

Programma van Toetsing en Afsluiting 2022 - 2024



School	Roemer Visscher College
Opleiding	VMBO
Profiel:	HBR B/K
Datum	30 september 2022
Versie	1

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

gastheerschap - Uitgeversgroep
VMBO BB & KB klas 3 & 4

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB3 & KB3	ghs	per2	3201	3201	Ja	SE1	SE1	ghs3201	1	h	150	P/HBR/ 1.1.2 P/HBR/ 1.1.4 P/HBR/ 1.1.5 P/HBR/ 1.1.10 P/HBR/ 1.2.5 P/HBR/ 1.3.1 P/HBR/ 1.3.2	Praktijk 70 % schriftelijk 30%	Boek hoofdstuk 2 en 6 Mastiek en mise en place in het restaurant. POT handouts glaswerk, bestek, serviesgoed, tafelbekleding, servetten, vaktermen. Indekken standaard menu en opmaken van de rekening.
R	R VMBO BB3 & KB3	ghs	per3	3301	3301	Ja	SE2	SE2	ghs3301	1	h	150	P/HBR/1.2.1 P/HBR/1.2.2 P/HBR/1.2.3	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	Boek H5 en 3.1 tm 3.7 Restaurant 3-fasen (aankomst, en, afscheid). POT handout Serveerregels, gastvrijheid en klachtenbehandeling.
R	R VMBO BB3 & KB3	ghs	per4	3401	3401	Ja	SE3	SE3	ghs3401	1	h	150	P/HBR/1.2.4	Praktijk	Restaurant 3-fasen verblijf.
R	R VMBO BB3 & KB3	ghs	per5	3501	3501	Ja	SE4	SE4	ghs3501	1	h	150	P/HBR/ 1.1.6 P/HBR/ 1.1.7 P/HBR/ 1.1.9 P/HBR/ 1.2.9 P/HBR/ 1.4.1 P/HBR/ 1.4.1.2 P/HBR/ 1.4.2.3	Praktijk	Maken van een menukaart voor de lunch. Offerte opstellen lunchgerecht. Ontwikkelen flyer, uitnodigen personeel RVC voor lunch. Serveren en debarrasseren lunch. *POT Hand-out Enkelvoudige gerechten, snacks en bittergarnituur.
R	R VMBO BB4 & KB4	ghs	Per 1	4101	4101	Ja	SE1	SE1	ghs4101	1	h	150	P/HBR/ 1.4.2.2	schriftelijk	Boek H3 en POT Handout Glaswerk, schenkhoeveelheden, sociale hygiëne.
R	R VMBO BB4 & KB4	ghs	Per 2	4201	4201	Ja	SE2	SE2	ghs4201	1	h	150	P/HBR/1.2.7 P/HBR/1.2.8 P/HBR/1.4.3	Praktijk	Boek H7 en *POT Hand-out versie 2021. Gastheermix Ontvangst-, verblijf-, afscheidsfase.Toepassen verschillende serveermethoden : Inzetmethode, uitserveermethode, werken vanaf gueridon.*POT Hand-out versie 2021. Gastheermix. Voorbereiding examen Communicatieve vaardigheden 3-fasen gastheermix.Toepassen verschillende serveertechnieken.
R	R VMBO BB4 & KB4	ghs	Per 3	4301	4301	Ja	SE3	SE3	ghs4301	1	h	150	P/HBR/1.1 P/HBR/1.2 P/HBR/1.3 P/HBR/1.4	Praktijk	Oud Examen gastheerschap

PROGRAMMA VAN TOETSING EN ONTWIKKELING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Keuken
VMBO BB & KB klas 3 & 4

