

de overlaat				Profiel					
Programma van Toetsing & Afsluiting 2023 - 2025				Keuzevak	Patisserie				
				Klas	4				
				Leerweg	GT				
				Praktijkvak	HBR				
1. Periode	2. Code examenonderdeel / eindtermen	verplichte stof SE / CE / BG	3. Inhoud / Lesstof	4. Toetsvorm	5. Duur toets	6. Herkansing i/n	7. Wijze van herkansing	8. Tijdvak herkansing	9. Weging
1-2-3	Patisserie K/HBR/5.1.1/5.1.2/5.1.3/5.1.5/5.2	SE	Vervaardigen van diverse patisserieproducten	3 praktijkopdrachten	160	nee			3
		SE		1 theorietoets	40	ja	digitaal	In overleg	4
	praktische meesterproef	SE		praktisch	160	nee			8
10. Toegestane hulpmiddelen voor de toets:									
11. LOB									
	@ LOB	SE	Evaluatie digitaal LOB dossier						
12. Berekening Cijfer:									
Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak/ keuzevak									
Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4									
Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2									
In onvoorziene omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genooddaakt af te wijken van het PTO/PTA. Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.									

[illegible]

@ LOB	Evaluatie digitaal LOB dossier	SE							
-------	--------------------------------	----	--	--	--	--	--	--	--

12. Berekening Cijfer:

Per profielvak/ keuzevak: alle cijfers van de SE's behorende bij dit profielvak : de weging van deze cijfers = SE cijfer van 1 profielvak/ keuzevak
Gemiddelde schoolexamens: (SE profielvak 1 + SE profielvak 2 + SE keuzevak 1 + SE keuzevak 2) : 4
Eindcijfer: (Gemiddelde schoolexamens + Cijfer centraal examen) : 2

In onvoorziene omstandigheden (zoals de lockdown tijdens Covid-19) zijn wij genooddaakt af te wijken van het PTO/PTA. Indien aanpassingen noodzakelijk zijn, zult u tijdig worden geïnformeerd.