



**KALSBEEK**  
COLLEGE

2022- 2023

Programma van  
Toetsing en Afsluiting

**leerjaar 3**

kaderberoepsgerichte leerweg  
ALLE VAKKEN

Woerden, september 2022

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

In dit boekwerk staan al je pta-toetsen 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 .....	22
HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE .....	23
LICHAMELIJKE OPVOEDING .....	35
LOB .....	37
MAATSCHAPPIJLEER .....	38
MOBILITEIT EN TRANSPORT.....	41
NASK-1 .....	45
NEDERLANDS .....	46
PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE .....	47
REKENEN.....	51
ZORG EN WELZIJN.....	53

## BOUWEN, WONEN, INTERIEUR

**VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB****Profielvak: bouwproces en bouwvoorbereiding**

bpbv 1201

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
E1	3	1 2 3 4	PW	Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding. Maken oefentoetsen per hoofdstuk. Eindtoets; Bouwproces en -voorbereiding.	20	1	Week 12	K/BWI/1.1 K/BWI/1.2 K/BWI/1.3
E2	3	1 2 3 4	PO	Vorbereiding: 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	Week 25	K/BWI/1.1 K/BWI/1.2 K/BWI/1.3
E3	3	1 2 3 4	PO	Vorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -voorbereiding  Praktijk opdracht Bouwraam uitzetten.  Je leert: - 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

<b>VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB</b>									
<b>Profielvak: 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	<p>Lezen en maken boek Bouwen vanaf de fundering.</p> <p>Maken oefentoetsen per hoofdstuk.</p> <p>Eindtoets; Bouwen vanaf de fundering.</p>	20	1	Week 12	K/BWI/2.1 K/BWI/2.2 K/BWI/2.3	
E2	3	1 2 3 4	PO	<p>Vorbereiding: Lezen en maken boek Bouwen vanaf de fundering.</p> <p>Praktijk opdracht. Metselen eindopdracht.</p> <p>Je leert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-metselwerk voorbereiden</li> <li>-een werkplek inrichten</li> <li>-maatvoeren en stellen</li> <li>-basistechnieken metselen toepassen</li> <li>-rollagen maken</li> <li>-voegwerk in de meest</li> <li>-gangbare typen maken</li> <li>-beëindigingen correct maken</li> </ul>	200	2	Week 25	K/BWI/2.1 K/BWI/2.2 K/BWI/2.3	
E3	3	1 2 3 4	PO	<p>Vorbereiding: Lezen en maken boek Bouwproces en -vorbereiding</p> <p>Praktijk opdracht; Bekisting stellen.</p> <p>Je leert:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- bekistingsconstructies toepassen voor een strokenfundering.</li> </ul>	200	2	Week 25	K/BWI/2.1 K/BWI/2.2 K/BWI/2.3	

VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB									
Profielvak: hout- en meubelverbindingen									
hmvb 1203									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	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 20	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	

<b>VAK: BOUWEN, WONEN, INTERIEUR KB</b>									
<b>Profielvak: design en decoratie</b>									
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 en 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 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	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 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 KB****Profielvak: organiseren van een activiteit voor een opdrachtgever**

oaog 1915

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
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"> <li>• Facilitaire werkzaamheden uitvoeren.</li> <li>• Dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak 4</li> <li>• dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak5</li> <li>• dubbelklik Basiskennis Hotel taak 2</li> <li>• draaiboek invullen (draaiboek op Teams)</li> <li>• Hospitality</li> </ul>	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"> <li>• Facilitaire werkzaamheden uitvoeren.</li> <li>• Dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak 4</li> <li>• dubbelklik Basiskennis vakantiepark taak5</li> <li>• dubbelklik Basiskennis Hotel taak</li> <li>• draaiboek invullen (draaiboek op Teams)</li> <li>• Hospitality</li> </ul>	160	1		P/D&P/1.1 t/m 1.3

<b>VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB</b>									
<b>Profielvak: een product maken en verbeteren</b>									
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"> <li>• De theorie vind je in Dubbelklik praktijkkaarten VKP3 (Visio 2D)</li> <li>• De praktijkopdracht vind je in Dubbelklik praktijkkaart HTL B3</li> </ul> Telefoonhoesje (SketchUp 3D) <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sketchup handleiding/filmpjes</li> </ul>	80	1		P/D&P/3.1.2 3.1.3	

