



**KALSBEEK**  
COLLEGE

2020-2021

Programma van

Toetsing en Afsluiting

**LEERJAAR 3**

kaderberoepsgerichte leerweg

Woerden, september 2020

In dit Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA) staan de toetsen die dit jaar meetellen voor het Schoolexamen. Dit zijn niet alle toetsen: toetsen die meetellen voor de overgang vind je in het Programma van Toetsing Bovenbouw (PTB) dat apart gepubliceerd wordt.

In het PTA vind je

- De inhoud van de toets
- De lengte van de toets
- De vorm van de toets
- De inleverdatum (datum of weeknummer) van praktische opdrachten
- Het afnamemoment van de toets (in welke periode van het schooljaar)
- De zwaarte van de toets
- Welke doelen uit het examenprogramma getoetst worden

Er is per vak een behoorlijk aantal schoolexamantoetsen: er is dan ook geen herkansing mogelijk. Mochten er vooraf omstandigheden zijn, waardoor een schoolexamantoets niet gedaan kan worden, dan moet er contact worden opgenomen met de heer Van Eeuwijk, secretaris van de examencommissie ([ewk@kalsbeek.nl](mailto:ewk@kalsbeek.nl)).

De resultaten van de schoolexamantoetsen van klas 3 vormen samen met de schoolexamantoetsen uit klas 4 het gewogen gemiddelde van het Schoolexamen. Dit zal in april 2022 berekend worden als alle schoolexamantoetsen gedaan zijn. Dit schoolexamencijfer zal samen met het resultaat van Centraal Examen (praktijk- of theoretisch examen) het Eindcijfer bepalen.

Veel succes dit jaar met je schoolexamantoetsen.

Namens de examencommissie,

R.B. Wielenga, voorzitter.

**Inhoudsopgave**

<b>BOUWEN, WONEN, INTERIEUR .....</b>	<b>4</b>
<b>CKV .....</b>	<b>8</b>
<b>DIENSTVERLENING, PRODUCTEN, SPORT.....</b>	<b>9</b>
<b>ECONOMIE EN ONDERNEMEN .....</b>	<b>14</b>
<b>HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE .....</b>	<b>22</b>
<b>LICHAMELIJKE OPVOEDING .....</b>	<b>34</b>
<b>MAATSCHAPPIJLEER.....</b>	<b>36</b>
<b>MOBILITEIT EN TRANSPORT .....</b>	<b>39</b>
<b>NASK1 .....</b>	<b>43</b>
<b>NEDERLANDS.....</b>	<b>44</b>
<b>PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE .....</b>	<b>45</b>
<b>REKENEN .....</b>	<b>49</b>
<b>ZORG EN WELZIJN.....</b>	<b>51</b>

## BOUWEN, WONEN, INTERIEUR

**VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB****Profielmodule 1 bouwproces en bouwvoorbereiding**

bpbv 1201

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
E1	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding Maken oefentoetsen Bouwproces en -voorbereiding  Eindtoets Bouwproces en -voorbereiding	20	1	Gr. 1 16 okt 2020  Gr.2 19 maart 2021	P/BW1.1 P/BW1.2 P/BW1.3
E2	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding  Praktijk opdracht Profielen stellen voor spouwmuur  Je leert: -metselprofielen stellen voor een halfsteensmuur en een spouwmuur -buitenkozijnen voor raam en deur stellen in een halfsteensmuur en een spouwmuur -binnendeurkozijnen stellen -gangbare gereedschappen en hulpmiddelen toepassen	200	2	Gr. 1 18 dec 2020  Gr.2 02 juli 2021	P/BW1.3

$$E = (E1 + E2 + E2) / 3$$

<b>VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB</b>									
<b>Profielmodule 2 bouwen vanaf de fundering</b>									
bfun 1202									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Bouwen vanaf de fundering Maken oefentoetsen Bouwen vanaf de fundering  Eindtoets Bouwen vanaf de fundering	20	1	Gr. 1 18 dec 2020  Gr.2 02 juli 2021	P/BWI2.1 P/BWI2.2 P/BWI2.3 P/BWI2.4	
E2	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Bouwen vanaf de fundering  Eindopdracht Metselen  Je leert: -metselwerk voorbereiden -een werkplek inrichten -maatvoeren en stellen -basistechnieken metselen toepassen -rollagen maken -voegwerk in de meest -gangbare typen maken -beëindigingen correct maken	200	2	Gr. 1 18 dec 2020  Gr.2 02 juli 2021	P/BWI2.2	
<b>E= (E1+E2+E2) / 3</b>									

<b>VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB</b>									
<b>Profielmodule 3 hout- en meubelverbindingen</b>									
hmvb 1203									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Hout- en meubelverbindingen Maken oefentoetsen Hout- en meubelverbindingen  Eindtoets Hout- en meubelverbindingen	20	1	Gr. 1 19 maart 2021  Gr.2 16 okt 2020	P/BWI3.1 P/BWI3.2	
E2	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Hout- en meubelverbindingen  Eindopdracht Hout  Je leert: -met gangbare elektrische-, pneumatische- en niet -aangedreven handgereedschappen en houtbewerkingsmachines basisbewerkingen veilig uitvoeren -veilig werken met gangbare elektrische -, pneumatische- en niet -aangedreven handgereedschappen en houtbewerkingsmachines	400	2	Gr. 1 02 juli 2021  Gr.2 18 dec 2021	P/BWI3.2	
<b><math>E = (E1 + E2 + E2) / 3</math></b>									

<b>VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB</b>									
<b>Profielmodule 4 design en decoratie</b>									
ddec 1204									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Design en decoratie Maken oefentoetsen Design en decoratie  Eindtoets Design en decoratie	20	1	Gr. 1 02 juli 2021  Gr.2 18 dec 2020	P/BWI4.1 P/BWI4.2 P/BWI4.3 P/BWI4.4	
E2	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Design en decoratie  Praktijk opdracht Kistje decoreren  Je leert: -het maken van een interieurelement voorbereiden -een interieurelement met moderne verbindingmaterialen maken, samenstellen en opsluiten -gangbare elektrische -, pneumatische -en niet -aangedreven handgereedschappen veilig gebruiken	400	2	Gr. 1 02 juli 2021  Gr.2 18 dec 2020	P/BWI4.3	
<b>E= (E1+E2+E2) / 3</b>									

## CKV

**VAK: CKV KB**

KV/K/3:

De leerling kan zich een beeld vormen van het culturele en kunstzinnige veld door te kiezen voor en actief deel te nemen aan **ten minste 4 culturele en kunstzinnige activiteiten** die gerelateerd zijn aan verschillende kunstvakken (zoals bijvoorbeeld beeldende vorming, muziek, dans en drama).

E-nr	Lj.	Periode	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	3	PO	Introductie CKV/Cultureel zelfportret start met kunstdossier  Fotoreportage visuele presentatie  +opdracht: tekening zelfportret met beeldelementen van de behandelde disciplines	12	O,T,V,RV,G	Week 9 2021	KV/K/ 1 KV/K/ 2 KV/K/ 3 KV/K/ 4
E2	3	1-2	VS	Kunstendag: volgen van 2 workshops en een presentatie geven verslag	8	O,T,V,RV,G	Week 45 2020	KV/K/ 2 KV/K/ 3 KV/K/ 4
E3	3	4	PO	Culturele kunstzinnige keuze activiteit: bezoek een professionele theatervoorstelling, concert of kunstmuseum, kijkwijzer, letterontwerp en posterpresentatie  +opdracht: moodboard A4	18	O,T,V,RV,G	Week 25 2021	KV/K/ 2 KV/K/ 3 KV/K/ 4
E4	3	3	PO	Workshop audiovisueel filmpje	2	O,T,V,RV,G	Week 12 2021	KV/K/ 2 KV/K/ 3

Eindcijfer: **Het vak CKV wordt in leerjaar 3 afgesloten.**

**Overgang juni/juli E1, E2, E3 en E4 moeten gemiddeld voldoende afgesloten zijn, één T mag**

O moet over; Eén keer T mag; Plusopdrachten zijn om je cijfer te verhogen. Per E-cijfer wordt het werk van de leerling beoordeeld.



## DIENSTVERLENING, PRODUCTEN, SPORT

<b>VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB</b>									
<b>Profielmodule 2: presenteren promoten en verkopen</b>									
ppv 1902									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	4	PO	Ouder sport avond Inhoud presentatie aan ouders <ul style="list-style-type: none"> <li>• producten presenteren met gebruikmaking van promotie- en decoratiemateriaal               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Module hotel praktijkkaart A7</li> <li>– Document presentatietips op dubbelklik</li> <li>– (dubbelklik-&gt;handleidingen-&gt;bronmateriaal)</li> </ul> </li> </ul>	40	1	Week 23 7-11 juni 2021	2.2	

<b>VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB</b>									
<b>Profielmodule 3: een product maken en verbeteren</b>									
prmv 1903									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	3	PW	Technische tekening Praktische opdracht: 2d/3d ontwerp van een product maken in een 3D tekenprogramma <ul style="list-style-type: none"> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaarten VKP3 (Visio 2D)</li> <li>– De praktijkopdracht vind je in Dubbelklik praktijkkaart HTL B3 Telefoonhoesje (SketchUp 3D)</li> <li>• 3d Print principes en technieken uitleggen ( alléén kader)               <ul style="list-style-type: none"> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart VKP B3</li> </ul> </li> </ul>	80	1	Week 12 22-26 maart 2021	3.1	

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB									
Profielmodule 4: multimediale producten maken									
mmpm 1904									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	4	PO	Film maken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Met behulp van (eigen) beeldmateriaal een film monteren               <ul style="list-style-type: none"> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart Sportschool A1, praktijkkaart Hotel A</li> </ul> </li> </ul>	80	1	Week 24 14-18 juni 2021	4.1 + 4.2	