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB3 &KB3	keu	Per1	3101	3101	Ja	SE1	SE1	keu3101	1	h	100	P/HBR/3.2.3	Praktijk	Praktijkvaardigheden: Schonmaaktechnieken en opdeeltechnieken
R	R VMBO BB3 &KB3	keu	Per2	3201	3201	Ja	SE2	SE2	keu3201	1	h	130	P/HBR/3.1.1 P/HBR/3.1.2 P/HBR/3.2.4	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H2 Hygiëne in de keuken Aardappel en fruit Praktijkvaardigheden: salades, koude sauzen en dressings
R	R VMBO BB3 &KB3	keu	Per3	3301	3301	Ja	SE3	SE3	keu3301	1	h	130	P/HBR/3.1.4 P/HBR/3.2.4	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H3: HACCP en Groente Praktijkvaardigheden: Koud en warm voorberwerken
R	R VMBO BB3 &KB3	keu	Per4	3401	3401	Ja	SE4	SE4	keu3401	1	h	130	P/HBR/3.2.2	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H 6: ken je gereedschap Grechten maken met kitchen-aid (gehaktmolen)
R	R VMBO BB3 &KB3	keu	Per5	3501	3501	Ja	SE5	SE5	keu3501	1	h	100	P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	Praktijk	Zelfstandig een voorgerecht en hoofdgerecht maken van een oud examen.
R	R VMBO BB4 &KB4	keu	Per 1	4101	4101	Ja	SE1	SE1	keu4101	1	h	100	P/HBR/3.1.3	Praktijk	Planning maken en uitvoeren van een complex gerecht
R	R VMBO BB4 &KB4	keu	Per 2	4201	4201	Ja	SE2	SE2	keu4201	1	h	130	P/HBR/3.2.5	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H4: Mise en place maken in de koude keuken. Praktijkvaardigheden: convenience, afwerken en doorgeven van koude gerechten.
R	R VMBO BB4 &KB4	keu	Per 3	4301	4301	Ja	SE3	SE3	keu4301	1	h	130	P/HBR/3.1 P/HBR/3.2.	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H5: Breidingstechnieken Praktijkvaardigheden afwerken en doorgeven van warme gerechten.
R	R VMBO BB4 &KB4	keu	Per 4	4401	4401	Ja	SE4	SE4	keu4401	1	h	240	P/HBR/3.2.1 P/HBR/3.2.6	Schriftelijk 20% Praktijk 70%	Meesterproef

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Recreatie - Uitgeversgroep
VMBO BB & KB klas 3 & 4

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB3 & KB3	rec	Per 2	3201	3201	Ja	SE1	SE1	rec3201	1	h	200	P/HBR/4.1.3	Schriftelijk 50% Praktijk 50%	H1 en 2 Maken van een flyer, digitale nieuwsbrief en inzetten van social media voor het eindejaarsfeest.
R	R VMBO BB3 & KB3	rec	Per 3	3301	3301	Ja	SE2	SE2	rec3301	1	h	200	P/HBR/4.1.1 P/HBR/4.1.6	Praktijk	Inventariseren welke wensen er zijn voor schoolreis klas 3 gelet op het budget. Offertes vergelijken van vervoerdersbedrijven. Recreatiepark prijzen vergelijken.
R	R VMBO BB4 & KB4	rec	Per 2	4201	4201	PTA	SE1	SE1	rec4201	1		200	P/HBR/4.1.2	Schriftelijk 50% Praktijk 50%	H1 en 2 Maken van een flyer, digitale nieuwsbrief en inzetten van social media voor het eindejaarsfeest.
R	R VMBO BB4 & KB4	rec	Per 3	4301	4301	PTA	SE2	SE2	rec4301	1		200	P/HBR/4.1.1 P/HBR/4.1.5	Praktijk	Inventariseren welke wensen er zijn voor schoolreis klas 3 gelet op het budget. Offertes vergelijken van vervoerdersbedrijven. Recreatiepark prijzen vergelijken.

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Voeding en beweging - UITGEVERSGROEP
VMBO BB3 & BB4 en KB3 & KB4