<b>VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT BB</b>									
<b>Profielvak: multimediale producten maken</b>									
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"> <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		P/D&P/4.1 + 4.2	

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

<b>VAK: DIENSTVERLENING, PRODUCTEN EN SPORT KB</b>									
<b>Beroepskeuzevak: ondersteuning bij bewegingsactiviteit</b>									
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"> <li>• informatie verstrekken over mogelijkheden om te bewegen en te sporten in de eigen regio.</li> <li>• Module sport en bewegen basiskennis taak 1</li> </ul>	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"> <li>• assisteren bij de uitvoering van bewegingsprogramma's.</li> <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> </ul>	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"> <li>• voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit in de open lucht organiseren en uitvoeren</li> <li>• Dubbelklik VEB7 &amp; VEB8 basiskennis</li> </ul>	120	1		K/D&P 4.3	
E2	3	2	PW/PO	theorie toets/ gerecht bereiden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verantwoorde voeding kiezen en verwerken.</li> </ul> Informatie kun je vinden in <ul style="list-style-type: none"> <li>• Module dubbelklik VEB basiskennis 1t/m5</li> <li>• Module dubbelklik VEB Praktijkaart A1 + A3 + B15</li> </ul>	120	1		K/D&P 4.2	
E3	3	2	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> 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"> <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		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"> <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 en</li> </ul>	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"> <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		K/ZW 12.1 + 12.5

## ECONOMIE EN ONDERNEMEN

**VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB****Profielvak: 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



<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>									
<b>Profielvak: logistiek</b>									
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 Virtuaalskills lab het warehouse onderdeel goederenontvangst. Toetsvorm: Virtuaalskillslab Warehous Game! Onderdeel goederen ontvangen, goederen opslaan Met simulatieprogramma Virtuaalskills lab het warehouse onderdeel goederen opslaan Toetsvorm: Virtuaalskillslab Warehous 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	

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>									
<b>Profielvak: administratie</b>									
adm 1704									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
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 offerte	600 min	1	week 23	P/EO/4.2.1 P/EO/4.2.2 P/EO/4.2.3	

**VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB****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 KB								
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 KB								
Beroepskeuzevak: officemanagement								
ofmm 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

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>									
<b>Beroepskeuzevak: ondernemen</b>									
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; liquiditeitsbegroting 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	

<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	
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	

<b>VAK: ECONOMIE EN ONDERNEMEN KB</b>								
<b>Beroepskeuzevak: internationale handel</b>								
								ihan 1720
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 14	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

## GODSDIENST

VAK: GODSDIENST KB									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm	
1	3	1	WS	<p><b>Wat is levensbeschouwing?</b></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>	100	1	16-10-2021		
2	3	1	PW	<p><b>Jodendom</b></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>	50	1			
3	3	2	VS	<p><b>Christendom: kerken</b></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>	50	1	26-02-2022		
4	3	3	PW	<p><b>Christendom</b></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>	50	1			
5	3	4	VS	<p><b>Islam: heilige steden</b></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>	100	1	10-06-2022		
6	3	4	PW	<p><b>Islam</b></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>	50	1			

## HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE

**VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB****Profielvak: gastheerschap**

ghs 1801

E-nr	Lj	Per	Toetsvorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inl. datum	Eindterm
1	3	2	PO	Boek: HBR p1 Gastheerschap <b>Kennis van:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De horecabranche met haar producten en diensten</li> <li>• Product- en warenkennis</li> <li>• Marketingmix</li> <li>• Reserveringen</li> <li>• Mastiek en mise-en- place maken</li> <li>• Tafels indekken</li> <li>• Menuleer</li> <li>• Kostprijs en offerte</li> <li>• Hygiënisch, veilig en verantwoord werken</li> <li>• Arbowet en ergonomie</li> <li>• EHBO</li> <li>• Bedrijfshygiëne &amp; sociale hygiëne</li> </ul> <b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Warenkennis</li> <li>• Mise-en-place</li> <li>• Serveren</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Poleren</li> <li>• Tafel indekken</li> <li>• Warenkennis en gereedschappen herkennen</li> <li>• Serveren van dranken</li> <li>• Met dienblad lopen</li> </ul>	200 min	2		<b>P/HBR/1.1 een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving</b> 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 <b>P/HBR/1.2 een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en verzorging van de gasten</b> 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 <b>P/HBR/1.3 een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden</b>