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB									
Beroepskeuzevak: geüniformeerde dienstverlening en veiligheid									
ufdv 1910									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	3	PW	Toets <ul style="list-style-type: none"> <li>• rapporteren van incidenten in een gesimuleerde omgeving.</li> <li>• risicovolle situaties voorkomen.</li> <li>• Dubbelklik module geüniformeerde dienstverlening:               <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ basiskennis 1 t/m5</li> <li>➢ praktijkkaart A1 + A2 + A4</li> </ul> </li> </ul>	80	2	Week 15 12-16 april	6.2 + 6.3+ 6.4	
E2	3	4	PO	<ul style="list-style-type: none"> <li>• zorgdragen voor toezicht van een klein evenement in de eigen schoolomgeving.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Parkeerplan</li> <li>– Assisteren ijsbaan</li> <li>– Ouderavonden</li> <li>– Lesjesdagen</li> </ul> </li> <li>• regelend optreden in de school of op het eigen schoolplein               <ul style="list-style-type: none"> <li>– dubbelklik module geüniformeerde dienstverlening                   <ul style="list-style-type: none"> <li>➢ basiskennis 1 t/m5</li> <li>➢ praktijkkaart A4</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> praktijkkaart B1 + B2 + B3	120	1	week 22 31-mei-4 juni	6.3  6.5	

**VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB****Beroepskeuzevak: ondersteuning bij sport- en bewegingsactiviteiten**

osba 1628

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	1	PO	Oudersportavond (draaiboek + uitvoering) <ul style="list-style-type: none"> <li>• een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever</li> <li>• facilitaire werkzaamheden uitvoeren.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak5</li> <li>– dubbelklik Basiskennis Hotel taak 2</li> <li>– draaiboek invullen (draaiboek op de ELO)</li> </ul> </li> </ul>	160	2	Week 23 7-11 juni	11.1 t/m 11.3
E2	3	2	WS	Werkstuk sporten in de omgeving <ul style="list-style-type: none"> <li>• informatie verstrekken over mogelijkheden om te bewegen en te sporten in de eigen regio.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Module sport en bewegen basiskennis taak 1</li> </ul> </li> </ul>	400	1	Week 46 9-13 nov	11.1
E3	3	3	PO	Signaleren onveilige situaties LO lokaal + sporttesten <ul style="list-style-type: none"> <li>• omgaan met veiligheid en het voorkomen van blessures.</li> <li>• assisteren bij de uitvoering van bewegingsprogramma's.               <ul style="list-style-type: none"> <li>– Module sport en bewegen praktijkkaart B6</li> <li>– Module sport en bewegen basiskennis taak 5</li> <li>– Module sport en bewegen basiskennis taak 7</li> <li>– Module Voeding en bewegen praktijkkaart A4</li> </ul> </li> </ul>	40	1	Week 7 15-19 febr	11.4 / 11.5

SE = (E1 + E1 + E2 + E3) : 4

**VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB**
**Beroepskeuzevak: voeding en beweging**

vdbw 1913

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	1	ws	Een plantaardig voedingsmiddel produceren en verkopen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een productieproces van plantaardige voedingsmiddelen beschrijven (alleen voor kader)</li> <li>• Een plantaardig product produceren (munt: stekken, verzorgen, oogsten)</li> <li>• Een plantaardig product verwerken tot een eindproduct</li> <li>• Het eindproduct verkopen</li> </ul> Module Dubbelklik VEB A2 munt en praktijkkaart VEB A11	800	1	Week 45 2-6 nov	4.1
E2	3	1	po	Puzzeltocht buiten: <ul style="list-style-type: none"> <li>• voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit in de open lucht organiseren en uitvoeren</li> </ul> Dubbelklik VEB7 & VEB8 basiskennis	120	1	Week 42 12-16 okt	4.3
E3	3	2	Pw/Po	theorie toets/ gerecht bereiden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verantwoorde voeding kiezen en verwerken.</li> </ul> Informatie dubbelklik Module VEB basiskennis 1tm6 Module dubbelklik VEB Praktijkaart A1 + A3 + B15	120	2	Week 50 7-11 dec	4.2
<b>SE = (E1 + E2 + E3 + E3) : 4</b>								

**VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB****Beroepskeuzevak: voorkomen van ongevallen en ehbo 2**

ehbo 1617

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	2	po	EHBO praktijkexamen <ul style="list-style-type: none"> <li>• De leerling kan in acute situaties handelen volgens het 5 stappenplan</li> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart EHB B6</li> <li>• De leerling kan stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen.</li> <li>• De leerling kan aan de hand van de ongevalssituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen. Verder kan de leerling de noodzakelijke basishandelingen uitvoeren.</li> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik basiskennis EHB5</li> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart EHB B5, EHB B7, EHB B8, EHB B9, EHB B10, EHB B11</li> </ul>	40	1	Week 46 9-13 nov	12.2 t/m 12.4
E2	3	2	po	Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hulpverleners bij sportdag</li> <li>• Praktijk verbandleer</li> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaarten EHB B7, EHB B8, EHB B9, EHB B16.</li> </ul>	40	1	Week 3 18-22 jan	12.1 + 12.5
E3	3	2	pw	Toets Dubbelklik module Voorkomen van ongevallen en EHBO <ul style="list-style-type: none"> <li>• De leerling beheerst de theorie van het assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie</li> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik basiskennis EHB2 en EHB4.</li> <li>• De leerling kan de functie van enkele weefsels en organen uitleggen</li> <li>– De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart EHBA1, EHBA2, EHBA3, en EHBA4</li> </ul>	80	1	Week 3 18-22 jan	12.1 t/m 12.5
<b>SE = (E1 + E2 + E3) : 3</b>								

## ECONOMIE EN ONDERNEMEN

**VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB****Profielmodule 1: commercieel**

com 1701

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	1	PW	Kennismaking met commerciële beroepen De Retail formule herkennen en toepassen Commercieel H1 + H2	50	1		P/EO/1.1.1 P/EO/1.1.2 P/EO/1.1.3
E1b	3	2	WS	Kennismaking met commerciële beroepen De Retail formule herkennen en toepassen Praktische opdracht H1 + H2	300	2	week 49 2020	P/EO/1.1.1 P/EO/1.1.2 P/EO/1.1.3
E2a	3	3	PW	Producten kennen Prijs berekenen Commercieel H3 + H4	50	1		P/EO/1.1.5 P/EO/1.1.6 P/EO/1.1.8
E2b	3	4	PO	Producten kennen Prijs berekenen Praktijkopdracht H3 + H4	300	2	Week 25 2021	P/EO/1.1.5 P/EO/1.1.6 P/EO/1.1.8

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>								
<b>Profielmodule 3: logistiek</b>								log 1703
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	1	PW	Kennismaken met logistiek; Soorten magazijnen; Veilig werken; Interne transportmiddelen; Ontvangst goederen; Opslag goederen; Boek: Logistiek H1, H2 & H3	40 min	1		P/EO/3.1.1 P/EO/3.1.2
E1b	3	2	PO	Goederen ontvangst Met simulatieprogramma Virtual skills lab het warehouse onderdeel goederenontvangst. Toetsvorm: Virtuaalskillslab Warehouse Game! Onderdeel goederen ontvangen	20 min	2	Week 44 2020	P/EO/3.1.1 P/EO/3.1.3
E2a	3	3	PW	Manco-, breuk- en teveellijst; goederen verwerken; opslag; derving; maatregelen ter voorkoming Boek: logistiek H3 & H4	40 min	1		P/EO/3.1.2 P/EO/3.1.3 P/EO/3.1.4
E2b	3	4	PO	Goederen opslaan Met simulatieprogramma Virtual skills lab het warehouse onderdeel goederen opslaan Toetsvorm: Virtuaalskillslab Warehouse Game! Onderdeel goederen opslaan.	20 min	2	Week 25 2021	P/EO/3.1.2

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>								
<b>Profielmodule 4: administratie</b>								
								adm 1704
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	1	PW	Een bedrijf, wat is dat? Een bedrijf starten of overnemen De organisatie van een bedrijf Administratie H1, H2 en H3	50 min	1		P/EO/4.1.1 P/EO/4.1.2 P/EO/4.1.4 P/EO/4.1.6
E1b	3	2	PO	Een bedrijf, wat is dat? Een bedrijf starten of overnemen De organisatie van een bedrijf Praktijkopdracht Administratie 1	300 min	2	week 48 2020	P/EO/4.1.1 P/EO/4.1.2 P/EO/4.1.4 P/EO/4.1.6
E2a	3	3	PW	Formulierenstroom Prijsberekeningen Omzet, Inkoop, Kortingen, BTW, afronden Administratie H4 + H5	50 min	1		P/EO/4.2.1 P/EO/4.2.2 P/EO/4.2.4
E2b	3	4	PO	Formulierenstroom Prijsberekeningen Omzet, Inkoop, Kortingen, BTW, afronden Administratie H4 + H5 Praktijkopdracht Administratie 2	600 min	2	Week 23 2021	P/EO/4.2.1 P/EO/4.2.2 P/EO/4.2.4



