

Programma van Toetsing en Afsluiting (PTA)

Vak: Kunstvakken 1

Leerjaar 3

Inleiding:

Het vak KV1 (CKV) betreft een handelingsopdracht.

In het kunstdossier zijn de volgende onderdelen opgenomen:

- Cultureel Zelfportret
- Rondje Cultuur
- Verslag bezoek en/of deelname aan 4 culturele/kunstzinnige activiteiten
- Presentatie van een culturele activiteit

*De voorbereiding van het bezoek alsmede het bewijs van het bezoek en/of deelname dienen te worden overlegd.

*De contacturen dienen bezocht te worden. Bij onvoldoende contacturen krijgt de leerling een onvoldoende beoordeling.

Herkansingen:

Indien een verslag voor het kunstdossier onvoldoende is beoordeeld, moet het worden herkanst binnen 3 weken na inleverdatum. Het gehele proces inclusief voorbereiding dient wederom te worden doorlopen in overleg met de docent. Het laatste verslag dat voor 24 juni 2022 dient te worden ingeleverd, kan slechts binnen 2 weken herkanst worden.

Inleveren:

Het inleveren van werk geschiedt op het laatste lesmoment voor de inleverdatum of eerder. Gezien het wisselende aanbod van culturele activiteiten is het ook mogelijk dat een leerling een activiteit inclusief verslag ruim voor de geplande datum afrondt.

Inleverdata:

S01	1 ^e culturele activiteit:	voor 8 november 2021
S02	2 ^e culturele activiteit:	voor 24 januari 2022
S03	3 ^e culturele activiteit:	voor 3 april 2022
S04	4 ^e culturele activiteit:	voor 24 juni 2022

Samenwerken:

Een groepje dat samenwerkt, kan nooit opgehouden worden door afwezigheid van één of meer leden. De taken moeten zo goed verdeeld zijn, dat er voor elkaar ingesprongen kan worden. Afwezigheid leidt tot een onvoldoende beoordeling, zodat de leerling individueel dient te herkansen.

Het vak KV1 dient voldoende te worden afgesloten.

Programma van Toetsing & Afsluiting 2021-2022

Vak: Kunstvakken 1 Methode: Contrast Leerwegen: VMBO Theoretisch / GL 3^e leerjaar Schooljaar: 2021-2022							
Periode	Eind-termen	Toetscode (magister)	Toetsvorm	Inhoud	Weging	Herkans J/N	Tijdsduur
	KV/K/1/2/3/4	S01	schriftelijk	verslag 1 ^e culturele activiteit:	O/V/G	J	inleveren voor 8 november 2021
	KV/K/1/2/3/4	S02	schriftelijk	verslag 2 ^e culturele activiteit:	O/V/G	J	inleveren voor 24 januari 2022
	KV/K/1/2/3/4	S03	schriftelijk	verslag 3 ^e culturele activiteit:	O/V/G	J	inleveren voor 3 april 2022
	KV/K/1/2/3/4	S04	schriftelijk	verslag 4 ^e culturele activiteit:	O/V/G	J	inleveren voor 12 juni 2022
Het vak KV1 dient voldoende te worden afgesloten.							

HBR Profiel
Klas 3 en 4
Schooljaar 2021-2023
GL

		1.2.6 een menu- en drankenkaart maken en bijhouden. 1.4.2 dranken, enkelvoudige gerechten en snacks bereiden en serveren. 2 een bijdrage leveren aan aangenaam verblijf en verzorging van de gasten. 1.2.1 gasten ontvangen 1.2.2 gasten plaatsen 1.2.3 vertrek van gasten begeleiden			Wat staat er op het etiket. Tot welke groep behoort de drank. Wat is de schenkhoeveelheid. - Product herkennen - Tafeldekken - Draagmethode onderhands/bovenhands - Debarrasseren - Koffie bereiding In welk glas of kopje serveer je welke drank. Wat is de juiste serveertemperatuur. De menu- en drankenkaart. Menuleer. Kostprijs en offerte. Inkoopwaarde, brutowinst, verkoopprijs en btw Promotie				
		1.2.4 anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten 1.2.7 bestellingen opnemen 1.2.8 draag- en serveermethoden uitvoeren 1.4 een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken 1.4.1 het bedrijfsconcept / de -formule van een gastverblijf en eetgelegenheid uitdragen 1.4.3. sociale hygiëne signaleren en melden 1.2.9 debarrasseren 1.1.5 administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren 1.1.6 de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten.1.3.1 apparatuur, gereedschap en machines in de	S05 S06	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 3 (S) Theorietoets 3 (S) Gasten ontvangen. Gasten pliceren. Het opnemen van de bestelling. Registreren van informatie Gasten met klachten. Hoofdstuk 6 - Product herkennen - Tafeldekken - Koffie bereiding - Debarrasseren Draagmethoden en serveren. Klagende gasten. Debrasseren.	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min

