

Tijdens leerjaar 3 maakt de leerling één keuze uit de onderstaande keuzevakken:

Periode	Code	Eindtermen/(deel)taken	Inhoud onderwijsprogramma	Toetsvorm	Duur	Weging	Herkansbaar
Leerjaar 3	kmuv301	<p>K/ZW/1 Kennismaking met uiterlijke verzorging <u>Taak: eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant in een kapsalon of schoonheidssalon</u> K/ZW/1.1; Een klant ontvangen en het bezoek afronden. K/ZW/1.2; Een eenvoudige haar- en hoofdhuidbehandeling uitvoeren die past bij het haar en de hoofdhuid van de klant. K/ZW/1.3; een eenvoudige gezichtsbehandeling uitvoeren die past bij de huid van de klant. K/ZW/1.4; een eenvoudige handbehandeling uitvoeren die past bij de conditie van de handen van de klant.</p>	<p><u>Bestuderen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkboek • Tekstbronnen • Stappenplannen • Woordenlijst • Begrippentrainer • Oefentoets 	Theorietoets Praktijkttoets	45 min 90 min	1 1	Ja (Theorietoets)
Leerjaar 3	wzkj301	<p>K/ZW/5 Welzijn kind en jongere <u>Taak: een bijdrage leveren aan de opvoeding en ontwikkeling van kinderen en jongeren en hierover rapporteren</u> K/ZW/5.1; Ondersteunen bij opvoeding en ontwikkeling. K/ZW 5.2; Kinderen en jongeren ondersteunen in dagelijkse situaties en hierbij de zelfredzaamheid bevorderen. K/ZW 5.3; (Re)creatieve activiteiten voor kinderen of jongeren organiseren en hen stimuleren en begeleiden. K/ZW 5.4; De omgeving verzorgen en inrichten voor een leeftijdsgroep.</p>	<p><u>Bestuderen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkboek • Theorie • Stappenplannen • Begrippen • Oefentoets 	Theorietoets Praktijkttoets	45 min 90 min	1 1	Ja (Theorietoets)

		<i>K/ZW 5.5; Een dagrapportage maken volgens een rapportagesysteem en dit mondeling toelichten.</i>					
Leerjaar 3	ehbo301	<p>K/ZW/12 Voorkomen van ongevallen en EHBO</p> <p>Taak: kan een bijdrage leveren aan veiligheid en preventie van ongelukken en eerste hulp verlenen bij ongelukken</p> <p><i>K/ZW/12.1; Assisteren bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie.</i></p> <p><i>K/ZW/12.2; De functie van enkele organen en weefsels uitleggen.</i></p> <p><i>K/ZW/12.3; In acute situaties handelen volgens het 5 stappenplan.</i></p> <p><i>K/ZW/12.4; Stoornissen in de vitale functies signaleren en direct professionele hulp inschakelen.</i></p> <p><i>K/ZW/12.5; Aan de hand van de ongevalsituatie en de verschijnselen letsels herkennen en vaststellen van de noodzakelijke basis handelingen en deze uitvoeren (Eerste hulp B).</i></p>	<p><u>Bestuderen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkboek • Tekstbronnen • Stappenplannen • Woordenlijst • Begrippentrainer • Oefentoets 	<p>Theorietoets</p> <p>Praktijktoets</p>	<p>45 min</p> <p>90 min</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>Ja</p> <p>(Theorietoets)</p>
Leerjaar 3	ufdv301	<p>K/D&P/6: Geüniformeerde dienstverlening en veiligheid</p> <p>Taak: op actieve wijze, alert en duidelijk zichtbaar activiteiten ten behoeve van veiligheid in gesimuleerde praktijksituaties uitvoeren</p> <p><i>K/D&P/6.1; fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren.</i></p> <p><i>K/D&P/6.2; rapporteren van incidenten in een gesimuleerde omgeving</i></p> <p><i>K/D&P/6.3; zorgdragen voor toezicht van een klein evenement in de eigen schoolomgeving (denk aan host in kantine, ontvangst school, toezicht houden in gang of op schoolplein).</i></p> <p><i>K/D&P/6.4; risicovolle situaties voorkomen</i></p> <p><i>K/D&P/6.5; regelend optreden in de school of op het eigen schoolplein.</i></p>	<p><u>Bestuderen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkboek • Tekstbronnen • Stappenplannen • Woordenlijst • Begrippentrainer • Oefentoets 	<p>Theorietoets</p> <p>Praktijktoets</p>	<p>45 min</p> <p>90 min</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>Ja</p> <p>(Theorietoets)</p>

Leerjaar 3	bzkk301	<p>K/HBR/6 de bijzondere keuken</p> <p><u>Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor en maaltijden uit bijzondere keukens bereiden</u></p> <p><i>K/HBR/6.1; Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten voor de bijzondere keuken.</i></p> <p><i>K/HBR/6.2; Maaltijden uit bijzondere keukens bereiden, zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>de Aziatische keuken</i> • <i>de Japanse keuken</i> • <i>de Italiaanse keuken</i> 	<p><u>Bestuderen:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Werkboek • Tekstbronnen • Stappenplannen • Woordenlijst • Begrippentrainer • Oefentoets 	<p>Theorietoets</p> <p>Praktijkttoets</p>	<p>45 min</p> <p>90 min</p>	<p>1</p> <p>1</p>	<p>Ja</p> <p>(Theorietoets)</p>
<p>Weging: (SE keuzevak 1 x 1 (leerjaar 3) + SE keuzevak 2 x 1 (leerjaar 4) + SE keuzevak 3 x 1 (leerjaar 4) + SE x 1 keuzevak 4 (leerjaar4)/4 = Eindcijfer SE</p>							