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB3 & KB3	vdbw	Per1	3101	3101	ja	H9: Het belang van gezonde voeding en beweging kunnen verklaren.		vdbw3101	1	h				
R	R VMBO BB3 & KB3	vdbw	Per2	3201	3201	ja	H9: Beweging en gezondheid H1: Inleiding voeding en bewegen	SE1	vdbw3201	1	h	50	K/D&P/4.2 4.2.2	theorie	Het belang van beweging voor de gezondheid benoemen en verklaren. De herkomst van voedingsmiddelen beschrijven
R	R VMBO BB3 & KB3	vdbw	Per3	3301	3301	ja	H2: Plantaardige voedingsmiddelen H3: Het telen van groente	SE2	vdbw3301	1	h	50	K/D&P/4.1 4.1.1 t/m 4.1.4	theorie 50% praktijk 50%	Een plantaardig voedingsmiddel produceren en verkopen.
R	R VMBO BB3 & KB3	vdbw	Per4	3401	3401	ja	H11: Een bewegingsactiviteit organiseren en uitvoeren	SE3	vdbw3401	1	h	300	K/D&P/4.3 4.3.1 t/m 4.3.4, 4.3.6	theorie 50% praktijk 50%	Voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit organiseren en uitvoeren.
R	R VMBO BB3 & KB3	vdbw	Per5	3501	3501	ja	Duurzame masterchef	SE4	vdbw3501	1	h	100	K/D&P/4.2 4.2.7 t/m 4.2.9	praktijk	Verantwoorde voeding kiezen en verwerken.
R	R VMBO BB4 & KB4	vdbw	Per1	4101	4101	ja	H5: Herkomst en productie van voedingsmiddelen		vdbw4101	1	h				
R	R VMBO BB4 & KB4	vdbw	per2	4201	4201	ja	H5: Herkomst en productie van voedingsmiddelen H6: Voedselproductie en het milieu	SE 5	vdbw4201	1	h	50	K/D&P 4.2, 4.1	Theorie	Verantwoorde voeding kiezen en verwerken
R	R VMBO BB4 & KB4	vdbw	per3	4301	4301	ja	H7: Het etiket H8: Verantwoord eten	SE 6	vdbw4301	1	h	50	K/D&P 4.2 4.2.5, 4.2.6	Theorie	Verantwoorde voeding kiezen en verwerken

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Bijzondere keuken
R VMBO BB3

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO KB3	bzkk	Per1	3101	3101	ja	SE1	SE 1	bzkk3101	1	h	100	K/HBR/6.1 t/m 6.1.4 6.2.1, 6.2.2	6.1.1 praktijk	Noord- en centraal Amerikaanse keuken
R	R VMBO KB3	bzkk	Per2	3201	3201	ja	SE2	SE 2	bzkk3201		h	100	K/HBR/6.1 t/m 6.1.4 6.2.1, 6.2.2	6.1.1 praktijk	Italiaanse keuken
R	R VMBO KB3	bzkk	Per3	3301	3301	ja	SE3	SE 3	bzkk3301	1	h	100	K/HBR/6.1 t/m 6.1.4 6.2.1, 6.2.2	6.1.1 praktijk	Turkse/Marokkaanse keuken
R	R VMBO KB3	bzkk	Per4	3401	3401	ja	SE4	SE 4	bzkk3401	1	h	100	K/HBR/6.1 t/m 6.1.4 6.2.1, 6.2.2	6.1.1 praktijk	Indiaase/Surinaamse/Chinese keuken
R	R VMBO KB3	bzkk	Per5	3501	3501	ja	SE5	SE 5	bzkk3501	1	h	100	K/HBR/6.1 t/m 6.1.4 6.2.1, 6.2.2	6.1.1 praktijk	Duurzame masterchef

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Traiteur - Uitveversgroep
VMBO BB3 & KB3

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB3 & KB3	traï	Per1	3101	3101	Ja	SE1	SE1	traï 3101	1	h	200	K/HBR/7.1 K/HBR/7.2	Praktijk	Voorbereiden en later in bedrijfsrestaurant afwerken en doorgeven van een koud voorgerecht.
R	R VMBO BB3 & KB3	traï	Per1	3202	3202	Ja	SE2	SE2	traï 3202	1	h	200	K/HBR/7.1 K/HBR/7.2	Praktijk	Voorbereiden en later in bedrijfsrestaurant afwerken en doorgeven van een soep en bouillon.
R	R VMBO BB3 & KB3	traï	Per1	3303	3303	Ja	SE3	SE3	traï 3303	1	h	200	K/HBR/7.1 K/HBR/7.2	Praktijk	Voorbereiden en later in bedrijfsrestaurant afwerken en doorgeven van een warme maaltijd. (vis/vlees/vegetarisch).
R	R VMBO BB3 & KB3	traï	Per1	3404	3404	Ja	SE4	SE4	traï 3404	1	h	200	K/HBR/7.1 K/HBR/7.2	Praktijk	Voorbereiden en later in bedrijfsrestaurant afwerken en doorgeven van een dessert.

