



Concept- examenprogramma

Praktijkgericht programma vmbo

Horeca, Bakkerij en Recreatie

Versie 3

Maart 2024

slo



een doordacht curriculum
dat doen we *samen*

Verantwoording



2024 SLO, Amersfoort

Mits de bron wordt vermeld, is het toegestaan zonder voorafgaande toestemming van de uitgever deze uitgave geheel of gedeeltelijk te kopiëren en/of verspreiden en om afgeleid materiaal te maken dat op deze uitgave is gebaseerd.

Auteurs:

Conny van der Horst, Sjaak Waasdorp, Paul van der Hogen, Theo Verhofstadt en Edo Maat

Namens SLO: Marieke Post-Strijker en Sanne Krul

Met bijdragen van: Jacob Nienhuis en Rob Duijker

Informatie

SLO

Postbus 502, 3800 AM Amersfoort

Internet: www.slo.nl

E-mail: vmbo@slo.nl

Inhoudsopgave

Inleiding	4
Doel praktijkgerichte programma's	4
Aansluiting op vervolgonderwijs	4
MBO	4
HAVO	4
Opbouw examenprogramma	5
Toelichting examenprogramma	5
Karakteristiek	7
Examenprogramma	8
Domein A: Praktijkgerichte opdrachten	8
Eindterm 1 – Ontwikkelen van interesses	8
Eindterm 2 – Ontwikkelen van kwaliteiten	8
Domein B: Programmaoverstijgende vaardigheden	9
Eindterm 3 – Sociaal handelen	9
Eindterm 4 – Samenwerken	9
Eindterm 5 – Taalvaardigheden	9
Eindterm 6 – Rekenvaardigheden	9
Eindterm 7 – Digitale vaardigheden	9
Eindterm 8 – Analytische denkvaardigheden	10
Eindterm 9 – Kritische denkvaardigheden	10
Eindterm 10 – Creatieve denkvaardigheden	10
Eindterm 11 – Onderzoeken	10
Domein C: Programmaspecifieke vaardigheden	11
Eindterm 12 – Ontwerpen van een product	11
Eindterm 13 – Maken van promotiemateriaal	11
Eindterm 14 – Adviseren over een aankoop	11
Eindterm 15 – Organiseren van een activiteit	12
Eindterm 16 – Organiseren van een bezoek	12
Eindterm 17 – Bereiden van een gerecht	12

Inleiding

Dit examenprogramma beschrijft de inhoud van het praktijkgerichte programma Horeca, Bakkerij en Recreatie voor de gemengde en theoretische leerweg (gl en tl) in het vmbo. Vanaf schooljaar 2024-2025 mogen scholen één of meer praktijkgerichte programma's aanbieden.

Doel praktijkgerichte programma's

Een praktijkgericht programma is erop gericht om leerlingen praktische kennis, vaardigheden en ervaring op te laten doen, binnen en buiten de school. Het streven is om aan te sluiten bij de behoeftes van leerlingen, hun motivatie te bevorderen en realistische beroeps- en opleidingsbeelden te ontwikkelen. Een praktijkgericht programma richt zich op het toepassen van kennis en vaardigheden. Leerlingen voeren in opdracht van externe opdrachtgevers praktijkgerichte opdrachten uit en oefenen programmaoverstijgende vaardigheden. Leerlingen krijgen binnen het programma de kans om kennis te maken met verschillende onderdelen van de arbeidsmarkt, opleidingsmogelijkheden en de samenleving. Zo krijgen ze een indruk van de praktijk, een beeld van vervolgopleidingen, en worden ze voorbereid op de keuze voor en overstap naar mbo-4 of het havo.

Aansluiting op vervolgonderwijs

MBO

Een groot deel van de leerlingen stroomt vanuit de gemengde of theoretische leerweg door naar een mbo-4-opleiding. Tijdens de praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers ontdekken en ontwikkelen leerlingen hun interesses en kwaliteiten, doordat zij kennis maken met verschillende werkvelden en mbo-opleidingen. De ontwikkeling van vaardigheden zoals samenwerken, plannen en presenteren, bereidt hen voor op een soepeler overgang naar het mbo, doordat zij meer gestructureerd en zelfstandig werken. Het programmaspecifieke deel richt zich op een zo breed mogelijke oriëntatie binnen de betreffende sectoren, branches of bedrijfstakken en sluit aan bij vaardigheden die kenmerkend zijn voor mbo-opleidingen in die sectoren, branches of bedrijfstakken.

