

Keuzevakken Bovenbouw

3e & 4e leerjaar

1. De keuzevakken

- MVI 3D-vormgeving en –realisatie (1505)
- NK Actief in de natuur (2021)
- MVI Applicatieontwikkeling (1513)
- M&T Autoschade en spuiten (1412)
- M&T Bedrijfswagens (1408)
- BWI Bijzonder metselwerk (1214)
- Groen Bloemwerk (2008)
- PIE Booglasprocessen (1326)
- BWI Bouw- en woonrijp maken (1221)
- HBR Brood- en banketspecialisatie (1818)
- M&T Carrosseriebouw (1411)
- PIE CNC-technieken (1313)
- BWI Constructieve aansluitingen en afwerking (1205)
- PIE Dakbedekking (1316)
- E&O Distributie (1716)
- PIE Drinkwater en sanitair (1314)
- HBR Facilitaire dienstverlening, beheer en onderhoud (1821)
- Z&W Facilitaire dienstverlening, catering en inrichting (1626)
- Z&W Facilitaire dienstverlening, onderhoud en receptie (1627)
- M&T Fietstechniek (1409)
- HBR Gastheerspecialisatie (1817)
- BWI Gevelopeningen (1210)
- Groen Gezonde dieren (2013)
- BWI Glaszetten (1227)
- Groen Groei voorbereiden (2019)
- Groen Groene vormgeving en styling (2009)
- Z&W Hand- en voetverzorging (1608)
- HBR Keukenspecialisatie (1819)
- BWI Meubelmaken (1220)
- NK Modetechniek (1719)
- M&T Motorsystemen (1405)
- BWI Onderhoud schilderwerk (1218)
- Z&W Ondersteuning bij sport- en bewegingsactiviteiten (1628)
- M&T Operationele magazijnwerkzaamheden (1416)
- HBR Patisserie (1809)
- PIE Plaat- en constructiewerk (1305)
- PIE Praktisch booglassen (1328)
- MVI Printmediaproductie (1508)
- M&T Ritvoorbereiding en ritafhandeling (1414)
- BWI Schoonmetselwerk (1206)
- BWI Vloeren (1212)
- BWI Wandafwerking (1216)
- Z&W Welzijn volwassenen en ouderen (1625)
- Groen Werk in tuin en landschap (2007)
- Z&W Welzijn kind en jongere (1620)

Voorgaande is de lijst van keuzevakken die in het bedrijfsleven afgerond kunnen worden. Hiervoor heeft de leerling een (leer)bedrijf nodig waar de eindtermen van het keuzevak uitgevoerd kunnen worden.

Het bedrijf hoeft geen gecertificeerd leerbedrijf te zijn maar wel de kennis en kunde hebben om de leerling te begeleiden. De eindtermen van de keuzevakken zijn op school verkrijgbaar of op internet te vinden: <https://nieuwvmbo.nl/bovenbouw/examenprogramma-keuzevakken/>

1.1 Voorbeeld eindtermen

K/MVI/1 3D-vormgeving en –realisatie	BB	KB	GL
Taak: o 3D concept voor een opdrachtgever ontwikkelen o een 3D product passend bij de opdracht vormgeven en maken o zijn werk presenteren en promoten			
K/MVI/1.1			
Deeltaak: een concept/plan ontwikkelen van een 3D product naar de wensen van een opdrachtgever.			
De kandidaat kan:			
1. de wens van een opdrachtgever met hem bespreken	x	x	x
2. een idee ontwikkelen voor de realisatie van een 3D product		x	x
3. een planning maken		x	x
4. een plan van aanpak maken		x	x
5. onderzoek doen en materialen kiezen		x	x
6. het plan van aanpak met een opdrachtgever bespreken		x	x
7. schetsontwerpen maken en mock-up maken	x	x	x
8. schetsontwerpen en mock-up met een opdrachtgever bespreken	x	x	x
K/MVI/1.2			
Deeltaak: een 3D product realiseren.			
De kandidaat kan:			
1. de realisatie van een 3D product voorbereiden	x	x	x
2. het product volgens wens van de opdrachtgever en concept maken	x	x	x
3. onderdelen op juiste wijze monteren	x	x	x
4. de juiste materialen en technieken inzetten	x	x	x
K/MVI/1.3			
Deeltaak: presenteren en promoten van een 3D product.			
De kandidaat kan:			
1. effectieve vorm en inhoud geven aan de presentatie		x	x
2. keuzes onderbouwen met argumenten naar een opdrachtgever	x	x	x
3. omgaan met reacties		x	x
4. een procesevaluatie maken	x	x	x
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x

