



VAK PTA

Beroepsgerichte programma

Multimedia, Natuur en Ondernemen

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Dit vak PTA beroepsgerichte programma Zorg, Sport en Welzijn geldt voor basis- en kaderleerlingen van het Hub van Doornecollege, MNO & HBR (D&P en HBR) leerjaar 3 van cohort 2023 – 2025 en leerjaar 4 van cohort 2022-2024.

inhoudsopgave

Profielvak D&P (2022-2024)	3
Profielvak D&P (2023-2025)	7
Keuzevak Webshop (cohort 2022-2024)	11
Keuzevak Mode en design (cohort 2022-2023).....	13
Keuzevak Presentatie en Styling (cohort 2022-2023)	14
Keuzevak Ondernemen (cohort 2022-2023)	15
Keuzevak Gamedesign (cohort 2022-2023).....	17
Tuinontwerp en -aanleg (cohort 2022-2023)	18
Keuzevak Webshop (cohort 2023-2025)	19
Keuzevak Mode en design (cohort 2023-2025).....	21
Keuzevak Presentatie en Styling (cohort 2023-2025)	22
Keuzevak Ondernemen (cohort 2023-2025)	23
Keuzevak Gamedesign (cohort 2023-2025).....	25
Keuzevak Tuinontwerp en -aanleg (cohort 2023-2025).....	26
Keuzevak Bloemwerk (cohort 2023-2025)	27
Profielvak HBR (2022-2024).....	28
Profielvak HBR (2023-2025).....	31
Keuzevak Brood en banket specialisatie (2022-2024).....	34
Keuzevak Brood en banket specialisatie (2023-2025).....	35
Keuzevak gastheerspecialisatie (cohort 2022-2024)	36
Keuzevak gastheerspecialisatie (cohort 2023-2025).....	37
Keuzevak keukenspecialisatie (2022-2024)	38
Keuzevak keukenspecialisatie (2023-2025)	39
Keuzevak traiteur (cohort 2022-2024)	40
Keuzevak traiteur (cohort 2023-2025)	41

Profielvak D&P (2022-2024)	
Vaknummer	1900
leerjaar	3 en 4
Methode	Uitgeversgroep
Niveau	BB/KB
profiel	MNO

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkans ing ja / nee	Weging periode
			vorm	duur	code		
Module 1	Organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever						
ED0 t/m ED3	P/DP/1.1 een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever.	Opracht voor een opdrachtgever	P M	V	VD1	Nee	1
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren.	Activiteit organiseren.	P M	V	VD2	Nee	1
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren	Tuin aanleggen voor opdrachtgever.	P M	V	VD3	Nee	1
	P/DP/1.4 facilitaire werkzaamheden uitvoeren.	Facilitair werk uitvoeren	P M	V	VD4	Nee	1
	P/DP/1.3 werkzaamheden rondom hospitality uitvoeren.	Bereidings-technieken keuken	P M	V	VD5	Nee	1
	P/DP/1.3 werkzaamheden rondom hospitality uitvoeren.	Catering marketingproject (duurzame StartUp)	P M	V	VD6	Nee	1

Module 2	Presenteren, promoten en verkopen						
2	P/DP/2.1.1 media-uitingen vergelijken. P/DP/2.1.3 kenmerken media-uitingen + kern P/DP/2.1.4 social media toepassen + kern	Competentieles opdracht media	S P	V	VD1	Nee	1
ED0 t/m ED3	P/DP/2.1.2 voor bepaald doel en doelgroep media-uitingen maken.	Duurzame StartUp promotiemateriaal	S P	V	VD2	Nee	1
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern	Competentieles PPP marketingmix	S P	V	VD3	Nee	1
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern	Vlog duurzame start-up	S P	V	VD4	Nee	1
	P/DP/2.2.2 promotieplan maken en beoordelen	Duurzame StartUp Promotieplan	S	V	VD5	Nee	1
	P/DP/2.2.3 verkoopgesprek.	Opdracht schoolwinkel	P M	V	VD6	Nee	1
	P/DP/2.3 doelgericht informatie verstrekken en instructies geven	Presentatie Duurzame StartUp	P M	V	VD7	Nee	1
	P/DP/2.2.4 producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal.	Competentieles Duurzame etalage	P	V	VD8	Nee	1
Module 3	P/DP/3.1.1 een ontwerp en een product beoordelen en suggesties voor verbetering P/DP/3.1.3 3D-printprincipes en printtechnieken uitleggen	Sleutelhanger maken (duurzame StartUp).	S P	V	VD1	Nee	1
ED0 t/m ED3	P/DP/3.1.2 een product ontwerpen en tekenen in (2D) en 3D	Een 3D-tekenopdracht	P	V	VD2	Nee	1
	P/DP/HC zelf materialen kiezen en werktekening maken.	Werktekening	P	V	VD3	Nee	1

