

Griendencollege

Programma van toetsing en afsluiting 2023-2025, module 1

Vak: Dienst en producten, BASIS

Verplichte onderdelen School-, Centraal Examen en schooleigen onderdelen

Op de toetsen wordt er onderscheid gemaakt tussen toetsen op de verplichte onderdelen voor het schoolexamen, de onderdelen van het centraal examen en de schooleigen onderdelen. Hiertoe wordt er voldaan aan het artikel 2.60a, lid 3, WVO 2020. De verplichte onderdelen voor het schoolexamen worden gekenmerkt met AVE (Afsluitende toets Van Examenstof). De onderdelen van het centraal examen welke niet verplicht zijn op het schoolexamen worden gekenmerkt door EBG (Eigen Bevoegd Gezag).

handelingsdeel D&P Organiseren activiteit voor opdrachtgever BBL (2023 – 2025)					
Periode	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm en code	Herkansing ja/nee?	Weging
1	Evenement Je gaat opdrachten maken o.g.v. o.a. omrekenen prijs/aantallen, routing, plattegrond, schema's, ingrediënten, draaiboek en maakt een presentatie.	Opdrachten it's learning + Excel	Toets Excel + PO It's L. D&Pb-301 EBG	Nee 100min.	1
1, 2, 3 of 4	Hospitality en facility in de praktijk (P/DP/1.3, 1.4) Het bereiden en presenteren van eenvoudige hapjes/ tafeldekken/ ontvangen van gasten/ keukenapparatuur gebruiken/ schoonmaken/ recepten omrekenen / bereiding beschrijven	Praktijk: aan de slag in de keuken Je werkt in de keuken en leert o.a. hapjes bereiden, omgaan met keukenapparatuur, hygiëneregels in acht nemen	PO D&Pb-302 AVE	Nee 150 min.	2
2	Begrippen kennen en vaardigheden laten zien o.g.v. evenementenorganisatie, hospitality en facility (P/DP/1.1 t/m 1.4) Je kan een planning maken, kosten berekenen, plattegronden lezen, ingrediëntenlijsten vergelijken, routing maken, (taken) hulpdiensten benoemen en kent begrippen hiervan	Theorie: 'opdrachtgever', 'facilitair', 'kosten' en 'evenement' leren op It's learning. Praktijk: opdracht planning, kosten, plattegrond, routing of vergelijkingen	T D&Pb-303 AVE	Ja 100 min	2
3	Organiseren van een activiteit (P/DP/1.2, 3.1/3.2 (product ontwerpen, product maken) 4.1 (een digitaal ontwerp maken)) Je plant en bereidt een activiteit voor in de keuken, inventariseert, maakt een draaiboek, kostenberekening, ontwerpt en verstuurt de uitnodiging, bereidt een aantal hapje, ontvangt de gasten en serveert jouw maaltijd uit	Praktijk: Je bereidt een hapjesproeverij voor, voor je ouders of familie. Je nodigt ouders uit m.b.v. een eigen ontworpen flyer wat je leert bij PM4	PO D&Pb-304 AVE	Nee dagdeel	2

1 t/m 4	A: Algemene Vaardigheden o.a. samenwerken, reflecteren, info verwerken, mediawijsheid, plannen, organiseren etc. C: Loopbaanoriëntatie: 1. kwaliteitenreflectie 2. motievenreflectie 3. werkexploratie 4. Loopbaansturing 5. netwerken	Bewijs verzamelen voor het LOB loopbaandossier. In de les 'multimediaal' worden deze bewijzen verwerkt in een website 'LOB' dat iedere leerling maakt over zichzelf		nee	n.v.t.
Berekening cijfer PTO: ((<DP> x <1>) + (<DP> x <2>) + (<DP> x <2>) + (<DP> x <2>))/7 = PTA					

D&P Organiseren activiteit voor opdrachtgever BBL (2023 - 2025) - LJ4					
6	Skills opdracht	Algemene en professionele vaardigheden D&P	Skills Talents (groepswerk) EBG	Handelings deel minimaal V halen D&Pb-315	nvt
7	Eindtoets DP	Alle eindtermen OA	AVE	Nee D&Pb-401 (PM1+PM2+PM3+PM4)/4 = 1 cijfer dat 4x telt	4x
Berekening cijfer PTA: eindtoets telt 4 x mee					