1.2 Invulling en toetsing eindtermen

De invulling en toetsing van de eindtermen wordt vastgesteld door overleg tussen school en het leerbedrijf. Voor de toetsing is een digitaal systeem beschikbaar zodat dit op een zekere en simpele manier geregistreerd wordt.

1.3 Doel van de keuzevakken

Het doel van de keuzevakken is het kennis opdoen van een beroep, te leren in een zelf gekozen omgeving en de mogelijkheid te oriënteren voor een vervolgopleiding.

Een korte omschrijving van de taken die in het keuzevak gedaan moeten worden. Voor de complete eindtermen zie onze website <https://www.briantcollege.nl/ons-onderwijs/keuzevakken> of vraag het na op school. Ook is de complete lijst met alle keuzevakken zijn te vinden op de website van het nieuwe VMBO: <https://nieuwvmbo.nl/bovenbouw/examenprogramma-keuzevakken/>

1. 3D-vormgeving en -realisatie

- Concept voor een opdrachtgever ontwikkelen.
- Een 3D product vormgeven en maken.
- Het werk presenteren.

2. Actief in de natuur

- Recreatieve activiteiten in de natuur actief organiseren en begeleiden.
- Recreanten informeren over activiteiten in de natuur en gevaren.
- Natuur duurzaam gebruiken.

3. Applicatie ontwikkeling

- Een digitale applicatie ontwerpen, realiseren en testen.

4. Autoschade en spuiten

- Het voorbereiden van schadestherstelwerkzaamheden.
- Eenvoudige schade herstellen.
- Te spuiten carrosseriedelen voorbereiden.
- Een voertuig afleveringsklaar maken.

5. Bedrijfswagens

- Bedrijfswagens en getrokken materieel benoemen.
- Aandrijflijn van bedrijfswagens controleren en componenten vervangen.
- Componenten van een luchtdrukremstelsysteem aansluiten en testen.

6. Bijzonder metselwerk

- Het metsel en lijmwerk tekenen en bestek interpreteren.
- Het metsel en lijmwerk voorbereiden
- Het metsel en lijmwerk uitvoeren in verschillende steensoorten.

7. Bloemwerk

- Bloemstukken/werk maken.
- Winkelproducten inpakken.
- Een thema bloemarrangement ontwikkelen.
- In opdracht een bloemstuk maken en afleveren.

8. Booglasprocessen

- De werkzaamheden voorbereiden.
- Machine en gereedschappen in- en afstellen.
- Lasnaden aanbrengen.
- Plan van -werk-aanpak opstellen.

9. Bouw en woonrijp maken

- Uitzetwerk voor bestrating en infrastructuur uitzeggen.
- Grondwerk verrichten.
- Assisteren bij het aanleggen van ondergrondse infrastructuur.

10. Brood- en banket specialisatie

- Een bijdrage leveren aan het beheren van brood- en banket specialiteiten gekenmerkt door een complexer productieproces (bij een warme bakker).

11. Carrosserie bouw

- Onderdelen aan een carrosserie monderen
- Een laadbak maken.
- Een lichtbak met achterlichtunits maken en aansluiten.
- Een trekhaak monteren en aansluiten.

