



Opleiding: VMBO-KB leerjaar 3 + 4

Overzicht PTA's

- *Leeswijzer*
- Producteren, Installeren en Energie
- Bouwen, Wonen en Interieur
- Zorg en Welzijn
- Horeca, Bakkerij en Recreatie



Opleiding: VMBO-KB leerjaar 3 + 4

Vak: Producteren, Installeren en Energie

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
3	SE1	3	P	360	Nee	1	Ontwerpen en maken	Basisvaardigheden 3D tekenen, basishandelingen boren, draaien en frezen. Basis schakeling elektro opbouwen.	P/PIE/1.1, 1.2, 1.3	Ja	Ja	Nee
	SE2	3	P	360	Nee	1	Bewerken en verbinden	Uitslag begrijpen en werkstuk maken van plaatwerk. lassen, buigen, knippen, product maken.	P/PIE/2.1, 2.2	Ja	Ja	Nee
	SE3	3	P	200	Nee	1	Besturen en automatiseren	Basis schakelingen Pneumatiek, domotica, metingen uitvoeren, besturing opbouwen.	P/PIE/3.1, 3.2, 3.3	Ja	Ja	Nee
	SE4	3	P	360	Nee	1	Installeren en monteren	Basis principes van sanitaire installaties en elektrische huisinstallaties leren en eenvoudige praktisch bordwerkstuk Werken volgens tekening, sanitaire installatie aanleggen, elektrische huisinstallatie aanleggen.	P/PIE/4.1, 4.2	Ja	Ja	Nee
4	SE5	2	P	100	Ja	2	Ontwerpen en maken	3D tekenen, Ontwerp maken en samenstellen, Handmatige, machinale en automatische bewerkingen. elektrische schakeling opbouwen.	P/PIE/1.1, 1.2, 1.3	Ja	Ja	Nee
	SE6	2	P	360	Ja	2	Bewerken en verbinden	Uitslag maken, plaatwerk bewerken, lassen, buigen, knippen, product maken.	P/PIE/2.1, 2.2	Ja	Ja	Nee
	SE7	2	P	100	Ja	2	Besturen en automatiseren	Pneumatiek, domotica, metingen uitvoeren, besturing opbouwen.	P/PIE/3.1, 3.2, 3.3	Ja	Ja	Nee
	SE8	2	P	280	Ja	2	Installeren en monteren	Werken volgens tekening, sanitaire installatie aanleggen, elektrische huisinstallatie aanleggen.	P/PIE/4.1, 4.2	Ja	Ja	Nee



Opleiding: VMBO-KB leerjaar 3 + 4

Vak: Bouwen, Wonen en Interieur

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
3	SE1	1	S	45	Ja	1	M4 Design en Decoratie	3d tekenen Sketchup, ontwerpen, maken en presenteren van een interieurelement	P/BWI/4.1/4.2/4.3/4.4	Ja	Ja	Nee
	SE2	1	P	500	Nee	2	M4 Design en Decoratie	interieuronderdeel maken en afwerken	P/BWI/4.1/4.2/4.3/4.4	Ja	Ja	Nee
	SE3	3	S	45	Ja	1	M3 Hout en meubelverbindingen	theoretische inhoud over hout/materiaalsoorten en verbindingen en tekening lezen	P/BWI/3.1/3.2	Ja	Ja	Nee
	SE4	3	P	500	Nee	2	M3 Hout en meubelverbindingen	met werktekeningen alle werkzaamheden verrichten, werken met machines en handgereedschappen	P/BWI/3.1/3.2	Ja	Ja	Nee
4	SE5	1	S	45	Ja	1	M1 Bouwproces en voorbereiding	een kleinschalig bouwproject voorbereiden en beschrijven en uitzetten (theoretisch)	P/BWI/1.1/1.2/1.3	Ja	Ja	Nee
	SE6	1	P	500	Nee	2	M1 Bouwproces en voorbereiding	een kleinschalig bouwproject voorbereiden en beschrijven en uitzetten (praktisch)	P/BWI/1.1/1.2/1.3	Ja	Ja	Nee
	SE7	3	S	45	Ja	1	M2 Bouwen vanaf de fundering	funderingsbekisting, metselwerk, isolatie en veilig werken benoemen en detaileren	P/BWI/2.1/2.2/2.3/2.4	Ja	Ja	Nee
	SE8	3	P	500	Nee	2	M2 Bouwen vanaf de fundering	funderingsbekisting, metselwerk, isolatie en veilig werken (uitvoeren)	P/BWI/2.1/2.2/2.3/2.4	Ja	Ja	Nee