	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Hoofdstuk 1 veilig werken.	S	V	PW1	Nee	1
	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Hoofdstuk 2 handgereedschap.	S	V	PW2	Nee	1
	P/DP/3.2.4 een product vervaardigen met handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines P/DP/3.2.3 het vervaardigde product controleren op kwaliteit van de verbinding P/DP/3.2.2 een product in elkaar zetten door gebruik te maken van verbindingen	Een werkstuk maken.	P	V	VD4	Nee	1
	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Veilig werken	P	V	VD5	Nee	1
	P/DP/3.2.4 een product vervaardigen met handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines	Omgang gereedschappen	P	V	VD6	Nee	1
Module 4	Multimedia producten maken						
ED0 t/m ED3	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp theorie	Een digitaal ontwerp	S	50	PW1	Nee	1
	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp praktijk	Een digitaal ontwerp	P	V	VD1	Nee	1
	P/DP/4.2 Een film maken theorie	Een film	S	50	PW2	Nee	1
	P/DP/4.2 Een film maken praktijk	Een film	P	V	VD2	Nee	1
	P/DP/4.3 Een website ontwerpen en maken	Publiceren en delen	S P	V	VD3	Nee	1

	P/DP/4.3 Een website ontwerpen en maken	Duurzame Startup Website	P	V	VD4	Nee	1
	Kern + LOB + competenties	Stageverslag leerjaar 3	S	V	VD5	Nee	1
	Kern + LOB + competenties	Stagebeoordeling leerjaar 3	S M	V	VD6	Nee	1
	Kern + LOB + competenties	Stage-eindproduct	S M P	V	VD7	Nee	1
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Profielvak D&P (2023-2025)	
Vaknummer	1900
leerjaar	3 en 4
Methode	Uitgeversgroep
Niveau	BB/KB
profiel	MNO

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkans ing ja / nee	Weging periode
			vorm	duur	code		
Module 1	Organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever						
ED0 t/m ED3	P/DP/1.1 een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever.	Activiteit organiseren.	P M	V	VD1	Nee	20%
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren.	Berekening maken	P M	V	VD2	Nee	20%
	P/DP/1.4 facilitaire werkzaamheden uitvoeren.	Toets facilitair werk	S	V	PW1	Nee	20%
	P/DP/1.3 werkzaamheden rondom hospitality uitvoeren.	Bereidings-technieken keuken	P M	V	VD3	Nee	20%
	P/DP/1.2 een activiteit organiseren	Activiteit marketingproject (duurzame StartUp)	P M	V	VD4	Nee	20%

Module 2	Presenteren, promoten en verkopen						
2	P/DP/2.1.1 media-uitingen vergelijken. P/DP/2.1.3 kenmerken media-uitingen + kern P/DP/2.1.4 social media toepassen + kern	Competentieles opdracht media	S P	V	VD1	Nee	10%
ED0 t/m ED3	P/DP/2.1.2 voor bepaald doel en doelgroep media-uitingen maken.	Duurzame StartUp promotiemateriaal	S P	V	VD2	Nee	20%
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern	Competentieles PPP marketingmix	S P	V	VD3	Nee	10%
	P/2.2.1 promotie benoemen en uitleggen + kern	Vlog duurzame start-up	S P	V	VD4	Nee	10%
	P/DP/2.2.2 promotieplan maken en beoordelen	Duurzame StartUp Promotieplan	S	V	VD5	Nee	20%
	P/DP/2.2.3 verkoopgesprek.	Opdracht schoolwinkel	P M	V	VD6	Nee	10%
	P/DP/2.3 doelgericht informatie verstrekken en instructies geven	Presentatie Duurzame StartUp	P M	V	VD7	Nee	10%
	P/DP/2.2.4 producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal.	Competentieles Duurzame etalage	P	V	VD8	Nee	10%
Module 3	P/DP/3.1.1 een ontwerp en een product beoordelen en suggesties voor verbetering P/DP/3.1.3 3D-printprincipes en printtechnieken uitleggen	Product marketingproject (duurzame StartUp).	S P	V	VD1	Nee	15%
ED0 t/m ED3	P/DP/3.1.2 een product ontwerpen en tekenen in (2D) en 3D	Een 3D-tekenopdracht	P	V	VD2	Nee	15%
	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Toets veilig werken.	S	V	PW1	Nee	20%