HAVO

Een praktijkgericht programma helpt leerlingen een weloverwogen keuze te maken voor het havo doordat zij ontdekken waar hun interesses en kwaliteiten liggen tijdens praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers. Leerlingen ontwikkelen vaardigheden zoals communiceren, systematisch werken en analytisch denken, die bijdragen aan het zelfstandig probleemoplossend vermogen en hen voorbereiden op een soepeler overgang naar het havo. In het

programmaspecifieke deel, waarin zij leren ontwerpen, adviseren en/of organiseren, ontwikkelen zij vaardigheden die hen ondersteunen tijdens hun vervolg op het havo.

Opbouw examenprogramma

Het examenprogramma bestaat uit drie domeinen. De eerste twee domeinen bevatten eindtermen die voor alle praktijkgerichte programma's gelijk zijn. Het derde domein is programmaspecifiek ingevuld. De domeinen binnen het examenprogramma zijn:

- A. praktijkgerichte opdrachten
- B. programmaoverstijgende vaardigheden
- C. programmaspecifieke vaardigheden

Alle eindtermen hebben dezelfde vorm. Ze bestaan uit drie onderdelen:

Doelzin:	beschrijft de essentie van de vaardigheid	verplichte wettelijke examenstof
Het gaat hierbij om:	verduidelijkt waar het in de doelzin om gaat	verplichte wettelijke examenstof
Te denken valt aan:	illustreert toepassingen van de eindterm	geen verplichte examenstof, geeft inzicht waar het in de eindterm over gaat

Toelichting examenprogramma

Een examenprogramma schrijft eindtermen voor die leerlingen minimaal moeten beheersen. Het examenprogramma van een praktijkgericht programma bestaat uit eindtermen die handelingsgericht in de vorm van vaardigheden beschreven zijn. Om deze vaardigheden te beheersen, wordt verondersteld dat leerlingen over de benodigde kennis beschikken om de handelingen uit te kunnen voeren.

Scholen hebben de ruimte om een vertaling te maken van het examenprogramma naar een onderwijsprogramma met praktijkgerichte opdrachten dat past bij de visie van de school en regio. Bij deze praktijkgerichte opdrachten worden in alle gevallen externe opdrachtgevers (bedrijven, instellingen, overheden en/of vervolgonderwijs) betrokken. In elke praktijkgerichte opdracht komen vaardigheden uit verschillende domeinen van het examenprogramma bij elkaar. In een praktijkgerichte opdracht hoeven niet alle eindtermen behandeld te worden, zolang alle eindtermen maar in het onderwijsprogramma aan de orde komen en worden afgesloten. De school kan gericht kiezen welke eindtermen in welke praktijkgerichte opdrachten aandacht krijgen. Voor de schoolexaminering geldt dat deze zo ingericht is dat leerlingen

kunnen aantonen dat ze voldoende beschikken over de beoogde kennis, vaardigheden en ervaring.

Karakteristiek

In het praktijkgerichte programma Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) staat het creëren van een gastvrije ervaring centraal. Het programma biedt leerlingen een brede oriëntatie op opleidingen en beroepen binnen de dienstensector. Door het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten komen leerlingen in contact met externe opdrachtgevers die werkzaam zijn in de horeca, bakkerijen en andere organisaties die zich bezighouden met het bedienen van gasten, het bereiden van producten, of toerisme en recreatie.

De ontwikkelingen in de maatschappij en de arbeidsmarkt volgen elkaar snel op en de werkzaamheden in de dienstensector veranderen als gevolg van de 24-uurseconomie. Bedrijven zijn 24/7 beschikbaar voor klanten die online bedrijven, producten en diensten kunnen vergelijken. De manier waarop een bedrijf zich presenteert speelt daarom een cruciale rol. Dit vraagt om vakmensen die kennis hebben van gastvrijheid en in staat zijn een unieke klantbeleving te realiseren. Naast de veranderingen als gevolg van de 24-uurseconomie heeft de toegenomen aandacht voor duurzaamheid invloed op de sector. Zo wordt in de horeca steeds meer gewerkt met lokale producten en vragen klanten om duurzame alternatieven. Het is van belang om leerlingen kennis te laten maken met de laatste ontwikkelingen, zodat zij een realistisch beeld van toekomstmogelijkheden op het gebied van opleiding en werk in deze sector krijgen.

