



VMBO BB/KB
Programma van Toetsing en Afsluiting Praktisch vak
Locatie Oldenoord

Schooljaar 2026/2028

INHOUDSOPGAVE

1. Voorwoord
2. Toelichting op het PTA
3. Belangrijke data
4. Overzicht PTA's van de verschillende examenvakken/ onderdelen.

Rotterdam, september 2026

In deze gids staat het Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA) voor de 3-vmbo basis/kader lichting van augustus 2026 van Het Passer College Oldenoord.

Het schoolexamen bevat zowel de onderdelen die in 3-vmbo basis/kader als 4-vmbo basis/kader worden afgenomen.

Op het Passer College Oldenoord wordt jaarlijks het (school) examenreglement en de PTA-gids voor het hele cohort samengesteld. Deze wordt goedgekeurd door de Medezeggenschapsraad (MR) van Het Passer College.

Voor het examenreglement zie de site van Het Passer College. Deze gids bevat het PTA van HBR en de keuzevakken. HBR geven wij in samenwerking met de Horeca Vakschool Rotterdam. Het PTA in deze gids is afgeleid van het PTA van de Horeca Vakschool Rotterdam met aanpassingen speciaal voor Het Passer College. De HBR-lessen worden gegeven door medewerkers van Het Passer College Oldenoord. De examens worden afgenomen en beoordeeld door medewerkers van de Horeca Vakschool Rotterdam.

De leerlingen moeten 4 keuzevakken afronden voordat zij examen kunnen doen. Deze keuzevakken zijn schoolexamens en worden in leerjaar 3 en 4 aangeboden. Deze moeten voor de examens afgerond zijn.

Het is mogelijk dat het PTA voor dit cohort tussentijds wijzigt. Eventuele wijzigingen worden digitaal bekendgemaakt.

Voor de leesbaarheid is in dit document gekozen voor de mannelijke schrijfwijze. Waar de mannelijke vorm wordt gebruikt, kan vanzelfsprekend of de vrouwelijke variant worden gelezen.

Het PTA wordt voor 1 oktober verstrekt of toegezonden aan:

- de kandidaten en hun wettelijke vertegenwoordigers;
- de inspectie

Belangrijk!!!

Wanneer je niet al je spullen bij je hebt op het moment dat je een SE of SO moet maken, kan je dit punten kosten. Er mogen geen materialen bij andere leerlingen geleend worden, je bent zelf verantwoordelijk voor het op orde hebben van je spullen.

Examen in de basis- en kaderberoepsgerichte leerweg (BB/KB)

Je zit nu in klas 3 of 4 van het vmbo. Aan het eind van het 4^{de} leerjaar leg je voor je beroepsgerichte vak een gecombineerd schriftelijk en praktijkexamen af dat voor alle vmbo-scholen in Nederland wordt vastgesteld. Dit examen heet het CSPE.

Voor de algemene vakken doe je staatsexamen. Het schoolexamen voor het praktisch vak begint in leerjaar 3. Verplichte onderdelen worden duidelijk gemaakt in dit programma van toetsing en afsluiting.

Wat is een programma van toetsing en afsluiting?

In het programma van toetsing en afsluiting voor het praktisch vak staat je profielvak en sectorvakken:

- Wat je moet leren
- Wat je moet kunnen
- Hoe dit getoetst wordt
- Hoe het cijfer voor het schoolexamen berekent
- Wanneer een examenonderdeel moet zijn afgerond

1. Vaststelling eindcijfer vmbo-examen.

Het eindcijfer wordt uitgedrukt in een rond cijfer uit de reeks 1 tot en met 10. Dit is het gemiddelde van het cijfer voor het schoolexamen en het cijfer voor het centraal examen. Als het eerste cijfer achter de komma een 4 of lager is, wordt het eindcijfer naar beneden afgerond. Als dat cijfer een 5 of hoger is, wordt het eindcijfer naar boven afgerond. Als een vak alleen een schoolexamen heeft en geen centraal examen, dan is het cijfer voor het schoolexamen meteen het eindcijfer.