		<i>accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden</i>			De kassa en de rekening. Afscheid nemen van de gast. Hoofdstuk 7 Hygiënisch en veilig verantwoord werken werken. Arbowet en ergonomie. EHBO. Bedrijfshygiëne. Sociale hygiëne.				
--	--	---	--	--	---	--	--	--	--

Cijfer SE= $\sum (\text{toets resultaat} \times \text{weging}) / 9$ / Indien de opdrachten van het keuzevak niet met een voldoende zijn afgesloten kan de leerling niet deelnemen aan de toetsing en afsluiting. Dit heeft gevolgen voor de doorstroom naar een volgend profiel en examen onderdeel.

Opsteller: M. de Haan
Vaststelling vakgroep d.d.: juni 2021

(F)= Formatieve toets
(S) = Summatieve toets

Profielmodule De Keuken Draagt bij aan Kerndeel: 3.1 en 3.2 Leerweg: BB/KB/GL Schooljaar: 2021/2023 Periode:					Profieldeel: De Keuken			
	Eindtermen/deeltaken <i>Wat moet je hiervoor kennen en kunnen?</i>	Toets- code (magister)	Toetsvorm	Onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	Weging		Herkans J/N	Tijd
					BB	KB/GL		
Variabel Jaar 3 en 4					X	X		
	3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. <i>3.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</i> <i>3.1.2 assortiment beheren</i> <i>3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten² beheren.</i>	S01 S02	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 1 (S) & Theorietoets 1 (S) ① Brancheorganisaties in de Horeca. Persoonlijke hygiëne. Oorsprong van HACCP. Wie controleert de regels allemaal? Recept en receptuur. Berekening met recepturen. Ken je gereedschap. <i>Praktijktoets: Koud voorgerecht</i>	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min
	3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid. <i>3.2.1 receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten.</i> <i>3.2.2 apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</i>							
	3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. <i>3.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</i> <i>3.1.2 assortiment beheren</i> <i>3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten² beheren</i>	S03 S04	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 2 (S) & Theorietoets 2 (S) ① Trends en ontwikkelingen Levensmiddelenhygiëne Grondstoffen ontvangen Grondstoffen opslaan Schoonmaaktechnieken Salades Opdeeltechnieken Koud voorbereiden Bereidingstechnieken	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min
	3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid. <i>3.2.3 grondstoffen, ingrediënten en tussenpozen schoonmaken en (voor) bewerken.</i> <i>3.2.4 tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken</i>							

					<i>Praktijktoets: Warm tussengerecht</i>				
		3.1 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. 3.1.1 trends en ontwikkelingen volgen en toepassen 3.1.2 assortiment beheren 3.1.3 productie van horecaproducten plannen en organiseren. 3.1.4 grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten ² beheren 3.2 een bijdrage leveren aan het vervaardigen van gerechten in een horecagelegenheid. 3.2.5 gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren 3.2.6 economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra	S05 S06	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 3 (S) Theorietoets 3 (S) ① Het assortiment in de horeca Bedrijfshygiëne HACCP-regels tijdens de bereiding Afval Koude sauzen en dressings Zoete sauzen Bindtechnieken Nagerechten Aardappelen Groenten Fruit Kruiden Allergenen Planning, routing en ergonomie Werkplanning op basis van meerdere recepten <i>Praktijktoets: Dessert met zoete saus.</i>	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min
Cijfer SE= $\sum (\text{toets resultaat} \times \text{weging}) / 9$ / Indien de opdrachten van het keuzevak niet met een voldoende zijn afgesloten kan de leerling niet deelnemen aan de toetsing en afsluiting. Dit heeft gevolgen voor de doorstroom naar een volgend profiel en examen onderdeel.									
Opsteller: C. Postma- van der Kolk				(F)= Formatieve toets					
Vaststelling vakgroep d.d.:juni 2021				(S) = Summatieve toets					