<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>								
<b>Beroepskeuzevak: marketing</b>								
								mark 1714
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	3	PW	Beoordelen van een bestaande retailformule aan de hand van marketinginstrumenten. Beoordelen op het gebied van doelgroep, assortiment en marktpositie Marketing H1, H2, H3, H4	80 min	1		EO/K/1.1.1 EO/K/1.1.2
E1b	3	3	PO	Onderzoek opstellen en uitvoeren: voorbereiden Onderzoek uitvoeren: verzamelen, verwerken en rapporteren van gegevens. Resultaten presenteren op een muurkrant Marketing praktijkopdracht K1.1	800 min	2	Week 12 2021	EO/K/1.1.3 EO/K/1.1.4
E2a	3	4	PW	Maken van een mini-marketingplan, aan de hand van de marketinginstrumenten, om een bestaande bedrijfsformule te verbeteren Marketing H5	80 min	1		EO/K/1.2.1
E2b	3	4	PO	Onderzoek opstellen en uitvoeren: -SWOT-analyse maken -verbeter voorstellen formuleren t.a.v. doelgroep, assortiment en marktpositie Marketing praktijkopdracht K1.2	480 min	2	Week 22 2021	EO/K/1.2.2

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>								
<b>Beroepskeuzevak 4: financieel en administratief beheer</b>								
								fabh 1717
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	3	PW	Inkooprij, Brutowinst, Brutowinstmarge, Kostprijs, netto-verkooprij & bruto-verkooprij Begroten, omzet, afzet, IWO, exploitatiebegroting, kengetallen. Financieel Administratief Beheer H1& H2	80 min	1		K/EO/4.1.2
E1b	3	3	PO	Praktijkopdracht Het bedrijf Phonegadget Financieel Administratief Beheer Praktijkopdracht 1	160 min	2	Week 12 2021	K/EO/4.1.3
E2a	3	4	PW	Resultaten: Balans, Resultatenrekening, Adviezen, Dagboeken, Inkoopboek, Verkoopboek, Kasboek, Bankboek, Memoriaal Financieel Administratief Beheer H4	80 min	1		K/EO/4.1.1 K/EO/4.1.2
E2b	3	4	PO	Exactonline periodes 1 t/m 6 Boekstukken invoeren in digitale boekhouding; dagboeken; verslaglegging, debiteuren en crediteurenbeheer Exactonline Periodes 1 t/m 6 (Templates 0 t/m 6)	240 min	2	Week 22 2021	K/EO/4.1.1 K/EO/4.1.3 K/EO/4.2.1 K/EO/4.2.2

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>								
<b>Beroepskeuzevak: presentatie &amp; Styling</b>								
								prst 1718
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	2	PW	Presenteren, Huisstijl Begrippen kennen, herkennen en toepassen H1 en H6	30	1		K/EO/7.1.5 K/EO/7.1.6
E1b	3	3	PO	Presenteren, Huisstijl Kleurenleer en typografie Ontwerpen logo en flyer H1 en H6		2	Week 49 2020	K/EO/7.1.5 K/EO/7.1.6
E2b	3	3	PO	Compositie, Presentatievormen, Etaleren. Maken van verschillende presentatievormen H2, H3 en H4		2	Week 10 2021	K/EO/7.1.1 K/EO/7.1.2 K/EO/7.1.3

**VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB****Beroepskeuzevak: webshop**

webs 1710

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	1	PW	Assortiment & Inkoop Marktonderzoek Webshop H1 & H2	50	1		K/EO/6.1 K/EO/6.2
E1b	3	2	PO	Assortiment & Inkoop Marktonderzoek Webshop praktijkopdracht 6.1	300	2	week 50 2020	K/EO/6.1 K/EO/6.2
E2a	3	3	PW	Marketing en promotie De productfotografie toepassen Ontwikkelingen in de e-commerce herkennen Betaalmogelijkheden Wettelijke verplichtingen en voorwaarden Een webshop ontwerpen en samenstellen Webshop H3, H4, H6, H7, H8 & H9	50	1		K/EO/6.3
E2b	3	4	PO	Marketing en promotie De productfotografie toepassen Ontwikkelingen in de e-commerce herkennen Betaalmogelijkheden Wettelijke verplichtingen en voorwaarden Een webshop ontwerpen en samenstellen Webshop praktijkopdracht: P6.2 & P6.3	300	2	week 25 2021	K/EO/6.3

**VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB****Beroepskeuzevak: internationale handel**

ihan 1720

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	3	PW	Kennismaking met Internationale handel Nederland, Europa en de rest van de wereld. Export Internationale handel H1	50 min	1		K/EO/9.1.1 K/EO/9.1.2 K/EO/9.1.3
E1b	3	3	PO	Kennismaking met Internationale handel; moodboard Praktijkopdracht 1 Internationale handel		2	Week 12	K/EO/9.1.1 K/EO/9.1.2 K/EO/9.1.3
E2a	3	4	PW	Ondernemen en Internationaal handelen Duurzaamheid, toekomstbestendigheid, Internationale handel en keurmerken. Internationale handel H3	50 min	1		K/EO/9.2.1 K/EO/9.2.2 K/EO/9.2.3
E2b	3	4	PO	Ondernemen en Internationaal handelen Maatschappelijk ondernemen; keurmerken Praktijkopdracht 3 Internationale handel		2	Week 22	K/EO/9.2.1 K/EO/9.2.2 K/EO/9.2.3

## VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB

### Beroepskeuzevak: ondernemen

ondn 1709

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1a	3	1	PR	Jezelf als ondernemer beschrijven: Leerling was zeer enthousiast; Leerling hield goed betoog over zijn product; Leerling kwam overtuigend over. Presentatie in filmvorm of live	30-60 sec	1		K/EO/5.1
E1b	3	1	WS	Een marketingplan maken: Het doel van de onderneming noemen; de markt beoordelen; Een marketingmix ontwerpen en toepassen; Inkoop- en verkoopbeleid toepassen	120 min	1	Week 44 2020	K/EO/5.2
E2a	3	1	VS	Een investeringsplan; financieringsplan; Exploitatiebegroting; liquiditeitsbegroting en haalbaarheidsplan maken	120 min	1	Week 46 2020	K/EO/5.3
E2b	3	2	PW	Theorie behorende bij ondernemen	30 min	1		K/EO/5.1 K/EO/5.2 K/EO/5.3
E3a	3	2	PO	Het ondernemingsplan uitvoeren: Het werkelijk verkopen van artikelen, bijhouden financiële administratie en voorraadbeheer.	240 min	1	Week 3 2021	K/EO/5.4.1
E3b	3	2	PR/MO	het resultatenoverzicht presenteren en de uitvoering	5 min	1		K/EO/5.4.2 K/EO/5.4.3

Eindcijfer: (E1 + E2 + E3) / 3

## HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

**VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB****Profielmodule 1: gastheerschap**

ghs 1801

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1a	3	2	PW	Boek: HBR p1 Gastheerschap H1. Hoe werkt de horeca? <ul style="list-style-type: none"> <li>• De horecabranche met haar producten en diensten</li> <li>• Maaltijd-, drank-, en logiesverstrekende bedrijven</li> <li>• Recreatieve bedrijven</li> <li>• De bedrijfsformule en de doelgroep</li> <li>• Marketinginstrumenten</li> </ul> H2. Voordat de gasten komen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reserveringen</li> <li>• Gasten aan de balie</li> <li>• Mastiek en mise-en-place maken</li> <li>• Werkvolgorde tafels opdekken</li> <li>• Tafels indekken</li> </ul> H7. Hygiëne, ergonomie en veiligheid in het restaurant <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hygiënisch, veilig en verantwoord werken</li> <li>• Arbowet en ergonomie</li> <li>• EHBO</li> <li>• Bedrijfshygiëne</li> <li>• Sociale hygiëne</li> </ul>	40 min.	1		P/HBR/1.1
E1b	3	2	PO	<b>Opdracht:</b> Warenkennis Mise-en-place <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poleren</li> <li>• Tafel indekken</li> <li>• Warenkennis en gereedschappen herkennen</li> </ul> Boek: HBR p1 Gastheerschap H1. Hoe werkt de horeca? H2. Voordat de gasten komen H7. Hygiëne, ergonomie en veiligheid in het restaurant	200 min.	2		P/HBR/1.1

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Vervolg profielmodule 1: gastheerschap									
ghs 1801									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E2a	3	4	PW	Boek: HBR p1 Gastheerschap H3. Achter de bar <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wat staat er op het etiket?</li> <li>• Tot welke groep behoort de drank?</li> <li>• Wat is de schenkhoeveelheid?</li> <li>• In welk glas of kopje serveer je de drank?</li> <li>• Wat is de juiste serveertemperatuur?</li> </ul> H4. Wat verkoop ik? <ul style="list-style-type: none"> <li>• De menu- en drankenkaart</li> <li>• Menuleer</li> <li>• Inkoopwaarde, brutowinst, verkoopprijs, btw</li> <li>• Kostprijs en offerte</li> <li>• Promotie</li> </ul>	40 min.	1			P/HBR/1.1 P/HBR/1.2 P/HBR/1.3 P/HBR/1.4
E2b	3	4	PO	<b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenkennis</li> <li>• Serveren</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Herkennen van dranken</li> <li>• Serveren van dranken</li> <li>• Met dienblad lopen</li> </ul> Boek: HBR p1 Gastheerschap H3. Achter de bar H4. Wat verkoop ik?	200 min.	2			

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Profielmodule 2: de bakkerij									
bakk 1802									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1a	3	1	PW	Boek: HBR p2 Bakkerij H3. Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wegen en meten</li> <li>• Graan, meel en bloem</li> <li>• Water</li> <li>• Gist</li> <li>• Roomboter en margarine</li> <li>• Suiker en zout</li> <li>• Eieren</li> </ul>	40 min.	1		P/HBR/2.2	
E1b	3	1	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• brood wit zacht puntje.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Grondstoffen afwegen</li> <li>• Deeg bereiden</li> <li>• Deeg verwerken</li> <li>• Product verzorging</li> <li>• Hygiëne</li> <li>• Efficiënt werken</li> </ul> Boek: HBR p2 Bakkerij H3.Grondstoffen H4. Het bereiden van een brooddeeg	200 min.	2		P/HBR/2.1	