Leerlingen die kiezen voor het praktijkgerichte programma HBR hebben interesse in het ontvangen en bedienen van gasten in de horeca, bakkerijen en de recreatiebranche. Kennis en vaardigheden op het gebied van voedselbereiding, het uitvoeren van taken als gastheer/gastvrouw en de organisatie van evenementen of activiteiten zijn essentieel. Veel leerlingen komen in de vrijetijdssector terecht. Hier draait het om het leveren van een persoonlijke dienst aan mensen in een recreatieve context. Naast het uitvoeren van taken worden leerlingen ook uitgedaagd om na te denken over aanvullende commerciële producten en diensten, die passen bij de organisatie waarvoor zij een opdracht uitvoeren.

Examenprogramma

Domein A: Praktijkgerichte opdrachten

Eindterm 1 – Ontwikkelen van interesses

Doelzin: De leerling ontwikkelt eigen interesses door middel van ervaringen met externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- oriënteren op de sector, de branche en het werkveld waarin de opdrachtgever werkzaam is;
- beschrijven van producten, diensten en doelgroep van de opdrachtgever;
- inventariseren van taken en functies binnen de organisatie van de opdrachtgever inclusief de bij die functies behorende opleidingen;
- waarderen van ervaringen met externe opdrachtgevers;
- verbanden leggen tussen ervaringen en persoonlijke interesses.

Eindterm 2 – Ontwikkelen van kwaliteiten

Doelzin: De leerling ontwikkelt eigen kwaliteiten door het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten.

Het gaat hierbij om:

- evalueren van proces en resultaat;
- reflecteren op de eigen bijdrage aan proces en resultaat;
- benoemen van de eigen kwaliteiten;
- verbanden leggen tussen de eigen kwaliteiten, vervolgoopleidingen en toekomst op de arbeidsmarkt;
- formuleren van een persoonlijk leerdoel voor verdere ontwikkeling van kwaliteiten.

Domein B: Programmaoverstijgende vaardigheden

Eindterm 3 – Sociaal handelen

Doelzin: De leerling gaat passend om met mensen en situaties tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- inleven in emoties, situaties en belevingswereld van anderen;
- uitdrukken van gedachten, gevoelens en ervaringen;
- afstemmen van handelen op mensen en situaties;
- bijdragen aan een veilig klimaat en een taakgerichte werksfeer.

Eindterm 4 – Samenwerken

Doelzin: De leerling werkt samen aan het realiseren van een gemeenschappelijk doel tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- organiseren van samenwerking;
- voeren van een dialoog;
- ondersteunen van anderen in de samenwerking;
- geven, ontvangen en verwerken van feedback.

Eindterm 5 – Taalvaardigheden

Doelzin: De leerling gebruikt doelgericht taalvaardigheden tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- afstemmen van taal op doel, gesprekspartner en context;
- mondeling en schriftelijk presenteren van zichzelf en het eigen werk.

Eindterm 6 – Rekenvaardigheden

Doelzin: De leerling gebruikt doelgericht rekenvaardigheden tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- uitvoeren van berekeningen in de context;
- interpreteren van grafieken, tabellen en diagrammen.

Eindterm 7 – Digitale vaardigheden

Doelzin: De leerling gebruikt op een verantwoorde manier digitale technologie tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- kiezen van passende hardware en software;
- delen van data, informatie en digitale content met bron- en naamsvermelding;
- beschermen van persoonlijke gegevens en privacy in digitale omgevingen.

Eindterm 8 – Analytische denkvaardigheden

Doelzin: De leerling gebruikt analytische denkvaardigheden om tot een oplossing te komen tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- selecteren, vergelijken en ordenen;
- onderscheiden van hoofd- en bijzaken;
- benoemen van overeenkomsten en verschillen;
- benoemen van oorzaken en gevolgen;
- gebruiken van structuren en schema's.

Eindterm 9 – Kritische denkvaardigheden

Doelzin: De leerling gebruikt kritische denkvaardigheden om tot een oordeel te komen tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- onderscheiden van verschillende perspectieven;
- wegen van betekenissen, belangen, waarden en overtuigingen;
- innemen van een standpunt op basis van informatie en argumenten.

Eindterm 10 – Creatieve denkvaardigheden

Doelzin: De leerling gebruikt creatieve denkvaardigheden om tot nieuwe ideeën te komen tijdens het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- experimenteren met materialen en middelen;
- genereren van inzichten, verbanden en oplossingen;
- gebruiken van technieken die divergerend en convergerend denken ondersteunen.