2. Data CSPE's

De examens (CSPE's) voor leerwegen bb en kb worden afgenomen op de locatie waar je het profielvak volgt. De data voor de examens zijn nog niet bekend, maar zullen in een aparte mailing worden toegestuurd en middels een brief naar de leerlingen en ouders/verzorgers.

Vakinhoudelijke PTA's

Algemeen

In de hiernavolgende vakinhoudelijke PTA's wordt gesproken over hulpmiddelen.

Het is de verantwoordelijkheid van de leerling om ervoor te zorgen deze hulpmiddelen bij zich te hebben.

Afkortingen in het PTA

P= praktijktoets

PO= praktijkopdracht

S= schriftelijke toets

SO= schriftelijke opdracht

SE=schoolexamen eindcijfer

WAT ZIJN DE EXAMENVAKKEN?

Het uiteindelijke pakket kies je met je ouders en je mentor, dit zal worden benoemd in het OPP na de goedkeuring van de examencommissie.

De verplichte examenvakken zijn:

Staatsexamen:

Vak	Examenonderdeel	Hoe getoetst?
Nederlands	Staatsexamen	Cijfer
Engels	Staatsexamen	Cijfer
Maatschappijleer	Staatsexamen	Cijfer
Wiskunde	Staatsexamen	Cijfer

Pakketafhankelijke vakken:

Economie	Staatsexamen	Cijfer
Wiskunde	Staatsexamen	Cijfer

Praktisch deel:

Profiel vak: -horeca, bakkerij en recreatie	(SE + CSPE) / 2	Cijfer
Verplicht te behalen; 4 van de onderstaande keuzevakken		
Evenementen organisatie	SE	Cijfer
Voorkomen van ongevallen en EHBO	SE	Cijfer
Brood en Bakspecialisatie	SE	Cijfer
Groei & Oogst	SE	Cijfer
Gezonde dieren	SE	Cijfer
Groei & voorbereiden	SE	Cijfer

*deze cijfers komen op het diploma te staan

Per leerjaar 3 en 4: 2 modules behandelen

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
Module 1: Gastheerschap						
P/HBR/1.1	Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving.	18	15% 10%	PO S		Gas1
P/HBR/1.2	Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten.	18	15% 10%	PO S		Gas2
P/HBR/1.3	Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.	18	15% 10%	PO S		Gas3
P/HBR/1.4	Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken.	18	15% 10%	PO S		Gas4
Module 2: Bakkerij						
P/HBR/2.1	Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten.	36	40% 10%	PO S		Ba1
P/HBR/2.2	Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten.	36	40% 10%	PO S		Ba2
Module 3: Keuken						
P/HBR/3.1	Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.	36	40% 10%	PO S		Keu1
P/HBR/3.2	Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	36	40% 10%	PO S		Keu2
Module 4: Recreatie						
P/HBR/4.1	Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	72	100%	PO+S		Rec1

- Zie de jaarplanning voor het gehele lesprogramma. De theorietoetsen in de jaarplanning kunnen herkanst worden.

Keuzevak: Brood en bakspecialisatie

Niveau: BB/KB

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
Module 1:						
K/HBR/2.1	Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten.	10 uur	50 %	PO	nee	Bak1
K/HBR/2.2	Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten.	10 uur	50 %	PO	nee	Bak2

Keuzevak: Evenementen organisatie

Niveau: BB/KB

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
K/HBR/4.1	Mede organiseren van een evenement	15 uur	50 %	SO+PO	Nee	EV1
K/HBR/4.2	Assisteren bij een evenement	7 uur	40 %	PO	Nee	EV2
K/HBR/4.3	Eindtoets beroepskeuzevak.	1 uur	10 %	S	Ja	EV3

Keuzevak: Voorkomen van ongevallen en EHBO

Niveau: BB/KB

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
K/ZW/12.1	Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en preventie	5 uur	20 %	SO+PO	Nee	EH1
K/ZW/12.2	De functie van enkele organen en weefsels uitleggen.	5 uur	20 %	SO	Nee	EH2
K/ZW/12.3	In acute situaties handelen volgens 5 stappenplan.	5 uur	20 %	SO+PO	Nee	EH3
K/ZW/12.4	Stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen.	5 uur	20 %	SO+PO	Nee	EH4
K/ZW/12.5	Aan de hand van de ongevalssituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren (Eerste Hulp B).	5 uur	20 %	SO+PO	Nee	EH5