	P/DP/3.2.5 handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines veilig gebruiken	Toets handgereedschap.	S	V	PW2	Nee	20%
	P/DP/3.2.4 een product vervaardigen met handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines P/DP/3.2.3 het vervaardigde product controleren op kwaliteit van de verbinding P/DP/3.2.2 een product in elkaar zetten door gebruik te maken van verbindingen	Een werkstuk maken.	P	V	VD3	Nee	15%
	P/DP/3.2.4 een product vervaardigen met handgereedschappen, elektrische gereedschappen en machines	Veilig werken en Omgang gereedschappen	P	V	VD4	Nee	15%
Module 4	Multimedia producten maken						
ED0 t/m ED3	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp theorie	Een digitaal ontwerp	S	50	PW1	Nee	10%
	P/DP/4.1 Een digitaal ontwerp praktijk	Een digitaal ontwerp	P	V	VD1	Nee	15%
	P/DP/4.2 Een film maken theorie	Een film	S	50	PW2	Nee	10%
	P/DP/4.2 Een film maken praktijk	Een film	P	V	VD2	Nee	15%
	P/DP/4.3 Een website ontwerpen en maken	Duurzame Startup Website	P	V	VD3	Nee	10%
	Kern + LOB + competenties	Stageverslag leerjaar 3	S	V	VD4	Nee	20%

	Kern + LOB + competenties	Stagebeoordeling leerjaar 3	S M	V	VD5	Nee	10%
	Kern + LOB + competenties	Stage-eindproduct	S M P	V	VD6	Nee	10%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Keuzevak Webshop (cohort 2022-2024)				
vaknummer	1710			
leerjaar	3			
Methode	Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	MNO			

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
EDO	K/EO/6.1 een eigen website bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. De kandidaat kan: Deeltaak 1 Een webshop bedenken Deeltaak 2 Een webshop ontwerpen Deeltaak 3 Een online webshop maken Deeltaak 4 Het assortiment onderhouden	H 1 + 2	S	50	PW1	Nee	1
		Praktijkopdracht K 6.1	P	V	VD1	Nee	1
		H 5,6,7,8	S	50	PW 2	Nee	1
		Praktijkopdracht K 6.2: Huisstijl en webshop ontwerp	P	V	VD 2	Nee	1
	K/EO/6.2 Via internet en sociale media goederen of diensten verkopen (evt. in gesimuleerde omgeving). De kandidaat kan: Deeltaak 2 Promotie maken Deeltaak 8 A.d.h.v. marketinginstrumenten de webshop beoordelen en verbetervoorstellen formuleren	H 3,4	S	50	VD 3	Nee	1
		Praktijkopdracht K 6.3 Promotieplan	P	V	VD 4	Nee	1

K/EO/6.1 een eigen website bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. De kandidaat kan: Deeltaak 3 Een online webshop maken Deeltaak 4 De productfotografie toepassen Deeltaak 5 Het assortiment onderhouden Deeltaak 6 Webshop voorbereiden voor publicatie Deeltaak 7 Ontwikkelingen in de e-commerce herkennen K/EO/6.2 Via internet en sociale media goederen of diensten verkopen (evt. in gesimuleerde omgeving)	Presentatie	M	15	VD 5	Nee	1
	Meesterproef	P	V	TT1	Ja	3
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegenen						

Keuzevak Mode en design (cohort 2022-2023)			
vakcode	1712		
leerjaar	4		
Methode	Uitgeversgroep		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/8: werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van ontwerpen en productietechnieken						
	Deeltaak 1: Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren t.a.v. ontwerpen	Stylingmap	P	V	VD1	Nee	1
		Materiaalkaart maken	P	V	VD2	Nee	1
		Vormen en kleuren benoemen	P	V	VD3	Nee	1
	Deeltaak 2: Werkzaamheden binnen mode en design t.a.v. productietechnieken.	Kledingstuk of woonaccessoire maken	P	V	VD4	Nee	1
Alle eindtermen K/4	Eindwerkstuk	SP	V	TT1	Ja	3	
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Presentatie en Styling (cohort 2022-2023)				
vakcode	1718			
leerjaar	3			
Methode	De Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	MNO			