- 12. CNC technieken (Computer numerical control: Verspaning techniek)**
- Informatie verzamelen en werkzaamheden voorbereiden.
 - Een CNC machine gebruiksklaar maken.
 - Een machine productie klaar maken en bedienen.
 - Vervaardigde producten meten en controleren en uitgevoerde werkzaamheden afronden.
- 13. Constructieve aansluitingen en afwerkingen in de bouw**
- Constructieve aansluitingen met verschillende materialen maken, kozijnen, dakaansluitingen, spouwmuren.
 - Aansluitingen tussen materialen afwerken, plinten, folie's, koplatten etc.
- 14. Dakbedekkingen**
- Het vervaardigen van een dakgoot en dakrand afwerking
 - Uitslagen maken en overnemen op een zinken plaat.
 - Verschillende soorten zinken dakgoten maken.
- 15. Distributie**
- Logistieke werkzaamheden uitvoeren ten aanzien van:
 - Ontvangst, opslag, verzamelen en verzenden van goederen.
 - Voorraad bijhouden, inventariseren en bestellen.
 - Organisatie en planning van de distributie.
- 16. Drinkwater en sanitair**
- Een drinkwater en sanitaire installatie ontwerpen, tekenen en calculeren.
 - Tekeningen van drinkwater en sanitaire installaties interpreteren.
 - Leidingsystemen aanleggen.
 - Een installatie afmonteren.
 - Een warmtewisselaar toepassen in een installatie.
- 17. Facilitaire dienstverlening: beheer en onderhoud**
- De voorkomende facilitaire werkzaamheden in en rondom het gastenverblijf en de accommodatie voorbereiden en uitvoeren.
- 18. Facilitaire dienstverlening: catering en inrichting**
- Eenvoudige dienstverlenende activiteiten verrichten.
 - Een ruimte verzorgd, functioneel en sfeervol gereed maken.
 - Eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten en werken volgens een HACCP plan.
 - Werken in een grootkeuken.
 - Eenvoudige administratieve handelingen verrichten.
- 19. Facilitaire dienstverlening; onderhoud en receptie**
- Eenvoudige dienstverlenende activiteiten verrichten in en rond een gebouw.
 - Eenvoudige balie- en receptie werkzaamheden.
 - Huisregels kennen en handhaven.
 - Schoonmaak werkzaamheden uitvoeren in en om een gebouw.
 - (technische) werkzaamheden inventariseren in en om een gebouw.
 - Assisteren bij een ontruiming oefening.
- 20. Fiets techniek**
- Een fiets afleverings klaar maken.
 - Het elektrisch systeem van een fiets testen, controleren, meten en repareren.
 - Het aandrijf- en veersysteem van een fiets vervangen, controleren en afstellen.
 - Het remsysteem van een fiets controleren, meten, vervangen en afstellen.

21. Gastheerschap specialisatie

- Service en advies verlenen aan gasten, omgaan met vragen en serveertechnieken uitvoeren.
- Koffie bereiden en apparatuur bedienen en onderhouden.

22. Gevel openingen

- Werkzaamheden voorbereiden voor het maken van kozijnen en ramen.
- Het afhangen en sluitbaar maken van ramen en deuren.
- Houten kozijnen en ramen maken.

23. Gezonde dieren

- Op basis van de voedingsbehoefte een voeradvies opstellen.
- Gezondheidscontrole uitvoeren en hygiënisch werken.
- Het dier in verschillende levensfasen en productiecycli verzorgen.
- Omgaan met dieren en hun gebruikdoel herkennen.

24. Glas zetten

- Glas snijden en verwerken.
- Enkel glas plaatsn.
- Dubbel glas plaatsn.

25. Groei voorbereiden (planten teelt)

- Het teeltmedium gereed maken en onderhouden voor teelt.
- Met plant materiaal omgaan.
- Plantmateriaal zaaien, planten en poten.

26. Groene vormgeving en styling (bloemisten werk)

- Vormgeven.
- Technieken gebruiken en combineren bij de vormgeving van een plantaardig product.
- Een plantaardig product vormgeven vanuit een kunsthistorisch perspectief.
- Een stijlkamer ontwerpen en sfeer geven aan een interieur.

27. Hand- en voet verzorging

- Eenvoudige hand- en nagel verzorgende behandeling uitvoeren die past bij de handen en nagels van de klant.
- Een eenvoudige voet- en nagel behandeling uitvoeren die past bij de conditie van de voeten en nagels.

