



KALSBEEK
COLLEGE

2022-2023

Programma van

Toetsing en Afsluiting

LEERJAAR 3

basisberoepsgerichte leerweg

ALLE VAKKEN

Woerden, september 2022

Dit boekwerk is je PTA, het Programma van Toetsing en Afsluiting.

In dit boekwerk staan al je voortgangstoetsen beschreven voor leerjaar drie.

In principe is er geen mogelijkheid tot herkansen tenzij anders vermeld.

Succes,

De examencommissie

Inhoudsopgave

BOUWEN, WONEN, INTERIEUR.....	4
CKV.....	8
DIENSTVERLENING, PRODUCTEN, SPORT	9
ECONOMIE EN ONDERNEMEN	16
GODSDIENST.....	23
HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE.....	24
LOB.....	36
LICHAMELIJKE OPVOEDING	37
MAATSCHAPPIJLEER.....	39
MOBILITEIT EN TRANSPORT.....	42
NASK-1	46
NEDERLANDS.....	47
PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE	48
REKENEN.....	52
ZORG EN WELZIJN.....	54

BOUWEN, WONEN, INTERIEUR

VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR BB**Profielvak 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	<p>Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding.</p> <p>Maken oefentoetsen per hoofdstuk.</p> <p>Eindtoets; Bouwproces en -voorbereiding.</p>	20	1	Week 12	P/BWI1.1 P/BWI1.2 P/BWI1.3
E2	3	1 2 3 4	PO	<p>Vorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding</p> <p>Praktijk opdracht Profielen stellen voor spouwmuur</p> <p>Je leert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	Week 25	K/BWI/1.1 K/BWI/1.2 K/BWI/1.3
E3	3	1 2 3 4	PO	<p>Vorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding</p> <p>Praktijk opdracht Bouwraam uitzetten.</p> <p>Je leert:</p> <ul style="list-style-type: none"> - uitzetten van een haakse hoek. - de bouwmaten uitzetten. - hoogte metingen uitvoeren. 	200	2	Week 25	K/BWI/1.1 K/BWI/1.2 K/BWI/1.3

VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR BB									
Profielvak 2: Bouwen vanaf de fundering									
bfun 1202									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Lezen en maken boek ; Bouwen vanaf de fundering. Maken oefentoetsen per hoofdstuk. Eindtoets; Bouwen vanaf de fundering.	20	1	Week 12	K/BWI/2.1 K/BWI/2.2 K/BWI/2.3	
E2	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Bouwen vanaf de fundering. Praktijk opdracht. Metselen eindopdracht. 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	Week 25	K/BWI/2.1 K/BWI/2.2 K/BWI/2.3	
E3	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding Praktijk opdracht; Bekisting stellen. Je leert: - bekistingsconstructies toepassen voor een strokenfundering.	200	2	Week 25	K/BWI/2.1 K/BWI/2.2 K/BWI/2.3	

VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR BB									
Profielvak 3: Hout- en meubelverbindingen								hmvb 1203	
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Wegi-ng	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Lezen en maken boek Hout- en meubelverbindingen Maken oefentoetsen per hoofdstuk. Eindtoets; hout en meubelverbindingen	20	1	Week 12	K/BWI/3.1 K/BWI/3.2 K/BWI/3.3	
E2	3	1 2 3 4	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek hout en meubelverbindingen. Praktijk opdracht; Boekentrap. Je leert: - alle benodigde bewerkingen aan hout en plaatmateriaal op een veilige wijze uitvoeren op gangbare machines. - gangbare verbindingen toepassen.	200	2	Week 25	K/BWI/3.1 K/BWI/3.2 K/BWI/3.3	
E3	3	1 2 3 4	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek. Hout en meubelverbindingen Praktijk opdracht; Vogelvoederhuisje maken Je leert: - alle benodigde bewerkingen aan hout en plaatmateriaal op een veilige wijze uitvoeren op gangbare machines. - gangbare verbindingen toepassen.	200	2	Week 40	K/BWI/3.1 K/BWI/3.2 K/BWI/3.3	

VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR BB									
Profielvak 4: Design en decoratie									
ddec 1204									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	3	PW	Lezen en maken boek H2 t/m H7. Maken oefentoetsen per hoofdstuk. Eindtoets; Design en decoratie	20	1	Week 15	K/BWI/4.1 K/BWI/4.2 K/BWI/4.3 K/BWI/4.4	
E2	3	3	PO	Kleurenleer, kleurcoderingen, decoratietechnieken, sign, verfsysteem 'kijk op jezelf' lijst met plaat decoreren met kleur, vorm, vlak en diepte met deels zelfgekozen decoratietechnieken H2,H4	200	2	Week 7	K/BWI/4.1 K/BWI/4.2 K/BWI/4.3 K/BWI/4.4	
E3	3	4	PO	Woonstijlen, stappenplan en werkvolgorde Passend bij moodboard en gekozen woonstijl een interieurelement restylen H3 en H6	200	2	Week 25	K/BWI/4.2 K/BWI/4.3 K/BWI/4.4	

CKV

VAK: CKV BB

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	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	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	KV/K/ 2 KV/K/ 3 KV/K/ 4
E4	3	3	PO	Workshop audiovisueel filmpje	2	O,T,V,RV,G	Week 12	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

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB									
Profielvak: organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	oact 1901
E1	3	3	PO	Ouder-eet-avond (voorbereiding +draaiboek) een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever <ul style="list-style-type: none"> • Facilitaire werkzaamheden uitvoeren. • Dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak 4 • dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak5 • dubbelklik Basiskennis Hotel taak 2 • draaiboek invullen (draaiboek op Teams) • Hospitality 	160	1			P/D&P/1.1 t/m 1.3
E2	3	4	PO	Ouder-eet-avond (uitvoering) een opdracht bespreken met de opdrachtgever, onderzoek doen naar de te organiseren activiteit en uitkomsten presenteren aan de opdrachtgever <ul style="list-style-type: none"> • Facilitaire werkzaamheden uitvoeren. • Dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak 4 • dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak 5 • dubbelklik Basiskennis Hotel taak • draaiboek invullen (draaiboek op Teams) • Hospitality 	160	1			P/D&P/1.1 t/m 1.3

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB									
Profielvak: een product maken en verbeteren							prmv 1903		
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	3	PO	Technische tekening + dwarsdoorsnede Praktische opdracht: 2d/3d ontwerp van een product maken in een 3D tekenprogramma <ul style="list-style-type: none"> • De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaarten VKP3 (Visio 2D) • De praktijkopdracht vind je in Dubbelklik praktijkkaart HTL B3 Telefoonhoesje (SketchUp 3D) <ul style="list-style-type: none"> • Sketchup handleiding/filmpjes 	80	1		P/D&P/3.1.2 3.1.3	

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

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB									
Beroepskeuzevak: geüniformeerde dienstverlening en veiligheid									
unib 1910									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E2	3	1	PW	Toets <ul style="list-style-type: none"> • rapporteren van incidenten in een gesimuleerde omgeving. • risicovolle situaties voorkomen. Dubbelklik module geüniformeerde dienstverlening: <ul style="list-style-type: none"> • basiskennis 1 t/m5 • praktijkkaart A1 + A2 + A4 	80	1		K/D&P 6.2 + 6.3+ 6.4	