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/EO/7.1 Deeltaak 5: Een logo ontwerpen	Voorkant portfolio met eigen ontworpen logo	P	100	VD1	Nee	1
	Deeltaak 2: Etaleren aan de hand van Thema en Compositie Deeltaak 6: Folder/advertentie ontwerpen Deeltaak 4: Decoratief inpakken	Het inrichten van een vitrine met bijpassende folder/advertentie	P	100	VD2	Nee	1
	Deeltaak 3: Etalagepop aankleden en draperen	Kledingstuk ontwerpen en maken	P	100	VD3	Nee	1
	Deeltaak 8: Commercial maken	Gesproken reclame bedenken en uitvoeren	P	100	VD4	Nee	1
	K/EO/7.1	Vak theorie en praktijk	S P	100	TT1	Ja	2
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Ondernemen (cohort 2022-2023)				
vakcode	1709			
leerjaar	4			
Methode	Educatieve Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	MNO	HBR		

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 t/m ED3	Het ontwikkelen en uitvoeren van een eenvoudig ondernemersplan K/EO/5.1 Jezelf als ondernemer beschrijven <ol style="list-style-type: none"> 1. Persoonlijke gegevens noemen 2. Persoonlijke motieven noemen 3. Persoonlijke kwaliteiten noemen 4. De keuze voor de ondernemingsvorm motiveren 	Ondernemen, de ondernemer en Bedrijfsidee (Hoofdstuk 1 t/m 3)	S	50	PW 1	Nee	1
	K/EO/5.3 Een (eenvoudig) financieel plan maken <ol style="list-style-type: none"> 1. Een investeringsplan maken 2. Een financieringsplan maken 3. Een exploitatiebegroting maken 4. Een liquiditeitsbegroting maken 5. De haalbaarheid van het plan beoordelen. 	Financiën (Hoofdstuk 7) Praktijkopdracht 5.3 Financieel plan	P	V	PW 2	Nee	1

	K/EO/5.2 Een marketingplan maken	Stageverslag (Hoofdstuk 4,5,6)	S	V	VD 1	Nee	2
	1. Het doel van de onderneming noemen	Stagebeoordeling bedrijf (format stagebeoordeling bedrijf)	P	50	VD 2	Nee	1
	2. De markt beoordelen						
	3. Een marketingmix ontwerpen en toepassen	Stagebeoordeling school (format stagebezoek)	P	50	VD 3	Nee	1
4. Inkoop- en verkoopbeleid toepassen							
	K/EO/5.4 Het uitvoeren van het ondernemingsplan	Meesterproef: Praktijkopdracht 5.4 - Uitvoeren van het ondernemersplan en SWOT-Analyse	P M	30	TT1	Ja	3
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Gamedesign (cohort 2022-2023)			
vakcode	1510		
leerjaar	4		
Methode	MVI media vormgeven ict gamedesign keuzevak 6 Uitgeverij Vertoog		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/D&P/1.1.3 een (deel van een) verhaal voor een spel bedenken	Ontwerpen van eigen karakters	P	V	VD1	Nee	1
	K/D&P/ 1.2.4 een fragment van een spel maken	Spelonderdeel maken met digitaal programma	P	V	VD 2	nee	1
	K/D&P /1.3.4 de opdracht presenteren aan de opdrachtgever	Een spel presenteren aan de opdrachtgever	P	V	VD3	Nee	1
	K/D&P/1.1.3/4 (aan de hand van instructie) Een (deel van) een verhaal voor een spel bedenken K/D&P/1.1.5 een storyboard maken K/D&P/1.1.2 de ideeën voorleggen aan de opdrachtgever en deze toelichten K/D&P/1.2.4 een fragment van een spel maken K/D&P/1.3.4 de opdracht presenteren aan de opdrachtgever	Een eigen spel bedenken en een idee vastleggen	P	V	TT1	Ja	3
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

keuzevak	Tuinontwerp en -aanleg (cohort 2022-2023)		
vakcode	K/GR/2		
leerjaar	3 en 4		
Methode	Ontwikkelcentrum		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vor m	duur	code		
ED0 tm ED3	K/GR/2.1 oriëntatie op ontwerpen en aanleggen van tuinen	Tuintekening	P	V	VD1	Nee	1
	K/GR/2.2 tuinen ontwerpen en aanleggen	Schooltuin	P	V	VD2	Nee	1
	K/GR/2.3 werkzaamheden opleveren	Schooltuin 2	P	V	VD3	Nee	1
	K/GR/2	Voortuinenproject	P	V	TT1	Ja	3
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Webshop (cohort 2023-2025)				
vaknummer	1710			
leerjaar	3			
Methode	Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	MNO			