<b>VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB</b>									
<b>Vervolg profielmodule 2: de bakkerij</b>									
bakk 1802									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E2a	3	3	PW	Boek: HBR. p2 Bakkerij H7. banket bakkerij <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boterdegen</li> <li>• Beslag</li> <li>• Korstdeeg</li> <li>• Technieken in de bakkerij</li> <li>• Afwerken, garneren en decoreren</li> <li>• Machines, apparaten en gereedschappen</li> </ul>	40 min.	1		P/HBR/2.2	
E2b	3	3	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gevulde koek.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deeg bereiden</li> <li>• Deeg uitrollen</li> <li>• Uitsteken</li> <li>• Vulling bereiden</li> <li>• Spuitzak gebruiken</li> <li>• Productverzorging</li> <li>• Hygiëne</li> <li>• Efficiënt werken.</li> </ul> Boek: HBR p2 Bakkerij H3. Grondstoffen H7. De banketbakkerij	200 min.	2		KP/HBR/2.1	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Profielmodule 3: de keuken									
keu 1803									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1a	3	1	PW	Boek: HBR p3 Keuken H2. Hygiëne in de keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Persoonlijke hygiëne</li> <li>• Levensmiddelen hygiëne</li> <li>• Bedrijfshygiëne</li> </ul> H3. HACCP in de keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP</li> <li>• Het ontvangen van grondstoffen</li> <li>• Het opslaan van grondstoffen</li> <li>• HACCP-regels tijdens de bereiding</li> <li>• Afval</li> </ul> H6 Ken je gereedschap! <ul style="list-style-type: none"> <li>• De verschillende soorten materialen</li> <li>• Apparatuur</li> <li>• Gereedschappen</li> <li>• Pannenset</li> <li>• Schoonmaken van apparatuur en gereedschappen</li> </ul>	40 min.	1		P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	
E1b	3	1	PO	<b>Opdracht;</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gereedschappen</li> <li>• Warenkennis</li> <li>• Groentesoep</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Productherkenning</li> <li>• Gereedschap herkenning</li> <li>• Hygiënisch en volgens HACCP werken</li> <li>• Schoonmaak + snijtechnieken (brunoise en julienne)</li> <li>• Veilig omgaan met materialen</li> <li>• Doorgeven en presenteren van product (juiste temperatuur, hoeveelheid en op smaak)</li> </ul> Boek: HBR p3 Keuken H2. Hygiene in de keuken H3. Haccp in de keuken H4. Mise-en-place in de koude keuken	200 min.	2		P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Vervolg profielmodule 3: de keuken									
keu 1803									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E2a	3	3	PW	Boek: HBR p3 Keuken H4. Mise-en-place in de koude keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Schoonmaken</li> <li>• Opdelen</li> <li>• Koud voorbereiden</li> <li>• Salades, koude sauzen en dressings</li> <li>• Zoete sauzen en koude nagerechten</li> </ul> H5. Bereidingstechnieken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warme voorbereidingstechnieken</li> <li>• Bouillons, bindtechnieken, soepen</li> <li>• Conveniencebereidingen</li> <li>• bereidingstechnieken</li> </ul>	40 Min.	1		P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	
E2b	3	3	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tomatensoep</li> <li>• Huzarensalade (zelfgemaakte mayonaise)</li> <li>• Gesauteerde kipfilet</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• werken volgens werkplanning</li> <li>• Schoonmaak + snijtechnieken</li> <li>• Bereidingstechnieken (blancheren, koud binden, pureren, sauteren, dresser)</li> <li>• Doorgeven en dresser van de gerechten.</li> </ul> Boek: HBR p3 Keuken H4. Mise-en-place in de koude keuken H5. Bereidingstechnieken	200 min.	2		P/HBR/3.2	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Profielmodule 4: recreatie									
rec 1804									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	2	PO	<b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Presentatie geven</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PowerPointpresentatie</li> <li>• Doelgroep bepalen</li> <li>• Rekening houden met seizoen, aantal personen, budget, wensen van de gast</li> </ul> Boek: HBR p4 Recreatie H1. Wat is recreatie? H2. Recreatievormen en bedrijven	200 min.	2			P/HBR/4.1
E2	3	4	PO	<b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dagje uit organiseren</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reservering lezen</li> <li>• Organiseren van een activiteit</li> <li>• Promotiemateriaal ontwikkelen</li> <li>• Samenwerken in teamverband</li> </ul> Boek: HBR p4 Recreatie H3. Recreatiemogelijkheden H4. Gastencontact	200 min.				P/HBR/4.1

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: patisserie									
pati 1809									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1a	3	3	PW	Boek: HBR k5 Patisserie H3. Marsepein <ul style="list-style-type: none"> <li>• Geschiedenis van marsepein</li> <li>• Grondstoffen van marsepein</li> <li>• Marsepein verwerken</li> </ul>	40 min.	1		K/HBR/5.2	
E1b	3	3	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marsepein figuur</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marsepein kleuren</li> <li>• Marsepein vormen</li> <li>• Marsepein conserveren</li> <li>• Hygiëne</li> <li>• Efficiënt werken</li> </ul> Boek: HBR k5 Patisserie H3. Marsepein	200 min.	2		K/HBR/5.1	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: de bijzondere keuken									
bzkk 1810									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1a	3	2	PW	Boek: HBR k6 De bijzondere keuken H6. Aziatische keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aziatische eetgewoontes</li> <li>• Aziatische maaltijden</li> <li>• Typisch Aziatische ingrediënten en gerechten</li> <li>• Typisch Aziatische smaakmakers</li> </ul>	40 min.	1		K/HBR/6.2	
E1b	3	2	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nasi</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken volgens werkplanning</li> <li>• Schoonmaak</li> <li>• Snijtechnieken (brunoise, julienne)</li> <li>• Bereidingstechnieken (bakken, rijst koken, zoetzuur, kroepoek frituren)</li> <li>• Doorgeven en dressereren van de gerechten</li> </ul> Boek: HBR k6 De bijzondere keuken H6. Aziatische keuken	200 min.	2		K/HBR/6.1	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: traiteur									
traai 1811									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1a	3	4	PW	Boek: HBR k7 Traiteur H1. Kennis maken met traiterie, fastfood en catering <ul style="list-style-type: none"> <li>• De verschillende soorten cateringbedrijven</li> <li>• De werkzaamheden van een traiteur</li> <li>• De producten die je bij een traiteur kunt kopen</li> <li>• De verschillende typen fastfoodbedrijven</li> <li>• De werkzaamheden in een fastfoodbedrijf</li> <li>• De mise-en-place werkzaamheden in een catering- en fastfood bedrijf</li> <li>• De productgroepen in de cateringbranche</li> </ul> H2. Traiteur <ul style="list-style-type: none"> <li>• De traiteur van de toekomst</li> <li>• De productpresentatie</li> <li>• Het assortiment van de traiteur</li> <li>• Het verstrekken van productinformatie aan klanten</li> <li>• Een verkoopgesprek</li> <li>• Trends en ontwikkelingen bij een traiteur</li> <li>• Convenienceproducten</li> <li>• De gezonde schoolkantine</li> <li>• Kant-en-klaarmaaltijden</li> <li>• Hapjes en borrelgarnituur</li> </ul>	40 min.	1			K/HBR/7.2
E1b	3	4	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• BBQ-gerechten (o.a. samengestelde salades)</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lezen van recepten</li> <li>• Inspelen op de seizoenen</li> <li>• Herkennen en benoemen van ontwikkelingen en trends</li> </ul> Boek: HBR k7 Traiteur H1. Kennis maken met traiterie, fastfood en catering H2. Traiteur	200 min.	2			K/HBR/7.1

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: brood- en banketspecialisatie									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	bbbsp 1818
E1a	3	2	PW	Boek. HBR k.2 Brood- en banketspecialiteiten H2. Bladerdeeg <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofd- en hulpgrondstoffen</li> <li>• Franse korst</li> <li>• Hollandse korst</li> <li>• Snelkorst</li> <li>• Het verwerken van bladerdeeg</li> </ul>	40 min.	1		K/HBR/2.2	
E1b	3	2	PO	<b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Appelflap.</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Deeg uitrollen</li> <li>• Deeg meten en snijden</li> <li>• Vulling maken en verwerken</li> <li>• Bakken</li> <li>• Hygiëne.</li> <li>• Efficiënt werken.</li> </ul> Boek: HBR k.2 Brood- en banketspecialiteiten Blz. 222 praktijkopdracht 2.8	200 min.	2		K/HBR/2.1	



VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: keukenspecialisatie									
kksp 1819									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1a	3	1-4	PW	Boek: HBR k3 Keukenspecialisatie H7. Veiligheid in de keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wat een goede werkhouding is</li> <li>• Hygiëne en de hygiëncode</li> </ul>	40 min.	1		K/HBR/3.1	
E1b	3	4	PO	<b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chef van de dag</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beoordelen van HACCP, veiligheid en bereiding product</li> </ul> Boek: HBR k3 Keukenspecialisatie H7. Veiligheid in de keuken	200 min.	1		K/HBR/3.1	