28. Keuken specialisatie

- Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.
- Het bereiden en doorgeven van gerechten.
- Werken en onderhouden van apparatuur.

29. Meubel maken

- Werkzaamheden voor het maken van meubels voorbereiden.
- Materiaal kennis van houtsoorten en producten.
- Meubels maken van hout en plaatmateriaal.
- Omgang en onderhoud van bewerkingsapparatuur.

30. Mode techniek

- Werkzaamheden binnen textiel mode uitvoeren.
- Werkzaamheden binnen de productietechniek uitvoeren.
- Textiel warenkennis.
- Bedienen van apparatuur: naaimachine en strijk machine.

31. Motor systemen

- Een ontsteking systeem testen.
- Een brandstof systeem controleren, testen en onderdelen vervangen.
- Distributie en klepbediening controleren, afstellen en vervangen.

32. Onderhoud schilderwerk

- Diverse ondergronden beoordelen en een behandel- en onderhoudsplan opstellen en uitvoeren.
- Houtachtige ondergronden, steenachtige ondergronden, metaal en kunststof ondergronden.

33. Ondersteuning bij sport- en beweging activiteit

- Eenvoudige, regelende taken verrichten bij sport en bewegen.
- Een eenvoudig sport of toernooi organiseren.
- Assisteren en instructie geven bij sport of bewegingsactiviteiten.
- Omgaan met veiligheid en voorkomen van blessures.

34. Operationele magazijn werkzaamheden

- Goederen ontvangen en deze inslaan en opslaan.
- Voorraad beheer uitvoeren.
- Goederen verzamelen en deze verzendklaar maken.

35. Patisserie

- Beheren en vervaardigen van patisserie producten.
- Standaard bakkerij technieken toepassen.
- Patisserie producten vervaardigen, afwerken en decoreren.
- Apparatuur, gereedschap en machines in de patisserie gebruiken en onderhouden volgens voorgeschreven procedures.

-

36. Plaat- en constructie werk

- Werkzaamheden voorbereiden.
- Machine en gereedschappen in- en afstellen.
- Materialen bewerken en vervormen.
- Verbinden van onderdelen en deel producten.
- Meten en controleren van vervaardigde producten.

37. Praktisch booglassen

- Werkzaamheden voorbereiden.
- Lasnaden van lasverbindingen voorbereiden.
- Materialen verbinden aan de hand van een werktekening volgens de gestelde eisen.
- Vervaardigde producten opmeten en controleren.

38. Printmedia productie

- Eenvoudige printmedia product ontwerpen, vervaardigen en opleveren.
- Met gebruik van aangeleverd materiaal een opmaak maken.
- Eenvoudig drukwerk printen in diverse druk technieken.
- Nabewerking en snijden van een gemaakt product verzorgen.

39. Assistent chauffeur: ritvoorbereiding en afhandeling

- Een rit voorbereiden en afhandelen en de vrachtauto in rijbare staat terugbrengen.
- Een laadplan voorbereiden en maken.
- Voertuigcontrole uitvoeren.
- Aanwijzingen van en aan de chauffeur geven.
- Vrachtwagen en laadruimte reinigen en verzorgen.

40. Schoonmetselwerk

- Constructieve oplossingen in een halfsteens muur maken.
- Metselwerk uitvoeren.
- Materiaal kennis.

41. Vloeren en vloerbedekkingen

- Ondergronden beoordelen en behandeling van deze vloeren voorbereiden.
- Ondergronden repareren en voorbehandelen.
- Verschillende afwerkingen leggen zoals; parket, massief houtenvloer, laminaat, pvc, vloerbedekking.
- Gereedschap reinigen en onderhouden, materiaal opslaan en afval op juiste wijze afvoeren.

42. Wandafwerking (en behangen)

- Een dunpleister aanbrengen.
- Aanbrengen van gipspleister en afwerken met sierpleister.
- Aanbrengen van sierpleister met figuur en stucstop.
- Aanbrengen van behang.