HBR Keuzevakken
Klas 3 en 4
Schooljaar 2021-2023
BB-KB-GL

Draagt bij aan Kerndeel: 1.1 Leerweg: GL Schooljaar: 2021/2023 Periode:					Keuzedeel gastheerspecialisatie			
	Eindtermen/deeltaken <i>Wat moet je hiervoor kennen en kunnen?</i>	Toets- code (magister)	Toetsvorm	Onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	Weging		Herkans J/N	Tijd
					BB	KB/GL		
Variabel Jaar 3 en 4					X	X		
	1.1 praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. 1.1.1 een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen. 1.1.2 koffie bereiden 1.1.3 apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden. 1.1.4 uitserveertechnieken toepassen	S01	praktische opdracht	Praktijktoets 1 (S)	Praktijk 2x	Praktijk 2x	Praktijk N	Praktijk 175 min
		S02	schriftelijk	Theorietoets 1 (S) Verbale- en non-verbale communicatie Interne en externe ruis Gastensoorten Gastentypen Wat koffie is De groeiwijze en voorbewerking van de koffieboon Branden en melangeren Koffiezetmachines en het bereiden van koffie Thee: soorten en zetten	Theorie 1x	Theorie 1x	Theorie J	Theorie 25 min
	1.1 praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren. 1.1.1 een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen. 1.1.2 koffie bereiden 1.1.3 apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden. 1.1.4 uitserveertechnieken toepassen 1.1.5 Drankadvies verstrekken	S03	praktische opdracht	Praktijktoets 2 (S)	Praktijk 2x	Praktijk 2x	Praktijk N	Praktijk 175 min
		S04	schriftelijk	Theorietoets 2 (S) Wat wijn is Wijnbouw; en de druif Vinificatie Versterkte wijn Bierbrouwen Bekende biersoorten Binnenland en buitenlands gedistilleerd Likeuren Digestieglazen Cocktails.	Theorie 1x	Theorie 1x	Theorie J	Theorie 25 min

		1.1.6 een meer-gangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren	S05	praktische opdracht	Praktijktoets 3 (S)	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min
			S06	schriftelijk	Theorietoets 3 (S) Aperitieven Digestieven kennis maken met het combineren van gerechten en dranken Smaakcombinaties Gastenmaterialen Opdekken Aanpassen couvert Uitserveertechnieken Tafelbereidingen Buffetopstelling Wat etiquette is Tafelmanieren Telefoongebruik aan tafel Communicatie etiquette				

Cijfer SE= $\sum (\text{toets resultaat} \times \text{weging}) / 9$ / Indien de opdrachten van het profiel niet met een voldoende zijn afgesloten kan de leerling niet deelnemen aan de toetsing en afsluiting. Dit heeft gevolgen voor de doorstroom naar een volgend profiel en examen onderdeel.

Opsteller: M.de Haan

Vaststelling vakgroep d.d.: juni 2021

(F)= Formatieve toets

(S) = Summatieve toets

Keuzevak: keukenspecialisatie Leerweg: GL Schooljaar: 2021/2023				Keuzevak: Keukenspecialisatie				
	Eindtermen/Deeltaak <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Toets- code (magister)	Toetsvorm	Onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	Weging		Herkans J/N	Tijds -duur
					BB	KB/GL		
Variabel binnen jaar 3 en 4	Periode 1: Taak: 3.0 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu. <i>Deeltaak 3.1: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</i> <i>Deeltaak 3.2: gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.</i>	S01 S02	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 1 (S) Theorietoets 1 (S) <i>Praktijktoets: Hoofdgerecht met aardappel en groente component (technieken).</i> Paddenstoelen Vis Voorgerechten Nagerechten	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min
	Periode 2: Taak: 3.0 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu. <i>Deeltaak 3.1: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</i> <i>Deeltaak 3.2: gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.</i>	S03 S04	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 2 (S) Theorietoets 2 (S) <i>Praktijktoets: Een onderdeel uit menu's van de afgelopen periode.</i> Granen en deegwaren Kruiden en specerijen Mise en place maken Smaak	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 175 min Theorie 25 min
	HBR keuzedeel Keukenspecialisatie (eindtermen) Periode 3:	S05 S06	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 3(S) Theorietoets 3 (S)	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk 2x Theorie 1x	Praktijk N Theorie J	Praktijk 300 min Theorie 25 min