## LICHAMELIJKE OPVOEDING

VAK: LICHAMELIJKE OPVOEDING KB									
E-nr.	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	1	PO	<b>Spel:</b> doelspel: <b>floorball</b> . Cijfer wordt bepaald door: kennis van de regels, techniek en tactiek, inzet en inzicht. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/4	
E2	3	1	VS	<b>Atletiek:</b> hardlopen: <b>diverse trainingsvormen oefenen met hartslagmeting en een verslag hiervan maken</b> . Cijfer wordt bepaald door: inzet tijdens lessen, de leerling kan de basiskenmerken van training aangeven, lay-out en kwaliteit van het verslag. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1	Week 44 2020	K/1 K/2 K/7	
E3	3	2	PO	<b>Turnen:</b> steun, vrij springen en herhaald springen: <b>salto verhoogd vlak</b> Cijfer wordt bepaald door: inzet en uitvoering. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/5	
E4	3	2	PO	<b>Bewegen op muziek:</b> ritme en bewegen: <b>ontwerp een eigen dans</b> . Cijfer wordt bepaald door: inzet, originaliteit, uitvoering, samenwerken. Daarnaast voert de leerling regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/3 K/6	
E5	3	2	PO	<b>Zelfverdediging:</b> stoeispelen: <b>judo</b> Cijfer wordt bepaald door: inzet, uitvoering, presentatie van een aangeleerde aanvals- verdedigingstechniek. Daarnaast kent de leerling de veiligheidsregels en etiquette en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/3 K/8	
E6	3	3	PO	<b>Spel:</b> terugslagspel: <b>badminton</b> . Cijfer wordt bepaald door: inzet, techniek: clear, dropshot, smash, lob, service en kennis van de regels. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/3 K/4	
E7	3	3	PO	<b>Atletiek:</b> stoten: <b>kogelstoten</b> . Cijfer wordt bepaald door: inzet, techniek (uitvoering) en afstand. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/3 K/7	

## Vervolg LICHAAMELIJKE OPVOEDING BB

E-nr.	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E8	3	4	PO	<b>Spel:</b> slag en loopspel, tik- en afgooispel: <a href="#">slagbal/softbal/kastie</a> Cijfer wordt bepaald door: inzet, inzicht, techniek, tactiek, samenwerken en kennis van de regels. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/3 K/4
E9	3	4	PO	<b>Spel:</b> terugslagspel: <a href="#">volleybal</a> Cijfer wordt bepaald door: inzet, tactiek: aanvallend en verdedigend, techniek: service, boven- en onderhands spelen, inzicht en kennis van de spelregels. Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.		1		K/1 K/2 K/3 K/4
	3	4	PO	<b>HANDELINGSOPDRACHT:</b> <b>Actuele bewegingsactiviteiten:</b> <a href="#">sportoriëntatie zomereditie</a> . De leerlingen maken kennis met een aantal (zomer)sporten die niet in het regulier lesprogramma zijn opgenomen. <b>Dit onderdeel wordt met een voldoende of onvoldoende afgesloten. Bij onvoldoende afsluiting zal er een vervangende opdracht moeten worden gemaakt.</b>		O/V		K/1 K/2 K/3 K/9

Het schoolexamencijfer is het gemiddelde van alle E-cijfers.  
 $SE = (1 \times (E1 + E2 + E3 + E4 + E5 + E6 + E7 + E8 + E9 + E10 + E11 + E12 + E13 + E14)) : 14$

## MAATSCHAPPIJLEER

**VAK: MAATSCHAPPIJLEER KB**

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	2	WS	<b>Wat is maatschappijleer, Jongeren en Werk</b> Het maken van een werkstuk over jezelf waarin de leerstof die in de lessen is gegeven wordt verwerkt. <ul style="list-style-type: none"> <li>- De samenleving.</li> <li>- Hoe maken we keuzes?</li> <li>- Hoe onderzoek je de samenleving?</li> <li>- Hoe wordt je wie je bent?</li> <li>- Een leven lang leren.</li> <li>- Wat is normaal?</li> <li>- Bij welke groep hoor je?</li> <li>- Wie heb je nodig?</li> <li>- Waarom werken we?</li> <li>- Een baan die bij je past.</li> <li>- Hoe kom je aan werk?</li> <li>- Met werk kom je verder.</li> <li>- Als het tegenzit...</li> </ul>		1	26 okt. 2020	K1; K2; K3; K4; K5
E2	3	2	PW	<b>Media</b> Alle paragrafen, inclusief de opdrachten in het werkboek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Media en communicatie.</li> <li>- Soorten media.</li> <li>- Nieuws.</li> <li>- De invloed van de media.</li> <li>- Reclame.</li> <li>- Mediawijsheid</li> </ul>	40	1		K1; K2; K3; K7

Vervolg MAATSCHAPPIJLEER KB									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E3	3	3	PW en PO	<b>Criminaliteit.</b> Alle paragrafen, inclusief de opdrachten in het werkboek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wat is criminaliteit?</li> <li>- Waarom worden mensen crimineel?</li> <li>- De wetenschap over criminaliteit.</li> <li>- Opgepakt ... en dan?</li> <li>- Schuldig of onschuldig?</li> <li>- Hoe krijgen we de criminaliteit omlaag?</li> <li>- Daarnaast wordt er een praktische opdracht uitgevoerd tijdens de themadag Criminaliteit.</li> </ul>	40	1	26 jan 2021	K1; K2; K3; K6	
E4	3	3	PW	<b>Pluriforme samenleving.</b> Alle paragrafen, inclusief de opdrachten in het werkboek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Leven tussen verschillende culturen.</li> <li>- Hoe kijk je tegen anderen aan?</li> <li>- Migratie naar Nederland.</li> <li>- Spanningen rond migratie.</li> <li>- Integratie.</li> <li>- Geloven wat je wilt.</li> </ul>	40	1		K1; K2; K3; K4; K7	
E5	3	4	PO en PR	<b>Nederland en de wereld.</b> Leerlingen kiezen een maatschappelijk probleem en maken daar een praktische opdracht over. Na het maken van deze praktische opdracht presenteren ze deze in de les. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wereldwijd verbonden.</li> <li>- Problemen zonder grenzen.</li> <li>- Landen zonder democratie.</li> <li>- VN en Europese Unie.</li> </ul> Meer of minder Europese samenwerking.		1	05-04- 2021	K1; K2; K3; K6	

## Vervolg MAATSCHAPPIJLEER KB

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
E6	3	4	PW	<b>Politiek.</b> Alle paragrafen, inclusief de opdrachten in het werkboek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn. <ul style="list-style-type: none"> <li>- Wat is politiek?</li> <li>- Op wie ga je stemmen?</li> <li>- Stromingen in de politiek.</li> <li>- De parlementaire democratie.</li> <li>- Wie bestuurd Nederland?</li> <li>- Het parlement.</li> <li>- Gemeente en provincie.</li> </ul>	40	1		K1; K2; K3; K5; K6
E7a	3	2	PW	<b>Actueel nieuws</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 keer per jaar wordt de kennis van het actuele nieuws getest. Het gemiddelde hiervan (E7a, E7b, E7c) telt als 1 examencijfer.</li> </ul>	15	1		K1; K2; K3
E7b	3	3	PW	<b>Actueel nieuws</b> 3 keer per jaar wordt de kennis van het actuele nieuws getest. Het gemiddelde hiervan (E7a, E7b, E7c) telt als 1 examencijfer.	15	1		K1; K2; K3
E7c	3	4	PW	<b>Actueel nieuws</b> 3 keer per jaar wordt de kennis van het actuele nieuws getest. Het gemiddelde hiervan (E7a, E7b, E7c) telt als 1 examencijfer.	15	1		K1; K2; K3

$$SE = (E1 + E2 + E3 + E4 + E5 + E6 + E7) : 7$$

$$NB. \text{Cijfer } E7 = (E7a + E7b + E7c) : 3$$

**NB. Omdat Maatschappijleer een examenvak is dat in leerjaar 3 afgesloten wordt, hebben kandidaten die een onvoldoende eindcijfer halen recht op een herkansing. Deze wordt in overleg met de examencommissie vastgesteld conform het examenreglement.**

## MOBILITEIT EN TRANSPORT

<b>VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB</b>									
<b>Profielmodule 1: MOTORCONDITIE TESTEN</b>									
mct 1401									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1a	3	1	PW	Leerwerkboek P1.1 Motor-mechanische delen meten en testen	40	1	27 nov, 2020	P/MET/1.1	
E1b	3	1	PW	Leerwerkboek P1.2 Smeersysteem controleren en testen	40	1	27 nov, 2020	P/MET/1.2	
E1c	3	1	PW	Leerwerkboek P1.3 Koelsysteem controleren en testen	40	1	27 nov, 2020	P/MET/1.3	
E2	3	1	PO	Eindtoets: Motorconditietesten.  Inhoud: Motor-mechanische delen meten, compressiemeting, koel/smeersysteem controle.	80	2	27 nov, 2020	P/MET/1.1 P/MET/1.2 P/MET/1.3	
<b><math>E = (E1 + E2 + E2) / 3</math></b>									

<b>VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB</b>									
<b>Profielmodule 2 WIELOPHANGING EN CARROSSERIE</b>									
wohc 1402									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1a	3	2	PW	Leerwerkboek P2.1 Wielophanging	40	1	19 febr. 2021	P/MET/2.1	
E1b	3	2	PW	Leerwerkboek P2.2 Banden	40	1	19 febr. 2021	P/MET/2.2	
E1c	3	2	PW	Leerwerkboek P2.3 Carrosserie	40	1	19 febr. 2021	P/MET/2.3	
E2	3	2	PO	Eindtoets: Wielophanging en Carrosserie  Inhoud: Band vervangen, beoordelen en balanceren. Een stuurkogel vervangen en afstellen	80	2	19 febr. 2021	P/MET/2.1 P/MET/2.2	
<b><math>E = (E1 + E2 + E2) / 3</math></b>									