43. Welzijn volwassenen en ouderen (werken in een instelling)

- Volwassenen en ouderen ondersteunen bij de algemene dagelijkse activiteiten.
- Begeleiden bij de keuze voor een passende dagbesteding
- Een activiteit organiseren en de client hierin begeleiden.

44. Werken in tuin en landschap (hovenier)

- Een onderhoudsplan voor een tuin opstellen.
- Gangbare planten herkennen en benoemen.
- Seizoensgebonden onderhoud verrichten in een tuin.
- Recreatieve voorzieningen plaatsen en technisch onderhoud uitvoeren.

45. Welzijn kind en jongere (instelling of kinderdagverblijf)

- Ondersteunen bij opvoeding en ontwikkeling.
- Ondersteunen in dagelijkse situaties en zelfredzaamheid bevorderen.
- Activiteit organiseren en begeleiden.
- Rapporteren en mondeling toelichten.

2. Keuzevak eindtermen

2.1 Vakinhoudelijke uitwerkingen

Vakinhoudelijke uitwerkingen zijn te vergelijken met syllabi zoals die bestaan voor de profielmodulen, met dit verschil dat syllabi voorschrijvend zijn en vakinhoudelijke uitwerkingen een voorbeeldmatige uitwerking zijn van een beroepsgericht keuzevak. Hieronder vindt u alle keuzevakken op alfabetische volgorde. Voor de naam van het keuzevak staat steeds de afkorting van het betreffende profiel. U kunt ook filteren op profiel.

2.1.1 Voorbeeld uitwerking keuzemodule

Naam keuze module : Facilitaire dienstverlening, catering en inrichting

Module nummer : 1626

K/ZW/9 Facilitaire dienstverlening: catering en inrichting	BB	KB	GL
Taak: eenvoudige dienstverlenende activiteiten verrichten			
K/ZW/9.1			
Deeltaak: een ruimte verzorgd, functioneel en sfeervol gereedmaken.			
De kandidaat kan:			
1. een ontwerp maken voor een inrichting van een ruimte	x	x	x
2. de juiste hulpmiddelen, materialen en meubilair klaarzetten in een gewenste opstelling	x	x	x
3. audiovisuele apparatuur gebruiksklaar zetten en bedienen zoals computer, beamer	x	x	x
4. aandacht besteden aan raamdecoratie, temperatuur, verlichting, veiligheid, netheid en sfeer	x	x	x
K/ZW/9.2			
Deeltaak: eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten en werken volgens HACCP richtlijnen.			
De kandidaat kan:			
1. regels opvolgen voor ontvangst van gasten	x	x	x
1. een bestelling opnemen	x	x	x
2. dranken en eenvoudige gerechten zoals soep en snacks bereiden	x	x	x
3. dranken en gerechten distribueren en serveren	x	x	x
4. een buffet klaarzetten	x	x	x
5. afruimen en afwasapparatuur bedienen	x	x	x
6. werken volgens HACCP richtlijnen	x	x	x
K/ZW/9.3			
Deeltaak: werken in een grootkeuken volgens HACCP richtlijnen.			
De kandidaat kan:			
1. professionele keukenapparatuur bedienen en schoonmaken volgens protocol	x	x	x
2. aanrecht en keukenmeubilair schoonmaken	x	x	x
3. een keukenvloer, wanden en deuren reinigen	x	x	x
K/ZW/9.4			
Deeltaak: eenvoudige administratieve werkzaamheden verrichten.			
De kandidaat kan:			
1. eenvoudige kassawerkzaamheden verrichten, in het bijzonder een rekening maken, afrekenen en geld tellen	x	x	x
2. gegevens invoeren in een beheerssysteem zoals checklists, aanwezigen, bestellingen en inschrijvingen	x	x	x
3. (digitaal) brieven en pakketten verzorgen en frankeren	x	x	x
4. printen, scannen, kopiëren en ordenen van documenten	x	x	x
5. formele notities en mailberichten maken	x	x	x
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.	x	x	x

2.2 Eindtermen richting leerbedrijf

In voornoemde paragraaf zijn er officiële eindtermen per keuzemodule beschikbaar. Om deze eindtermen uitvoerbaar te maken voor een specifieke leerplaats zal de school een passen uitwerking opstellen. Dit gaat in overleg met de schoolbegeleider en de leerplaats waar het keuzevak wordt geleerd en uitgevoerd.