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
EDO	K/EO/6.1 een eigen website bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. De kandidaat kan: Deeltaak 1 Een webshop bedenken Deeltaak 2 Een webshop ontwerpen Deeltaak 3 Een online webshop maken Deeltaak 4 Het assortiment onderhouden	H 1 + 2	S	50	PW1	Nee	10%
		Praktijkopdracht K 6.1	P	V	VD1	Nee	10%
	K/EO/6.1 een eigen website bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. De kandidaat kan: Deeltaak 1 Een Webshop bedenken Deeltaak 2 Een Webshop ontwerpen	H 5,6,7,8	S	50	PW 2	Nee	10%
		Praktijkopdracht K 6.2: Huisstijl en webshop ontwerp	P	V	VD 2	Nee	10%
	K/EO/6.2 Via internet en sociale media goederen of diensten verkopen (evt. in gesimuleerde omgeving). De kandidaat kan: Deeltaak 2 Promotie maken Deeltaak 8 A.d.h.v. marketinginstrumenten de webshop beoordelen en verbetervoorstellen formuleren	H 3,4	S	50	VD 3	Nee	10%
		Praktijkopdracht K 6.3 Promotieplan	P	V	VD 4	Nee	10%

<p>K/EO/6.1 een eigen website bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. De kandidaat kan:</p> <p>Deeltaak 3 Een online webshop maken</p> <p>Deeltaak 4 De productfotografie toepassen</p> <p>Deeltaak 5 Het assortiment onderhouden</p> <p>Deeltaak 6 Webshop voorbereiden voor publicatie</p> <p>Deeltaak 7 Ontwikkelingen in de e-commerce herkennen</p> <p>K/EO/6.2 Via internet en sociale media goederen of diensten verkopen (evt. in gesimuleerde omgeving)</p>	Presentatie	M	15	VD 5	Nee	10%
	Meesterproef	P	V	TT1	Ja	30%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen						

Keuzevak Mode en design (cohort 2023-2025)			
vakcode	1712		
leerjaar	4		
Methode	Uitgeversgroep		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/8: werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van ontwerpen en productietechnieken						
	Deeltaak 1: Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren t.a.v. ontwerpen	Stylingmap	P	V	VD1	Nee	10%
		Vormen en kleuren benoemen en toepassen	P	V	VD2	Nee	20%
		Kledingstuk ontwerpen en maken	P	V	VD3	Nee	20%
		woonaccessoire ontwerpen en maken	P	V	VD4	Nee	20%
Deeltaak 2: Werkzaamheden binnen mode en design t.a.v. productietechnieken.							
Alle eindtermen K/4	Eindwerkstuk	SP	V	TT1	Ja	30%	
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Presentatie en Styling (cohort 2023-2025)				
vakcode	1718			
leerjaar	3			
Methode	De Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	MNO			



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/EO/7.1 Deeltaak 5: Een logo ontwerpen	Voorkant portfolio met eigen ontworpen logo	P	100	VD1	Nee	20%
	Deeltaak 2: Etaleren aan de hand van Thema en Compositie Deeltaak 6: Folder/advertentie ontwerpen Deeltaak 4: Decoratief inpakken	Het inrichten van een vitrine met bijpassende folder/advertentie	P	100	VD2	Nee	20%
	Deeltaak 3: Etalagepop aankleden en draperen	Kledingstuk ontwerpen en maken	P	100	VD3	Nee	10%
	Deeltaak 8: Commercial maken	Gesproken reclame bedenken en uitvoeren	P	100	VD4	Nee	20%
	K/EO/7.1	Vak theorie en praktijk	S P	100	TT1	Ja	30%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Ondernemen (cohort 2023-2025)				
vakcode	1709			
leerjaar	4			
Methode	Educatieve Uitgeversgroep			
Niveau	BB / KB			
profiel	MNO	HBR		

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 t/m ED3	Het ontwikkelen en uitvoeren van een eenvoudig ondernemersplan K/EO/5.1 Jezelf als ondernemer beschrijven <ol style="list-style-type: none"> 5. Persoonlijke gegevens noemen 6. Persoonlijke motieven noemen 7. Persoonlijke kwaliteiten noemen 8. De keuze voor de ondernemingsvorm motiveren 	Ondernemen, de ondernemer en Bedrijfsidee (Hoofdstuk 1 t/m 3)	S	50	PW 1	Nee	15%
	K/EO/5.3 Een (eenvoudig) financieel plan maken <ol style="list-style-type: none"> 6. Een investeringsplan maken 7. Een financieringsplan maken 8. Een exploitatiebegroting maken 9. Een liquiditeitsbegroting maken 10. De haalbaarheid van het plan beoordelen. 	Financiën (Hoofdstuk 7) Praktijkopdracht 5.3 Financieel plan	P	V	PW 2	Nee	10%