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Vervolg profielvak: gastheerschap									
ghs 1801									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	We-ging	Inl. datum	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/1.3.1 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 <b>P/HBR/1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken</b> 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 KB									
Profielvak: de bakkerij									
bakk 1802									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	1	PO	Boek: HBR p2 Bakkerij <b>Kennis van:</b> 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> <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		<b>P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten</b> 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  <b>P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten</b> 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	

<b>VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB</b>								
<b>Vervolg profielvak: de bakkerij</b>							bakk 1802	
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
2	3	3	PO	Boek: HBR. p2 Bakkerij <b>Kennis van:</b> 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> <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		<b>P/HBR/2.1 een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten</b> 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  <b>P/HBR/2.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten</b> 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 KB

## Profielvak: de keuken

keu 1803

E-nr	Lj	Per	Toets vorm	Inhoud	Tijd	We-ging	Inl. datum	Eindterm
1	3	1	PO	Boek: HBR p3 Keuken <b>Kennis van:</b> 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> <b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Groentesoep (warenkennis en gereedschapkennis, alleen overhoren paar keer per jaar)</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		<b>P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten</b> 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  <b>P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid</b> 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 KB								
Vervolg profielvak: de keuken								
keu 1803								
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	We-ging	Inl. datum	Eindterm
2	3	3	PO	Boek: HBR p3 Keuken <b>Kennis van:</b> 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> <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		<b>P/HBR/3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten</b> 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  <b>P/HBR/3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid</b> 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 KB									
Profielvak: recreatie									
rec 1804									
E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inl. datum	Eindterm	
1	3	2	PO	<p><b>Opdracht:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Activiteit organiseren</li> <li>• Presentatie geven</li> </ul> <p><b>Vaardigheden:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• PowerPointpresentatie</li> <li>• Reservering lezen</li> <li>• Doelgroep bepalen</li> <li>• Rekening houden met seizoen, aantal personen, budget, wensen van de gast</li> <li>• Organiseren van activiteit</li> <li>• Promotiemateriaal ontwikkelen</li> <li>• Samenwerken in teamverband</li> </ul> <p>Boek: HBR p4 Recreatie</p> <p>H1. Wat is recreatie?</p> <p>H2. Recreatievormen en bedrijven</p> <p>H3. Recreatiemogelijkheden</p> <p>H4. Gastencontact</p>	200 min.	2		<p><b>P/HBR/4.1 een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten</b></p> <p>P/HBR/4.1.1 op (specifieke) belangstelling voor recreatie en ontspanningsmogelijkheden voor gasten inspelen</p> <p>P/HBR/4.1.3. promotionele activiteiten uitvoeren en deze mee helpen ontwikkelen</p> <p>P/HBR/4.1.4. recreatiemogelijkheden voor gasten organiseren, regelen en begeleiden</p> <p>P/HBR/4.1.11. sociale hygiëne signaleren en melden</p>	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: patisserie									
pati 1809									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	4	PO	Module/werkblad Patisserie <b>Kennis van:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Marsepein</li> <li>• Geschiedenis van marsepein</li> <li>• Grondstoffen van marsepein</li> <li>• Marsepein verwerken</li> </ul> <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>	200 min.	2		K/HBR/5.1 K/HBR/5.2	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
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  <b>Kennis van:</b>  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> <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>	200 min.	2		K/HBR/6.1 K/HBR/6.2	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: traiteur									
traai 1811									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	4	PO	Module/werkblad Traiteur  <b>Kennis van:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis maken met traiterie, fastfood en catering</li> <li>• De werkzaamheden van een traiteur</li> <li>• De producten die je bij een traiteur kunt kopen</li> <li>• De werkzaamheden in een fastfoodbedrijf</li> <li>• De mise-en-place werkzaamheden in een catering- en fastfood bedrijf</li> <li>• De productpresentatie</li> <li>• Trends en ontwikkelingen bij een traiteur</li> </ul> <b>Product:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bedenk een afhaalproduct voor de schoolcatering.</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>	200 min.	2			K/HBR/7.1 K/HBR/7.2



VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: brood- en banketspecialisatie									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	bbasp 1818
1	3	3	PO	Module/werkblad Brood- en banketspecialiteiten  <b>Kennis van:</b>  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> <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 K/HBR/2.2	

VAK: HORECA BAKKERIJ EN RECREATIE KB									
Beroepskeuzevak: keukenspecialisatie									
kksp 1819									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
1	3	4	PO	Module / werkblad Keukenspecialisatie <b>Kennis van:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veiligheid in de keuken</li> <li>• Hygiëne en de hygiëncode</li> <li>• Trends en ontwikkelingen in de horeca</li> </ul> <b>Opdracht:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bijdrage leveren aan het koken van een 3 gangen menu voor gasten in het restaurant</li> </ul> <b>Vaardigheden:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Beoordelen van HACCP, veiligheid en bereiding product</li> <li>• werken volgens werkplanning, schoonmaak snijtechnieken, en bereidingstechnieken (poleren, pocheren, sauteren, grillen, braiseren).</li> </ul>	200 min.	2		K/HBR/3.1 K/HBR/3.2	

## 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: <a href="#">floorball</a> . 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: <a href="#">diverse trainingsvormen oefenen met hartslagmeting en een verslag hiervan maken</a> . 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	<b>Turnen:</b> steun, vrij springen en herhaald springen: <a href="#">salto verhoogd vlak</a> 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: <a href="#">ontwerp een eigen dans</a> . 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: <a href="#">judo</a> 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: <a href="#">badminton</a> . 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>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/7

Vervolg LICHAAMELIJKE OPVOEDING KB									
E-nr.	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E8	3	4	PO	<p><b>Spel:</b> slag en loopspel, tik- en afgooispiel: <a href="#">slagbal/softbal/kastie</a></p> <p>Cijfer wordt bepaald door: inzet, inzicht, techniek, tactiek, samenwerken en kennis van de regels.</p> <p>Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.</p>		1		K/1 K/2 K/3 K/4	
HD1	3	4	PO	<p><b>Actuele bewegingsactiviteiten:</b> <a href="#">sportoriëntatie zomereditie</a>.</p> <p>De leerlingen maken kennis met een aantal (zomer)sporten die niet in het regulier lesprogramma zijn opgenomen.</p> <p>Dit onderdeel wordt met een voldoende of onvoldoende afgesloten. Bij onvoldoende afsluiting zal er een vervangende opdracht moeten worden gemaakt.</p>		Voldoende		K/1 K/2 K/3 K/9	
E9	3	4	PO	<p><b>Atletiek:</b> stoten: <a href="#">kogelstoten</a>.</p> <p>Cijfer wordt bepaald door: inzet, techniek (uitvoering) en afstand.</p> <p>Daarnaast heeft de leerling oog voor veiligheid en voert regelende taken uit.</p>		1		K/1 K/2 K/3 K/4	

## LOB

Vak: **LOB KB**

		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.								
<b>Lob moet voldoende afgesloten zijn.</b>								

## MAATSCHAPPIJLEER

**VAK: MAATSCHAPPIJLEER KB**

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3	1	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>• Met wie ben je verbonden?</li> <li>• Kernbegrippen bij maatschappijleer.</li> <li>• Hoe word je wie je bent?</li> <li>• Een leven lang leren.</li> <li>• Wat is normaal?</li> <li>• Bij welke groep hoor je?</li> <li>• Waarom werken we?</li> <li>• Met werk kom je verder.</li> </ul>		1	Week 42	K1; K2; K3; K4; K5
E2	3	2	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>• Integratie.</li> <li>• Nederland is veranderd.</li> </ul>	35	1		K1; K2; K3; K4; K7
E3	3	2	PO	<b>Media</b> Het maken van een praktische opdracht waarin je de leerstof van het thema toepast. Onderwerpen die hierbij horen zijn: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Communicatie.</li> <li>• Verschillende soorten media.</li> <li>• Nieuws.</li> <li>• De invloed van de media.</li> <li>• Geld verdienen met de media.</li> <li>• Jij en de media.</li> </ul>		1	Week 51	K1; K2; K3; K7