Keuzevak: Gezonde dieren

Niveau: BB/KB

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
K/GR/9.1	op basis van de voedingsbehoefte van dieren en de samenstelling van het voer een voeradvies opstellen.	5 uur	25 %	PO	nee	Gez1
K/GR/9.2	gezondheidscontrole uitvoeren en hygiënisch werken.	5 uur	25 %	PO	nee	Gez2
K/GR/9.3	het dier in verschillende levensfasen en productiecycli verzorgen.	5 uur	25 %	PO	nee	Gez3
K/GR/9.4	omgaan met dieren en hun gebruiksdoel(en) herkennen.	5 uur	25 %	PO	nee	Gez4

Keuzevak: Groei & oogst

Niveau: BB/KB

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
K/GR/7.1	Teelt optimaliseren.	5 uur	30 %	PO	nee	Go1
K/GR/7.2	Gewassen oogsten.	5 uur	40 %	PO	nee	Go2
K/GR/7.3	Producten verwerken, bewaren en de kwaliteit beoordelen.	5 uur	30 %	PO	nee	Go3

Keuzevak: Groei & voorbereiden

Niveau: BB/KB

Kerdoel	Omschrijving	Tijdsduur	Weging	Toetsvorm	Her?	Code
K/GR/6.1	Het teeltmedium gereed maken voor een teelt en onderhouden.	5 uur	25 %	PO	nee	Gv1
K/GR/6.2	Met plantmateriaal omgaan.	5 uur	25 %	PO	nee	Gv2
K/GR/6.3	Plantmateriaal zaaien, planten en poten.	5 uur	50 %	PO	nee	Gv3

Jaarplanningen HBR

Keuken: leerjaar 3

Week	Dinsdag	Paragrafen
------	---------	------------

38	Trends en ontwikkelingen, assortiment horeca. Kennismaking werken in de keuken.	1.1 – 1.9
39	Micro-organisme, voedselbesmetting en bedrijfshygiëne. Hygiëne in de keuken, bedrijfskleding	2.1 – 2.6
40	HACCP en afval	3.1 – 3.9
41	Herhaling	
42	Theorietoets Praktijktoets	Theorietoets: hst 1,2,3 Praktijktoets: Milieubewust handelen, terug koelen, snijtechnieken.
43	Herfstvakantie	
44	Sauzen en binden Schoonmaken, opdelen, sauzen en dressings	4.1 – 4.9
45	Bouillon, bindmiddelen en soepen. Nagerechten en bereidingstechnieken	4.10 – 5.8
46	Gereedschappen, apparatuur en pannen. Afwerken, doorgeven, materialen en apparatuur.	5.9 – 6.5
47		
48	Gereedschappen, apparatuur, pannen en herhaling	6.6 – 6.8
49	Theorietoets Praktijktoets	Theorie toets: hst 4,5,6 Praktijk toets: Lezen van recepten en professionele apparaten.
50	Groenten en fruit Aardappelen en groenten	7.1 – 7.5.3
51	Kaas en allergenen Fruit, kruiden en zuivel	7.5.4 – 7.10
52	Kerstvakantie	
1	Kerstvakantie	
2	Recept, wegen, meten, berekeningen	8.1 – 8.8
3	Theorietoets Praktijktoets	Theorietoets: hst 7,8 Praktijktoets: Koude/ warme keuken technieken, Reflecteren, samenwerken, veilig werken.
4		