	K/EO/5.2	Stageverslag (Hoofdstuk 4,5,6)	S	V	VD 1	Nee	30%
	Een marketingplan maken						
	<ul style="list-style-type: none"> 5. Het doel van de onderneming noemen 6. De markt beoordelen 7. Een marketingmix ontwerpen en toepassen 8. Inkoop- en verkoopbeleid toepassen 	Stagebeoordeling bedrijf (format stagebeoordeling bedrijf)	P	50	VD 2	Nee	10%
	K/EO/5.4	Meesterproef: Praktijkopdracht 5.4 - Uitvoeren van het ondernemersplan en SWOT-Analyse	P M	30	TT1	Ja	35%
	Het uitvoeren van het ondernemingsplan						
	<ul style="list-style-type: none"> 4. Het ondernemingsplan uitvoeren 5. Een resultatenoverzicht presenteren 6. De uitvoering nabespreken en evalueren 						
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegenen							

Keuzevak Gamedesign (cohort 2023-2025)			
vakcode	1510		
leerjaar	4		
Niveau	BB / KB		
Methode	Eigen methode		
profiel	HBR	MNO	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/DP/1.1.1 de wensen en eisen van een opdrachtgever inventariseren	werkstuk	P	V	VD1	Nee	15%
	K/DP/1.1.2 een spelvorm kiezen die bij de wensen past						
	K/D&P/ 1.2.4 een fragment van een spel maken	Spelonderdeel maken met digitaal programma	P	V	VD 2	nee	15%
	K/D&P /1.3.4 de opdracht presenteren aan de opdrachtgever K/DP/1.3.3 het ontwikkelde spel bijstellen	Een spel presenteren aan de opdrachtgever	P	V	VD3	Nee	15%
	K/D&P/1.1.3/4 (aan de hand van instructie) Een (deel van) een verhaal voor een spel bedenken K/D&P/1.1.5 een storyboard maken K/D&P/1.1.2 de ideeën voorleggen aan de opdrachtgever en deze toelichten K/D&P/1.2.4 een fragment van een spel maken K/DP/1.3.5 de educatieve elementen in het spel toelichten	Een eigen spel bedenken en een idee vastleggen	P	V	TT1	Ja	55%

Keuzevak Tuinontwerp en -aanleg (cohort 2023-2025)		
vakcode	K/GR/2	
leerjaar	4	
Methode	Eigen materiaal	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	MNO



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vor m	duur	code		
ED0 tm ED3	K/GR/2.1 oriëntatie op ontwerpen en aanleggen van tuinen	Tuintekening	P	V	VD1	Nee	20%
	K/GR/2.2 tuinen ontwerpen en aanleggen	Schooltuin 1	P	V	VD2	Nee	20%
	K/GR/2.3 werkzaamheden opleveren	Schooltuin 2	P	V	VD3	Nee	20%
	K/GR/2	Voortuinenproject	P	V	TT1	Ja	40%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Bloemwerk (cohort 2023-2025)			
vakcode	K/GR/4		
leerjaar	4		
Methode	Eigen materiaal		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vor m	duur	code		
ED0 tm ED3	K/GR/4.1 Bloemwerk maken	bloemwerk	P	V	VD1	Nee	20%
	K/GR/4.2 Winkelproducten inpakken	Inpakken	P	V	VD2	Nee	20%
	K/GR/4.3 Symboliek gebruiken in een bloemenarrangement	Symboliek	P	V	VD3	Nee	20%
	K/GR/4.4 In opdracht een bloemstuk maken	In opdracht werken	P	V	TT1	Ja	40%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Profielvak HBR (2022-2024)			
Vaknummer	1800		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR		

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging periode
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3 Werken in een restaura nt	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Werken in het restaurant	P	V	VD1	Nee	2
	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Promotiemateriaal	P	V	VD2	Nee	1
	P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten	Werken in het restaurant en glaswerk	P	V	VD3	Nee	1
	P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden	Standaard couvert	P	V	VD4	Nee	1
	P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken	Kleine etenswaren	P	V	VD5	Nee	1
	P/HBR/1 Theorie Gastheerschap	Gastvrijheid	S	50	PW1	Nee	1
	P/HBR/1 Theorie Gastheerschap	Werken in een restaurant	S	50	PW2	Nee	1
ED0 tm ED3	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Gistdeeg	P	V	VD1	Nee	1