Vervolg MAATSCHAPPIJLEER KB									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E4	3	3	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>• Welke partij past bij jou?</li> <li>• De regering regeert,</li> <li>• Het parlement controleert.</li> <li>• De parlementaire democratie.</li> <li>• Gemeente en provincie.</li> </ul>	35	1		K1; K2; K3; K5; K6	
E5	3	3	PO	<b>Nederland en de wereld.</b> Leerlingen kiezen een maatschappelijk probleem en maken daarover in samenwerking met klasgenoten een praktische opdracht. Deze praktische opdracht over het onderwerp wordt becijferd. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Globalisering.</li> <li>• Problemen zonder grenzen.</li> <li>• Landen zonder democratie.</li> <li>• VN en Europese Unie.</li> <li>• Eigen baas of samenwerken?</li> </ul>		1	Week 14	K1; K2; K3; K6	
E6	3	4	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>• Oorzaken van criminaliteit.</li> <li>• Opgepakt ... en dan?</li> <li>• De rechtszaak.</li> <li>• Preventie of repressie.</li> </ul> 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 E3 cijfer.	35	1	Week 21	K1; K2; K3; K6	

<b>Vervolg MAATSCHAPPIJLEER KB</b>									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E7a	3	2	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	E7a, E7b, E7c gem. 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	E7a, E7b, E7c gem. 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	E7a, E7b, E7c gem. 1		K1; K2; K3	
<b>SE = (E1 + E2 + E3 + E4 + E5 + E6 + E7) : 7</b>									
<b>NB. Cijfer E7 = (E7a + E7b + E7c) : 3</b>									
<b>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.</b>									



## MOBILITEIT EN TRANSPORT

VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB									
Profielvak: motorconditie testen									
mct 1401									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 1 Motorconditie testen KB  Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mechanische opbouw van de brandstofmotor en zijn werking</li> <li>• Het testen van de conditie van de motor</li> <li>• Smeersysteem van de motor, de onderdelen en de werking ervan</li> <li>• Koelsysteem van de motor, de onderdelen en de werking ervan</li> </ul>	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	

<b>VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB</b>									
<b>Profielvak: wielophanging en carrosserie</b>									
wohc 1402									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 2 Wielophanging en carrosserie KB  Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> <li>• De opbouw van banden, wielen, vering en demping</li> <li>• De constructie van wielophanging, wielstanden en fuseestanden</li> <li>• De carrosserie en het chassis</li> </ul>	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	

<b>VAK: MOBILITEIT EN TRANSPORT KB</b>									
<b>Profielvak: verlichtings- en comfortsystemen</b>									
vlcs 1403									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 3 Verlichting en comfortsystemen KB  Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Serie, parallel- en relaischakelingen, meten met de multimeter en de elektrische installatie die gebruikt wordt in voertuigen</li> <li>• Verlichtingsystemen van auto's controleren, beoordelen en afstellen</li> <li>• Comfort en veiligheidssystemen controleren en beoordelen</li> <li>• Ruitenwisherinstallatie, temperatuur en ventilatieregeling en veiligheidssystemen controleren</li> <li>• Meten in een V4 meting</li> </ul>	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 KB****Profielvak: transport**

trns 1404

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm
E1	3	1/4	PW	Eindtoets profielmodule 4 Transport KB  Je leert over: <ul style="list-style-type: none"> <li>Het laden en lossen van vrachtwagens, zekeren van lading en een laadplan maken</li> <li>Een vrachtwagen technisch te controleren voor de grote rit</li> <li>Rit en routeplanning te maken aan de hand van een professionele routeplanner en vrachtbrieven</li> </ul>	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 KB**