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB									
Beroepskeuzevak: ondersteuning bij bewegingsactiviteit									
osba 1628									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E2	3	2	ws	Werkstuk sporten in de omgeving <ul style="list-style-type: none"> • informatie verstrekken over mogelijkheden om te bewegen en te sporten in de eigen regio. • Module sport en bewegen basiskennis taak 1 	400	1		K/ZW 11.1	
E3	3	2	po	Signaleren onveilige situaties LO lokaal + sporttesten omgaan met veiligheid en het voorkomen van blessures. <ul style="list-style-type: none"> • assisteren bij de uitvoering van bewegingsprogramma's. • Module sport en bewegen praktijkkaart B6 • Module sport en bewegen basiskennis taak 5 • Module sport en bewegen basiskennis taak 7 	40	1		K/ZW 11.4 / 11.5	

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB									
Beroepskeuzevak: voeding en bewegen									
vdbw 1913									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1	PO	Puzzeltocht buiten: <ul style="list-style-type: none"> • voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit in de open lucht organiseren en uitvoeren • Dubbelklik VEB7 & VEB8 basiskennis 	120	1		K/D&P 4.3	
E2	3	2	PW/PO	theorie toets/ gerecht bereiden <ul style="list-style-type: none"> • verantwoorde voeding kiezen en verwerken. Informatie kun je vinden in <ul style="list-style-type: none"> • Module dubbelklik VEB basiskennis 1t/m5 • Module dubbelklik VEB Praktijkaart A1 + A3 + B15 	120	1		K/D&P 4.2	
E3	3	2	WS	Een plantaardig voedingsmiddel produceren en verkopen <ul style="list-style-type: none"> • Een productieproces van plantaardige voedingsmiddelen beschrijven (alleen voor kader) • Een plantaardig product produceren (munt: stekken, verzorgen, oogsten) • Een plantaardig product verwerken tot een eindproduct • Het eindproduct verkopen Dit alles is afgedekt met de opdracht Dubbelklik VEB A2 munt	800	1		K/D&P 4.1	

VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB									
Beroepskeuzevak: voorkomen van ongevallen en EHBO									
ehbo 1617									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	4	PO	EHBO praktijkexamen <ul style="list-style-type: none"> • De leerling kan in acute situaties handelen volgens het 5 stappenplan • De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart EHB B6 • De leerling kan stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen. • De leerling kan aan de hand van de ongevalssituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen. Verder kan de leerling de noodzakelijke basishandelingen uitvoeren. • De theorie vind je in Dubbelklik basiskennis EHB5 • De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart EHB B5, EHB B7, EHB B8, EHB B9, EHB B10, EHB B11 	40	1		K/ZW 12.2 t/m 12.4	
E2	3	4	PW	Dubbelklik module Voorkomen van ongevallen en EHBO <ul style="list-style-type: none"> • De leerling beheerst de theorie van het assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie • De theorie vind je in Dubbelklik basiskennis EHB2 en EHB4. • De leerling kan de functie van enkele weefsels en organen uitleggen • De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaart EHBA1, EHBA2, EHBA3, en EHBA4 en 	80	1		K/ZW 12.1 t/m 12.5	
E3	3	4	PO	Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie. <ul style="list-style-type: none"> • Hulpverleners bij sportdag • Praktijk verbandleer • De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaarten EHB B7, EHB B8, EHB B9, EHB B16. 	40	1		K/ZW 12.1 + 12.5	

ECONOMIE EN ONDERNEMEN

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB**Profielvak 1: Commercieel**

com 1701

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	1	WS	Kennismaking met commerciële beroepen De retailformule herkennen en toepassen Commercieel H1 + H2 Praktische opdracht H1 + H2	300	1	week 49	P/EO/1.1.1 P/EO/1.1.2 P/EO/1.1.3
E2	3	2	PO	Producten kennen Prijs berekenen Commercieel H3 + H4 Praktijkopdracht H3 + H4	300	1	Week 12	P/EO/1.1.5 P/EO/1.1.6 P/EO/1.1.7

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB									
Profielvak 3: Logistiek									
log 1703									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	2	PW	Kennismaken met logistiek; Soorten magazijnen; Veilig werken; Interne transportmiddelen; Ontvangst goederen; Opslag goederen: Boek: Logistiek H1 & H2 (1 x 40min) Manco-, breuk- en teveellijst; goederen verwerken; opslag; derving; maatregelen ter voorkoming Boek: logistiek H3 & H4 (1 x 40min)	80 min	1		P/EO/3.1.1 P/EO/3.1.2 P/EO/3.1.3 P/EO/3.1.4	
E2	3	2-4	PO PO	Goederen ontvangst Met simulatieprogramma Virtualskills lab het warehouse onderdeel goederenontvangst. Toetsvorm: Virtualskillslab Warehouse Game! Onderdeel goederen ontvangen Goederen opslaan Met simulatieprogramma Virtualskills lab het warehouse onderdeel goederen opslaan Toetsvorm: Virtualskillslab Warehouse Game! Onderdeel goederen opslaan.	2 x 40min	1	Afhebben voor Week 22	P/EO/3.1.1 P/EO/3.1.3 P/EO/3.1.2	

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB								
Profielvak 4: Administratie								
adm 1704								
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
1	2	3	4	5	6	7	8	9
E1	3	1 2	PO	Een bedrijf, wat is dat? Een bedrijf starten of overnemen De organisatie van een bedrijf Administratie H1 + H2 + H3 Praktijkopdracht Administratie 1	300 min	1	week 48	P/EO/4.1.1 P/EO/4.1.2 P/EO/4.1.3 P/EO/4.1.5
E2	3	2 3	PO	Formulierenstroom Prijsberekeningen Omzet, Inkoop, Kortingen, BTW, afronden Administratie H4 + H5 Praktijkopdracht Administratie 2	600 min	1	week 23	P/EO/4.2.1 P/EO/4.2.2 P/EO/4.2.3

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB									
Beroepskeuzevak: Marketing									
mark 1714									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	3	PO	Beoordelen van een bestaande Retail formule aan de hand van marketinginstrumenten. Beoordelen op het gebied van doelgroep, assortiment en marktpositie Marketing H1, H2 & H3 Onderzoek opstellen en uitvoeren: voorbereiden Onderzoek uitvoeren: verzamelen, verwerken en rapporteren van gegevens. Resultaten presenteren op een muurkrant Marketing praktijkopdracht K1.1	800 min	1	Week 50	EO/K/1.1.1 EO/K/1.1.2 EO/K/1.1.3 EO/K/1.1.4	
E2	3	3	PO	Maken van een mini-marketingplan, aan de hand van de marketinginstrumenten, om een bestaande bedrijfsformule te verbeteren Marketing H4 & H5 Onderzoek opstellen en uitvoeren: -SWOT-analyse maken -verbeter voorstellen formuleren t.a.v. doelgroep, assortiment en marktpositie Marketing praktijkopdracht K1.2	480 min	1	Week 22	EO/K/1.2.1 EO/K/1.2.2	

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB									
Beroepskeuzevak: Distributie									
dist 1716									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	3	PO	Goederen ontvangen, opslaan, verplaatsen (replenishment), goederen verzamelen, verpakken en verzendklaar maken Distributie H1-2 Praktijkopdracht 1 Distributie	300 min	1	Week 14	K/EO/3.1.1 K/EO/3.1.2 K/EO/3.1.3 K/EO/3.1.4	
E2	3	4	PO	Verschillende hulpmiddelen en vervoersmiddelen herkennen en toepassen, met vervoersdocumenten werken, leveringsvoorwaarden toepassen, functies en soorten magazijnen herkennen en benoemen, wet en regelgeving toepassen Distributie H3 Praktijkopdracht 3 Distributie	300 min	1	Week 22	K/EO/3.1.5 K/EO/3.1.6 K/EO/3.1.7 K/EO/3.1.8 K/EO/3.1.9 K/EO/3.1.10 K/EO/3.1.11	