Gastheerschap: leerjaar 3

Week	Dinsdag	Paragraaf
5	Kennismaking en de 6 p's	1.1 t/m 1.12

6		
8	Recepties en tafelopstelling. Reserveringen en voorbereidingen	2.1 t/m 2.8.1
9	Voorjaarsvakantie	
10	Gasten ontvangen/placeren en bestellingen. Tafel indekken en herhaling	2.8.2 t/m 3.6
11	Rekeningen bijhouden/herhaling	3.7 t/m 3.8
12	Praktijktoets Theorietoets	Hst 1,2,3 Toets 2-3
13	Theorietoets hft 1,2,3 Draagmethodes Serveren	4.1 t/m 4.4
14	Klachtbehandeling en kassa	4.5 t/m 4.8
15	Afrekenen, kassagebruik en begrippen Dranken/Koffie	4.9 t/m 5.4
16	Praktijktoets Theorietoets	Theorietoets hst 4,5 Toets 5
17	Warme dranken/mocktails Alcoholische dranken schenken/wijn serveren	5.5 t/m 5.13
18	Meivakantie	
19	Meivakantie	
20	Herhaling	
21	Theorietoets Menu en menuleer	Hfst 4,5 6.1 t/m 6.4.1
22	Kostprijsberekeningen Praktijktoets	6.4.2 t/m 6.6.3 Toets 7-8
23	Hygiëne en veiligheid. Offertes en promotie	6.6.3 t/m 7.5
24	Juni vakantie	
25	Begrippen herhalen Bedrijfshygiëne en sociale hygiëne	7.6 t/m 7.8
26	Herhaling	Hfts 7
27	Praktijktoets Theorietoets	Toets 9-10 Hfst 7
28		
29		

Week	Dinsdag	Paragrafen
38	Welkom in de bakkerij, HACCP, trends en ontwikkelingen, machines.	1.1 – 1.12
39	Wegen en meten, grondstoffen, noten en zuidvruchten.	2.1 – 2.10
40	Boterdegen, hulpstoffen, degen zetten, bewaren van boterdeeg	3.1 – 3.12
41	Theorietoets Praktijktoets	Theorietoets: hst 1,2,3 Praktijktoets: zanddeeg afwerken en inpakken. Afwegen en meten
42	Beslagen, korstdeeg, gereedschappen en machines, technieken	4.1 – 4.9
43	Vakantie	
44	Afwerken, garneren en decoreren, presenteren, grondstoffen en hulpstoffen voor brood	4.10 – 5.9
45	Brood bereiden, hoofd- en hulpstoffen,	6.0 - 6.4
46	Mengen, kneden, bewerken, bakken, presenteren	6.5 – 6.11
47		
48	herhaling	
49	Theorietoets Praktijktoets	Theorie toets: hst 4,5,6 Praktijk toets: brood banket en patisserie. Hygiëne.
50	Grondstoffen, HACCP en hygiëne, opslag van producten.	7.1 – 7.7
51	Productie plannen, receptuur lezen en omrekenen, werkplanning, routing, duurzaam produceren	8.1– 8.9
52	Vakantie	
1	Vakantie	
2	herhaling	
3	Theorietoets Praktijktoets	Theorietoets: hst 7,8 Praktijktoets: Kleinbrood & afwerken en inpakken. Marcepein, kleuren, vormen en verpakken.
4		

Week	Dinsdag	Paragraaf
5	Wat is recreatie en de recreatie vormen.	1.1 t/m 1.9
6	Recreatievormen en trends	2.1 t/m 2.9
7	Herhaling	Hoofdstuk 1 en 2
8	Theorietoets Recreatie en recreatievormen	Hoofdstuk 1 en 2
8	Recreatiemogelijkheden, vraag en aanbod.	3.1 t/m 3.7
9	Voorjaarsvakantie	
10	Veiligheid, promotie en herhaling	3.8 t/m 3.11
11	Herhaling	
12	Theorietoets recreatiemogelijkheden	Hoofdstuk 3
13	Gasten contact hotel en vakantiepark	4.1 t/m 4.3
14	Gastencontact verhuurbalie en herhaling	4.4 t/m 4.6
15	Herhaling	Hoofdstuk 4
16	Theorietoets	Hoofdstuk 4
17	Draaiboek, draaiboek voorbereiden.	5.1 t/m 5.4
18	Meivakantie	
19	Meivakantie	
20	Draaiboek uitvoeren en evaluatie	5.5 t/m 5.8
21	Theorietoets	Hoofdstuk 5
22		
23	Examens	
24	Juni vakantie	
25	Examens	
26	Examens	
27	Examens	
28		
29		

*De examens worden ingepland en afgenomen in samenspraak met de Horeca Vakschool Rotterdam