<b>VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB</b>									
<b>Profielmodule 3: VERLICHTINGS- EN COMFORTSYSTEMEN</b>									
vlcs 1403									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1a	3	3	PW	Leerwerkboek P3.1 Elektrisch meten 1	40	1	23 april 2021	P/MET/3.1	
E1b	3	3	PW	Leerwerkboek P3.2 Verlichtingssysteem	40	1	23 april 2021	P/MET/3.2	
E1c	3	3	PW	Leerwerkboek P3.3 Comfort- en veiligheidssystemen	40	1	23 april 2021	P/MET/3.3 P/MET/3.4	
E2	3	3	PO	Eindtoets: Verlichting en Comfortsystemen  Inhoud: Verlichtingssysteem controleren, meten, repareren en afstellen	80	2	23 april 2021	P/MET/3.1 P/MET/3.2	
<b><math>E = (E1 + E2 + E2) / 3</math></b>									

<b>VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB</b>									
<b>Profielmodule 4: TRANSPORT</b>									
<b>trns 1404</b>									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1a	3	4	PW	Leerwerkboek P4.1 Laden en lossen	40	1	09 juli 2021	P/MET/4.1	
E1b	3	4	PW	Leerwerkboek P4.2 Technisch rijklaarcontrole	40	1	09 juli 2021	P/MET/4.2	
E1c	3	4	PW	Leerwerkboek P4.3 Routeplanning	40	1	09 juli 2021	P/MET/4.3	
E2	3	4	PO	Eindtoets: Transport  Inhoud: Laadplan en routeplanning maken, aan de hand daarvan laden en lossen	80	2	09 juli 2021	P/MET/4.1 P/MET/4.3	
<b><math>E = (E1 + E2 + E2) / 3</math></b>									

## NASK1

VAK: NATUUR- EN SCHEIKUNDE-1 KB									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1a	3	3	PW	<b>H5 Licht &amp; H5 sub 4 Geluid</b> Licht, schaduw en spiegels. Van infrarood tot ultraviolet, beelden maken. Eens lens, oog en bril. Geluid maken en ontvangen, toonhoogte, geluidssterkte, geluid versterken en geluidshinder.	50	1		K7 K8 K3	
1b	3	4	PW	<b>H8 Straling</b> Wat is straling, radioactiviteit, straling gebruiken, bescherming tegen straling.	50	1		K11 K1	
<b>E1 (gemiddelde van E1a en E1b : 2)</b>									

## NEDERLANDS

<b>VAK: NEDERLANDS KB</b>									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	3	PR	Vorbereiden en houden van een presentatie van een gelezen boek (inhoud, hoofdpersonen, tijd enz.). Het laten zien van alle presentatievaardigheden.	10	1		K8, K7	
E2	3	4	KLT	Uit een gesproken tekst de benodigde informatie halen. WOORDENBOEK ???	180	1		K4	

## PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE

**VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB****Profielmodule 1 ontwerpen en maken**

ontw 1301

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	1 2 3	PW	Vorbereiding: Lezen en maken boek Metaal bewerken 2 Maken oefentoetsen Metaal bewerken 2  Eindtoets Metaal bewerken 2	20	1	Gr. 1 13 nov 2020  Gr.2 26 maart 2021	P/PIE1.2
E2	3	1 2 3	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek Metaal bewerken 2  Eindopdracht Boter/kaas/eieren spel  Je leert: -handmatig en machinaal zagen -handmatig schroefdraad snijden -verspanende bewerkingen uitvoeren met boormachine en draaibank -onderdelen samenstellen door middel van schroefverbindingen -samengestelde producten controleren kwaliteit van de verbinding, op afwerking en maatvoering	400	2	Gr. 1 18 dec 2020  Gr.2 02 juli 2021	P/PIE1.2
<b><math>E=(E1+E2+E2)/3</math></b>								

<b>VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB</b>									
<b>Profielmodule 2: bewerken en verbinden van materialen</b>									
bevm 1302									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3	PW	Vorbereiding: Lezen en maken boek Metaal bewerken 1 Maken oefentoetsen Metaal bewerken 1  Eindtoets Metaal bewerken 1	20	1	Gr. 1 16 okt 2020  Gr.2 19 maart 2021	P/PIE2.1	
E2	3	1 2 3	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek Metaal bewerken 1, 2 en 3  Eindopdracht Metaal  Je leert: -handmatig en machinaal zagen -handmatig schroefdraad snijden -verspanende bewerkingen uitvoeren met boormachine en draaibank -plaat uitknippen met behulp van plaatscharen -instellen en toepassen van de zetbank -onderdelen samenstellen door middel van MAG lassen -onderdelen samenstellen door middel van schroefverbindingen -samengestelde producten controleren kwaliteit van de verbinding, op afwerking en maatvoering	400	2	Gr. 1 18 dec 2020  Gr.2 02 juli 2021	P/PIE2.1 P/PIE2.2	
<b><math>E=(E1+E2+E2)/3</math></b>									

<b>VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB</b>									
<b>Profielmodule 3: besturen en automatiseren</b>									
									baut 1303
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Besturen en automatiseren Maken oefentoetsen Besturen en automatiseren  Eindtoets Besturen en automatiseren	20	1	Gr. 1 04 juni 2021  Gr.2 27 nov 2020	P/PIE3.1 P/PIE3.2 P/PIE3.3	
E2	3	1 2 3	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Besturen en automatiseren  Eindopdracht Besturen en automatiseren  Je leert: -elektrische componenten in een practicum opbouwen en aansluiten aan de hand van een stroomkringschema -de werking van een elektrische schakeling beproeven aan de hand van een stroomkringschema -een pneumatische schakeling opbouwen -metingen uitvoeren aan een elektrische schakeling -eenvoudige berekeningen maken met de verkregen meetgegevens	400	2	Gr. 1 11 juni 2021  Gr.2 04 dec 2020	P/PIE3.1 P/PIE3.2	
<b><math>E=(E1+E2+E2)/3</math></b>									

<b>VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB</b>									
<b>Profielmodule 4: installeren en monteren</b>									
insm 1304									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Huisinstallaties Maken oefentoetsen Huisinstallaties  Eindtoets Huisinstallaties	20	1	Gr. 1 25 juni 2021  Gr.2 04 dec 2020	P/PIE4.2	
E2	3	1 2 3	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Huisinstallaties en Sanitaire installaties  Eindopdracht Installatie- en elektrotechniek  Je leert: - werktekeningen en schema's lezen en interpreteren - gangbare installatiebuis bewerken - gangbare installatiebuis, inclusief de appendages en kranen verbinden en aanleggen - sanitaire kunststof leidingen verbinden en aanleggen - installatietekeningen en schema's lezen en interpreteren - het leidingnet van een huisinstallatie aanleggen, bedraden en aflassen - voor een basislichtschakeling schakelaars en wandcontactdozen monteren en aansluiten - verlichtingsarmaturen voor een huisinstallatie aansluiten en afmonteren	400	2	Gr. 1 02 juli 2021  Gr.2 18 dec 2020	P/PIE4.1 P/PIE4.2	
<b><math>E=(E1+E2+E2)/3</math></b>									



## REKENEN

**VAK: REKENEN KB****(alleen voor leerlingen die geen wiskunde-examen doen)**

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging
E1	3	4	PW	<p><b>Getallen</b></p> <p>De leerling kent: uitspraak, schrijfwijze en betekenis van getallen, symbolen en relaties, onder andere van gehele getallen, decimale getallen, breuken, negatieve getallen, grote getallen, basisbewerkingen en vergelijkingsoperatoren (&lt; en &gt;); de structuur van en samenhang in getallen; de structuur van het tientallig stelsel.</p> <p>De leerling kan: rekentaal gebruiken; getallen en getalrelaties met elkaar in verband brengen; basisbewerkingen met gehele en decimale getallen uitvoeren; bewerkingen met breuken uitvoeren; berekeningen uitvoeren om problemen op te lossen; de rekenmachine op een verstandige manier inzetten.</p> <p><b>Verhoudingen</b></p> <p>De leerling kent: de uitspraak, schrijfwijze en betekenis van procenten en schaal; de uitspraak, schrijfwijze en betekenis van gangbare samengestelde grootheden en bijbehorende eenheden.</p> <p>De leerling kan: verhoudingstaal in rekentaal omzetten en andersom; de verschillende uitdrukkingen voor een verhouding (procent, breuk, deling, 'deel van', schaal) met elkaar in verband brengen; in de context van verhoudingen berekeningen uitvoeren; rekenen met procenten; rekenen met schaal; rekenen met samengestelde grootheden.</p>	90 minuten	1

