

Vak: Groen keuzevak Bloemwerk
Leerweg: Basis beroepsgerichte leerweg
Methode: Ontwikkelcentrum
Cursusjaar: 2024-2025



Periode	Eindtermen ¹ <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	Toets	Magister ² code	Herkansen ³ Ja/nee	Weging
Klas 3 en 4	<p>K/GR/4.1 bloemwerk maken. De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> levend materiaal verzorgen bij binnenkomst een handgebonden boeket korenschoof maken een draadgebonden bloemwerk maken de meest voorkomende snijbloemen herkennen en benoemen <p>K/GR/4.2 winkelproducten inpakken. De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> verschillende winkelproducten op diverse wijzen inpakken en het juiste verpakkingsmateriaal kiezen op basis van instructies een kaartje schrijven en toevoegen <p>K/GR/4.3 symboliek gebruiken in een bloemarrangement. De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> een bloemarrangement maken en symboliek gebruiken <p>K/GR/4.4 in opdracht een bloemstuk maken De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> een klantgesprek voeren over een opdracht voor een bloemstuk 	<p>Je kunt verschillende bloemen verzorgen en met de juiste voeding op water zetten</p> <p>Je kunt de belangrijkste bloemen bij naam noemen</p> <p>Je kunt de bloemen presenteren in de winkel</p> <p>Je kunt een bloemwerk maken</p> <p>Je kunt de verkoopprijs berekenen</p> <p>Je kunt verschillende winkelproducten (bloemstukken, bloemen en cadeau's) op verschillende manieren inpakken</p> <p>Je kunt het juiste verpakkingsmateriaal kiezen</p> <p>Je kunt vervolgens opdracht kaartjes schrijven</p> <p>Je kunt kaartjes aan een bloemwerk vast maken</p> <p>Je kunt symboliek gebruiken in bloemwerk</p>	praktijk	A	ja	1
			praktijk	B	ja	1
			praktijk	C	ja	1
			praktijk	D	ja	1

	<ul style="list-style-type: none"> • prijsberekeningen maken • aan de hand van de opdracht een bloemstuk maken het resultaat aan de klant tonen • controleren of de opdracht naar wens is uitgevoerd 6. het bloemstuk inpakken x x • de werkplek schoonmaken <p>K/GR/5.5 een stijkkamer ontwerpen en sfeer geven aan een interieur.</p> <ul style="list-style-type: none"> • verschillende doelgroepen beschrijven en een relatie leggen tussen doelgroep en stijl • in een presentatietechniek verschillende stijlen verbeelden • zich (vanuit kunsthistorische perspectief) oriënteren op verschillende inrichtingsstijlen • aan de hand van een programma van eisen een stijkkamer ontwerpen en sfeer geven aan een interieur • het product presenteren en de gemaakte keuze toelichten <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>	<p>je kunt met een klant een opdracht bespreken</p> <p>je kunt volgens een opdracht een bloemwerk maken</p> <p>je kunt het resultaat aan de klant laten zien</p> <p>je kunt controleren of de opdracht goed hebt gedaan</p> <p>je kunt de werkplek schoonmaken</p>				
<p>Berekening: $(A + B + C + D)/4 =$ eindcijfer keuzevak Bloemwerk</p> <p>Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Groen</p>						

Vak: Groen keuzevak Tuinontwerp en -aanleg
Leerweg: Basis beroepsgerichte leerweg
Methode: Ontwikkelcentrum
Cursusjaar: 2024-2025



Periode	Eindtermen <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	Toets	Magister code	Herkansen Ja/nee	Weging
Klas 4	<p>K/GR/2.1 oriëntatie op ontwerpen en aanleggen van tuinen. De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • diverse tuinstijlen herkennen en benoemen • tuintrends herkennen • plantrubrieken en aanlegmaterialen toepassen in een ontwerp <p>K/GR/2.2 tuinen ontwerpen en aanleggen. De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • een werktekening lezen • gereedschappen en materialen voor de aanleg gebruiken en onderhouden • de meest voorkomende grondsoorten herkennen en bewerken • aan de hand van een tekening (een deel van) het ontwerp aanleggen • de werkzaamheden op een milieubewuste wijze uitvoeren <p>K/GR/2.3 werkzaamheden opleveren. De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • het resultaat van zijn werkzaamheden opleveren • de werkzaamheden en de werkwijze evalueren met de opdrachtgever 	<ul style="list-style-type: none"> • Theorielessen volgen • Opdrachten maken voor het portfolio • Portfolio gesprek over de opdrachten • verschillende praktijkopdrachten uitvoeren: tuinaanleg, tuinonderhoud • Mee op excursie en een bijbehorende opdracht maken 	<p>Theorietoets</p> <p>Praktijktoets</p> <p>Praktijktoets</p> <p>Praktijktoets</p>	<p>A</p> <p>B</p> <p>C</p> <p>D</p>	<p>ja</p> <p>ja</p> <p>ja</p> <p>ja</p>	<p>1</p> <p>1</p> <p>1</p> <p>1</p>

