

# Compaen VMBO Beroepsgericht BB/KB



## Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



## Zorg & Welzijn (Z&W)



## Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



## Schooljaar 2020-2021

Compaen VMBO  
Nieuwendamstraat 6  
1507 JE Zaandam  
telefoon: 075 612 63 03

# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	<b>3</b>
<b>Profiel Bouwen Wonen en Interieur (BWI)</b>	<b>4</b>
1. <i>Bouwen vanaf de fundering</i>	4
2. <i>Bouwproces en –voorbereiding</i>	4
3. <i>Design en decoratie</i>	4
4. <i>Hout- en meubelverbinding</i>	4
<b>Arrangementen Bouwen Wonen en Interieur (BWI)</b>	<b>5</b>
<b>Profiel Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)</b>	<b>8</b>
1. <i>Gastheerschap</i>	8
2. <i>Bakkerij</i>	8
3. <i>Keuken</i>	8
4. <i>Recreatie</i>	8
<b>Arrangementen Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)</b>	<b>9</b>
<b>Profiel Zorg &amp; Welzijn (Z&amp;W)</b>	<b>11</b>
1. <i>Mens en activiteit</i>	11
2. <i>Mens en gezondheid</i>	11
3. <i>Mens en omgeving</i>	11
4. <i>Mens en zorg</i>	11
<b>Arrangementen Zorg en Welzijn (Z&amp;W)</b>	<b>12</b>
<b>Vrije keuzevakken</b>	<b>14</b>
1. <i>Interieurontwerp en interieurdesign</i>	15
2. <i>Robotica</i>	15
3. <i>Ondernemen</i>	15
4. <i>Kennismaken met Uiterlijke Verzorging</i>	15
5. <i>Ondersteunen bij sport en bewegingsactiviteiten</i>	16
6. <i>Voorkomen van ongevallen en EHBO</i>	16
7. <i>De bijzondere keuken</i>	16
8. <i>Evenementen</i>	16

# Inleiding



Voor je ligt de brochure “keuzevakken Compaen vmbo”.  
Het beroepsgerichte examenprogramma bestaat uit:

1. een profiel
2. een arrangement (bestaande uit drie keuzevakken)
3. een vrij keuzevak

Voor Basis Beroepsgericht (BB) en Kader Beroepsgericht (KB) bestaat ieder profiel uit vier vastgestelde profieldelen. Gedurende leerjaar 3 en 4 volgen de leerlingen 7 uur in de week lessen van het gekozen profiel.  
Compaen biedt de volgende profielen aan:

- Bouwen, Wonen en Interieur (BWI);
- Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR);
- Zorg en Welzijn (Z&W).

Bij elk profiel horen verschillende arrangementen, die bestaan uit elk 3 vakken.  
Naast het arrangement kiest de leerling nog één vrij keuzevak.

In de volgende hoofdstukken worden de drie profielen beschreven en er wordt uitleg gegeven over de bijbehorende arrangementen en de vrije keuzevakken.

Je kiest dus als volgt:

Stap 1: Welke profiel? (BWI, HBR of Z&W)

Stap 2: Welk arrangement? (arrangement 1, 2 of eventueel 3)

Stap 3: Welk vrij keuzevak (staat er bij de uitleg van de arrangement bovenaan vrij keuzevak? Dan mag je zelf een vrij keuzevak kiezen).

# Profiel Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



## 1. Bouwen vanaf de fundering

Hoe bouw je je eigen huis? Je begint natuurlijk met de fundering. Daarop komt een muur die je ook gaat maken. Net als thuis wil je het warm hebben, dus ook de juiste isolatie komt aan bod. Kortom een leuke module waarin je leert hoe je eigen huis in elkaar steekt!

## 2. Bouwproces en –voorbereiding

In de praktijkruimte ga je het hele bouwproces en de voorbereiding hierop nabootsen. Je begint natuurlijk met te bedenken wat je wil gaan bouwen. Dan maak je een plan van aanpak, je maakt berekeningen van de kosten en bekijkt wat je allemaal nodig hebt. Je leert het allemaal.

