

## **Docent en kennismanager Horeca Bakkerij en Recreatie propedeuse 2025-2026**

**Let op bestel geen boeken voor vakken waar je een vrijstelling voor hebt, dit kun je zien in je studieoverzicht. Bij twijfel, vraag je docent en bestel aan het begin van het studiejaar.**

### **PLBO – Studieloopbaanbegeleiding (SLB)**

#### **A) Noodzakelijke bronnen**

Pol, M. (2024). *Nog slimmer!: snel en goed studeren in het HBO* (3<sup>e</sup> druk). VU University Press.  
ISBN 9789086598984

### **PBPO Brede professionele ontwikkeling - Hogeschooltaal**

#### **A) Noodzakelijke bronnen: literatuur**

<https://www.hogeschooltaal.nl/#nederlands>

Bij Hogeschooltaal (een online oefen- en toetsprogramma Nederlands) maakt iedere eerstejaarsstudent aan het begin van het schooljaar een instaptoets schrijfvaardigheid. Wordt die toets voldoende gemaakt, dan heeft de student niveau 3F behaald: het startniveau hbo. Studenten die die toets niet voldoende maken, schaffen verplicht de licentie aan bij

Deze licentie kan vrijblijvend uitgebreid worden met Hogeschooltaal Engels:  
<https://www.hogeschooltaal.nl/#engels>

## PBPO Brede professionele ontwikkeling - Onderzoek en rapportage

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

Grit, R., & Julsing, M. (2021). *Zo doe je een onderzoek* (4e druk). Noordhoff.  
ISBN 9789001747619

Werkgroep APA. (2021). *De APA-richtlijnen uitgelegd: Een praktische handleiding voor bronvermelding in het hoger onderwijs* (3e druk). Surf.  
ISBN 9789072482235 (ringband)

Ook digitaal beschikbaar: <https://www.auteursrechten.nl/apa-richtlijnen>

## PBVA CT Basisvakken en schakelen vak Consumptieve Techniek

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

McGee, H. (2013). *Over eten en koken: Wetenschap en cultuur in de keuken*. Amsterdam: Nieuw Amsterdam.  
ISBN 9789046813935

## PDBV CT Deskundigheid BGV

| A) Noodzakelijke bronnen: literatuur                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| De Jong, F. M. (2017). <i>Ons voedsel: Over wat er in zit, hoe het wordt gemaakt &amp; wat het met ons doet</i> (7 <sup>e</sup> herziene druk). Fontaine.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Dijk, R. (2022). <i>Veilig voedsel</i> (4e druk). Boom Lemma.<br>ISBN 9789024445936                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Hoeve, T., Dijk, R. (2019). <i>Voedselveiligheid : microbiologie en conserveren (inclusief digitale module)</i> . Ontwikkelcentrum.<br>Te bestellen via ontwikkelcentrum<br>artikelcode 99001s (boek+ digitale module) of 99501 (digitale module)<br><br><a href="https://webshop.ontwikkelcentrum.nl/vakgebied-voor-mbo/voeding/voedselveiligheid-microbiologie-en-conserveren-incl-digitale-module">https://webshop.ontwikkelcentrum.nl/vakgebied-voor-mbo/voeding/voedselveiligheid-microbiologie-en-conserveren-incl-digitale-module</a> |
| Porcelijn, B. (2017). <i>De verborgen impact: alles wat je wilt weten én wat je kunt doen om eco-neutraal te leven</i> (3 <sup>e</sup> herziene druk ).Q.<br>ISBN 9789021408309<br><br>Let op laatste druk                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Website Voedingscentrum, voor professionals en studenten:<br><a href="https://www.voedingscentrum.nl/professionals.aspx">https://www.voedingscentrum.nl/professionals.aspx</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## PBVA MBI Basisvakken en schakelen kern Microbiologie CT

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

Hoeve, T., Dijk, R. (2019). *Voedselveiligheid : microbiologie en conserveren (inclusief digitale module)*. Wageningen: Ontwikkelcentrum.

Te bestellen via ontwikkelcentrum artikelcode 99501

Alleen de digitale versie

<https://webshop.degroenewereld.nl/vakgebied-voor-mbo/voeding/digitale-module-voedselveiligheid-microbiologie-en-conserveren>

Dijk, R. (2022). *Veilig voedsel* (4e druk). Boom Lemma.

ISBN 9789024445936

### B) Achtergrondbronnen: literatuur

Devlieghere, F. (2021). *Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering*. Die Keure.

ISBN 9789048642557

In te zien via de mediatheek.

## 2025 PBVA Basisvakken en schakelen kern Voedingsleer

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

De Jong, F. M. (2017). *Ons voedsel: Over wat er in zit, hoe het wordt gemaakt & wat het met ons doet* (7e herz. druk). Fontaine. ISBN 9789059566323

Website Voedingscentrum, voor professionals en studenten:

<https://www.voedingscentrum.nl/professionals.aspx>

## B) Achtergrondbronnen : literatuur

Seidell J., & Halberstadt J. (2021). *Andere kost: een pleidooi voor een gezonder en duurzamer voedselsysteem*. Atlas contact. ISBN 9789045043869

## PBVA REWI Algemene HBO-vaardigheden Wiskunde/Rekenen

### A) Noodzakelijke bronnen: overige bronnen

Wiskunde, natuurkunde en scheikunde

Wetenschappelijke rekenmachine. Advies: Casio fx-82MS

Wiskunde

<https://www.math4all.nl/overzichten/havo-vwo-1-2/35>

## PBVA-ENG Algemene HBO-vaardigheden Engels

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

Engels

Van Vlierden, M. (2015). *Basisvaardigheden Engels voor het HBO*. Groningen: Noordhoff. ISBN 9789001829681

### A) Noodzakelijke bronnen: overige bronnen

Engels

Account bij [www.nubeterengels.nl](http://www.nubeterengels.nl) (gratis)

### B) Achtergrondbronnen: literatuur

Engels

De Vries, A. (2009). *Noordhoff Engels in je pocket*. Groningen: Noordhoff.  
ISBN 9789001780197

## PVPL verzorgen praktische leersituatie beroepsgericht vak

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

Geerts, W., & Van Kralingen, R. (2025). *Handboek voor leraren* (4<sup>e</sup> druk). Boom.  
ISBN 9789046908839

Slooter, M. (2018). *De zes rollen van de leraar: handboek voor effectief lesgeven*. Pica,  
ISBN 9789492525123

### B) Achtergrondbronnen: literatuur

Surma, T. (2019). *Wijze lessen : twaalf bouwstenen voor effectieve didactiek*. Open Universiteit.  
Geraadpleegd van <https://www.ou.nl/web/wijze-lessen>

Van der Spoel, I. (2020). Todays teaching tools.  
Geraadpleegd van <https://www.todaysteachingtools.com/>

## PRHB CT

### A) Noodzakelijke bronnen: literatuur

Grit, R., & Gerritsma, M. (2023). *Zo organiseer je een event* (5<sup>e</sup> druk). Noordhoff.  
ISBN 9789001034092

Mulder, M. (2017). *Leisure! : inleiding in de vrije tijd*. Coutinho.  
ISBN 9789046906705

### B) Achtergrondbronnen

<https://www.examenblad.nl/>