## Vervolg REKENEN KB

### (alleen voor leerlingen die geen wiskunde-examen doen)

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging
				<p><b>Meten en meetkunde</b></p> <p>De leerling kent uit het subdomein Meten: gangbare maten voor lengte, oppervlakte, inhoud, gewicht, temperatuur, geld, tijd en geheugenomvang met voorvoegsels als kilo-, mega- en centi-; gangbare referentiematen; de structuur van en samenhang tussen maateenheden en de structuur van het metriek stelsel; en uit het subdomein Meetkunde: namen, schrijfwijze en betekenis van meetkundige figuren en symbolen; het begrip coördinaat.</p> <p>De leerling kan in het subdomein Meten: meetinstrumenten aflezen en (werk)tekeningen interpreteren, waaronder het aflezen van maten uit een (werk)tekening; een passende maateenheid kiezen in een situatie; rekenen met maten voor lengte, oppervlakte, inhoud en gewicht, temperatuur, tijd en geld, waaronder het omrekenen van maten; berekeningen van en met lengte, omtrek, oppervlakte en inhoud uitvoeren; en in het subdomein Meetkunde: situaties beschrijven met meetkundige termen; tweedimensionale representaties van driedimensionale objecten interpreteren (aanzichten, uitslagen, doorsneden); uit voorstellingen en beschrijvingen conclusies trekken over objecten en hun plaats in de ruimte; redeneren op basis van symmetrie.</p> <p><b>Verbanden</b></p> <p>De leerling kent: veel voorkomende diagrammen en grafieken; termen om het verloop van een grafiek te beschrijven; enkele termen die betrekking hebben op formules.</p> <p>De leerling kan: informatie uit tabellen, grafische voorstellingen en beschrijvingen analyseren en interpreteren; verschillende voorstellingsvormen van verbanden (tabel, grafiek, formule, beschrijving in tekst en beeld) met elkaar in verband brengen; gegevens verzamelen, ordenen en weergeven; patronen in getallenreeksen en (meetkundige) figuren beschrijven; tabellen, diagrammen en grafieken gebruiken bij het oplossen van problemen; formules lezen en gebruiken; rekenvaardigheden toepassen bij het oplossen van problemen waarin verbanden een rol spelen.</p>		
<p><b>Als de leerling een cijfer lager dan 6 behaald, kan de leerling het schoolexamen opnieuw afleggen. Het hoogste cijfer van het herexamen en het eerder afgelegde schoolexamen geldt als het definitieve eindcijfer. Het herexamen wordt afgenomen in leerjaar 4.</b></p>						

## ZORG EN WELZIJN

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****Profielmodule 1: mens en gezondheid**

mgez 1601

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1a	3	2	PW	Lezen en maken boek: Mens en Gezondheid Maken toets over de hoofdstukken 1 t/m 4 en 10 H. 1: Beroepen binnen Zorg en Welzijn Beroepen ondersteunend bij verantwoord bewegings-voedingspatroon/ leefstijl H. 2: Voedingsstoffen H. 3: Voeding Kenmerken van een verantwoord voedingsgedrag omschrijven in relatie tot leeftijd, leefstijl en gezondheid H. 4 Voedingsgewoonten Voeding in relatie tot cultuur Voedingsgewoontes in relatie tot geloofsovertuigingen en milieu en dierenwelzijn H. 10 Hygiëne Uitleggen hoe slechte hygiëne de gezondheid kan schaden	35 min	1	Jan. 2021	P/ZW/1.1.1 P/ZW/1.1.2 P/ZW/1.2.1 P/ZW/1.2.4 P/ZW/1.3.2 P/ZW/1.3.4
E1b	3	4	PW	Lezen en maken boek: Mens en Gezondheid Maken toets over de hoofdstukken 5 t/m 9 H. 5: Diëten en Voedingspatronen Uitleggen welke aspecten van invloed zijn op fysieke, psychische en sociale gezondheid Kenmerken en invloeden van een verantwoord voedingsgedrag benoemen in relatie tot leeftijd, leefstijl en gezondheid Een verband leggen tussen leefstijl, voedingspatroon, hygiëne, bewegen en gezondheid Welvaartsziekten, eetstoornissen en voedsel-allergie/intolerantie H. 6: Invloeden op Gezondheid Duurzaam eten, gezondheidsdeterminanten en voedselvoetafdruk H. 7: Genotsmiddelen Informatie zoeken en geven over het gebruik van genotsmiddelen H. 8: Een Maaltijd Samenstellen Rekening houdend met seizoenen en streekproducten, milieu en klimaat H. 9: Een Maaltijd Bereiden en Opdien Een aantrekkelijk en gezonde maaltijd kunnen samenstellen, geschikt voor de doelgroep en het seizoen	35 min	1	Juni 2021	P/ZW/1.1 P/ZW/1.2.1 P/ZW/1.2.2 P/ZW/1.2.4 P/ZW/1.2.6 P/ZW/1.3.2 P/ZW/1.3.4 P/ZW/1.3.5

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****Vervolg profielmodule 1: mens en gezondheid**

mgez 1601

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E2	3	2/4	PO	Opdracht: Een driegangen maaltijd bereiden en opdienen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Recepten lezen en gerechten bereiden</li> <li>• Keukengerei correct gebruiken en keukenapparatuur bedienen</li> <li>• Hygiënisch werken</li> <li>• Gasten ontvangen en bedienen</li> </ul> (hoofdstuk 8,9 10)	450 min	1	Febr/ Maart 2021	P/ZW/1.2.3 P/ZW/1.2.4 P/ZW/1.2.5 P/ZW/1.2.6 P/ZW/1.2.7 P/ZW/1.2.8
E3	3	3	WS	Opdracht: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menukaart ontwerpen, rekening houdend met de schijf van vijf, rekening houdend met diverse voedingsgewoonte</li> <li>• Beoordelingsformulier ontwerpen</li> <li>• Gerechten presenteren (foto's)</li> <li>• Tafel dekken (foto's)</li> </ul>	100 min	1	April 2021	P/ZW/1.2.7 P/ZW/1.3.2

VAK: ZORG EN WELZIJN KB								
Profielmodule 2: mens en omgeving								
momg 1602								
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	1/4	PW	Lezen en maken boek: Mens en omgeving P2 H. 2 Schoonmaak en Onderhoud <ul style="list-style-type: none"> <li>• voorschriften betreffende onderhoud en schoonmaak uitleggen en plannen</li> <li>• onderhoudsetiketten, pictogrammen en symbolen herkennen en ernaar handelen</li> <li>• huishoudelijk schoon, ruwschoon, smetschoon, dagelijkse - periodieke schoonmaakbeurt</li> <li>• schoonmaakfrequentie, schoonmaakplan, ergonomie, milieubewust, veiligheid, routing</li> <li>• voorraadbeheer, hygiëne, onderhoudsvoorschriften</li> </ul> H. 3 Textiel verzorgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• samenstellingsetiketten en behandelsetiketten lezen en uitleggen</li> </ul> H. 4 Balie, representatie en communicatie <ul style="list-style-type: none"> <li>• open en gesloten vragen, verbaal en non verbaal gedrag</li> <li>• objectiviteit en subjectiviteit</li> </ul>	35 min	1	Nov, 2020	P/ZW/2.1 P/ZW/2.2 P/ZW/2.3
E2	3	1/4	PW	Lezen en maken boek: Mens en Zorg H. 5 Baliewerkzaamheden, telefoneren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> <li>• verschillende vormen van zakelijk rapporteren toepassen</li> </ul> H. 6 Hulpmiddelen, technologie en veiligheid <ul style="list-style-type: none"> <li>• informatie en advies geven over hulpmiddelen en aanpassingen die in en rondom het gebouw aanwezig kunnen zijn gerelateerd aan de zorgvrager en/of doelgroep</li> </ul> H. 7 Aankleden en inrichten van een ruimte <ul style="list-style-type: none"> <li>• inventariseren voor welke doelgroep en functie de ruimte wordt gebruikt</li> <li>• volgens afspraak een ruimte inrichten en gebruiksklaar maken</li> <li>• inrichting afstemmen op wensen en behoeften gebruiker</li> </ul>	35 min	1	Jan. 2021	P/ZW/2.3.7 P/ZW/2.4 P/ZW/2.5

VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Vervolg profielmodule 2: mens en omgeving									
momg 1602									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E3	3	1/4	PO	Opdracht: Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderhoudsvoorschriften lezen, interpreteren en ernaar handelen</li> <li>• schoonmaakmiddelen, –apparatuur en -materialen kiezen en gebruiken</li> <li>• werkzaamheden uitvoeren volgens plan</li> <li>• gebruikte materialen schoonmaken en opruimen</li> </ul> Textiel verzorgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• etiketten lezen, interpreteren en ernaar handelen</li> <li>• was sorteren, een was behandeling uitvoeren</li> <li>• strijken, vouwen en opbergen van de was</li> </ul> Baliewerkzaamheden verrichten <ul style="list-style-type: none"> <li>• de klant ontvangen en begroeten, zich representatief en klantgericht opstellen</li> <li>• een informatief en zakelijk gesprek voeren, taalgebruik afstemmen</li> <li>• een telefoonnotitie maken, boodschap verwerken en afspraak maken</li> <li>• schriftelijk rapporteren</li> <li>• afscheid nemen</li> </ul> Ondersteunen bij het kiezen van aanpassingen en hulpmiddelen in en rondom het gebouw die toegankelijkheid en veiligheid bevorderen Bij het inrichten van een ruimte rekening houden met het gebruik van een ruimte	100 min	1	Jan. 2021	P/ZW/2.1 P/ZW/2.2 P/ZW/2.3 P/ZW/2.4 P/ZW/2.5	



VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Beroepskeuzevak: welzijn kind en jongere									
wzkj 1620									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	1/2	WS	Maak gebruik van de hoofdstukken 2, 3, 4 en 5 uit het boek welzijn kind en jongere Maak jouw eigen levensverhaal met inzicht in de ontwikkelingsfasen van baby tot jong volwassenen, in de vorm van een werkstuk. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aandacht voor lichamelijke, geestelijke en sociale ontwikkeling</li> <li>• Factoren die de ontwikkeling hebben beïnvloed worden benoemd</li> <li>• Opvoedingsstijl is benoemd</li> <li>• Het verloop van de zelfredzaamheid beschreven</li> </ul>	300 min	1	Nov. 2020	K/ZW/5.1 K/ZW/5.2	
E2	3	1/2	PO	<b>Opdracht:</b> Organiseer een verjaardagspartij in thema voor een kind/jongere, zorg voor een passende omgeving met passende activiteiten en traktatie, waarbij je de het kind/de jongere benadert en stimuleert in zijn/haar leeftijdsfase. Aan het einde een rapportage verzorgen voor leidinggevend en/of ouders. Gebruik hoofdstuk 6, 7 en 8 voor informatie	450 min	1	Nov. 2020	K/ZW/5.3 K/ZW/5.4 K/ZW/5.5	