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB									
Beroepskeuzevak: Presentatie & styling									
prst 1718									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	3	PO	Presenteren, Huisstijl Kleurenleer en typografie Ontwerpen logo, flyer en homepage website H1 en H2	50	1	Week 10	K/EO/7.1.1 K/EO/7.1.2 K/EO/7.1.5 K/EO/7.1.6 K/EO/7.1.9	

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB								
Beroepskeuzevak: Officemanagement								
								offm 1715
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	3	PO	Communicatie verzorgen m.b.v. sociale media, bijeenkomsten organiseren en agenda's beheren Officemanagement H1-3 Praktijkopdracht 1 Officemanagement	300 min	1	Week 14	K/EO/2.1.1 K/EO/2.1.2 K/EO/2.1.3
E2	3	4	PO	Frontoffice werkzaamheden, communicatie verzorgen, telefoongesprekken, klanten ontvangen, bezoekers ontvangen, materiaalbeheer en -uitgifte verzorgen Officemanagement H7 Praktijkopdracht 3 Officemanagement	300 min	1	Week 22	K/EO/2.2.1 K/EO/2.2.2 K/EO/2.2.3 K/EO/2.2.4

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB								
Beroepskeuzevak: internationale handel								
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	3	PO	Kennismaking met Internationale handel Nederland, Europa en de rest van de wereld. Export Internationale handel H1 Kennismaking met Internationale handel; moodboard Praktijkopdracht 1 Internationale handel	300 min	1	Week 12	K/EO/9.1.1 K/EO/9.1.2 K/EO/9.1.3
E2	3	4	PO	Ondernemen en Internationaal handelen Duurzaamheid, toekomstbestendigheid, Internationale handel en keurmerken. Internationale handel H3 Ondernemen en Internationaal handelen Maatschappelijk ondernemen; keurmerken Praktijkopdracht 3 Internationale handel	300 min	1	Week 22	K/EO/9.2.1 K/EO/9.2.2 K/EO/9.2.3

VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN BB								
Beroepskeuzevak: Ondernemen								
ondn 1709								
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	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
E2	3	2	WS	Een marketingplan maken: Het doel van de onderneming noemen; de markt beoordelen; Een marketingmix ontwerpen en toepassen; Inkoop- en verkoopbeleid toepassen Een investeringsplan; financieringsplan; Exploitatiebegroting en haalbaarheidsplan maken	120 min	1	Week 46	K/EO/5.2 K/EO/5.3
E3	3	2	PO PR/MO	Het ondernemingsplan uitvoeren: Het verkopen van artikelen online of live, bijhouden financiële administratie en voorraadbeheer. het resultatenoverzicht presenteren en de uitvoering	240 min	1	Week 3	K/EO/5.4.1 K/EO/5.4.2 K/EO/5.4.3

GODSDIENST

VAK: GODSDIENST BB									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
1	3	1	WS	<p>Wat is levensbeschouwing?</p> <p>Leerlingen kennen het verschil tussen gewone vragen en levensvragen. Zij interviewen 3 familieleden en / of vrienden over levensvragen. Daarnaast geeft de leerling ook zelf antwoord op de gekozen levensvragen.</p> <p>De antwoorden worden in een werkstuk verwerkt. Leerlingen snappen dat iedereen persoonlijke antwoorden geeft op levensvragen.</p> <p>De docent verstrekt de opdracht tijdens de eerste les van het jaar. Tijdens de les is er ruimte aan het werkstuk te werken.</p>	90	1	10-10-2022		
2	3	1	PW	<p>Jodendom</p> <p>Wereldgodsdiensten: hoe geloven mensen en waarin?</p> <p>Proefwerk over het jodendom. Leerlingen leren hoofdstuk 2 van het lesboek en de in de les uitgedeelde werkbladen.</p>	35	1			
3	3	2	VS	<p>Christendom: kerken</p> <p>Leerlingen maken een kort verslag in Word van een bezoek aan een kerk. Dit bezoek leggen zij af als huiswerk.</p> <p>Door middel van 5 foto's tonen zij aan te snappen of zij een Rooms-katholieke kerk of een Protestantse kerk hebben bezocht. Relevante theorie is te vinden in het lesboek (hoofdstuk 3) en op uitgedeelde werkbladen. Hiermee wordt, voorafgaand aan het bezoek, ook geoefend in de les.</p>	90	1	01-03-2022		
4	3	3	PW	<p>Christendom</p> <p>Wereldgodsdiensten: hoe geloven mensen en waarin?</p> <p>Proefwerk over het jodendom. Leerlingen leren hoofdstuk 3 van het lesboek en de in de les uitgedeelde werkbladen.</p>	35	1			
5	3	4	VS	<p>Islam: heilige steden</p> <p>Leerlingen maken in tweetallen een (reis)folder waarin zij uitleg geven over de betekenis van de steden Mekka, Medina en Jeruzalem voor moslims. De leerlingen werken tijdens de les aan deze opdracht.</p>	90	1	01-06-2023		
6	3	4	PW	<p>Islam</p> <p>Wereldgodsdiensten: hoe geloven mensen en waarin?</p> <p>Proefwerk over het jodendom. Leerlingen leren hoofdstuk 4 van het lesboek en de in de les uitgedeelde werkbladen.</p>	35	1			
E1 + E2 + E3 + E4 + E5 + E6 : 6 = eindcijfer									

HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB**Profielvak: Gastheerschap**

ghs 1801

E-nr	Lj	Per	Toetsvorm	Inhoud	Tijd	Weging	Eindterm
1	3	2	PO	Boek: HBR p1 Gastheerschap Kennis van: <ul style="list-style-type: none"> • De horecabranche met haar producten en diensten • Product- en warenkennis • Marketingmix • Reserveringen • Mastiek en mise-en-place maken • Tafels indekken • Menuleer • Kostprijs en offerte • Hygiënisch, veilig en verantwoord werken • Arboret en ergonomie • EHBO • Bedrijfshygiëne & sociale hygiëne Opdracht: <ul style="list-style-type: none"> • Warenkennis • Mise-en-place • Serveren Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Poleren • Tafel indekken • Warenkennis en gereedschappen herkennen • Serveren van dranken • Met dienblad lopen 	200 min.	1	P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving P/HBR/1.1.1 assisteren bij het vormgeven aan en realiseren van bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules P/HBR/1.1.3 bedrijfstypen en bedrijfsformules herkennen P/HBR/1.1.5 administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren P/HBR/1.1.6 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten P/HBR/1.1.7 offertes vergelijken en opstellen P/HBR/1.1.8 assisteren bij het opzetten en verrichten van promotionele activiteiten P/HBR/1.1.10 de marketingmix gebruiken, de marketinginstrumenten toepassen P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten P/HBR/1.2.1 gasten ontvangen P/HBR/1.2.2 gasten plaatsen P/HBR/1.2.3 vertrek van gasten begeleiden P/HBR/1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten P/HBR/1.2.5 een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/ de formule van het bedrijf P/HBR/1.2.6 een menu- en drankenkaart maken P/HBR/1.2.7 bestellingen opnemen P/HBR/1.2.8 draag- en serveermethoden uitvoeren P/HBR/1.2.9 debarrasseren

