

Cohort	Examenjaar	Vak	Leerweg
2025-2027	2027	ZW HBR (pilot)	GL

Domeinen Profieldelen HBR	SE	CE	Domeinen Profieldelen Zorg en Welzijn	SE	CE
P/HBR/1 Gastheerschap	SE		P/ZW/3 Mens en Activiteit	x	
P/HBR/3 Keuken	SE		P/ZW/4 Mens en Zorg	x	

Domeinen Keuzevakken HBR	SE	CE	Domeinen Keuzevakken Zorg en Welzijn	SE	CE
P/HBR/2 Bakkerij	SE		P/ZW/1 Mens en Gezondheid	x	
P/HBR/4 Recreatie	SE		P/ZW/2 Mens en Omgeving	x	
K/HBR/1 Gastheerschapspecialisatie	SE		K/ZW/2 Haarverzorging	X	
K/HBR/2 Brood- en Banketspecialisatie	SE		K/ZW/3 Huidverzorging	X	
K/HBR/3 Keukenspecialisatie	SE		K/ZW/5 Welzijn kind en jongere	X	
K/HBR/4 Evenementen	SE		K/ZW/7 Assisteren in de gezondheidszorg	X	
K/HBR/5 Traiteur	SE		K/ZW/11 Ondersteunen bij een sport- en bewegingsactiviteit	X	
K/HBR/7 Patisserie	SE				
K/EO/6 Webshop	SE				

Methode: SVH horeca talent Uitgever: SVH

Methode: Edu4all Uitgever: Boombberoepsonderwijs

Visie op het vak

Met het vak HBR willen wij het volgende bereiken:

Enthousiaste leerlingen die graag naar de afdeling komen om hun talenten te ontdekken en verder te ontwikkelen. Onze leerlingen stralen gastvrijheid uit en zijn het visitekaartje van de afdeling en passie uitstralen voor het vak.

Visie op het vak

Binnen het vak Zorg en Welzijn vinden wij het belangrijk dat de leerling leert contact te maken: met zichzelf, met anderen en met de maatschappij. Iedereen mag er zijn. De leerling ontdekt wie hij of zij is, wat hij of zij kan en wat hij of zij wil bereiken. Daarbij leert de leerling wat en wie daarvoor nodig is. Het vak stimuleert zelfstandigheid en helpt de leerling zich bewust te worden van de keuzes die hij of zij maakt. Ons doel is de leerling te laten groeien en floreren, met de kennis en vaardigheden die passen binnen het vak Zorg en Welzijn.

P/HBR/1 Gastheerschap

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/1
1-8	Praktijk eindopdracht P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden 1-8	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	

	P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten P/HBR/1.3 Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						P/HBR/1
1-8	Theoretische opdracht P/HBR/1.1 Een bijdrage leveren aan de bedrijfsvoering binnen een Horeca-, Bakkerij- en Recreatie omgeving P/HBR/1.2 Een bijdrage leveren aan een aangenaam verblijf en de verzorging van de gasten P/HBR/1.3	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/1

	Een bijdrage leveren aan het uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden P/HBR/1.4 Een bijdrage leveren aan het serveren van kleine gerechten en dranken Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

P/HBR/2 Bakkerij

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/2
1-8	Praktijk eindopdracht P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	P/HBR/2

	Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
1-8	Theoretische opdracht P/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheer van bakkerijproducten P/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van bakkerijproducten Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/2
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/3
1-8	Praktijk eindopdracht P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid.	30 % 20 %	 Nee Nee	 Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	 Praktijk Praktijk	 200 20	P/HBR/3

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
1-8	Theoretische opdracht P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten. P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid. Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/3
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

P/HBR/4 Recreatie

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/4
1-8	Praktijk eindopdracht P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten. Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	P/HBR/4
1-8	Theoretische opdracht P/HBR/4.1 Een bijdrage leveren aan de uitvoering van recreatieve activiteiten.	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	P/HBR/4

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

K/HBR/1 Gastheerschapspecialisatie

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/1
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/1.1	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	K/HBR/1

	In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/1.1 In een meer complexe praktijkomgeving service en advies verlenen aan diverse typen gasten, omgaan met gedifferentieerde vragen en de bijbehorende serveertechnieken uitvoeren Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/1
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

K/HBR/2 Bakkerijspecialisatie

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/2
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdegen o korstdegen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdeggen o korstdeggen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen o zuurdesem Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						K/HBR/2
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/2.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banketspecialiteiten. K/HBR/2.2 Een bijdrage leveren aan het vervaardigen van brood- en banketspecialiteiten, zoals: o boterdeggen o korstdeggen o taarten en gebak o klein brood gevuld o getoerd gerezen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/2

	o zuurdesem Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

K/HBR/3 Keukenspecialisatie

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/3
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	K/HBR/3