## 3. Design en decoratie

Design staat voor ontwerp(en). Je gaat in deze module dus iets ontwerpen. Bijvoorbeeld een staande lamp of een hanglamp. Met jouw ontwerp-tekening ga je aan de gang. Je werkstuk ga je ook decoreren. Ga je het werkstuk graveren, schilderen of misschien wel beplakken met door jou geprinte stickers? Creativiteit is hierbij natuurlijk wel belangrijk.

## 4. Hout- en meubelverbinding

Hoe maak je een stoel of tafel? Welke verbinding is het sterkst? Dat zijn vragen die je aan jezelf moet stellen tijdens de module hout- en meubelverbindingen. Je leert omgaan met elektrisch gereedschap. Hoe werkt een frees, decoupeerzaag en de draaibank? Maar voordat je iets gaat maken, ga je in een CAD-programma eerst een tekening maken. Dit kun je zelfs doen in 3D.

## Arrangementen

### Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



Naast het profiel kies je ook een arrangement. Dit is een drietal vakken die bij elkaar horen. Je mag alleen een arrangement kiezen die binnen het gekozen profiel valt. Bij BWI kun je kiezen uit drie arrangementen.

#### Arrangement BWI 1

<b>Vrij keuzevak</b>	
<b>Bouwkundig onderhoud, renovatie en transformatie</b>	<p>Je leert hoe je onderhoud moet uitvoeren aan een bestaande woning. Je leert het werk voor te bereiden en uit te voeren. Met behulp van een 2D- of 3D-tekenprogramma maak je werktekeningen van het uit te voeren werk.</p> <p>Het herstellen of veranderen van plafondconstructies, wandafwerking en kozijnen en ramen behoren ook tot dit vak. Wil jij je allround specialiseren, dan is dit vak een mooie aanvulling op het reguliere programma van bouwen, wonen en interieur.</p>
<b>Wonen en kantoortechnologie</b>	<p>Hier leer je alles over de technische installaties binnen een kantooromgeving. Denk hierbij aan lichtsakelaars, computeraansluitingen, maar ook aan domotica. Domotica wil zeggen dat er via een computer schakelingen worden gemaakt, waardoor bijvoorbeeld bij een kantoor om elf uur 's-avonds alle lichten uitgaan. Je gaat met behulp van een smartphone verlichting en/of centrale verwarming bedienen!</p>
<b>Meubelmaken</b>	<p>Bij meubelmaken kun je denken aan het bouwen van meubilair, zoals stoelen, kasten en tafels en ook opbergsystemen. Vind jij het leuk om iets te maken voor je slaap- of woonkamer dan is dit een leuk keuzedeel! Voordat je aan het maken van meubilair kunt beginnen, moet je jouw ontwerp uittekenen. Daarvoor leer je op de juiste manier 2D- en 3D-tekeningen te maken. Ook leer je hoe je een offerte en een werkplanning moet maken. Dan ga je zelfstandig aan de gang en maak je bijvoorbeeld een stoel of kast.</p>

## Arrangement BWI 2

<b>Vrij keuzevak</b>	
<b>Installeren en monteren</b>	<p>Wil je later verder in de elektro-of installatietechniek, dan is dit een nuttig keuzevak!</p> <p>Je gaat leren hoe je een wasbak, toilet of wasmachine moet aansluiten. Maar ook hoe je slaapkamerverlichting werkt en welke draden je moet gebruiken. Fouten opzoeken in een sanitaire en een elektrische installatie hoort er ook bij evenals het maken van installatietekeningen in een 2D-/3D- CAD-programma.</p>
<b>Meubelmaken</b>	<p>Bij meubelmaken kun je denken aan het bouwen van meubilair, zoals stoelen, kasten en tafels en ook opbergsystemen.</p> <p>Vind jij het leuk om iets te maken voor je slaap- of woonkamer dan is dit een leuk keuzedeel! Voordat je aan het maken van meubilair kunt beginnen, moet je jouw ontwerp uittekenen. Daarvoor leer je op de juiste manier 2D- en 3D- tekeningen te maken. Ook leer je hoe je een offerte en een werkplanning moet maken. Dan ga je zelfstandig aan de gang en maak je bijvoorbeeld een stoel of kast.</p>
<b>Besturen en automatiseren</b>	<p>Je gaat in dit keuzedeel in een praktijksimulatie besturingen en automatiseringssystemen aanleggen. Hoe programmeer ik een relais en hoe laat ik dit programma uitvoeren? Ook het uitvoeren van metingen en controles komen aan bod. Het besturingselement moet natuurlijk wel goed werken.</p>