	Taak: 3.0 een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie, zoals minimaal een vier gangenmenu. <i>Deeltaak 3.1: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</i> <i>Deeltaak 3.2: gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe* situatie.</i>			Proeve van bekwaamheid. PPT en uitvoering. Vlees Veiligheid in de keuken				
Cijfer SE= $\sum (\text{toets resultaat} \times \text{weging}) / 9$ / Indien de opdrachten van het profiel niet met een voldoende zijn afgesloten kan de leerling niet deelnemen aan de toetsing en afsluiting. Dit heeft gevolgen voor de doorstroom naar een volgend profiel en examen onderdeel.								
Opsteller: I. Sense Vaststelling vakgroep d.d.: juni 2021					(F)= Formatieve toets (S) = Summatieve toets			

Programma van Toetsing & Afsluiting Cohort 2021-2023 Keuzevakken (GL) afdeling: Bouwen, Wonen & Interieur

Vak: Keuzevak Bouwen, Wonen & Interieur Onderdeel van Producteren, Installeren & Energie Leerweg: GL Schooljaar: 2021-2023				Keuzevak: BWI 1303P Besturen en automatiseren (magister BAUT)				
Periode		Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof <i>De leerling kan;</i>	Weging GL	Herkans J/N	Tijd
leerjaar 4. Periode 3 of 4		P/PIE/03.00	S01	praktische opdracht	Praktijktoets 1 een elektro-pneumatische schakeling opbouwen sensoren en actuatoren kiezen en aansluiten een regelsysteem opbouwen, aansluiten en testen een domotica-installatie opbouwen, aansluiten en testen	1	J	
		P/PIE/03.01	S02	praktische opdracht	Praktijktoets 2 In een practicum aan de hand van een schema en opstellingstekening een besturingsinstallatie, een regelsysteem en een domotica-installatie opbouwen.	1	N	
		P/PIE/03.02	S03	praktische opdracht	Praktijktoets 3 in een elektrotechnisch practicum metingen uitvoeren.	1	N	
		P/PIE/03.03	S04	praktische opdracht	Praktijktoets 4 een automatische besturing van een proces opbouwen, aansluiten, testen, demonstreren en presenteren	1	N	
		K/PIE/03.Th	S05	schriftelijk	Theorietoets (S) Eindtoets deeltaak 03.00 tm 03.03	3	J	60 min
Cijfer SE= $\sum$ (toets resultaat x weging)/ 7								
Opsteller: J.P. de Jong Vaststelling vakgroep d.d.: 4 juni 2021					(S) = Summatieve toets			

Programma van Toetsing & Afsluiting Cohort 2021-2023 Keuzevakken (GL) afdeling: Bouwen, Wonen & Interieur

Vak: Bouwen, Wonen & Interieur Onderdeel van Bouwen, wonen & interieur Leerweg: GL Schooljaar: 2021-2023					Keuzevak: BWI-1220K Meubelmaken			
Periode		Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof <i>De leerling kan;</i>	Weging	Herkans J/N	Tijd
						GL		
leerjaar 4. Periode 3 of 4		K/BWI/16.1	S01	praktische opdracht	Praktijktoets 1 tekenen. De leerling kan een 2D- en 3D-CAD werktekening van een meubelstuk maken volgens de Amerikaanse projectiemethode, met name van kleine kasten en tafels, een schets maken van een meubelstuk in isometrische projectie, werktekeningen lezen en interpreteren, een materiaalstaat en werkplanning maken, een calculatie maken	1	J	
		K/BWI/16.2.1,2	S02	praktische opdracht	Praktijktoets 2 De leerling kan alle benodigde bewerkingen aan hout en plaatmateriaal op een veilige wijze uitvoeren op gangbare machines, met name: zagen, schaven, steken, frezen, boren, verlijmen, schuren, monteren, behandelen en afwerken.	1	N	
		K/BWI/16.2.3,	S03	praktische opdracht	Praktijktoets 3 De leerling kan eigenschappen van plaatmaterialen beschrijven en deze materialen herkennen.	1	N	
		K/BWI/16.2.4,5	S04	praktische opdracht	Praktijktoets 4 Hij/zij kan afschrijven van vormen en verbindingen maken van de volgende onderdelen van een meubel, poten, blad, planken, lades, deurtjes enz.	1	N	
		K/BWI/16.2,6,7,8,9	S05	praktische opdracht	Praktijktoets 5 een meubel afwerken en kantafwerking, vul- en reparatiemiddelen toepassen en het werk controleren en indien nodig bijstellen	1	N	
		K/BWI/16.Th	S06	schriftelijk	Theorietoets (S) Eindtoets deeltaak 16.1 tm 16.9	3	J	60 min
Cijfer SE= $\sum$ (toets resultaat x weging)/ 8								
Opsteller: J.P. de Jong Vaststelling vakgroep d.d.: 4 juni 2021					(S) = Summatieve toets			