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Keukenspecialisatie - Uitgeversgroep
VMBO BB4 & KB4

Locatie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB4 & KB4	kksp	Per 1, 2, 3, 4	4101	4101	Ja	SE1	SE1	kksp4101	1	H	200	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	Praktijk	Vorbereiden en later in de keuken afwerken en doorgeven van een complex koud voorgerecht. Gelet op bijzondere bereidingstechnieken en aanpassingen gerecht m.b.t. allergieën en dieetwensen.
R	R VMBO BB4 & KB4	kksp	Per 1, 2, 3, 4	4102	4102	Ja	SE2	SE2	kksp4102	1	H	200	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	Praktijk	Vorbereiden en later in de keuken afwerken en doorgeven van een complex warm voorgerecht/soep of bouillon. Gelet op bijzondere bereidingstechnieken en aanpassingen gerecht m.b.t. allergieën en dieetwensen.
R	R VMBO BB4 & KB4	kksp	Per 1, 2, 3, 4	4103	4103	Ja	SE3	SE3	kksp4103		H	200	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	Praktijk	Vorbereiden en later in de keuken afwerken en doorgeven van een complex hoofdgerecht (vlees/vis/vega). Gelet op bijzondere bereidingstechnieken en aanpassingen gerecht m.b.t. allergieën en dieetwensen.
R	R VMBO BB4 & KB4	kksp	Per 1, 2, 3, 4	4104	4104	Ja	SE4	SE4	kksp4104		H	200	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	Praktijk	Vorbereiden en later in de keuken afwerken en doorgeven van een complex koud/ warm dessert. Gelet op bijzondere bereidingstechnieken en aanpassingen gerecht m.b.t. allergieën en dieetwensen.

PROGRAMMA VAN TOETSING EN AFSLUITING VMBO 2022-2024

ROEMER VISSCHER COLLEGE



Vak - methode
Studie - leerjaar:

Bakkerij - Uitveersgroep
VMBO BB4 & BK4

Lo-catie	Studie code	Vak code	Cijfer periode	Kolom nummer	Volg nummer	PTO/PTA	Omschrijving	Kolom kop	Kolom naam	Weeg factor	Soort herkansing	Tijds duur	Eindtermen	Toetsings vorm	Uitgebreide uitleg
R	R VMBO BB4 & KB4	bakk	Per 1	4101	4101	Ja	SE1	SE1	bakk4101	1	H	150	P/HBR/2.2.2 P/HBR/2.2.3	Praktijk	Gebruiken en onderhouden apparatuur en gereedschappen Conditioneren van grondstoffen en ingrediënten Maken van kruimeldeegkoekjes en ongevuld klein brood.
R	R VMBO BB4 & KB4	bakk	Per 2	4201	4201	Ja	SE2	SE2	bakk4201	1	H	200	P/HBR/2.1.1 P/HBR/2.1.2 P/HBR/2.1.4 P/HBR/2.2.4	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H1 & H2 roerdeegkoekje, korstdeeg producten vanuit halffabricaat, gevuld klein brood en vlechtbrood
R	R VMBO BB4 & KB4	bakk	Per 3	4301	4301	Ja	SE3	SE3	bakk4301	1	H	200	P/HBR/2.2.5	Schriftelijk 30% Praktijk 70%	H4/5/6 Maken wrijfdeegkoekje, decoratietechnieken, beslagsoorten
R	R VMBO BB4 & KB4	bakk	Per 4	4401	4401	Ja	SE4	SE4	bakk4401	1	H	200	P/HBR/2.1.3 P/HBR/2.2.1 P/HBR/2.2.6	Praktijk	Meesterproef brood/banket werkplanning broodproduct banketproduct oud examen