## Arrangement BWI 3

<b>Vrij keuzevak</b>	<b>Let op! Hier kan de leerling niet kiezen voor keuzevak Ondersteunen bij sport- en bewegingsactiviteiten en/of EHBO (deze keuzevakken zijn onderdeel van dit arrangement). Er moet dus gekozen worden voor één van de zes andere vrije keuzevakken.</b>
<b>Ondersteunen bij sport en bewegingsactiviteiten</b>	Je organiseert en voert sport- en bewegingsactiviteiten uit voor en met groepen. Je krijgt les in het geven van uitleg en het voordoen van sportactiviteiten aan een groep. Je gaat assisteren bij trainings- of oefenprogramma's. Mensen adviseren over het voorkomen van blessures, komt daarbij ook aan de orde.
<b>Voorkomen van ongevallen en EHBO</b>	Je krijgt EHBO-lessen en je assisteert bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie. In de lessen die je volgt, kom je ook meer te weten over het menselijk lichaam. Kennis van de functie van organen en weefsels, waardoor je een stoornis in de vitale lichaamsfuncties leert herkennen, hoort daar ook bij.
<b>Geüniformeerde beroepen en veiligheid</b>	Bij Beveiliging en veiligheid krijg je les in het assisteren bij een ontruimingsoefening (lezen van vluchtplan, bedienen van brandblusapparatuur en het begeleiden bij een ontruimingsoefening). Je gaat ook assisteren bij het toezichthouden op verkeer en voetgangers bij evenementen en leert omgaan met agressief gedrag en lastige situaties. Omdat goede communicatie en enige kennis van het menselijk gedrag hierbij erg belangrijk zijn, komt bij dit keuzevak psychologie aan bod.

# Profiel Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



## 1. Gastheerschap

Je gaat in een echte praktijkomgeving, het lesrestaurant van Compaen, de juiste service verlenen en advies geven aan de verschillende typen gasten. Je gaat alles voorbereiden en de tafels opdekken. Je neemt bestellingen op en serveert de gerechten die in de keuken zijn bereid. Je gaat ook achter de bar aan de slag, want je moet natuurlijk wel weten hoe je met de professionele koffiemachine een echte cappuccino kunt bereiden of hoe je een lekkere cocktail kunt maken.

## 2. Bakkerij

In onze bakkerij werk je aan brood, koek, gebak en andere heerlijkheden. Vooral trends en nieuwe ontwikkelingen komen in de bakkerij aan bod. Je gaat de productie van bakkerijproducten plannen en organiseren, maar ook chocolade, marsepein en taart zullen de revue passeren. Je leert met behulp van recepten o.a. de lekkerste taarten en gebak te vervaardigen. Eigenschappen zoals creatief zijn en weten wat lekkere combinaties zijn heb je echt wel nodig.

## 3. Keuken

In de keuken krijg je met de fijne kneepjes van het vak te maken. Gerechten worden volgens de laatste trends bereid en naar het lesrestaurant doorgegeven. Je gaat koken zoals de sterrenkoks op tv. Je werkt daarbij met verse groenten, kruiden, vis en vlees. Je leert omgaan met moderne apparatuur, gereedschappen en machines. Uiteraard houd je met je werk rekening met alle hygiëneregels.

## 4. Recreatie

Je leert in deze module een bijdrage te leveren aan het opzetten en begeleiden van recreatieve activiteiten zoals muziekevenementen of animatie-activiteiten op campings en pretparken. Je helpt ook bij promotie- en cateringactiviteiten en bij het opstellen van offertes. Kortom je gaat leuke activiteiten bedenken, organiseren en zelf uitvoeren.