Module 2	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Productherkenning	PS	V	VD2	Nee	1
	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten theorie	broodbakkerij	S	50	PW1	Nee	1
	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Gevuld kleinbrood	P	V	VD3	Nee	1
	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Boterdeeg	P	V	VD4	Nee	1
	P/HBR/2 Theorie De Bakkerij	Banketbakkerij	S	50	PW2	Nee	1
EDO tm ED3	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Algemene kooktechniek	P	V	VD1	Nee	1
Module 3	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Productherkenning	SP	V	VD2	Nee	1
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Snijtechniek	P	V	VD3	Nee	1
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Bindmiddelen	P	V	VD4	Nee	1
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Half fabricaat	P	V	VD5	Nee	1
	P/HBR/3 Theorie De Keuken	Vlees en gevogelte	S	50	PW1	Nee	1
	P/HBR/3 Theorie De Keuken	Vis en vegetarisch	S	50	PW2	Nee	1
EDO tm ED3	P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Blok A t/m D	SP	V	VD1	Nee	2
Module	P/HBR/HC Maken ontwerpen flyer	Flyer activiteit	P	V	VD2	Nee	1

Werken in de recreatie sector	P/HBR/HC presentatie	Ppp activiteiten	P	V	VD3	Nee	1
	P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Blok A t/m D	S	50	PW1	Nee	1
	P/HBR/HC stage/LOB	stageverslag	S	V	HD	Nee	0/V/G
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Profielvak HBR (2023-2025)			
Vaknummer	1800		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR		

Periode/ module	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging periode
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3 Werken in een restaura nt	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Werken in het restaurant	P	V	VD1	Nee	30%
	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving	Promotiemateriaal	P	V	VD2	Nee	10%
	P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten	Werken in het restaurant en glaswerk	P	V	VD3	Nee	10%
	P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden	Standaard couvert	P	V	VD4	Nee	10%
	P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken	Kleine etenswaren	P	V	VD5	Nee	10%
	P/HBR/1 Theorie Gastheerschap	Gastvrijheid	S	50	PW1	Nee	15%
	P/HBR/1 Theorie Gastheerschap	Werken in een restaurant	S	50	PW2	Nee	15%
ED0 tm ED3	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Gistdeeg	P	V	VD1	Nee	15%

Module 2	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten	Productherkenning	PS	V	VD2	Nee	15%
	P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten theorie	broodbakkerij	S	50	PW1	Nee	15%
	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Gevuld kleinbrood	P	V	VD3	Nee	25%
	P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	Boterdeeg	P	V	VD4	Nee	15%
	P/HBR/2 Theorie De Bakkerij	Banketbakkerij	S	50	PW2	Nee	15%
EDO tm ED3	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Algemene kooktechniek	P	V	VD1	Nee	30%
Module 3	P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Productherkenning	SP	V	VD2	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Snijtechniek	P	V	VD3	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Bindmiddelen	P	V	VD4	Nee	10%
	P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid	Half fabricaat	P	V	VD5	Nee	10%
	P/HBR/3 Theorie De Keuken	Vlees en gevogelte	S	50	PW1	Nee	15%
P/HBR/3 Theorie De Keuken	Vis en vegetarisch	S	50	PW2	Nee	15%	
EDO tm ED3	P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Blok A t/m D	SP	V	VD1	Nee	40%
Module	P/HBR/HC Maken ontwerpen flyer	Flyer activiteit	P	V	VD2	Nee	20%

Werken in de recreatie sector	P/HBR/HC presentatie	Ppp activiteiten	P	V	VD3	Nee	20%
	P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten	Blok A t/m D	S	50	PW1	Nee	20%
	P/HBR/HC stage/LOB	stageverslag	S	V	HD	Nee	0/V/G
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van de 4 modulecijfers.							