Programma van Toetsing & Afsluiting Bouwen, Wonen & Interieur GL Cohort 2021-2023

Vak: Bouwen, Wonen & Interieur Draagt bij aan Kerndeel: B1,B2,B3,B12 & B20 Leerweg: GL Schooljaar: 2021-2023					Profieldeel: 1, Bouwproces en bouw voorbereiding (Magister bouwprocvoorb)			
Periode		Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof <i>De leerling kan;</i>	Weging GL	Herkans J/N	Tijd
Jaar 3. Periode 1 of 2	Taak: P/BWI/1, Een kleinschalig bouwproject voorbereiden en het bouwproces organiseren. Maatvoeren en uitzetten. Profielen en kozijnen stellen							
		P/BWI/1.1.	S01	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 1 (S) & theorietoets (S) een eenvoudige calculatie en een offerte maken voor onderdelen van een kleinschalig bouwproject. Het bouwproces beschrijven inclusief de wet- en regelgeving. En eisen voor duurzaamheid toepassen	1	N	
		P/BWI/1.2	S02	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 2 (S) & theorietoets (S) ter voorbereiding van een kleinschalig bouwproject maatvoeren en uitzetten aan de hand van een bouwvoorbereidingstekening en bestek. Gangbare meetinstrumenten en hulpmiddelen toepassen, rechte lijnen uitzetten bouwwerk, hoogtemetingen uitvoeren, meetgegevens verwerken en maatvoering controleren, afwijkingen verklaren en corrigeren bouwramen plaatsen, gevellijnen bepalen en afschrijven op de bouwplank, verklip punten aangeven	1	N	
		P/BWI/1.3	S03	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 3 (S) & theorietoets (S) Profielen en kozijnen waterpas en te lood stellen en het meterpeil aanbrengen aan de hand van werktekeningen. Stelwerkzaamheden voorbereiden, de koppenmaat en lagenmaat bepalen en afschrijven. Metselprofielen stellen voor een halfsteensmuur en een spouwmuur. Buiten- & binnendeurkozijnen voor raam en deur stellen. Gangbare gereedschappen en hulpmiddelen toepassen	1	N	
		P/BWI/1.th	S04	schriftelijk	Theorietoets 1 (S)⊕ Eindtoets 1.1 t/m 1.3.	3	J	
Cijfer = $\sum$ (toets resultaat x gewing) / 6								
Opsteller: J.P. de Jong Vaststelling vakgroep d.d.: 10 juni 2021					(S) = Summatieve toets			

* Kern deel (a) Algemene kennis en vaardigheden, (b) Professionele kennis en vaardigheden

Programma van Toetsing & Afsluiting Bouwen, Wonen & Interieur GL Cohort 2021-2023