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleve rdatu m	Eindterm
1a	3	2	WS	<p><b>H6 Het Weer</b>  <b>Temperatuur, wind &amp; luchtdruk, wolken &amp; neerslag, donder &amp; bliksem en klimaat in verandering.</b>            Voor het maken van dit werkstuk kun je op verschillende manieren jouw informatie verwerven. Je bestudeert het hoofdstuk, je raadpleegt internet, boeken, tijdschriften. Je volgt een week lang de weerberichten of je doet een week lang metingen van de luchtdruk en de luchtvochtigheid.. Mooie plaatjes of foto's zijn een meerwaarde en dragen bij aan een uitleg. Naast de <b>verplichte onderdelen</b> bevat jouw verslag ook <b>keuzeonderwerpen</b>. <b>Het werkstuk wordt digitaal ingeleverd tijdens een lesuur natuurkunde in week 8.</b></p>		1	Week 8 2023	K1 K2 K12
1b	3	3	PW	<p><b>H1 Licht en Beeld</b>  <b>Licht &amp; schaduw, spiegels, lenzen, ogen &amp; brillen en licht &amp; kleur.</b>            Je leert eigenschappen van licht, hoe je kleuren kan zien, hoe schaduwen ontstaan en je leert het bepalen van je gezichtsveld door onder andere het tekenen van lichtstralen en randstralen. Je leert hoe een spiegel licht weerkaatst en hoe verschillende soorten lenzen een lichtbundel verandert. Je leert een spiegelbeeld te tekenen met constructiestralen. Je leert de werking van het menselijk oog en hoe je bij een oogafwijking beter kunt zien door middel van correctie met bolle of holle lenzen.</p>	50	1		K3 K7
1c	3	4	PW	<p><b>H4 Stoffen en Straling</b>  <b>Straling, kernstraling, radioactief verval, veiligheid en toepassingen.</b>            Je leert welke soorten straling er zijn en wat hun eigenschappen zijn. Je leert dat de straling van radioactieve stoffen ontstaat binnen in het atoom. Je leert dat kernstraling schade kan veroorzaken in atomen en moleculen. Je leert wat radioactief verval inhoudt en je leert rekenen met halveringstijden. Je leert welke risico's er zijn bij het werken van straling en hoe je deze zo klein mogelijk moet houden. Je leert hoe er nuttig gebruik gemaakt wordt van straling.</p>	50	1		K1 K10 K11
<b>E1 (gemiddelde van E1a + E1b + E1c : 3)</b>								

## NEDERLANDS

VAK: NEDERLANDS KB									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	3	PR	Voorbereiden en houden van een presentatie van een gelezen boek (inhoud, hoofdpersonen, tijd enz.). Het laten zien van alle presentatievaardigheden. <b>Woordenboek niet toegestaan.</b>	10	1	n.v.t.	K1, K8, K7	
E2	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 KB****Profielvak: ontwerpen en maken**

ontw 1301

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	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

<b>VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB</b>									
<b>Profielvak: bewerken en verbinden van materialen</b>									
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 lassen -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	



<b>VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB</b>									
<b>Profielvak: besturen en automatiseren</b>									
baut 1303									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Vorbereiding: 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	Vorbereiding: 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	Vorbereiding: 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	

<b>VAK: PRODUCEREN, INSTALLEREN EN ENERGIE KB</b>									
<b>Profielvak: installeren en monteren</b>									
insm 1304									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inleverdatum	Eindterm	
E1	3	1 2 3 4	PW	Vorbereiding: 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	Vorbereiding: 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	Vorbereiding: 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 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 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><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> <p><b>Metten en meetkunde</b></p> <p>De leerling kent uit het subdomein Metten: 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 minuten	1

## Vervolg REKENEN KB

(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><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;</p> <p>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.</b></p> <p><b>Het hoogste cijfer van het herexamen en het eerder afgelegde schoolexamen geldt als het definitieve eindcijfer.</b></p> <p><b>Het herexamen wordt afgenomen in leerjaar 4.</b></p>						

## ZORG EN WELZIJN

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****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 en 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/1.2.1 P/ZW/1.2.4 P/ZW/1.3.2 P/ZW/1.3.4
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 Opdielen Een aantrekkelijk en gezonde maaltijd kunnen samenstellen, geschikt voor de doelgroep en het seizoen	35 min	1	XXX	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 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 hiervan <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 (indien mogelijk)</li> </ul> (hoofdstuk 8,9 10)	125 min	1	XXX	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
E4	3	xxx	WS	Opdracht: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Menukaart ontwerpen, rekening houdend met de schijf van vijf, rekening houdend met diverse voedingsgewoonte</li> </ul> Tafel dekken (foto's)	125 min	1	XXX	P/ZW/1.2.7 P/ZW/1.3.2