Eindterm 11 – Onderzoeken

Doelzin: De leerling onderzoekt vraagstukken ten dienste van het uitvoeren van praktijkgerichte opdrachten voor externe opdrachtgevers.

Het gaat hierbij om:

- stellen van een onderzoeksvraag;
- verzamelen van informatie;
- wegen van informatie op betrouwbaarheid en bruikbaarheid;
- beantwoorden van een onderzoeksvraag;
- bepalen van vervolgstappen op basis van een onderzoeksresultaat.

Domein C: Programmaspecifieke vaardigheden

Eindterm 12 – Ontwerpen van een product

Doelzin: De leerling ontwerpt een product dat past bij de bedrijfsformule.

Het gaat hierbij om:

- genereren van ideeën, rekening houdend met het programma van eisen;
- beoordelen of ideeën passen bij het programma van eisen;
- onderbouwen van de keuze voor één idee;
- omzetten van het gekozen idee naar een concept;
- visualiseren van het concept in een ontwerp.

Te denken valt aan:

- *aanpassen van het menu in een schoolkantine;*
- *ontwikkelen van een nieuw assortiment voor een broodjeszaak;*
- *ontwikkelen van een menu- en drankenkaart voor een restaurant;*
- *ontwerpen van een product om keukenafval efficiënt te verzamelen voor hergebruik.*

Eindterm 13 – Maken van promotiemateriaal

Doelzin: De leerling maakt promotiemateriaal voor een product.

Het gaat hierbij om:

- opstellen van een plan van aanpak op basis van een doelgroepenonderzoek;
- verzamelen van audio- en beeldmateriaal dat past bij de doelgroep en het product;
- uitvoeren volgens het plan van aanpak;
- controleren en bijstellen van het promotiemateriaal op basis van het programma van eisen.

Te denken valt aan:

- *uitvoeren van een klanttevredenheidsonderzoek;*
- *opstellen van een communicatie- en marketingplan;*
- *ontwikkelen van een boodschap via social media om naamsbekendheid onder jongeren te vergroten.*

Eindterm 14 – Adviseren over een aankoop

Doelzin: De leerling adviseert over de aankoop van een arrangement.

Het gaat hierbij om:

- genereren van ideeën op basis van behoefteonderzoek;
- omzetten van ideeën naar opties;
- beoordelen van opties op basis van financiële en organisatorische haalbaarheid;
- presenteren van verschillende opties aan de hand van een offerte.

Te denken valt aan:

- *samenstellen van een jongerenreis;*
- *adviseren over gezonde maaltijden;*
- *adviseren over activiteiten tijdens een bedrijfsuitje.*

Eindterm 15 – Organiseren van een activiteit

Doelzin: De leerling organiseert een recreatieve activiteit.

Het gaat hierbij om:

- inventariseren van de doelstelling aan de hand van een doelgroepenonderzoek;
- selecteren van een activiteit die past bij de doelstelling en de doelgroep;
- opstellen van een kostenoverzicht;
- opstellen van een draaiboek;
- uitvoeren van de activiteit.

Te denken valt aan:

- *organiseren van activiteiten op een camping;*
- *uitzetten van een fietspuzzeltocht voor vrijwilligers van een sportvereniging.*

Eindterm 16 – Organiseren van een bezoek

Doelzin: De leerling organiseert een gastvrij bezoek.

Het gaat hierbij om:

- voorbereiden van de ruimte waarin gasten verblijven;
- ontvangen van gasten;
- begeleiden van gasten tijdens hun bezoek.

Te denken valt aan:

- *inrichten van een gastenverblijf, rekening houdend met het bedrijfsconcept en sociale hygiëne;*
- *verzorgen van een spelletjesmiddag voor alleenstaande ouderen in een buurthuis.*

Eindterm 17 – Bereiden van een gerecht

Doelzin: De leerling bereidt een gerecht.

Het gaat hierbij om:

- opstellen van een recept;
- verzamelen van verantwoorde grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten;
- uitvoeren volgens recept met behulp van keukenapparatuur, rekening houdend met HACCP-richtlijnen;
- opdienen van een aantrekkelijk gepresenteerd gerecht.

Te denken valt aan:

- *ontwikkelen van een nieuw belegd broodje voor een broodjeszaak;*
- *verwerken van restjes uit de keuken in een volgend gerecht;*
- *verzorgen van een schoolontbijt.*