



Keuzevakken

Profiel

Dienstverlening & producten

Er zijn 5 vakgebieden waar alle keuzevakken onder vallen:

- **Dienstverlening en Producten**
- **Economie & ondernemen**
- **Media, vormgeven en ICT**
- **Voeding en Horeca**
- **Zorg en Welzijn**

Wat valt er te kiezen?

Keuzevakken

Dienstverlening en producten (D&P)

- Voeding en bewegen
- Geüniformeerde dienstverlening en veiligheid
- Podium
- Groen



Voeding en bewegen



Wat leer je:

- ❖ **Plantaardige voedingsmiddel produceren en verkopen**
- ❖ **Verantwoorde voeding kiezen en verwerken**
- ❖ **Voor een bepaalde doelgroep een bewegingsactiviteit in de open lucht organiseren en uitvoeren**

Geüniformeerde dienstverlening en veiligheid

Wat leer je:

- ❖ op actieve wijze, alert en duidelijk zichtbaar activiteiten ten behoeve van veiligheid in gesimuleerde praktijksituaties uitvoeren
- ❖ fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren
- ❖ rapporteren van incidenten in een gesimuleerde omgeving
- ❖ zorgdragen voor toezicht van een klein evenement in de eigen schoolomgeving
- ❖ risicovolle situaties voorkomen
- ❖ regelend optreden in de school of op het eigen schoolplein



Podium

Wat leer je:

- ❖ Een voorstelling maken met alles er op en er aan, denk aan de personages, kleding, muziek, vormgeving
- ❖ Een voorstelling bedenken volgens een thema en voor een bepaalde doelgroep
- ❖ Je leert over verschillende voorstellingen, dans, toneel, etc.
- ❖ Ook komt er techniek bij kijken, welk licht ga je gebruiken of welke muziek ga je wanneer inzetten



Keuzevak

Groen



Wat leer je:

- ❖ Diverse onderwerpen rondom het keuzevak groen

Keuzevakken

Economie & ondernemen

- **Ondernemen**
- **Webshop**
- **Mode en design**
- **Marketing**



Ondernemen

Wat leer je:

- ❖ het ontwikkelen en uitvoeren van een eenvoudig ondernemingsplan
- ❖ jezelf als ondernemer beschrijven
- ❖ een marketingplan maken
- ❖ een (eenvoudig) financieel plan maken



Webshop

Wat leer je:

- ❖ een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie
- ❖ via internet en sociale media goederen of diensten verkopen



Mode en design

Wat leer je:

❖ werkzaamheden binnen mode en design uitvoeren ten aanzien van:

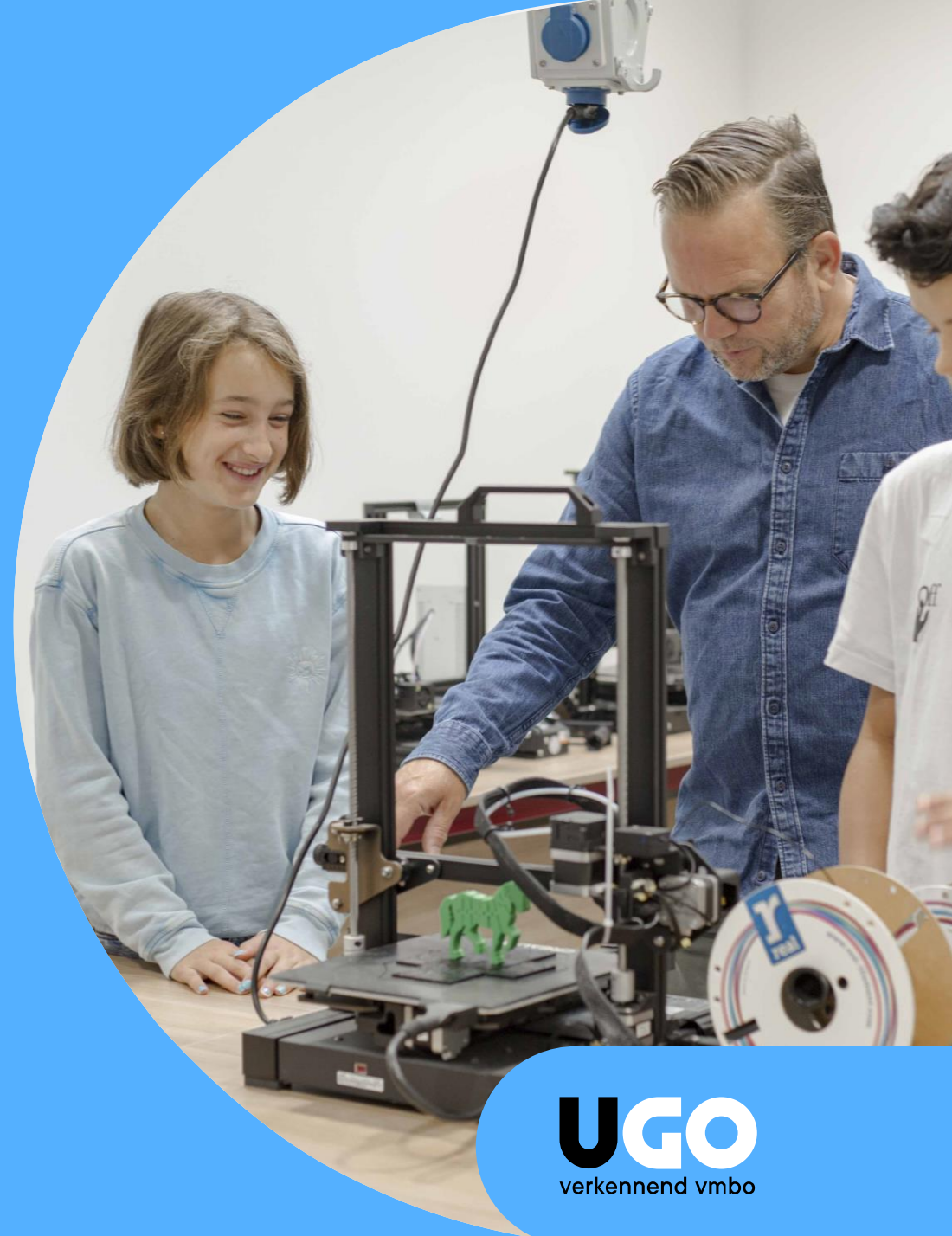
- ontwerpen
- stijlen en trends herkennen
- producten en materialen herkennen en toepassen
- productietechnieken
- technieken toepassen, bijvoorbeeld timmeren, lijmen, naaien, zagen, knippen



Keuzevakken

Media, vormgeving en ICT (MVI)

- **Sign**
- **Fotografie**
- **Printmedia productie**



Wat leer je:

- ❖ een ontwerp maken, uitwerken in een vector-georiënteerd opmaakprogramma, uitsnijden, pellen en op een substraat plakken.
- ❖ een ontwerp maken op basis van een aangeleverd idee
- ❖ een ontwerp uitwerken in een vector-georiënteerde applicatie
- ❖ een ontwerp uitprinten, bespreken en de keuzes toelichten
- ❖ een ontwerp printen volgens aangeleverde eisen een ontwerp op een voorwerp, (bv een T-shirt of een auto) aanbrengen volgens aangeleverde eisen



Fotografie

Wat leer je:

- ❖ een fotografie idee voor de opdrachtgever ontwikkelen
- ❖ fotografische beelden realiseren en bewerken
- ❖ fotografie apparatuur en materiaal onderhouden en beheren
- ❖ het werk presenteren en promoten



Printmedia productie

Wat leer je:

- ❖ Je kunt eenvoudige media-uitingen ontwerpen, zoals een flyer, folder, poster
- ❖ Je kunt verschillende onderdelen (denk aan illustraties en tekst) zo ordenen dat het er goed uitziet op bv een poster
- ❖ Je kunt ontwerpen maken op een computer
- ❖ Je weet hoe je media uitingen kunt printen en uitsnijden





Keuzevakken

Voeding en horeca

- **Keukenspecialisatie**
- **Patisserie**
- **Gastheerspecialisatie**
- **Brood en Banket**
- **Evenementen**

Keuken- specialisatie

Wat leer je:

- ❖ de juiste technieken toepassen, zoals poêleren, pochieren, sauteren, grilleren, braiseren
- ❖ menu's op elkaar afstemmen
- ❖ specifieke grondstoffen ingrediënten en tussenproducten beheren en beoordelen
- ❖ apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden
- ❖ het economisch belang van horecaspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen



Pâtisserie

Wat leer je:

- ❖ het economisch belang van de pâtisserie binnen de horeca, bakkerij en recreatie uitleggen
- ❖ trends en ontwikkelingen in de pâtisserie volgen en toepassen
- ❖ een assortiment beheren, rekening houdend met seizoen, feestdagen en aanbod en prijsstelling van de producten, tussenproducten en grondstoffen
- ❖ (specifieke) grondstoffen, ingrediënten, tussenproducten voor pâtisserieproducten beheren
- ❖ het vervaardigen van pâtisserieproducten, zoals:
 - chocolade
 - marsepein
 - desserts
 - ijsbereiding
 - suikerwerk