<b>VAK: ZORG EN WELZIJN KB</b>									
<b>Profielvak: mens en omgeving</b>									
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 voorschriften betreffende onderhoud en schoonmaak uitleggen en plannen 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 samenstellingsetiketten en behandelsetiketten lezen en uitleggen H. 4 Balie, representatie en communicatie 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 verschillende vormen van zakelijk rapporteren toepassen H. 6 Hulpmiddelen, technologie en veiligheid informatie en advies 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 inventariseren voor welke doelgroep en functie de ruimte wordt gebruikt volgens afspraak een ruimte inrichten en gebruiksklaar maken inrichting afstemmen op wensen en behoeften gebruiker	35 min	1	XXX	P/ZW/2.3.7 P/ZW/2.4 P/ZW/2.5	

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****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"> <li>• onderhoudsvorschriften 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/theoretische opdracht <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> <li>• theoretische opdracht</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	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 KB**

**Beroepskeuzevak: voorkomen van ongevallen en EHBO** ehbo 1617

E-nr	Lj	Per	Toets-vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever-datum	Eindterm
<b>Boek: K12 voorkomen van ongevallen en EHBO</b>								
E1	3/4	xxx	PO	Kunnen handelen volgens het 5 stappenplan <ul style="list-style-type: none"> <li>• Let op gevaar</li> <li>• Ga na wat er is gebeurd en wat het slachtoffer mankeert</li> <li>• Slachtoffer geruiststellen</li> <li>• Zorg voor professionele hulp</li> <li>• Het slachtoffer helpen op de plaats waar hij ligt of zit</li> </ul> Stoornissen in het bewustzijn/ademhaling signaleren en hulp inschakelen Stoornissen herkennen waarbij een AED ingezet moet worden. Patiënt in Stabiele zijligging leggen en vitale functie controleren Lezen en maken - Hoofdstuk 2 Hoofdstuk 3 Hoofdstuk 4	125 min	1	xxx	K/ZW/12.1 K/ZW/12.2 K/ZW/12.3 K/ZW/12.4 K/ZW/12.5.1 K/ZW/12.5.3
E2	3/4	xxx	PO	Aan de hand van de ongevalssituatie en de verschijnselen letsel herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aanbrengen wonddrukverband bij een ernstige bloeding, druk uit oefenen door wonddrukverband</li> <li>• Brandwond kunnen herkennen en indelen en de juiste zorg verlenen</li> <li>• Een kneuzing, verstuing herkennen en verzorgen</li> </ul> Lezen en maken - Hoofdstuk 2 Hoofdstuk 4 Hoofdstuk 5	125 min	1	xxx	K/ZW/12.5

**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	3-4	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"> <li>• Aandacht voor lichamelijke, geestelijke en sociale ontwikkeling</li> <li>• Factoren die de ontwikkeling hebben beïnvloeden worden benoemd</li> <li>• Opvoedingsstijl is benoemd</li> <li>• Het verloop van de zelfredzaamheid beschreven</li> </ul>	125 min	1	xxx	K/ZW/5.1 K/ZW/5.2
E2	3-4	xxx	PO	<p><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 verslag verzorgen voor leidinggevend en/of ouders. 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 KB****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"> <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> Lees en maak hoofdstuk 2, 3, 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"> <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 rapporteren aan de begeleiders het verloop van de activiteit met bijzonderheden</li> <li>• Jullie evalueren de activiteit en meldt eventuele verbeterpunten</li> </ul> Lees en maak hoofdstuk 5, 7 en 8	125 min	1	XXX	K/ZW/8.3 K/ZW/8.4

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****Beroepskeuzevak: assisteren in de gezondheidszorg**