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB
Vervolg profielvak: Gastheerschap

ghs 1801

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	We ging	Eindterm
				Boek: HBR p1 Gastheerschap H1. Hoe werkt de horeca? H2. Voordat de gasten komen H3. Achter de bar H4. Wat verkoop ik? H7. Hygiëne, ergonomie en veiligheid in het restaurant			P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden P/HBR/1.3.1 apparatuur, gereedschap en machines in de accommodatie(s) gastenruimtes schoonmaken en onderhouden P/HBR/1.3.2 mastiek maken, service-gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken P/HBR/1.4.1 het bedrijfsconcept/ de formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen P/HBR/1.4.2 dranken, enkelvoudige gerechten en snacks bereiden en serveren P/HBR/1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB							
Profielvak: De bakkerij							bakk 1802
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Eindterm
1	3	1	PO	Boek: HBR p2 Bakkerij Kennis van: H3. Grondstoffen <ul style="list-style-type: none"> • Wegen en meten • Graan, meel en bloem • Water • Gist • Roomboter en margarine • Suiker en zout • Eieren Product: <ul style="list-style-type: none"> • brood wit zacht puntje Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Grondstoffen afwegen • Deeg bereiden • Deeg verwerken • Product verzorging • Hygiëne • Efficiënt werken Boek: HBR p2 Bakkerij H3.Grondstoffen H4. Het bereiden van een brooddeeg	200 min.	1	P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen P/HBR/2.1.2 assortiment beheren P/HBR/2.1.3 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren P/HBR/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten P/HBR/2.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten P/HBR/2.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken P/HBR/2.2.5 bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren P/HBR/2.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB								
Vervolg profielvak: De bakkerij								
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Eindterm	
2	3	3	PO	Boek: HBR. p2 Bakkerij Kennis van: H7. banket bakkerij <ul style="list-style-type: none"> • Boterdegen • Beslag • Korstdeeg • Technieken in de bakkerij • Afwerken, garneren en decoreren • Machines, apparaten en gereedschappen Product: <ul style="list-style-type: none"> • Gevulde koek. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Deeg bereiden • Deeg uitrollen • Uitsteken • Vulling bereiden • Spuitzak gebruiken • Productverzorging • Hygiëne • Efficiënt werken Boek: HBR p2 Bakkerij H3. Grondstoffen H7. De banketbakkerij	200 min.	1	P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen P/HBR/2.1.2 assortiment beheren P/HBR/2.1.3 productie van bakkerijproducten plannen en organiseren P/HBR/2.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten P/HBR/2.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van bakkerijproducten P/HBR/2.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures P/HBR/2.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken P/HBR/2.2.4 bakkerijtussenproducten en bakkerijeindproducten vervaardigen en verwerken P/HBR/2.2.5 bakkerijproducten afwerken, decoreren en presenteren P/HBR/2.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB

Profielvak: De keuken

keu 1803

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Eindterm
1	3	1	PO	<p>Boek: HBR p3 Keuken Kennis van:</p> <p>H2. Hygiëne in de keuken</p> <ul style="list-style-type: none"> • Persoonlijke hygiëne • Levensmiddelen hygiëne • Bedrijfshygiëne <p>H3. HACCP in de keuken</p> <ul style="list-style-type: none"> • HACCP • Het ontvangen van grondstoffen • Het opslaan van grondstoffen • HACCP-regels tijdens de bereiding • Afval <p>H6 Ken je gereedschap!</p> <ul style="list-style-type: none"> • De verschillende soorten materialen • Apparatuur • Gereedschappen • Pannenset • Schoonmaken van apparatuur en gereedschappen <p>Opdracht: Groentesoep (warenkennis en gereedschapskennis alleen overhoren, paar keer per jaar)</p> <p>Vaardigheden:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Productherkenning • Gereedschap herkenning • Hygiënisch en volgens HACCP werken • Schoonmaak + snijtechnieken (brunoise en julienne) • Veilig omgaan met materialen • Doorgeven en presenteren van product (juiste temperatuur, hoeveelheid en op smaak) <p>Boek: HBR p3 Keuken: H2. Hygiene in de keuken, H3. Haccp in de keuken, H4. Mise-en-place in de koude keuken</p>	200 min.	1	<p>P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten</p> <p>P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</p> <p>P/HBR/3.1.2 het assortiment beheren</p> <p>P/HBR/3.1.3 productie van horecaproducten plannen en organiseren</p> <p>P/HBR/3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</p> <p>P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid</p> <p>P/HBR/3.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten</p> <p>P/HBR/3.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</p> <p>P/HBR/3.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken</p> <p>P/HBR/3.2.4 tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken</p> <p>P/HBR/3.2.5 gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren</p> <p>P/HBR/3.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</p>

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB							
Vervolg profielvak: De keuken							keu 1803
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Eindterm
2	3	3	PO	Boek: HBR p3 Keuken Kennis van: H4. Mise-en-place in de koude keuken <ul style="list-style-type: none"> • Schoonmaken • Opdelen • Koud voorbereiden • Salades, koude sauzen en dressings • Zoete sauzen en koude nagerechten H5. Bereidingstechnieken <ul style="list-style-type: none"> • Warme voorbereidingstechnieken • Bouillons, bindtechnieken, soepen • Conveniencebereidingen • Bereidingstechnieken Product: <ul style="list-style-type: none"> • Tomatensoep • Huzarensalade (zelfgemaakte mayonaise) • Gesauteerde kipfilet Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • werken volgens werkplanning • Schoonmaak + snijtechnieken • Bereidingstechnieken (blancheren, koud binden, pureren, sauteren, dresser) • Doorgeven en dresser van de gerechten. Boek: HBR p3 Keuken H4. Mise-en-place in de koude keuken H5. Bereidingstechnieken	200 min.	1	P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten P/HBR/3.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen P/HBR/3.1.2 het assortiment beheren P/HBR/3.1.3 productie van horecaproducten plannen en organiseren P/HBR/3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid P/HBR/3.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten P/HBR/3.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures P/HBR/3.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken P/HBR/3.2.4 tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken P/HBR/3.2.5 gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren P/HBR/3.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB								
Profielvak: Recreatie								rec 1804
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Eindterm	
1	3	2	PO	Opdracht: <ul style="list-style-type: none"> • Activiteit organiseren • Presentatie geven Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • PowerPointpresentatie • Reservering lezen • Doelgroep bepalen • Rekening houden met seizoen, aantal personen, budget, wensen van de gast • Organiseren van activiteit • Promotiemateriaal ontwikkelen • Samenwerken in teamverband Boek: HBR p4 Recreatie H1. Wat is recreatie? H2. Recreatievormen en bedrijven H3. Recreatiemogelijkheden H4. Gastencontact	200 min.	1	P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten P/HBR/4.1.1 op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen P/HBR/4.1.3. promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen P/HBR/4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden P/HBR/4.1.11. sociale hygiëne signaleren en melden	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB									
Beroepskeuzevak: Patisserie									
1809									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	4	PO	Module/werkblad Patisserie Kennis van: Marsepein <ul style="list-style-type: none"> • Geschiedenis van marsepein • Grondstoffen van marsepein • Marsepein verwerken Product: <ul style="list-style-type: none"> • Marsepein figuur Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Marsepein kleuren • Marsepein vormen • Marsepein conserveren • Hygiëne • Efficiënt werken 	200 min.	1		K/HBR/5.1 K/HBR/5.2	