Gastheer- specialisatie

Wat leer je:

- ❖ een een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten
- ❖ omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren
- ❖ een meergangen keuzemenu en/of buffetopstelling voorbereiden, opdekken en uitserveren
- ❖ een bestelling opnemen en op basis van de keuze van de gast het couvert aanpassen
- ❖ uitserveertechnieken toepassen
- ❖ drankadvies verstrekken
- ❖ koffie bereiden
- ❖ apparatuur, gereedschap, en machines gebruiken en onderhouden



Brood en banket

Wat leer je:

- ❖ Het maken van: boterdegen, korstdegen, taarten en gebak
- ❖ kleinbrood gevuld
- ❖ getoerd gerezen
- ❖ zuurdesem
- ❖ het economisch belang van de brood-banketspecialiteiten binnen de horeca, bakkerij en recreatie herkennen en benoemen
- ❖ trends en ontwikkelingen in brood-banketspecialiteiten volgen en toepassen
- ❖ Grondstoffen en ingrediënten beheren en herkennen



Evenementen

Wat leer je:

- ❖ Plannen en begroten van een evenement
- ❖ Assisteren bij opbouw van een evenement
- ❖ Leren om communicatie middelen in te zetten (reclame)
- ❖ Presenteren en evalueren van een evenement



Keuzevakken

Zorg en welzijn

- **Welzijn kind en jongere**
- **Assisteren in de gezondheidszorg**
- **Welzijn volwassene en ouder**
- **EHBO**
- **Facilitaire dienstverlening**



Welzijn en jongere

Wat leer je:

- ❖ **Opvoedingstechnieken**
- ❖ **Leren over de sociale, lichamelijke en geestelijke gezondheid van kinderen**
- ❖ **Je leert hoe je kinderen kunt helpen dmv het organiseren van een activiteit**
- ❖ **Verschillende mogelijkheden voor hulp aan kunnen bieden**



Assisteren in de gezondheidszorg



Wat leer je:

- ❖ Goed vragen kunnen stellen om echt te weten wat er met iemand aan de hand is
- ❖ Verschillende omgangsvormen toepassen
- ❖ Om kunnen gaan met emoties
- ❖ Rapportage kunnen schrijven
- ❖ Zorgen voor een schone en opgeruimde werkomgeving
- ❖ Werken met verschillende instrumenten (bv weegschaal, bloeddrukmeter)

Welzijn volwassene en ouderen

Wat leer je:

- ❖ volwassenen en ouderen ondersteunen bij de algemene dagelijkse activiteiten en begeleiden bij de keuze voor een passende dagbesteding, de activiteit organiseren en de klant begeleiden
- ❖ volwassenen en ouderen ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen
- ❖ een (re)creatieve activiteit voor volwassenen en ouderen organiseren en uitvoeren op het gebied van muziek, drama, beeldende vorming
- ❖ een klant observeren tijdens het uitvoeren van de activiteit en daarover rapporteren



Wat leer je:

- ❖ Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie
- ❖ De functie van enkele organen en weefsels uitleggen
- ❖ In acute situaties handelen volgens het 5-stappenplan
- ❖ Stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen
- ❖ Aan de hand van de ongevalssituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren (Eerste Hulp B)



Facilitaire dienstverlening

Wat leer je:

- ❖ Alles goed verzorgen voor een evenement, zoals inrichting, sfeer ontvangen van gasten
- ❖ Bereiden van voedsel voor evenementen
- ❖ Tafeldekken voor speciale gelegenheden en de verdere inrichting verzorgen en onderhouden
- ❖ Regels over het verzorgen van evenementen en het aanbieden van voedsel
- ❖ Keuken werkzaamheden uitvoeren





Wow, dat is wel veel keuze!

**Hoe weet ik nu wat het beste
voor mij is?**

Belangrijkste punten



Wil ik er
later wat
mee doen?



Wat wil ik
ontdekken?



Waar word
ik blij van?



Sluit het aan bij
een vervolg-
opleiding die ik
wil gaan
kiezen?

Keuzes maken



**Neem er de tijd voor
en kies niet wat een
ander kiest,
KIES ZELF!!!**



**Ben je creatief, hou je
van mensen of vind je
werken in de
keuken leuk?**



**Overleg met
je ouders**

Succes met kiezen!!