Vak Bouwen, Wonen & Interieur Draagt bij aan Kerndeel: B8,B13 & B22 Leerweg: GL Schooljaar: 2021-2023					Profieldeel: 4, Design en decoratie. (Magister designdec)			
Periode		Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof <i>De leerling kan;</i>	Weging GL	Herkans J/N	Tijd
Jaar 3. Periode 1 of 2		Taak: P/BWI/4, een interieurelement ontwerpen. Een ontwerp maken voor de afwerking van een interieurelement. Een interieurelement maken een interieurelement afwerken en decoreren						
		P/BWI/4.1	S01	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 1 (S) & theorietoets (S) aan de hand van wensen en eisen, met behulp van ICT, een ontwerp maken voor een interieurelement op basis van plaatmateriaal. Een ontwerp maken voor een eenvoudig interieurelement van plaatmateriaal. Het ontwerp tekenen met een 2D en 3D CAD-tekenprogramma en het ontwerp omzetten in werktekeningen	1	N	
		P/BWI/4.2	S02	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 2 (S) & theorietoets (S) gebruik makend van decoratieve technieken een ontwerp maken voor de afwerking van een interieurelement op basis van kennis over kleurgebruik en vormgeving. Kleurkarakteristieken toepassen en kleuren combineren tot kleurcontrasten een ontwerp maken voor de afwerking en decoratie van een interieurelement het ontwerp presenteren aan de opdrachtgever	1	N	
		P/BWI/4.3	S03	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 3 (S) & theorietoets (S) aan de hand van een ontwerp en werktekeningen een interieurelement maken met behulp van hout en plaatmateriaal. Het maken van een interieurelement voorbereiden. Een interieurelement met moderne verbindingsmaterialen maken, samenstellen en opsluiten. Gangbare elektrische-, pneumatische- en niet-aangedreven gereedschappen veilig gebruiken	1	N	
		P/BWI/4.4	S04	praktische opdracht schriftelijk	Praktijktoets 4 (S) & theorietoets (S) een werkstuk voorbehandelen, afwerken en decoreren. een behandelplan opstellen voor ondergronden van hout en plaatmateriaal. Decoratieve figuren printen,	1	N	
		P/BWI/ 4.th	S.05	schriftelijk	Theorietoets 1 (S)⊕Eindtoets 4.1 t/m 4.4	3	J	
Cijfer SE= $\sum$ (toets resultaat x weging)/ 7.								
Opsteller: J.P. de Jong Vaststelling vakgroep d.d.: 10 juni 2021					(S) = Summatieve toets			

* Kern deel (a) Algemene kennis en vaardigheden, (b) Professionele kennis en vaardigheden

Profielen Zorg en Welzijn

Leerjaar 3		
Periode 1+2	Mens en Zorg	BB – KB - GL
Periode 3+4	Mens en Activiteit	BB – KB - GL
Leerjaar 4		
Periode 1+2	Mens en Omgeving	BB - KB
Periode 2+3	Mens en Gezondheid	BB - KB

Vak: Zorg en Welzijn Leerweg GL cohort 2021-2023				Profielmodule 1: Mens en Zorg (=M&Z)					
Periode	Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof	Weging			Herkans J/N	Tijds- duur
					BB	KB	GL		
Leerjaar 3 1+2/ 3+4	P/ZW/4.1/4.2/4.3/4.4/4.5	S01	schriftelijk	Theorietoets 1* Hoofdstuk 1 t/m 5	2	3	3	J	60 min.
		S02	schriftelijk	Theorietoets 2* Hoofdstuk 6 t/m 10	2	3	3	J	60 min.
	P/ZW/4.5	S03	praktische opdracht	Praktijktoets 1 Hulpbehoefte cliënt signaleren en rapporteren	2	2	3	N	60 min.
	P/ZW/4.3	S04	praktische opdracht	Praktijktoets 2 EHBO-technieken toepassen	2	2	3	N	60 min.
	P/ZW/4.1/4.2/4.3	S05	praktische opdracht	Proeve van bekwaamheid** ADL-hulpmiddelen en ondersteunen bij beweeg-, til- en verplaatsingstechnieken aan de hand van een casus	3	2	2	N	60 min.
Cijfer BB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 11$ Cijfer KB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 12$ Cijfer GL SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 14$									
* Leerling mag 1 theorietoets herkansen **Leerling mag alleen deelnemen aan de proeve van bekwaamheid als hij voldoet aan de voorwaarden op het gebied van werkhouding en algemene vaardigheden die passen bij het keuzevak									
Opsteller: Team zorg en welzijn Vaststelling vakgroep d.d.: 1 juni 2021									