2.2.1 Voorbeeld passende uitwerking

Deeltaak: 9.1.1 Een ontwerp maken voor de inrichting van een ruimte.

<p>De leerling gaat schetsen hoe de eetzaal moet worden ingedeeld bij de verjaardag van mevr. Janssen. Hij maakt hiervan een tekening.</p>	<p>Beoordeling: aandachtspunten:</p>
--	--------------------------------------

Deeltaak: 9.1.2. De juiste hulpmiddelen, materialen en meubilair klaarzetten in een gewenste opstelling.

<p>De leerling gaat in samenwerking met mij (leerplaats begeleider) uitvoeren wat hij bij de vorige deeltaak 9.1.1. als opstelling bedacht heeft. Hij zal hierin het initiatief nemen en zo aantonen dat hij zijn voorbereidingen goed doordacht heeft.</p>	<p>Beoordeling:</p>
---	---------------------

Deeltaak: 9.1.3 audiovisuele apparatuur gebruiksklaar zetten en bedienen.

<p>De leerling zorgt voor passende achtergrond muziek bij het feestje van mevr. Janssen en zorgt dat de computer is aangesloten op de televisie zodat de foto show van de familie zonder probleem kan worden vertoond.</p>	<p>Beoordeling:</p>
--	---------------------

Deeltaak; 9.1.4 Aandacht besteden aan raamdecoratie, temperatuur, verlichting, veiligheid en sfeer.

<p>De leerling gaat bedenken hoe de temperatuur in de zaal geregeld moet worden om deze aangenaam te houden. Voor de verlichting, sfeer en veiligheid gaan wij in een gesprek aandacht besteden.</p>	<p>Beoordeling:</p>
--	---------------------

Deeltaak: 9.2 eenvoudige cateringwerkzaamheden verrichten en werken volgens HACCP richtlijnen.

<p>1.regels opvolgen voor ontvangst van gasten</p>	
<p>De leerling zal op verschillende tijdstippen gasten ontvangen.</p>	
<p>2. Een bestelling opnemen</p>	
<p>Dit zal regelmatig door de leerling gedaan moeten worden bij zijn werkzaamheden in de eetzaal.</p>	

3. dranken en eenvoudige gerechten zoals soep bereiden	
In de eetzaal zal de leerling regelmatig dranken moeten bereiden als koffie en thee. Voor eenvoudige gerechten wordt hem de mogelijkheid gegeven in de keuken te kijken.	
4. Dranken en gerechten distribueren en serveren	
Door zijn werk in de eetzaal zal de leerling deze handelingen regelmatig uitvoeren.	
5. een buffet klaarzetten	
Een 'eet' buffet wordt in ons bedrijf niet aangeboden. De leerling gaat wel een show-buffet maken waarbij hij veel technieken als afrokken en ophogingen gaat toepassen.	
6. afruimen en afwasapparatuur bedienen	
Behoord tot de dagelijkse werkzaamheden van de medewerkers en de leerling. Hierbij zullen de HACCP aspecten met de leerling besproken worden en de borgings methodiek uitgelegd. De leerling is niet gerechtigd deze borging in te vullen.	
7. Werken volgens HACCP richtlijnen	
Borging van HACCP is de verantwoording van de vaste medewerkers. Omdat de leerling met de medewerkers meeloopt zal hij voldoende kennis opdoen van het HACCP systeem.	

Deeltaak 9.3 Werken in een grootkeuken volgens HACCP richtlijnen.

1. Professionele keukenapparatuur bedienen en schoonmaken volgens protocol	
In de laatste week zal de leerling in de keuken van onze leerplaats aanwezig zijn en hier de keukenprotocollen van de HACCP ervaren.	
2. Aanrecht en keukenmeubilair schoonmaken	
Deze taak zal tijdens de werkzaamheden in de spoelkeuken gedaan worden.	
3. Keukenvloer, deuren en wanden reinigen	
Ook deze taak zal tijdens de werkzaamheden in de spoelkeuken voldoende gedaan worden.	