**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****Beroepskeuzevak: welzijn volwassenen en ouderen**

wzvo 1625

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	2/4	PO	<p>Bedenk een eenvoudige activiteit die je uitvoert bij een oudere, waarbij je rekening houdt zelfredzaamheid, wensen en mogelijkheden van de oudere (70 +)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je zorgt voor fysieke en sociale veiligheid van de oudere</li> <li>• Overleg met de oudere waar de interesse ligt</li> <li>• Werk de activiteit uit</li> <li>• Bepaal de behoefte en wenselijkheid van hulpmiddelen/materialen, en zit deze in. (bv. Rollator/ rolstoel)</li> <li>• Verwerk de beleving van de oudere en jezelf in het werkstuk</li> </ul> <p>Lees en maak hoofdstuk 2, 3, 4 en 6</p>	300 min	1	Juni 2021	K/ZW/8.1 K/ZW/8.2 K/ZW/8.3 K/ZW/8.4
E2	3	2/4	PO	<p>Bedenk met een groep leerlingen een thematisch dagactiviteit voor een groep ouderen, binnen of buiten school.(op locatie)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jullie werken het idee uit binnen een thema</li> <li>• Jullie bespreken met begeleiders het programma</li> <li>• Jullie verzorgen de hulpmiddelen en materialen die jullie nodig hebben voor de activiteit</li> <li>• Jullie organiseren de activiteit en begeleiden de deelnemers</li> <li>• Jullie evalueren de activiteit</li> <li>• Jullie rapporteren aan de begeleiders het verloop van de activiteit met bijzonderheden</li> </ul> <p>Lees en maak hoofdstuk 5,7 en 8</p>	450 min	1	Juni 2021	K/ZW/8.3 K/ZW/8.4

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****Beroepskeuzevak: kennismaken met uiterlijke verzorging**

kmuv 1623

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	2/4	PO	Opdracht: Eenvoudige haarbehandelingen uitvoeren bij de klant in de salon Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• een klant ontvangen en het bezoek afronden</li> <li>• een eenvoudige haar- en hoofdhuidbehandeling uitvoeren die past bij het haar en de hoofdhuid van de klant</li> </ul> H. 2 Communicatie met de klant H. 3 Haar en hoofdhuid H. 5 Wassen en masseren	100 min	1	Mei/juni/ juli 2021	K/ZW/1.1 K/ZW/1.2
E2	3	2/4	PO	Opdracht: Eenvoudige gezichtsbehandelingen uitvoeren bij de klant in de salon Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• een klant ontvangen en het bezoek afronden</li> <li>• een eenvoudige gezichtsbehandeling uitvoeren die past bij de huid van de klant</li> </ul> H. 2 Communicatie met de klant H. 7 Huid en oppervlakte reiniging	100 min	1	Mei/juni/ juli 2021	K/ZW/1.1 K/ZW/1.3
E3	3	2/4	PO	Opdracht: Eenvoudige hand, behandelingen uitvoeren bij de klant in de salon Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• een klant ontvangen en het bezoek afronden</li> <li>• een eenvoudige handbehandeling uitvoeren die past bij de conditie van de handen van de klant</li> </ul> H. 2 Communicatie met de klant H. 11 Handmassages en handverzorging	100 min	1	Mei/juni/ juli 2021	K/ZW/1.1 K/ZW/1.4

VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Beroepskeuzevak: haarverzorging									
hrvz 1606									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	2/4	PO	Opdracht: Haar- en hoofdhuidbehandelingen uitvoeren bij een klant in de salon  Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klanten ontvangen en installeren.</li> <li>• Hoofdhuid en haar informatie verzamelen, invullen. haardiagnoseformulier, diagnose opstellen en nabespreken klant.</li> <li>• Haar- en hoofdhuidbehandeling (wassen, kneed- klopp- en wrijfmassage) uitvoeren op basis van een haardiagnose rekening houdend met de wensen van de klant.</li> <li>• Verzorgende producten aanbrengen.</li> </ul> H. 2 Werken in de salon H. 4 Haar en hoofdhuiddiagnose H. 5 Wassen en massage	50 min	1	Jan/Feb 2021	K/ZW/2.1 K/ZW/2.2	
E2	3	2/4	PO	Opdracht: Haar omvormen  Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volume föhnen met behulp van borstels of krullen met de krultang of stijlen met de stijltang of rollers indraaien</li> </ul> H. 2 Werken in de salon H. 7 Omvormtechnieken	50 min	1	Jan/Feb 2021	K/ZW/2.1 K/ZW/2.2	

VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Beroepskeuzevak: hand- en voetverzorging									
hvz 1608									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	2/4	PO	Opdracht: Eenvoudige hand- voet- en nagelverzorgende behandelingen uitvoeren Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gastvrij, vriendelijk en klantgericht de klant ontvangen en installeren</li> <li>• de nagels van de vingers vijlen en polijsten</li> <li>• nagelriemen verzorgen</li> <li>• handen scrubben en een masker aanbrengen in een paraffinebad</li> <li>• handen masseren door strijkbewegingen en ronddraaiende bewegingen</li> <li>• nailart toepassen</li> </ul> H. 2 Werkplek en omgaan met cliënten H. 3 Anatomie <ul style="list-style-type: none"> <li>• de bouw en functie van nagels benoemen</li> </ul> H. 4 Verzorging H. 4.5 Nagelziekten <ul style="list-style-type: none"> <li>• nagelafwijkingen herkennen en een behandelplan opstellen</li> </ul> H. 5 Manicure behandeling H. 5.3 Problemen aan handen en nagels <ul style="list-style-type: none"> <li>• de meest voorkomende nagelproblemen herkennen en benoemen</li> </ul>	100 min	1		K/ZW/4.1	
E2	3	2/4	PO	Opdracht: Een voet- en nagelverzorgende behandeling uitvoeren die past bij de conditie van de voeten en de nagels Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• teennagels vijlen en polijsten</li> <li>• de nagelomgeving verzorgen</li> <li>• voeten masseren door strijkbewegingen en ronddraaiende bewegingen</li> <li>• een voetbad verzorgen</li> <li>• nailart toepassen</li> </ul> H. 6 Pedicure behandelingen H. 6.3 Problemen aan voeten en nagels <ul style="list-style-type: none"> <li>• de meest voorkomende voetproblemen benoemen</li> </ul> de meest voorkomende problemen met teennagels benoemen	100 min	1		K/ZW/4.2	

VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Beroepskeuzevak: huidverzorging									
hdvz 1607									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	1/2	PO	Opdracht: Gezichtsbehandeling uitvoeren bij een klant in de salon Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Klanten ontvangen en installeren.</li> <li>• Informatie over de huid verzamelen en invullen op een huiddiagnoseformulier, huiddiagnose opstellen en nabespreken met klant.</li> <li>• Huidlagen, huidsoorten, en kenmerken benoemen</li> <li>• Oppervlaktereiniging uitvoeren, dagcrème aanbrengen, passend bij huidsoort verzorgend masker aanbrengen en verwijderen en informatie verstrekken over veel voorkomende verzorgingsproducten</li> </ul> H. 2 De huid H. 3 Huidsoorten en huiddiagnose H. 4 Oppervlakte- en dieptereiniging H. 5 Maskers- en pakkingen H. 6 Advies, verkoop en afrekenen	100 min	1		K/ZW/3.1	
E2	3	1/2	PO	Opdracht: Lichaamsverzorgende behandeling uitvoeren die past bij de huid van de klant en daarbij rekening houden met de privacy van de klant. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een reinigingsbehandeling met een reinigingsproduct en/of scrub uitvoeren</li> <li>• Een verzorgingsbehandeling met een verzorgingsproduct uitvoeren</li> <li>• Informatie verstrekken over veel voorkomende verzorgingsproducten</li> <li>• De klant vragen of deze tevreden is over de behandeling</li> </ul> H. 7 Lichaamsbehandeling	100 min	1		K/ZW/3.2	

<b>VAK: ZORG EN WELZIJN KB</b>									
<b>Beroepskeuzevak: de keuken 2</b>									
keu 1803									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	2-4	PW	Lees en maak de onderstaande Hoofdstukken uit boek: Horeca voor Zorg en Welzijn: H. 1 Welkom in de keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• Producten en diensten, assortiment, hygiëne in de keuken, persoonlijke-, levensmiddelen- en bedrijfs- hygiëne</li> </ul> H. 2 HACCP in de keuken <ul style="list-style-type: none"> <li>• HACCP voorschriften: voor, tijdens en na de bereiding. Afvalverwerking.</li> </ul> H. 5 Ingrediënten, warenkennis van levensmiddelen H. 6 Wanneer doe ik wat? <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wegen en meten, berekenen van recepten</li> </ul> H. 9 Serveren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Omgang met klanten, reserveren, klachtbehandeling, afrekenen</li> </ul>	35 min	1	Juni 2021	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	
E2	3	2-4	PO	Opdracht: Gastheerschap <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place van een driegangen maaltijd (hoofdstuk 3)</li> <li>• Drie (3) gangenmaaltijd bereiden of onderdelen ervan voor een groep gasten, waar het werken met inachtneming van hygiëne, veiligheid en milieu meegenomen wordt.</li> <li>• De materialen en producten worden op de juiste manier gebruikt.</li> <li>• Het eindproduct ziet er smakelijk en verzorgd uit en is op de juiste wijze geserveerd</li> </ul> De keuken wordt op een correcte manier hygiënisch en overzichtelijk achtergelaten.	150 min	2	Mei/juni 2021	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	