Keuzevak Brood en banket specialisatie (2022-2024)		
vaknummer	1818	
leerjaar	3 en 4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood en banketspecialiteiten	Getoerd gerezen	P	V	TT1	Ja	3
	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. De kandidaat kan Deeltaak 4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (basis)	Productherkenning	SP	V	VD1	Nee	1
	Deeltaak 5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. (kader)						
	K/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, kleinbrood gevuld, getoerd gerezen en zuurdesem	Halffabricaat	P	V	VD2	Nee	1
		Beslagwerk	P	V	VD3	Nee	1
K/HBR/2 Een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces (theorie)	Theorie	T	50	PW1	Nee	1	
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak Brood en banket specialisatie (2023-2025)		
vaknummer	1818	
leerjaar	3 en 4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood en banketspecialiteiten	Getoerd gerezen	P	V	TT1	Ja	35%
	K/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. De kandidaat kan Deeltaak 4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (basis)	Productherkenning	SP	V	VD1	Nee	10%
	Deeltaak 5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor broodbanketspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen. (kader)						
	K/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: boterdegen, korstdegen, taarten en gebak, kleinbrood gevuld, getoerd gerezen en zuurdesem	Halffabricaat	P	V	VD2	Nee	20%
		Beslagwerk	P	V	VD3	Nee	20%
	K/HBR/2 Een bijdrage leveren aan het beheren en vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, gekenmerkt door een complexer productieproces (theorie)	Theorie	T	50	PW1	Nee	15%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak gastheerspecialisatie (cohort 2022-2024)			
vaknummer	1817		
leerjaar	3		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/1.1 in een meer complexe praktijk omgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. De kandidaat kan Deeltaak 4 drankadvies verstrekken Deeltaak 5 koffie bereiden Deeltaak 6 apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en onderhouden	Koffie, thee verzorgen groep	P		VD1	Nee	1
		Buffet	P		VD2	Nee	2
		Foodtruck	SP		TT1	Ja	3
		Toets A t/m D	S		PW1	Nee	1
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							

Keuzevak gastheerspecialisatie (cohort 2023-2025)			
vaknummer	1817		
leerjaar	4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/1.1 in een meer complexe praktijk omgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. De kandidaat kan Deeltaak 4 drankadvies verstrekken Deeltaak 5 koffie bereiden Deeltaak 6 apparatuur, gereedschap en machines gebruiken en onderhouden	Koffie, thee verzorgen groep	P		VD1	Nee	10%
		Buffet/afhaal	P		VD2	Nee	30%
		Foodtruck	SP		TT1	Ja	45%
		Toets A t/m D	S		PW1	Nee	15%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							

Keuzevak keukenspecialisatie (2022-2024)			
vaknummer	1819		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR		



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan Deeltaak 4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (basis) Deeltaak 5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen (kader)	Productherkenning	PT	V	VD1	Nee	1
	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Theorieboek	T	50	PW1	Nee	1
	K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie	4 gangen diner	SP	V	TT1	Ja	3
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak keukenspecialisatie (2023-2025)		
vaknummer	1819	
leerjaar	3 en 4	
Methode	mixed	
Niveau	BB / KB	
profiel	HBR	

periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. De kandidaat kan Deeltaak 4 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen (basis) Deeltaak 5 (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor horecaspecialiteiten beheren, criteria voor het beoordelen van de kwaliteit toepassen en kenmerken en eigenschappen herkennen en benoemen (kader)	Productherkenning	PT	V	VD1	Nee	20%
		Kostprijsberekening	T	V	VD2	Nee	10%
		promotiemateriaal	P	V	VD3	Nee	10%
	K/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten	Theorieboek	T	50	PW1	Nee	20%
	K/HBR/3.2 gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie	Buitenlandse maaltijd	SP	V	TT1	Ja	40%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de gewingen							

Keuzevak traiteur (cohort 2022-2024)			
vaknummer	1811		
leerjaar	3 en 4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/7.1 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten	Kleine etenswaren/gebak	P	V	VD1	Nee	1
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Buffet	P	V	VD2	Nee	2
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Foodtruck	SP	V	TT1	Ja	3
	K/HBR/7 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur en cateringbranche (theorie)	blok A t/m D	S	50	PW1	Nee	1
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							

Keuzevak traiteur (cohort 2023-2025)			
vaknummer	1811		
leerjaar	4		
Methode	mixed		
Niveau	BB / KB		
profiel	HBR	MNO	



periode	Eindterm/deeltaak	inhoud	Toets-			herkansing ja / nee	Weging
			vorm	duur	code		
ED0 tm ED3	K/HBR/7.1 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten	Kleine etenswaren/gebak	P	V	VD1	Nee	10%
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Buffet/afhaal	P	V	VD2	Nee	30%
	K/HBR/7.2 assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurant, lunchroom, catering)	Foodtruck	SP	V	TT1	Ja	45%
	K/HBR/7 een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten en assisteren bij het werken in de traiteur en cateringbranche (theorie)	blok A t/m D	S	50	PW1	Nee	15%
Berekening cijfer SE: Gemiddelde van alle cijfers rekening houdend met de wegingen							