Vak: Zorg en Welzijn Leerweg: GL Cohort 2021-2023				Profielmodule 2: Mens en Activiteit (=M&A)					
Periode	Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof	Weging			Herkans J/N	Tijds- duur
					BB	KB	GL		
Leerjaar 3 1+2/ 3+4	P/ZW/3.1/3.2/3.3	S01	schriftelijk	Theorietoets* Hoofdstuk 1 t/m 4	2	3	3	J	60 min.
		S02	schriftelijk	Theorietoets* Hoofdstuk 5 t/m 7	2	3	3	J	60 min.
	P/ZW/3.1	S03	praktische opdracht	Praktijktoets 1 Draaiboek maken op de computer	2	2	3	N	60 min.
	P/ZW/3.1	S04	praktische opdracht	Praktijktoets 2 Gesprekstechnieken	2	2	3	N	60 min.
	P/ZW/3.1/3.2/3.3	S05	praktische opdracht	Proeve van bekwaamheid ** Een (re)creatieve activiteit voorbereiden, uitvoeren en afronden.	3	2	2	N	120 min.
Cijfer BB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / \sum 11$ Cijfer KB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / \sum 12$ Cijfer GL SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / \sum 14$									
* Leerling mag 1 theorietoets herkansen **Leerling mag alleen deelnemen aan de proeve van bekwaamheid als hij voldoet aan de voorwaarden op het gebied van werkhouding en algemene vaardigheden die passen bij het keuzevak									
Opsteller: Team zorg en welzijn Vaststelling vakgroep d.d.: 1 juni 2021									

Leerjaar 4

Leerweg: GL 2021-2023				Keuzevak: Technologie in de zorg					
	Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof	Weging			Herkans J/N	Tijds -duur
					BB	KB	GL		
Leerjaar 4 Periode 1	K/ZW/13.1 K/ZW/13.2	S01	schriftelijk	Theorietoets 1* Technologie in de zorg Deel 1	2	3	3	J	60 min.
		S02	schriftelijk	Theorietoets 2* Technologie in de zorg Deel 2	2	3	3	J	60 min.
	K/ZW/13.4	S03	praktische opdracht	Praktijkttoets 1 Juist omgaan met ICT toepassingen die noodzakelijk zijn voor het werken en verklaren van technologische hulpmiddelen	2	2	3	N	60 min.
	K/ZW/13.3	S04	praktische opdracht	Praktijkttoets 2 Ondersteunen en motiveren bij het kiezen van de juiste technische hulpmiddelen	2	2	3	N	60 min.
	K/ZW/13.3 K/ZW/13.4	S05	praktische opdracht	Proeve van bekwaamheid** Verschillende technologische hulpmiddelen benoemen en toepassen op het gebied van leefstijl, zelfredzaamheid en veiligheid	3	2	2	N	100 min.
Cijfer BB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 11$ Cijfer KB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 12$ Cijfer GL SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 14$									
* Leerling mag 1 theorietoets herkansen **Leerling mag alleen deelnemen aan de proeve van bekwaamheid als hij voldoet aan de voorwaarden op het gebied van werkhouding en algemene vaardigheden die passen bij het keuzevak									
Opsteller: Team zorg en welzijn Vaststelling 1 juni 2021									

Leerjaar 4

Leerweg: GL cohort 2021-2023				Keuzevak: Assisteren in de gezondheidszorg					
	Deeltaak	Toets-code (magister)	Toetsvorm	Inhoud/leerstof	Weging			Herkans J/N	Tijds- duur
					BB	KB	GL		
Leerjaar 4 Periode 2	K/ZW/7	S01	schriftelijk	Theorietoets 1* Hoofdstuk 1 t/m 4	2	3	3	J	60 min.
		S02	schriftelijk	Theorietoets 2* Hoofdstuk 5 t/m 8	2	3	3	J	60 min
	P/ZW/7.4	S03	praktische opdracht	Praktijkttoets 1 Presentatie over ziektepreventie en inentingen.	2	2	3	N	60 min.
	K/ZW/7.5	S04	praktische opdracht	Praktijkttoets 2 Voorlichting geven over mondhygiëne.	2	2	3	N	60 min.
	K/ZW/7.1/7.2 /7.3	S05	praktische opdracht	Proeve van bekwaamheid ** Frontoffice werkzaamheden verrichten in een gesimuleerde praktijk, gesprek voeren, afspraken inplannen, gegevens verzamelen, juiste omgangsnormen hanteren en zorgdragen voor een verzorgde ontvangstruimte.	3	2	2	N	60 min.
Cijfer BB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 11$ Cijfer KB SE= $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 12$ Cijfer GL SE = $\sum (\text{toetsresultaat} \times \text{weging}) / 14$									
* Leerling mag 1 theorietoets herkansen									
**Leerling mag alleen deelnemen aan de proeve van bekwaamheid als hij voldoet aan de voorwaarden op het gebied van werkhouding en algemene vaardigheden die passen bij het keuzevak									
Opsteller: team zorg en welzijn									
Vaststelling vakgroep 1 juni 2021									