# Arrangementen

## Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



Naast het profiel kies je ook een arrangement. Dit is een drietal vakken die bij elkaar horen. Je mag alleen een arrangement kiezen die binnen het gekozen profiel valt. Bij HBR kun je kiezen uit twee arrangementen.

### Arrangement HBR 1

<b>Evenementen</b>	De recreatiesector groeit nog elk jaar. In dit keuzevak ga leren om te je assisteren bij evenementen en helpen bij het organiseren ervan. Je leert bijvoorbeeld hoe je een planning en een draaiboek moet maken. Verder ben je actief betrokken bij de uitvoering van een evenement.
<b>Gastheerspecialisatie</b>	Goed gastheerschap begint met het onder de knie krijgen/hebben van basisvaardigheden als de tafel opdekken en gerechten uitserveren. Je leert aan tafel handelingen verrichten als vis fileren en flamberen. Je doet kennis op over wijn en andere drankjes en leert ook om lekkere cocktails te maken. Ook leer je hoe je een goede espresso, latte macchiato of een cappuccino kunt bereiden.
<b>Keukenspecialisatie</b>	Als je koken leuk vindt, kun je nu de fijne kneepjes van het koksvak leren. Luxe gerechten worden volgens de laatste trends bereid. Je krijgt kennis van specifieke grondstoffen en ingrediënten. Je leert omgaan met apparatuur, gereedschappen en machines. Je leert goede smaakcombinaties maken en de gerechten op een goede manier te presenteren.
<b>Brood- en banketspecialisatie</b>	Dit is geschikt voor leerlingen die 'Heel Holland bakt' stiekem best wel een leuk programma vinden. Trendy broodjes, koeken en andere brood- en banketspecialiteiten komen aan bod. Je maakt taarten, gebak en klein brood, en maakt en leert werken met verschillende soorten deeg.

## Arrangement 2 HBR 2

<b>Vrij keuzevak</b>	
<b>Gastheerspecialisatie</b>	Goed gastheerschap begint met het onder de knie krijgen/hebben van basisvaardigheden als de tafel opdekken en gerechten uitserveren. Je leert aan tafel handelingen verrichten als vis fileren en flamberen. Je doet kennis op over wijn en andere drankjes en leert ook om lekkere cocktails te maken. Ook leer je hoe je een goede espresso, latte macchiato of een cappuccino kunt bereiden.
<b>Keukenspecialisatie</b>	Als je koken leuk vindt, kun je nu de fijne kneepjes van het koksvak leren. Luxe gerechten worden volgens de laatste trends bereid. Je krijgt kennis van specifieke grondstoffen en ingrediënten. Je leert omgaan met apparatuur, gereedschappen en machines. Je leert goede smaakcombinaties maken en de gerechten op een goede manier te presenteren.
<b>Brood- en banketspecialisatie</b>	Dit is geschikt voor leerlingen die <i>'Heel Holland bakt'</i> stiekem best wel een leuk programma vinden. Trendy broodjes, koeken en andere brood- en banketspecialiteiten komen aan bod. Je maakt taarten, gebak en klein brood, en maakt en leert werken met verschillende soorten deeg.

# Profiel Zorg & Welzijn (Z&W)



## 1. Mens en activiteit

Bij deze module gaat het om het kunnen organiseren van diverse activiteiten voor personen en groepen van alle leeftijden. Je leert een (re)creatieve activiteit voor te bereiden en uit te voeren. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het organiseren van een sportdag voor een basisschool of het verzorgen van een lunch voor een buurthuis.

## 2. Mens en gezondheid

Wat is gezonde voeding en wat is een gezonde leefstijl? Je zoekt en geeft hierover informatie. In de praktijk leer je een (gezonde) maaltijd te bereiden en te serveren. Je moet dan wel weten hoe je een recept moet lezen, hoe je hygiënisch werkt in de keuken en hoe je apparatuur in de keuken gebruikt.