aghz 1624

E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm
E1	3/4	xxx	P0	<p>Lezen en maken boek: Assisteren in de gezondheidszorg</p> <p>Opdracht:</p> <p>H. 2</p> <p>Frontofficewerkzaamheden verrichten in een gesimuleerde praktijk.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vraag aannemen, verhelderende vragen stellen en toetsen of de vraag goed begrepen is</li> <li>• Vraag verwerken door notities te maken en klant te verwijzen</li> <li>• Afspraken inplannen op basis van urgentie en gesimuleerde situatie</li> <li>• In gesimuleerde situatie met emoties van anderen omgaan en juiste omgangsvorm kiezen</li> </ul> <p>H. 3</p> <p>De werkomgeving verzorgen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zorg dragen voor een verzorgde ontvangst en praktijkruimte</li> <li>• De noodzaak van een steriele werkomgeving benoemen</li> </ul> <p>H. 4</p> <p>De klant informeren en adviseren over zorg voor eigen gezondheid en het uitvoeren van een kleine medische handeling</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kleine eenvoudige en veelvoorkomende medisch technisch handelingen herkennen en benoemen</li> <li>• Onder verantwoordelijkheid van leidinggevende uitleg geven over kleine eenvoudige medisch-technische handelingen</li> </ul>	125 min	1	XXX	K/ZW/7.1 K/ZW/7.2 K/ZW/7.4
E2	3/4	xxx	PO	<p>Lezen en maken boek: Assisteren in de gezondheidszorg</p> <p>H. 5 H. 6</p> <p>In opdracht volgens protocol gegevens verzamelen van de klant over zijn/ haar gezondheid.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Volgens protocol de lengte, gewicht en buikomvang meten, BMI berekenen en temperatuur opnemen, bloeddruk meten, bloedsuikervwaarde.</li> </ul> <p>H. 8</p> <p>Voorlichting geven over mondverzorging</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De anatomie van de kiezen benoemen</li> <li>• Veel voorkomende gebitsproblemen herkennen en benoemen</li> <li>• Mond- en gebitsverzorgende hulpmiddelen herkennen en benoemen</li> <li>• Trends in mondverzorging benoemen</li> </ul>	125 min	1	XXX	K/ZW/7.3 K/ZW/7.5

VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Beroepskeuzevak: kennismaken met uiterlijke verzorging									
kmuv 1623									
E-nr	Lj	Per	Toets- s- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	PO	Opdracht:  Eenvoudige hand, haar- en 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 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	XXX	K/ZW/1.1  K/ZW/1.2	
E2	3/4	xxx	PO	Opdracht:  Eenvoudige hand, haar- en 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	XXX	K/ZW/1.1  K/ZW/1.3	
E3	3/4	xxx	PO	Opdracht:  Eenvoudige hand, haar- en 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 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	XXX	K/ZW/1.1  K/ZW/1.4	

<b>VAK: ZORG EN WELZIJN KB</b>									
<b>Beroepskeuzevak: haarverzorging</b>									
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"> <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- klop- en wrijfmassage) uitvoeren op basis van een haardiagnose rekening houdend met de wensen van de klant.</li> <li>• Verzorgende producten aanbrenen.</li> </ul> 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"> <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	125 min	1	XXX	K/ZW/2.1 K/ZW/2.2	

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****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"> <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	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"> <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	125 min	1	XXX	K/ZW/3.2

**VAK: ZORG EN WELZIJN KB****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 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>	125 min	1	xxx	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2
E2	3-4	xxx	PO	Opdracht: Gastheerschap <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en place van een driegang 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.	125 min	1	xxx	K/HBR/3.1 K/HBR/3.2



<b>VAK: ZORG EN WELZIJN KB</b>									
<b>Beroepskeuzevak: Mode &amp; Design</b>									
mode 1712									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3	1/2	PO	Opdracht: Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van ontwerpen. Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• stijlen en trends herkennen, bijvoorbeeld op het gebied van wonen en kleding</li> <li>• beeldaspecten, vormgevingsprincipes en kleurenleer toepassen</li> <li>• research uitvoeren, bijvoorbeeld op grond van een stijl, trend, thema, kleurcombinatie</li> <li>• een stylingmap samenstellen</li> <li>• producten en materialen herkennen en toepassen</li> </ul>	100 min	1	XXX	K/EO/8.1	
E2	3	1/2	PO	Werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van productietechnieken Vaardigheden: <ul style="list-style-type: none"> <li>• technieken toepassen, bijvoorbeeld timmeren, lijmen, naaien, zagen, knippen</li> </ul> apparatuur bedienen, bijvoorbeeld tacker, lockmachine, naaimachine, strijkbout	100 min	1	XXX	K/EO/8.2	

VAK: ZORG EN WELZIJN KB									
Beroepskeuzevak: zorgtechnologie									
tbzw 1629									
E-nr	Lj	Per	Toets- vorm	Inhoud	Tijd	Weging	Inlever- datum	Eindterm	
E1	3/4	xxx	P0	<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	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eindopdracht met een voldoende afgerond</li> </ul>	125 min	1	XXX	K/ZW/11.1 K/ZW/11.2 K/ZW/11.3 K/ZW/11.4 K/ZW/11.5	