

Griendencollege

Programma van toetsing en afsluiting 2026-2028

Vak: dienstverlening en producten

Docenten: LT, LN, HRK

Doelstelling:

verbreedden van kennis op verschillende gebieden. Keuzevakken worden aangeboden ter oriëntatie, o.a. gericht op een vervolgopleiding.

Doelen:

Behalen van eindtermen volgens de syllabus D&P

Middelen:

- Werkboek
- Lesmateriaal door de school gemaakt

Manier van aftoetsen:

- Praktische toetsen
- Theoretische toetsen

Beschikbare uren:

BB + KB: 12 lessen in de week.

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).

D&P Organiseren activiteit voor opdrachtgever KBL (2026 – 2028)					
Leerjaar	Eindtermen: wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma; wat ga je hiervoor doen?	Toetsvorm en code	Herkansing ja/nee?	Weging
3	Evenement Je gaat opdrachten maken o.g.v. o.a. omrekenen prijs/aantallen, routing, plattegrond, schema's, ingrediënten, draaiboek en maakt een presentatie. Je gebruikt Excel voor diverse berekeningen	Opdrachten it's learning + Excel	Toets Excel + PO It's L. DPk-301 AVE	Nee 100min	1
3	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 DPk-302 AVE	Nee 150min	2
3	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 DPk-303 AVE	Ja 50min	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 genodigden. Je nodigt personen uit m.b.v. een eigen ontworpen flyer wat je leert bij PM4 – digitaal ontwerp maken	PO DPk-304 AVE	Nee Dagdeel	2
3	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	Handelingsdeel	Nee	o/v/g
Berekening cijfer PTA: $((\text{DPk-301} \times \text{1}) + (\text{DPk-302} \times \text{2}) + (\text{DPk-303} \times \text{2}) + (\text{DPk-304} \times \text{1}) / 7 = \text{Cijfer SE}$					