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

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB									
Beroepskeuzevak: Traiteur									
traï 1811									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	4	PO	Module/werkblad Traiteur Kennis van: <ul style="list-style-type: none"> • Kennis maken met traïterie, fastfood en catering • De werkzaamheden van een traïteur • De producten die je bij een traïteur kunt kopen • De werkzaamheden in een fastfoodbedrijf • De mise-en-place werkzaamheden in een catering- en fastfood bedrijf • De productpresentatie • Trends en ontwikkelingen bij een traïteur Product: <ul style="list-style-type: none"> • Bedenk een afhaalproduct voor de schoolcatering. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Lezen van recepten • Inspelen op de seizoenen • Herkennen en benoemen van ontwikkelingen en trends 	200 min.	1		K/HBR/7.1 K/HBR/7.2	

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

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE BB									
Beroepskeuzevak: Keukenspecialisatie									
kksp 1819									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	4	PO	Module / werkblad Keukenspecialisatie Kennis van: <ul style="list-style-type: none"> • Veiligheid in de keuken • Hygiëne en de hygiëncode • Trends en ontwikkelingen in de horeca Opdracht: <ul style="list-style-type: none"> • Bijdrage leveren aan het koken van een 3 gangen menu voor gasten in het restaurant Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Beoordelen van HACCP, veiligheid en bereiding product • Werken volgens werkplanning, schoonmaak snijtechnieken, en bereidingstechnieken (poleren, pochieren, sauteren, grillen, braiseren) 	200 min.	1		K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	

LOB

Vak: **LOB BB**

		Toetsinformatie				Periode		
Taken	Inhoud	vorm	Tijd in min.	cijfer	weging	jaar	periode	Eindterm
Alle stappen zijn in Qompas gemaakt en besproken met de mentor	Volledigheid, duidelijkheid, eigenheid	verslag	1500	E/V	1	3	1-4	Kerndeel C1 en C2
Er zijn 2 driehoeksgesprekken gevoerd met mentor en de resultaten zijn vastgelegd in het loopbaandossier.								
Alle stappen zijn in Qompas gemaakt en besproken met de mentor	Volledigheid, duidelijkheid, eigenheid	verslag	1500	E	1	4	1-3	Kerndeel C1 en C2
Er zijn 2 driehoeksgesprekken gevoerd met mentor en de resultaten zijn vastgelegd in het loopbaandossier.								
Lob moet voldoende afgesloten zijn.								

LICHAMELIJKE OPVOEDING

VAK: LICHAMELIJKE OPVOEDING BB									
E-nr.	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	1	PO	Spel: doelspel: floorball . 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	Atletiek: hardlopen: diverse trainingvormen oefenen met hartslagmeting en een verslag hiervan maken . 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	K/1 K/2 K/7	
E3	3	2	PO	Turnen: steun, vrij springen en herhaald springen: salto verhoogd vlak 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	Bewegen op muziek: ritme en bewegen: ontwerp een eigen dans . 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	Zelfverdediging: stoeispelen: judo 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	

Vervolg LICHAAMELIJKE OPVOEDING BB

E-nr.	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
E6	3	3	PO	Spel: terugslagspel: badminton . 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	Spel: terugslagspel: volleybal 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/7
E8	3	4	PO	Spel: slag en loopspel, tik- en afgooispeel: slagbal/softbal/kastie 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
HD1	3	4	PO	Actuele bewegingsactiviteiten: sportoriëntatie zomereditie . De leerlingen maken kennis met een aantal (zomer)sporten die niet in het regulier lesprogramma zijn opgenomen. Dit onderdeel wordt met een voldoende of onvoldoende afgesloten. Bij onvoldoende afsluiting zal er een vervangende opdracht moeten worden gemaakt.		Voldoende		K/1 K/2 K/3 K/9
E9	3	4	PO	Atletiek: stoten: kogelstoten . 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/4

Het schoolexamencijfer is het gemiddelde van alle E-cijfers. $SE = (1 \times (E1 + E2 + E3 + E4 + E5 + E6 + E7 + E8 + E10 + E11 + E12 + E13 + E14 + E16)) : 14$
 E9 en E15 moeten worden afgesloten met voldoende.

MAATSCHAPPIJLEER

VAK: MAATSCHAPPIJLEER BB

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	1	PW	Wat is maatschappijleer? Alle paragrafen, de lestekst en de opdrachten uit het boek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn. <ul style="list-style-type: none"> • De maatschappij. • Wat leer je bij maatschappijleer? • Maatschappelijke problemen. • Klimaatverandering, een maatschappelijk probleem. • Wat vind jij? 	35	1		K1; K2; K3; K7
E2	3	2	WS	Jongeren, Relaties en Werk Een werkstuk waarin je het geleerde toepast op jezelf. <ul style="list-style-type: none"> • Hoe word je wie je bent? • Een leven lang leren. • Rolpatronen. • Cultuur. • Jouw mening over een ander. • Met elkaar omgaan. • Over grenzen. • Een leuke baan. • Hoe kom je aan werk? • Met werk kom je verder. • Soms helpt de overheid. 		1	Week 47	K1; K2; K3; K4; K5;
E3	3	2	PW	Pluriforme samenleving Alle paragrafen, de lestekst en de opdrachten uit het boek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn. <ul style="list-style-type: none"> • Veel culturen in een land. • Verhuizen naar een ander land. • Integratie, hoe gaat dat? • Hoe kijk je naar anderen? 	35	1		K1; K2; K3; K4; K7

Vervolg MAATSCHAPPIJLEER BB								
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E4	3	3	PW en PO	<p>Criminaliteit: Alle paragrafen, inclusief de opdrachten in het werkboek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wat is criminaliteit? • Oorzaken van criminaliteit. • Opgepakt... en dan? • Schuldig of onschuldig? • Hoe pakken we criminelen aan? <p>Daarnaast wordt er een praktische opdracht uitgevoerd tijdens de themadag Criminaliteit. Deze themadag worden verschillende workshops gegeven met het thema Criminaliteit. Tijdens de workshops maak je de opdracht voor een cijfer. Dit cijfer telt 30% mee en het cijfer van je proefwerk telt voor 70% mee voor je E4 cijfer.</p>	35	1	Week 5	K1; K2; K3; K6
E5	3	3	PO	<p>Media: Het maken van een praktische opdracht waarin je de leerstof van de thema toepast. Onderwerpen die hierbij horen zijn:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hoe communiceer je? • Verschillende soorten media. • Nieuws. • De invloed van media. • Geld verdienen met media. • Jij en de media, beeldvorming. 		1	Week 16	K1; K2; K3; K7
E6	3	3		<p>Politiek: Alle paragrafen, de lestekst en de opdrachten uit het boek, de begrippenlijst, de samenvattingen en de aantekeningen die in de les gegeven zijn.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Keuzes maken. • Wie heeft de macht? • Op wie ga jij stemmen? • Regering en Tweede Kamer. • Politiek in de buurt. • Politiek over de grenzen. 	35	1		K1; K2; K3; K5; K6

E7a	3	2	PW	Actueel nieuws 3 keer per jaar wordt de kennis van het actuele nieuws getest. Het gemiddelde hiervan (E7a, E7b, E7c) telt als 1 examencijfer.	15	E7a, E7b, E7c gem. 1		K1; K2; K3
E7b	3	3	PW	Actueel nieuws 3 keer per jaar wordt de kennis van het actuele nieuws getest. Het gemiddelde hiervan (E7a, E7b, E7c) telt als 1 examencijfer.	15	E7a, E7b, E7c gem. 1		K1; K2; K3
E7c	3	4	PW	Actueel nieuws 3 keer per jaar wordt de kennis van het actuele nieuws getest. Het gemiddelde hiervan (E7a, E7b, E7c) telt als 1 examencijfer.	15	E7a, E7b, E7c gem. 1		K1; K2; K3
SE = (E1 + E2 + E3 + E4 + E5 + E6 + E7) : 7								
NB. 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

VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT BB**Profielvak: Motorconditie testen**

mct1401

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 1 Motorconditie testen BB Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> • Mechanische opbouw van de brandstofmotor en zijn werking • Het testen van de conditie van de motor • Smeersysteem van de motor, de onderdelen en de werking ervan • Koelsysteem van de motor, de onderdelen en de werking ervan 	45	1		P/MET/1.1 P/MET/1.2 P/MET/1.3
E2	3	1/4	PO	Praktische opdracht: Motorconditie testen. Inhoud: Motor-mechanische delen meten, koelsysteemcontrole en slang vervangen	100	2		P/MET/1.1 P/MET/1.3

VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT BB									
Profielvak: Wielophanging en carrosserie									
wohc1402									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 2 Wielophanging en carrosserie BB Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> - De opbouw van banden, wielen, vering en demping - De constructie van wielophanging, wielstanden en fuseestanden - De carrosserie en het chassis 	45	1		P/MET/2.1 P/MET/2.2 P/MET/2.3	
E2	3	1/4	PO	Praktische opdracht : Wielophanging en Carrosserie Inhoud: Band vervangen, beoordelen en balanceren. Een stuurkogel vervangen en afstellen	100	2		P/MET/2.1 P/MET/2.2	

VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT BB									
Profielvak: Verlichtings- en comfortsystemen									
vlcs1403									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 3 Verlichting en comfortsystemen BB Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> • Serie en parallelschakelingen, meten met de multimeter en de elektrische installatie die gebruikt wordt in voertuigen • Meten in een V4 meting • Verlichtingsystemen van auto's controleren, beoordelen en afstellen • Comfort en veiligheidssystemen controleren en beoordelen -	45	1		P/MET/3.1 P/MET/3.2 P/MET/3.3 P/MET/3.4	
E2	3	1/4	PO	Praktische opdracht: Verlichting en Comfortsystemen Inhoud: Verlichtingsstelsel controleren, meten, repareren en afstellen	100	2		P/MET/3.1 P/MET/3.2	

VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT BB									
Profielvak: Transport									
trns1404									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 4 Transport BB Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> Het laden en lossen van vrachtwagens, zekeren van lading en een laadplan maken Een vrachtwagen technisch te controleren voor de grote rit Rit en routeplanning te maken aan de hand van een professionele routeplanner en vrachtbrieven 	45	1		P/MET/4.1 P/MET/4.2 P/MET/4.3	
E2	3	1/4	PO	Praktische opdracht: Transport Inhoud: Laadplan en routeplanning maken, aan de hand daarvan laden en lossen	100	2		P/MET/4.1 P/MET/4.3	

NASK-1

VAK: NASK-1 BB								
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
1a	3	3	PW	H1 Licht en Beeld Je leert wanneer je voorwerpen kunt zien maar ook hoe schaduwen ontstaan. Je leert tekenen van lichtstralen om op deze manier je gezichtsveld te kunnen bepalen. Je leert tekenen hoe een spiegel en verschillende soorten lenzen een lichtbundel weerkaatsten en hoe een spiegelbeeld wordt gevormd. Je leert hoe het menselijk oog werkt, welke oogafwijkingen er zijn en welke oplossingen daarvoor zijn.	50	1		K7
1b	3	4	PW	H3 Verbranden en verwarmen Je leert temperatuur meten en welke eenheden er zijn voor temperatuur. Je leert wat het verschil is tussen warmte en temperatuur. Je leert welke vormen van warmtetransport er zijn. Je leert hoe je het beste kunt zorgen voor zo min mogelijk warmteverlies door gebruik te maken van de juiste materialen. Je leert welke brandvoorwaarden er nodig zijn voor een verbranding.	50	1		K6
E1 (gemiddelde van E1a + E1b : 2)								

NEDERLANDS

NEDERLANDS BB									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	3/4	PR	Vorbereiden en houden van een presentatie van een gelezen boek (inhoud, hoofdpersonen, tijd enz.). Het laten zien van alle presentatievaardigheden.	10	1	n.v.t.	K1, K8, K7	
2	3	3/4	KLT	Uit een gesproken tekst de benodigde informatie halen.	180	1	n.v.t.	K4	

PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE

VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE BB**Profielvak: Ontwerpen en maken**

ontw 1301

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever datum	Eindterm
E1	3	1 2 3 4	PW	Vorbereiding: Lezen en maken boek Ontwerpen en maken 1 Maken oefentoetsen Ontwerpen en maken 1 Eindtoets Ontwerpen en maken 1	20	1	01-05- 23	P/PIE1.1 P/PIE1.2
E2	3	1 2 3 4	PW	Vorbereiding: Lezen en maken boek Ontwerpen en maken 2 Maken oefentoetsen Ontwerpen en maken 2 Eindtoets Ontwerpen en maken 2	20	1	01-01- 23	P/PIE1.3 P/PIE1.4
E3	3	1 2 3 4	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek Ontwerpen en maken 1 & 2 Eindopdracht Ontwerpen en maken Je leert: -met behulp van CAD een ontwerp voor een product maken zowel 2D als 3D -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	3	01-05- 23	P/PIE1.1 P/PIE1.2

VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE BB									
Profielvak: Bewerken en verbinden van materialen						bevm 1302			
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Vorbereiding: Lezen en maken boek Bewerken en verbinden van materialen 1 Maken oefentoetsen Bewerken en verbinden van materialen 1 Eindtoets Bewerken en verbinden van materialen 1	20	1	23-06-23	P/PIE2.1	
E2	3	1 2 3 4	PW	Vorbereiding: Lezen en maken boek Bewerken en verbinden van materialen 2 Maken oefentoetsen Bewerken en verbinden van materialen 2 Eindtoets Bewerken en verbinden van materialen 2	20	1	23-06-23	P/PIE2.2	
E3	3	1 2 3 4	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek Bewerken en verbinden van materialen 1 & 2 Eindopdracht Bewerken en verbinden - 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 lasssen -onderdelen samenstellen door middel van schroefverbindingen -samengestelde producten controleren kwaliteit van de verbinding, op afwerking en maatvoering	400	3	23-06-23	P/PIE2.1 P/PIE2.2	

VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE BB									
Profielvak: Besturen en automatiseren							baut 1303		
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Besturen en automatiseren 1 Maken oefentoetsen Besturen en automatiseren 1 Eindtoets Besturen en automatiseren 1	20	1	01-01-23	P/PIE3.1 P/PIE3.3	
E2	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Besturen en automatiseren 2 Maken oefentoetsen Besturen en automatiseren 2 - Eindtoets Besturen en automatiseren 2	20	1	01-05-23	P/PIE3.2	
E3	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Besturen en automatiseren 1 & 2 Eindopdracht Besturen en automatiseren Je leert: -besturingscomponenten plaatsen aan de hand van een opstellingstekening -de besturingscomponenten bedraden en aansluiten aan de hand van een bedradingstekening -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	3	01-05-23	P/PIE3.1 P/PIE3.2 P/PIE3.3 P/PIE1.3 P/PIE1.4	

VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE BB									
Profielvak: Installeren en monteren					insm 1304				
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Installeren en monteren 1 Maken oefentoetsen Installeren en monteren 1 Eindtoets Installeren en monteren 1	20	1	01-12-22	P/PIE4.1	
E2	3	1 2 3 4	PW	Voorbereiding: Lezen en maken boek Installeren en monteren 2 Maken oefentoetsen Installeren en monteren 2 Eindtoets Installeren en monteren 2	20	1	01-04-23	P/PIE4.2	
E3	3	1 2 3 4	PO	Voorbereiding: Lezen en maken boek Installeren en monteren 1 & 2 Eindopdracht Installeren en monteren 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	3	01-04-23	P/PIE4.1 P/PIE4.2	

REKENEN

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

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging
E1	3	4	PW	<p>Getallen</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 (< en >); de structuur van en samenhang in getallen; de structuur van het tientalig 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>Verhoudingen</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> <p>Metten en meetkunde</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;</p> <p>en uit het subdomein Meetkunde: namen, schrijfwijze en betekenis van meetkundige figuren en symbolen; het begrip coördinaat.</p>	90 min	1

Vervolg REKENEN BB								
(alleen voor leerlingen die geen wiskunde-examen doen)								
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging		
				<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;</p> <p>rekenen met maten voor lengte, oppervlakte, inhoud en gewicht, temperatuur, tijd en geld, waaronder het omrekenen van maten;</p> <p>berekeningen van en met lengte, omtrek, oppervlakte en inhoud uitvoeren;</p> <p>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>Verbanden</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>Als de leerling een cijfer lager dan 6 behaald, kan de leerling het schoolexamen opnieuw afleggen.</p> <p>Het hoogste cijfer van het herexamen en het eerder afgelegde schoolexamen geldt als het definitieve eindcijfer.</p> <p>Het herexamen wordt afgenomen in leerjaar 4.</p>								

ZORG EN WELZIJN

VAK: ZORG EN WELZIJN BB**Profielvak: Mens en gezondheid**

mgez 1601

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	xxx	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, milieu en dierenwelzijn H. 10 Hygiëne Uitleggen hoe slechte hygiëne de gezondheid kan schaden	35 min	1	XXX	P/ZW/1.1.1 P/ZW/1.1.2 P/ZW/1.2.4 P/ZW/1.3.1 P/ZW/1.3.3
E2	3	xxx	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 voedselallergie/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	XXX	P/ZW/1.1.1 P/ZW/1.1.3 P/ZW/1.1.4 P/ZW/1.2.1 P/ZW/1.2.2 P/ZW/1.2.4 P/ZW/1.2.6 P/ZW/1.3.1 P/ZW/1.3.3 P/ZW/1.3.5

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Vervolg profielvak: Mens en gezondheid									
mgez 1601									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E3	3	xxx	PO	Opdracht: Een eenvoudige maaltijd bereiden en opdienen (of delen ervan) <ul style="list-style-type: none"> • Recepten lezen en gerechten bereiden • Keukengerei correct gebruiken en keukenapparatuur bedienen • Hygiënisch werken • Gasten ontvangen en bedienen (indien mogelijk) (Hoofdstuk 8,9 en 10)	125 min	1	XXX	P/ZW/1.2.2. 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	
E4	3	xxx	WS	Opdracht: <ul style="list-style-type: none"> • Menukaart ontwerpen • Tafel dekken (foto's) 	125 min	1	XXX	P/ZW/1.2.7	

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

VAK: ZORG EN WELZIJN BB**Vervolg profielvak: Mens en omgeving**

momg 1602

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E3	3	xxx	PO	Opdracht: Schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> • onderhoudsvorschriften lezen, interpreteren en ernaar handelen • schoonmaakmiddelen, –apparatuur en -materialen kiezen en gebruiken • werkzaamheden uitvoeren volgens plan • gebruikte materialen schoonmaken en opruimen Textiel verzorgen <ul style="list-style-type: none"> • etiketten lezen, interpreteren en ernaar handelen • was sorteren, een was behandeling uitvoeren • strijken, vouwen en opbergen van de was Baliewerkzaamheden verrichten/Theoretische opdracht <ul style="list-style-type: none"> • de klant ontvangen en begroeten, zich representatief en klantgericht opstellen • een informatief en zakelijk gesprek voeren, taalgebruik afstemmen • een telefoonnotitie maken, boodschap verwerken en afspraak maken • schriftelijk rapporteren • afscheid nemen • theoretische opdracht 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	250 min	1	XXX	P/ZW/2.1 P/ZW/2.2 P/ZW/2.3 P/ZW/2.4 P/ZW/2.5

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: Welzijn kind en jongere									
wzkj 1620									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	WS	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aandacht voor lichamelijke, geestelijke en sociale ontwikkeling • Factoren die de ontwikkeling hebben beïnvloeden worden benoemd • Opvoedingsstijl is benoemd • Het verloop van de zelfredzaamheid beschreven 	125 min	1	xxx	K/ZW/5.1 K/ZW/5.2	
E2	3/4	xxx	PO	<p>Opdracht: 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 reflectie formulier kunnen invullen Gebruik hoofdstuk 6, 7 en 8 voor informatie</p>	125 min	1	xxx	K/ZW/5.3 K/ZW/5.4 K/ZW/5.5	

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: Welzijn volwassenen en ouderen									
wzvo 1625									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	PO/ WS	Bedenk een eenvoudige activiteit die je uitvoert bij een oudere, waarbij je rekening houdt zelfredzaamheid, wensen en mogelijkheden van de oudere (70 +) <ul style="list-style-type: none"> • Je zorgt voor fysieke en sociale veiligheid van de oudere • Overleg met de oudere waar de interesse ligt • Werk de activiteit uit • Bepaal de behoefte en wenselijkheid van hulpmiddelen/materialen, en zit deze in. (bv. Rollator/ rolstoel) • Verwerk de beleving van de oudere en jezelf in het werkstuk Lees en maak hoofdstuk 2, 3, 4 en 6	125 min	1	XXX	K/ZW/8.1 K/ZW/8.2 K/ZW/8.3 K/ZW/8.4	
E2	3/4	xxx	PO	Bedenk met een groep leerlingen een thematisch dagactiviteit voor een groep ouderen, binnen of buiten school.(op locatie) <ul style="list-style-type: none"> • Jullie werken het idee uit binnen een thema • Jullie bespreken met begeleiders het programma • Jullie verzorgen de hulpmiddelen en materialen die jullie nodig hebben voor de activiteit • Jullie organiseren de activiteit en begeleiden de deelnemers • Jullie evalueren de activiteit • Jullie rapporteren aan de begeleiders het verloop van de activiteit met bijzonderheden Lees en maak hoofdstuk 5,7 en 8	125 min	1	XXX	K/ZW/8.3 K/ZW/8.4	