Opleiding: VMBO-KB leerjaar 3 + 4

Vak: Zorg en Welzijn

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
3	SE1	2	S	45	Ja	1	Mens en gezondheid	Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl. Alle theoretische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 1.1, 1.2, 1.3	Ja	Ja	Nee
	SE2	2	P	90	Ja	2	Mens en gezondheid	Ondersteunen bij keuzes voor een gezonde leefstijl. Alle praktische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 1.2	Ja	Ja	Nee
	SE3	3	S	45	Ja	1	Mens en activiteit	Activiteiten organiseren en begeleiden met als doel de klant te activeren. Alle theoretische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 3.1, 3.2, 3.3	Ja	Ja	Nee
	SE4	3	P	90	Ja	2	Mens en activiteit	Activiteiten organiseren en begeleiden met als doel de klant te activeren. Alle praktische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 3.1	Ja	Ja	Nee
4	SE5	1	S	45	Ja	1	Mens en omgeving	Ondersteunen bij het creeren van een verzorgde, schone en veilige leef- en werkomgeving. Alle theoretische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 2.1, 2.2, 2.3, 2.4, 2.5	Ja	Ja	Nee
	SE6	1	P	30	Ja	2	Mens en omgeving	Ondersteunen bij het creeren van een verzorgde, schone en veilige leef- en werkomgeving. Alle praktische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 2.2	Ja	Ja	Nee
	SE7	2	S	45	Ja	1	Mens en zorg	Ondersteunende handelingen verrichten bij het zorg verlenen aan de klant. Alle theoretische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 4.1, 4.2, 4.3, 4.4, 4.5	Ja	Ja	Nee
	SE8	2	P	30	Ja	2	mens en zorg	Ondersteunende handelingen verrichten bij het zorg verlenen aan de klant. Alle praktische opdrachten uit het boek leren.	P/ZW/ 4.3	Ja	Ja	Nee

Opleiding: VMBO-KB leerjaar 3 + 4

Vak: Horeca, Bakkerij en Recreatie

Leerjaar	PTA Code	Toetsperiode	Toetsvorm	Toetsduur	Herkansbaar	Gewicht	Onderwerp	Leerstof	Eindtermen	Examenstof schoolexamen	Examenstof centraal examen	Schooleigen examenstof
3	SE1	1	S	45	Ja	1	Module 2: De Bakkerij (1802) Module 3: De keuken (1803)	De Bakkerij: Hoofdstuk 1 t/m 4 Theorieboek Bakkerij De keuken: Hoofdstuk 1 t/m 5 Theorieboek Koken	P/HBR/2.1 - 2.2 P/HBR/3.1 - 3.2	Ja	Ja	Nee
	SE2	1	P	180	Nee	2	Module 2: De Bakkerij (1802) Module 3: De keuken (1803)	De Bakkerij: Hoofdstuk 1 t/m 4 Theorieboek Bakkerij De keuken: Hoofdstuk 1 t/m 5 Theorieboek Koken	P/HBR/2.1 - 2.2 P/HBR/3.1 - 3.2	Ja	Ja	Nee
	SE3	2	S	45	Ja	1	Module 1: Gastheerschap (1801) Module 4: Recreatie (1804)	Gastheerschap: Hoofdstuk 1 t/m 3 Theorieboek serveren Recreatie: uitvoeren van recreatieve activiteiten	P/HBR/1.1 - 1.2 - 1.3 - 1.4 P/HBR/4.1	Ja	Ja	Nee
	SE4	2	P	180	Nee	2	Module 1: Gastheerschap (1801) Module 4: Recreatie (1804)	Gastheerschap: Hoofdstuk 1 t/m 3 Theorieboek serveren Recreatie: uitvoeren van recreatieve activiteiten	P/HBR/1.1 - 1.2 - 1.3 - 1.4 P/HBR/4.1	Ja	Ja	Nee
	SE5	2	S	45	Ja	1	Module 2: De Bakkerij (1802) Module 3: De keuken (1803)	De Bakkerij: Hoofdstuk 5 t/m 8 Theorieboek Bakkerij De keuken: Hoofdstuk 6 t/m 11 Theorieboek Koken	P/HBR/2.1 - 2.2 P/HBR/3.1 - 3.2	Ja	Ja	Nee
	SE6	2	P	180	Nee	2	Module 2: De Bakkerij (1802) Module 3: De keuken (1803)	De Bakkerij: Hoofdstuk 5 t/m 8 Theorieboek Bakkerij De keuken: Hoofdstuk 6 t/m 11 Theorieboek Koken	P/HBR/2.1 - 2.2 P/HBR/3.1 - 3.2	Ja	Ja	Nee
	SE7	3	S	45	Ja	1	Module 1: Gastheerschap (1801) Module 4: Recreatie (1804)	Gastheerschap: Hoofdstuk 4 t/m 6 Theorieboek serveren Recreatie: uitvoeren van recreatieve activiteiten	P/HBR/1.1 - 1.2 - 1.3 - 1.4 P/HBR/4.1	Ja	Ja	Nee
	SE8	3	P	180	Nee	2	Module 1: Gastheerschap (1801) Module 4: Recreatie (1804)	Gastheerschap: Hoofdstuk 4 t/m 6 Theorieboek serveren Recreatie: uitvoeren van recreatieve activiteiten	P/HBR/1.1 - 1.2 - 1.3 - 1.4 P/HBR/4.1	Ja	Ja	Nee