Deeltaak 9.4 eenvoudige administratieve handelingen verrichten.

1. Eenvoudige kassa werkzaamheden verrichten in het bijzonder een rekening maken, afrekenen en geld tellen.	
Op onze leerplaats worden deze werkzaamheden niet uitgevoerd of mogen gezien de leeftijd niet door de leerling uitgevoerd worden. School zal hier een theoretische opdracht voor moeten maken.	

2. Gegevens invoeren in een beheersysteem zoals een checklist, aanwezigheid, bestellingen en inschrijvingen.	
<i>HACCP checklisten worden regelmatig ingevuld. De leerling zal ook de gastenlijst moeten controleren op aanwezigheid.</i>	
3. Brieven en pakketten verzorgen en frankeren	
<i>Niet uit te voeren werkzaamheden in ons bedrijf. School zal hiervoor een opdracht moeten maken.</i>	
4. Printen, kopiëren, scannen en ordenen van documenten	
<i>Gastenlijsten worden op deze wijze verwerkt, dit zal de leerling onder leiding van zijn werkbegeleider uitvoeren.</i>	
5. Formele berichten en mailberichten maken	
<i>De leerling brengt verslag uit in zijn leerboek en doet overdracht van zijn werkzaamheden via logboek. naar zijn dienstopvolger</i>	

3. Beoordelingspunten/indicatoren¹

De leerling vult onderstaande lijst zelfstandig in, hierna doet de schoolbegeleider de beoordeling met de daarbij behorende motivatie en leerpunten. Dit kan ook als een tussentijdse evaluatie ingezet worden.

Beoordeling/indicatoren	Leerling		Begeleider	
	Ja	Nee	Ja	Nee
<i>vakvaardigheden (x punten)²</i>				
-				
-				
-				
-				
<i>beroep specifieke aandachtspunten (x punten)</i>				
-	Ik let op veiligheid.			
-	Ik weet hoe ik derving kan voorkomen of verminderen.			
-	Ik ben vriendelijk en behulpzaam tegen klanten.			
<i>Algemene werknemersvaardigheden (x punten)</i>				
-	Ik volg instructies goed op.			
-	Ik werk goed samen.			
-	Ik doe mijn werk volgens de bedrijfsvoorschriften (Arbo,hygiëne...)			
-	Ik werk volgens een (stappen)plan.			
-	Ik zet de juiste spullen klaar voor ik aan de slag ga.			
-	Ik deel mijn tijd goed in.			
-	Ik gebruik de juiste materialen en middelen.			
-	Ik gebruik deze middelen op de goede manier (doelmatig).			
-	Ik controleer mijn eigen werkzaamheden.			
-	De kwaliteit van mijn werk is in orde.			
-	Ik werk zo zelfstandig mogelijk.			
-	Ik vraag collega's om hulp als dat nodig is.			
-	Ik meld problemen (als er iets niet klopt) bij een ervaren collega.			

¹ In te vullen door leerling en door werkbegeleider.

² In te vullen door werkbegeleider.

Beoordeling/indicatoren	Leerling		Begeleider	
	Ja	Nee	Ja	Nee
Sociale vaardigheden (x punten)				
- Ik ga goed om met de collega's.				
- Ik kan goed omgaan met kritiek.				
- Ik kan omgaan met stress.				
- Ik houd mijn gevoelens onder controle.				
- Ik geef mijn eigen grenzen op tijd aan.				
- Ik stel me hulpvaardig op.				
- Ik toon belangstelling voor wat er om me heen gebeurt.				
- Ik ga respectvol om met verschillen tussen mensen.				
Totaal punten (maximaal 100 punten):				
onvoldoende 0-25 pt.	matig 25-50 pt.	voldoende 50-75 pt.	goed 75-100pt.	

Het eindoordeel over de uitvoering van deze keuzemodule is:

Eindcijfer

Handtekening
schoolbegeleider: _____

Handtekening
werkbegeleider: _____