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten K/HBR/3.2 Gerechten bereiden en doorgeven in een meer complexe situatie Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/3
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

K/HBR/4 Evenementen

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets K/HBR/4.1 Mede-organiseren van een evenement K/HBR/4.2 Assisteren bij een evenement Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/4
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/4.1 Mede-organiseren van een evenement K/HBR/4.2 Assisteren bij een evenement Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/4.1 Mede-organiseren van een evenement K/HBR/4.2 Assisteren bij een evenement Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 60	K/HBR/4
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/4.1 Mede-organiseren van een evenement K/HBR/4.2 Assisteren bij een evenement	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/4

	Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						
Totaal		100%					
CE							

• Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

K/HBR/5 Patisserie

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/5
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	

	Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen						K/HBR/5
1-8	Theoretische opdracht K/HBR/5.1 Het beheren van patisserieproducten. K/HBR/5.2 Het vervaardigen van patisserieproducten, zoals: o chocolade o marsepein o desserts o ijsbereiding o suikerwerk Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen	15 %	Nee	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/5
Totaal		100%					

CE							
Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst							

K/HBR/7 Traiteur

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Theoretische eindtoets K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten K/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering	35 %	ja	Se Cijfer (toets)	Schriftelijk	70	K/HBR/7
1-8	Praktijk eindopdracht K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten K/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering Bestuderen: alle magazines over deze onderwerpen Praktisch grondstof en/of materiaal herkenning. K/HBR/7.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van traiteur- en cateringproducten K/HBR/7.2 Assisteren bij het werken in de traiteur- en cateringbranche zoals bedrijfsrestaurants, lunchroom en catering	30 % 20 %	Nee Nee	Se Cijfer (toets) Se Cijfer (toets)	Praktijk Praktijk	200 20	K/HBR/7

- Uitzondering: A/B/C zijn algemene vaardigheden en kunnen in alle SE toetsen worden getoetst

Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Een eigen webshop bedenken, ontwikkelen en onderhouden, rekening houdend met doelgroep, assortiment en marktpositie. Een online webshop bouwen en vullen, inclusief productfotografie, layout, producten toevoegen en onderhouden	75%	nee	S.E.	Praktische opdracht	36 lesuren	K/EO/6.1
1-8	Goederen of diensten online verkopen, inclusief promotie, betaalmogelijkheden, opslag en verzending regelen, resultaten presenteren en evalueren.	25%			Presentatie	1 lesuur	K/EO/6.2
Totaal		100%					
CE	niet van toepassing						

Mens en Activiteit Profieldeel							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	De leerling: - Bereidt een activiteit voor op basis van wensen en behoeften van de doelgroep - Maakt een draaiboek of stappenplan met materialen, tijdsplanning en doelen - Voert de activiteit uit, inclusief uitleg, begeleiding en motiveren van deelnemers - Rondt de activiteit af op een passende manier - Laat deelnemers meehelpen met opruimen - Evalueert de activiteit kort (mondeling of schriftelijk)	100%	J	SE-toets	Praktisch	90 min	P/ZW/3.1 P/ZW/3.2 P/ZW/3.3
Totaal		100%					
CE							

Mens en Zorg Profieldeel							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	De leerling toont aan kennis te hebben over: • Eenvoudige verzorgende activiteiten • EHBO bij lichte verwondingen • Vaak voorkomende ziekteverschijnselen • Medicijngebruik • Zorgtechnologie en ICT • Veiligheid, hygiëne en ergonomie • Signaleren van hulpbehoefte en rapporteren	30%	J	SE-toets	Schriftelijk	45 min	P/ZW/4.1 P/ZW/4.3 P/ZW/4.4 P/ZW/4.5
1-8	De leerling voert in een gesimuleerde of realistische praktijksituatie meerdere zorg- en welzijnshandelingen uit. Daarbij wordt gelet op kennis, vaardigheden en beroepshouding. De volgende onderdelen kunnen in de toets worden opgenomen, er vindt een loting plaats tussen de onderdelen: • Uitvoeren van een eenvoudige verzorgende handeling (bijv. hulp bij wassen of aankleden) • Verplaatsen van een klant volgens de juiste tiltechniek • Toepassen van EHBO bij bijvoorbeeld een schaafwond of bloedneus	70%	J	SE-toets	Praktisch	90 minuten	P/ZW/4.1 P/ZW/4.2 P/ZW/4.3 P/ZW/4.4 P/ZW/4.5

