en geven 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	Zorg op maat bieden	Praktijkopdracht, werkkaart en beoordelingsformulier zorg op maat	praktische opdracht	30		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van module 3Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak.	De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen	schriftelijk	50		1	1401	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/1.1: Een klant ontvangen en het bezoek afronden	Afspraken maken met een klant en deze vastleggen in de (digitale) agenda en een betaling afhandelen.	Opdracht planning	ICT-opdracht	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	Op de juiste wijze een klant begroeten, een behandeling uitvoeren en daarbij materialen en werkplek netjes achterlaten, op de juiste manier afscheid nemen van een klant.	Praktijkopdrachten, werkkaarten en beoordelingsformulieren	praktische opdracht	60		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****Vak: zorg en welzijn****Keuzevak: Welzijn kind en jongeren**

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/5: een bijdrage leveren aan de opvoeding en ontwikkeling van kinderen en jongeren en hierover rapporteren	De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak	de gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen	schriftelijk	50		1	1401	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/5.1: ondersteunen bij opvoeding en ontwikkeling.	Soorten spel, verantwoord 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	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/5.1: ondersteunen bij opvoeding en ontwikkeling K/ZW/5.2: kinderen en jongeren ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen. K/ZW/5.3: creatieve activiteiten voor kinderen of jongeren organiseren en hen stimuleren en begeleiden	Activiteiten beoordelen, rapporteren en in een gesimuleerde situatie advies geven over opvoeding en ontwikkeling en informatie schriftelijk vastleggen	praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm	praktische opdracht	50		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3

Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	De vragen en antwoorden van alle deeltaken van dit keuzevak.	De gemaakte en nagekeken vraag-antwoordbladen	schriftelijk	50		1	1401	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/6.1: ondersteunen bij wonen en huishouden in een thuissituatie	Onderhoud van de woon-en leefomgeving, huishoudelijke apparaten en hulpmiddelen onderhouden.	Praktijkopdracht die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm.	ICT-opdracht	90		1	1402	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/6.3: Bijdragen aan het realiseren van een veilige, schone en steevolle leefomgeving.	Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren, verschillende textielsoorten onderscheiden en de juiste onderhouds- en reinigingsmethode kiezen en toepassen.	Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving	praktische opdracht	90		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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		nee
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		nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/7.1: Front office werkzaamheden verrichten in een gesimuleerde praktijk. K/ZW/7.2: Zorg dragen voor praktijkomgeving, hulpmiddelen en apparatuur. K/ZW/7.4: De klant informeren en adviseren over zorg voor de eigen gezondheid in een gesimuleerde omgeving	In een gesimuleerde situatie eenvoudige medische handelingen uitvoeren en deze schriftelijk vastleggen.	Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm.	praktische opdracht	30		1		nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3

Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/8.1: Volwassenen en ouderen ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen	Hulpmiddelen voor de ADL kunnen inzetten waardoor de zelfredzaamheid wordt gestimuleerd en rekening houden met de sociale en fysieke veiligheid	Praktijk- en theorieopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm.	ICT-opdracht	90		1	1402	nee
4	gedurende schooljaar	K/ZW/8.1: Volwassenen en ouderen ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen K/ZW/8.2: Volwassenen en ouderen ondersteunen bij het vinden van een geschikte dagbesteding in de buurt, het dorp of de stad.	In een gesimuleerde situatie een cliënt motiveren, begeleiden en zorg op maat bieden	Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm.	praktische opdracht	30		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak 3

Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	nee
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 die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm	praktische opdracht	90		1	1402	nee
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	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak **3**

Opmerking:
* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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 basisberoepsgerichte leerweg**Cohort 2025-2027****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	nee
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	nee
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.	De juiste eerste hulp verlenen aan een slachtoffer.	Praktijkopdrachten die aansluiten op de stofomschrijving en op de toetsvorm	praktische opdracht	25		1	1403	nee

Totaal van de gewichtsfactoren van keuzevak **3**Opmerking:

* Bij de opstart van een praktische opdracht of een ICT-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.