## 3. Mens en omgeving

Voor jezelf is het in alle omstandigheden van belang om zo goed mogelijk voor de dag te komen. Het is dan ook handig en nuttig om te weten hoe je jezelf goed kunt presenteren en hoe je gesprekken kunt voeren (zowel zakelijk als privé). Je houdt je ook bezig met de zorg voor een verzorgde, schone en veilige leef- en werkomgeving. Hiervoor doe je kennis op over schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden en textielverzorging.

## 4. Mens en zorg

Bij Mens en zorg krijg je te maken met eenvoudige verzorgende en ondersteunende handelingen. Je maakt kennis met de moderne technologie in de zorg. Je leert mensen te ondersteunen bij hun persoonlijke verzorging en leert eenvoudige EHBO-technieken toe te passen. Je krijgt informatie over veel voorkomende ziekten, waarbij je ook leert hoe je moet toezien op medicijnen.

## Arrangementen Zorg en Welzijn (Z&W)



Naast het profiel kies je ook een arrangement. Dit is een drietal vakken die bij elkaar horen. Je mag alleen een arrangement kiezen die binnen het gekozen profiel valt. Bij Z&W kun je kiezen uit twee arrangementen.

Arrangement Z&W 1	
<b>Vrij keuzevak</b>	
<b>Welzijn kind en jongere</b>	Is werken in de kindzorg, kinderopvang of jeugdzorg iets voor jou? Welzijn kind en jongere is een keuzevak met vele kanten, want je krijgt les in de ontwikkeling van kinderen, de opvoeding en het assisteren bij allerlei dagelijkse activiteiten. Je verzorgt bijvoorbeeld een maaltijd, helpt bij de opvoeding en je organiseert een (re)creatieve activiteit voor kinderen en jongeren.
<b>Welzijn volwassenen en ouderen</b>	Als je later een beroep in de zorg wilt gaan uitoefenen, is het keuzevak volwassenen en ouderen voor jou geschikt. Je leert hoe je volwassenen en ouderen (met en zonder beperking) kunt ondersteunen bij de algemene dagelijkse activiteiten en begeleiden bij de keuze voor een passende dagbesteding. Je leert activiteiten organiseren en de cliënt begeleiden bij de dagelijkse verzorging en bij activiteiten.
<b>Assisteren in de gezondheidszorg</b>	Aan de slag als doktersassistent, tandartsassistent of apothekersassistent? Dat leer je tijdens dit vak. Je leert op een professionele manier met patiënten omgaan, je leert voorlichting en advies te geven. Ook leer je eenvoudige medische handelingen uit te voeren, zoals het meten van de bloeddruk. Ook kom je veel te weten over veelvoorkomende (kinder)ziekten, medicijnen, het gebit en zorgtechnologie.

## Arrangementement Z&W 2

<b>Vrij keuzevak</b>	
<b>Haarverzorging</b>	<p>De meeste mensen willen dat hun haar goed zit. Er zijn veel verschillende soorten kapsels; kort, lang, gekleurd, krullend, steil. De één heeft dun haar, de ander dik. Tijdens dit vak maak je kennis met de kapsalon. Als kapper bekijk je welke haarsoort de klant heeft. Je leert over vlechttechnieken en het stylen van het haar. Ook leer je hoe je haar wast en hoe je de hoofdhuid masseert. En natuurlijk hoe je met klanten moet omgaan.</p>
<b>Huidverzorging</b>	<p>Wat komt er allemaal bij kijken als je aan het werk bent in de schoonheidssalon? Een schoonheidsspecialiste is dagelijks bezig met het verzorgen van de huid en het lichaam. Je leert hoe je de huid moet reinigen en hoe je een masker aanbrengt. Ook leer je hoe je de klant kunt opmaken. Je leert over huidaandoeningen en ontharen. Ook is het natuurlijk belangrijk dat je weet hoe je hygiënisch en klantvriendelijk werkt.</p>
<b>Hand- en voetverzorging</b>	<p>In dit keuzevak ga je dieper in op hand- en voetverzorging. Je oefent vaardigheden die je nodig hebt om een verzorgende hand/voet- en nagelbehandeling uit te kunnen voeren. Vaardigheden die hierbij aan de orde komen zijn; het maken van een behandelplan, het verzorgen van de nagelriemen, het behandelen van nagelproblemen en het reinigen en verzorgen van de huid van hand en voet. Naast het oefenen van vaardigheden leer je over de anatomie, fysiologie en pathologie van de huid en nagels.</p>