	• Controleren van medicijngebruik en/of uitleg geven over ziekteverschijnselen • Inzetten van een zorgtechnologisch hulpmiddel						
Totaal		100%					
CE							

Haarverzorging Keuzedeel							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	De leerling kan: • een klant gastvrij en klantgericht ontvangen en begeleiden naar de behandelstoel. • informatie verzamelen over de conditie van haar en hoofdhuid. • een haardiagnose opstellen en deze met de klant bespreken. • de wensen van de klant in kaart brengen met betrekking tot het wassen van het haar. • een passende wasbehandeling uitvoeren op basis van de haardiagnose en klantwensen. • verzorgende producten correct toepassen. • een wasmassage uitvoeren met verschillende massagetechnieken (kneed-, klop- en wrijfmassage).	50%	J	SE-toets	Praktisch	45	K/ZW/2.1
1-8	De volgende onderdelen kunnen in de praktijktoets worden opgenomen, er vindt een loting plaats tussen de onderdelen: • volume föhnen met behulp van borstels. • krullen maken met een krultang. • het haar steilen met een stijltang.	50%	j	SE-toets	Praktisch	45	K/ZW/2.2

	• rollers correct indraaien. • vlechten op een verzorgde en nette manier uitvoeren. • het haar in negen vakken verdelen ter voorbereiding op warmterollers.						
Totaal		100%					
CE							

Huidverzorging Keuzedeel							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	De leerling kan: • een klant gastvrij en klantgericht ontvangen en begeleiden naar de behandelstoel. • informatie verzamelen over de conditie van de huid. • huidlagen, huidsoorten en hun kenmerken benoemen. • een huiddiagnose opstellen en met de klant bespreken. • een oppervlaktereiniging van het gezicht uitvoeren en afsluiten met dagcrème. • een verzorgend masker passend bij de huidsoort aanbrengen en verwijderen. • informatie geven over veel voorkomende verzorgingsproducten.	50%	J	SE-toets	Praktisch	45	K/ZW/3.1
1-8	De leerling kan: • een reinigingsbehandeling uitvoeren met een geschikt reinigingsproduct en/of scrub. • een lichaamsverzorgende behandeling (arm/rug/benen) uitvoeren met een passend verzorgingsproduct.	50%	j	SE-toets	Praktisch	45	K/ZW/3.2

	• de klant informeren over veel voorkomende verzorgingsproducten. • de klant vragen naar de tevredenheid over de behandeling en daarop inspelen.						
Totaal		100%					
CE							

Welzijn kind en jongeren Keuzedeel richting Zorg en welzijn							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Ondersteuning bij opvoeding, ontwikkeling, zelfredzaamheid, dagrapportage invullen.	30%	J	SE-toets	Schriftelijk	30 min	K/ZW/5.1 K/ZW/5.2 K/ZW/5.5.1
1-8	Re-creatieve activiteit organiseren voor kinderen / jongeren en hen stimuleren en begeleiden.	70%	J	SE-toets	Praktisch	45 min	K/ZW/5.3 K/ZW/5.4
Totaal		100%					
CE							

Assisteren in de gezondheidszorg Keuzedeel richting Zorg en Welzijn							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Kennis hebben over mond hygiëne, eerste- en tweedelijnszorg, leeftijdsfases, kinderziektes herkennen en benoemen, noodzaak benoemen van een steriele werkomgeving, voorraad beheren, notitie kunnen maken.	30%	J	SE-Toets	Schriftelijk	30 min	K/ZW/7.2.3 K/ZW/7.4 K/ZW/7.5
1-8	Front office werkzaamheden verrichten, gegevens kunnen verzamelen van een klant in een gesimuleerde omgeving.	30%	J	SE-Toets	Praktisch	45 min	K/ZW/7.1
1-8	Een klant informeren en adviseren over zorg voor eigen gezondheid in een gesimuleerde omgeving.	40%	J	SE-toets	Praktisch	30 min	K/ZW/7.3
Totaal		100%					
CE							

Ondersteuning bij een sport en bewegingsactiviteit Keuzedeel richting Zorg en welzijn							
Periode	Omschrijving: wat moet je hiervoor doen?	Weging	Herk.	Type toets	Toetsvorm	Tijdsduur	Domeinen/deadline
1-8	Voor een doelgroep een eenvoudig sportevenement organiseren.	30%	J	SE-Toets	Schriftelijk	45 min	K/ZW/11.2 K/ZW/11.5
1-8	Assisteren en instructie geven bij een sportevenement.	70%	N	SE-Toets	Praktisch	45 min	K/ZW/11.3
Totaal		100%					
CE							