VAK: ZORG EN WELZIJN BB**Beroepskeuzevak: Assisteren in de gezondheidszorg**

aghz 1624

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3/4	xxx	PO	Lezen en maken boek: Assisteren in de gezondheidszorg Opdracht: H. 2 Frontofficewerkzaamheden verrichten in een gesimuleerde praktijk. <ul style="list-style-type: none"> • Vraag aannemen, verhelderende vragen stellen en toetsen of de vraag goed begrepen is • Vraag verwerken door notities te maken en klant te verwijzen • Afspraken inplannen op basis van urgentie en gesimuleerde situatie • In gesimuleerde situatie met emoties van anderen omgaan en juiste omgangsvorm kiezen H. 3 De werkomgeving verzorgen <ul style="list-style-type: none"> • Zorg dragen voor een verzorgde ontvangst en praktijkruimte • De noodzaak van een steriele werkomgeving benoemen H. 4 De klant informeren en adviseren over zorg voor eigen gezondheid en het uitvoeren van een kleine medische handeling <ul style="list-style-type: none"> • Kleine eenvoudige en veelvoorkomende medisch technisch handelingen herkennen en benoemen • Onder verantwoordelijkheid van leidinggevende uitleg geven over kleine eenvoudige medisch-technische handelingen 	125 min	1	XXX	K/ZW/7.1 K/ZW/7.2 K/ZW/7.4
E2	3/4	xxx	PO	Lezen en maken boek: Assisteren in de gezondheidszorg H. 5 en H. 6 In opdracht volgens protocol gegevens verzamelen van de klant over zijn/ haar gezondheid. <ul style="list-style-type: none"> • Volgens protocol de lengte, gewicht en buikomvang meten, BMI berekenen en temperatuur opnemen, bloeddruk meten, bloedsuikerwaarde H. 8 Voorlichting geven over mondverzorging <ul style="list-style-type: none"> • De anatomie van de kiezen benoemen • Veel voorkomende gebitsproblemen herkennen en benoemen • Mond- en gebitsverzorgende hulpmiddelen herkennen en benoemen • Trends in mondverzorging benoemen 	125 min	1	XXX	K/ZW/7.3 K/ZW/7.5

VAK: ZORG EN WELZIJN BB**Beroepskeuzevak: Zorgtechnologie**

tbzw 1629

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3/4	xxx	PO	<p>Technologische hulpmiddelen benoemen en klanten ondersteunen en motiveren bij het gebruik en de keuze van technologische hulpmiddelen</p> <p>Verschillende technologische hulpmiddelen benoemen. De invloed van ICT op technologische hulpmiddelen uitleggen. Klanten ondersteunen en motiveren bij het kiezen en gebruiken van technologische hulpmiddelen. Technologische hulpmiddelen toepassen.</p> <p>Reflecteren op de gevolgen van technologische hulpmiddelen voor de klant en de maatschappij.</p> <p>4 casussen met een voldoende afgerond</p>	125 min	1	XXX	K/ZW/11.1 K/ZW/11.2 K/ZW/11.3 K/ZW/11.4 K/ZW/11.5
E2	3/4	xxx	PO	Eindopdracht met een voldoende afgerond	125 min	1	XXX	K/ZW/11.1 K/ZW/11.2 K/ZW/11.3 K/ZW/11.4 K/ZW/11.5

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: Kennismaken met uiterlijke verzorging									
1623									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/ 4	xxx	PO	Opdracht: Eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant ontvangen en het bezoek afronden een eenvoudige haar- en hoofdhuidbehandeling uitvoeren die past bij het haar en de hoofdhuid van de klant	100 min	1	XXX	K/ZW/1.1 K/ZW/1.2	
E2	3/ 4	xxx	PO	Opdracht: Eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant ontvangen en het bezoek afronden een eenvoudige gezichtsbehandeling uitvoeren die past bij de huid van de klant	100 min	1	XXX	K/ZW/1.1 K/ZW/1.3	
E3	3/ 4	xxx	PO	Opdracht: Eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant ontvangen en het bezoek afronden een eenvoudige handbehandeling uitvoeren die past bij de conditie van de handen van de klant	100 min	1	XXX	K/ZW/1.1 K/ZW/1.4	

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: Haarverzorging									
hrvz 1606									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	PO	Opdracht: Haar- en hoofdhuidbehandelingen uitvoeren bij een klant in de salon Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Klanten ontvangen en installeren. • Hoofdhuid en haar informatie verzamelen, invullen. haardiagnoseformulier, diagnose opstellen en nabespreken klant. • Haar- en hoofdhuidbehandeling (wassen, kneed- klop- en wrijfmassage) uitvoeren op basis van een haardiagnose rekening houdend met de wensen van de klant. • Verzorgende producten aanbrengen. H. 2 Werken in de salon H. 4 Haar en hoofdhuiddiagnose H. 5 Wassen en massage	125 min	1	XXX	K/ZW/2.1 K/ZW/2.2	
E2	3/4	xxx	PO	Opdracht: Haar omvormen Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Volume föhnen met behulp van borstels of krullen met de krultang of stijlen met de stijltang of rollers indraaien H. 2 Werken in de salon H. 7 Omvormtechnieken	125 min	1	XXX	K/ZW/2.1 K/ZW/2.2	

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: Huidverzorging									
hdvz 1607									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	PO	Opdracht: Gezichtsbehandeling uitvoeren bij een klant in de salon Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • Klanten ontvangen en installeren. • Informatie over de huid verzamelen en invullen op een huiddiagnoseformulier, huiddiagnose opstellen en nabespreken met klant. • Huidlagen, huidsoorten, en kenmerken benoemen • Oppervlaktereiniging uitvoeren, dagcrème aanbrengen, passend bij huidsoort verzorgend masker aanbrengen en verwijderen en informatie verstrekken over veel voorkomende verzorgingsproducten 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	125 min	1	XXX	K/ZW/3.1	
E2	3/4	xxx	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"> • Een reinigingsbehandeling met een reinigingsproduct en/of scrub uitvoeren • Een verzorgingsbehandeling met een verzorgingsproduct uitvoeren • Informatie verstrekken over veel voorkomende verzorgingsproducten • De klant vragen of deze tevreden is over de behandeling H. 7 Lichaamsbehandeling	125 min	1	XXX	K/ZW/3.2	

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: De keuken									
keu 1803									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	WS	Lees en maak de onderstaande Hoofdstukken: H. 1 Welkom in de keuken Producten en diensten, assortiment, hygiëne in de keuken, persoonlijke-, levensmiddelen- en bedrijfs- hygiëne H. 2 HACCP in de keuken HACCP voorschriften: voor, tijdens en na de bereiding. Afvalverwerking. H. 5 Ingrediënten, warenkennis van levensmiddelen H. 6 Wanneer doe ik wat? Wegen en meten, berekenen van recepten H. 9 Serveren Omgang met klanten, reserveren, klachtbehandeling, afrekenen	125 min	1	xxx	P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	
E2	3/4	xxx	PO	Opdracht: Gastheerschap Mise en place van een driegangen maaltijd (hoofdstuk 3) Drie (3) gangenmaaltijd bereiden of onderdelen ervan voor een groep gasten, waar het werken met inachtneming van hygiëne, veiligheid en milieu meegenomen wordt. De materialen en producten worden op de juiste manier gebruikt. Het eindproduct ziet er smakelijk en verzorgd uit en is op de juiste wijze geserveerd De keuken wordt op een correcte manier hygiënisch en overzichtelijk achtergelaten.	125 min	1	xxx	P/HBR/3.1 P/HBR/3.2	

VAK: ZORG EN WELZIJN BB									
Beroepskeuzevak: Mode & design									
mode 1712									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	XXX	PO	Opdracht: Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van ontwerpen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • stijlen en trends herkennen, bijvoorbeeld op het gebied van wonen en kleding • beeldaspecten, vormgevingsprincipes en kleurenleer toepassen • research uitvoeren, bijvoorbeeld op grond van een stijl, trend, thema, kleurcombinatie • een stylingmap samenstellen • producten en materialen herkennen en toepassen 	125 min	1	XXX	K/EO/8.1	
E2	3/4	XXX	PW	Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van productietechnieken Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> • technieken toepassen, bijvoorbeeld timmeren, lijmen, naaien, zagen, knippen • apparatuur bedienen, bijvoorbeeld tacker, lockmachine, naaimachine, strijkbout 	125 min	1	XXX	K/EO/8.2	