# Vrije keuzevakken



## Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



## Zorg & Welzijn (Z&W)



## Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



## Vrije keuzevakken

- Interieurontwerp en – design
- Robotica
- Ondernemen
- Kennismaken met Uiterlijke Verzorging
- Ondersteunen bij Sport en bewegingsactiviteiten
- Voorkomen van ongevallen en EHBO
- De bijzondere keuken
- Evenementen

## **1. Interieurontwerp en interieurdesign**

Bij interieurontwerp en design leer je alles over het ontwerpen van een interieur én ga je je eigen ontwerp zelf uitvoeren. Je leert ook meer over de eigenschappen van de verschillende materialen waar je mee kunt werken en over de gereedschappen die je nodig hebt zoals een plotter. Je ontwerp maak je in 2D en 3D. Om je ontwerp goed aan de man te kunnen brengen krijg je ook les in presentatievaardigheden.

## **2. Robotica**

Het is vaak in het nieuws: robots nemen in toenemende mate industriële en huishoudelijke taken over. Werk verandert daardoor. Technologische vernieuwingen zorgen er voor dat bepaalde werkzaamheden veranderen of dat er taken bijkomen. Computers worden sneller en slimmer en gaan het beter doen. Een robot is zo geprogrammeerd dat hij informatie kan verzamelen over zijn omgeving en mechanische handelingen kan verrichten. Je leert op basis van verzamelde informatie bedenken wat een robot moet doen.

## **3. Ondernemen**

Het keuzevak ondernemen geeft je een realistisch beeld van wat je allemaal moet weten om een eigen bedrijf op te starten. Tijdens het programma maak je kennis met de theorie en de praktijk van goed ondernemerschap en krijg je in de klas verschillende workshops aangeboden die je helpen bij het opzetten van je eigen bedrijf. Je interviewt bijvoorbeeld een ondernemer in de buurt, leert een bedrijfsanalyse te maken en om een verbeterplan op te stellen.

## **4. Kennismaken met Uiterlijke Verzorging**

Bij het keuzevak 'Schoonheidsbehandeling haar en gezicht' krijg je les in de schoonheids- en kapsalon. In de kapsalon leer je haar- en hoofdhuidbehandelingen uit te voeren. In de schoonheidssalon ligt de nadruk meer op het geven van gezichtsbehandeling en hand- en voetbehandelingen.

## **5. Ondersteunen bij sport en bewegingsactiviteiten**

Je organiseert en voert sport- en bewegingsactiviteiten uit voor groepen. Je krijgt les in het geven van uitleg en het voordoen van sportactiviteiten aan een groep. Je gaat assisteren bij trainings- of oefenprogramma's. Mensen adviseren over het voorkomen van blessures, komt daarbij ook aan de orde.

## **6. Voorkomen van ongevallen en EHBO**

Je krijgt EHBO-lessen en je assisteert bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie. In de lessen die je volgt, kom je ook meer te weten over het menselijk lichaam. Kennis van de functie van organen en weefsels, waardoor je een stoornis in de vitale lichaamsfuncties leert herkennen, hoort daar ook bij.

## **7. De bijzondere keuken**

Bij dit keuzevak ga je maaltijden uit bijzondere keukens bereiden. Aan bod komen de Aziatische keuken met populaire rijstgerechten als nasi en bami, de Japanse keuken waarvan Sushi een belangrijk onderdeel is, en de Italiaanse keuken met pizza's, verse pastagerechten en risotto. Je leert omgaan met de benodigde apparatuur en gereedschappen.

## **8. Evenementen**

De recreatiesector groeit nog elk jaar. In dit keuzevak ga leren om te je assisteren bij evenementen en helpen bij het organiseren ervan. Je leert bijvoorbeeld hoe je een planning en een draaiboek moet maken. Verder ben je actief betrokken bij de uitvoering van een evenement.