PTA klas 4

	<ul style="list-style-type: none">• herstelwerkzaamheden uitvoeren in kader van de gegeven opdracht <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>					
<p>Berekening: $(A + B + C + D)/4$ = eindcijfer keuzevak Tuinontwerp en aanleg Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Groen</p>						

Vak: Groen keuzevak voeding: hoe maak je het?
Leerweg: Basis beroepsgerichte leerweg
Methode: Ontwikkelcentrum
Cursusjaar: 2024-2025



Periode	Eindtermen <i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>	Inhoud onderwijsprogramma <i>Wat ga je hiervoor doen?</i>	Toets	Magister code	Herkansen Ja/nee	Weging
Klas 4	K/GR/11.1 ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie beschrijven en hier op eenvoudige wijze op inspelen. De kandidaat kan: <ul style="list-style-type: none"> • schaarste, overproductie en verspilling van voedsel in de (groene) (wereld)markt benoemen • voorbeelden van nieuwe aandachtsgebieden in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie benoemen en verklaren • voorbeelden van nieuwe technologieën in de voedingsmiddelenindustrie benoemen • verschillende voedingstrends herkennen, denk aan vegetarisch, kant en klaar, biologisch, eiwitrijk, koolhydraatarm 	de ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie beschrijven en hier op eenvoudige wijze op inspelen.	Theorie	A	ja	1
		grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of eindproduct.	Praktijktoets	B	ja	1
		een voedingsadvies opstellen voor een zelfgekozen doelgroep en presenteren	Praktijktoets	C	ja	1
		de kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken	Praktijktoets	D	ja	1
	K/GR/11.2 grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of eindproduct. De kandidaat kan:					

	<ul style="list-style-type: none"> • gebruikelijk materiaal en standaardapparatuur bedienen en onderhouden • werken volgens procedures, receptuur en voorschriften • aan de hand van onderzoek een 'nieuw' product ontwikkelen en bereiden wat past binnen een bepaalde voedingstrend • product en procesvariabelen toepassen (denk hier bijvoorbeeld aan <ul style="list-style-type: none"> - bereidingstijd, temperatuur, - veranderende samenstelling) • het geproduceerde product adequaat opslaan en bewaren denkend aan de juiste opslag condities voor (geconserveerde) opslag • de houdbaarheid van grond- en hulpstoffen en gereed product bewaken <p>K/GR/11.3 een voedingsadvies geven.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • informatie van een etiket aflezen en interpreteren • aan de hand van een etiket bepalen of voeding geschikt en verantwoord is voor een bepaalde doelgroep • een voedingsadvies geven aan een individu of een bepaalde doelgroep <p>K/GR/11.4 de kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken.</p> <p>De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • de kwaliteit van voedingsmiddelen en 					
--	---	--	--	--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> - non-alcoholische dranken bepalen en - beoordelen (organoleptisch - onderzoek) • mogelijke gevolgen van dier- en plantziekten op voedselveiligheid benoemen en verklaren • aspecten uit warenwetgeving en HACCP benoemen en uitleggen • werken volgens de richtlijnen van de warenwetgeving en HACCP tijdens de • productie van voedingsmiddelen • HACCP- administratie bijhouden <p>Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding.</p>					
<p>Berekening: $(A + B + C + D)/4$ = eindexamen keuzevak Voeding hoe maak je het?</p>						
<p>Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Groen</p>						

¹ Zie ook: <https://www.platformsvambo.nl/wp-content/uploads/2022/07/groen-keuzevak-4-bloemwerk.pdf>

Deze eindtermen worden niet centraal getoetst en worden tijdens het SE getoetst

² T.b.v. cijferadministratie Magister

³ Wel/niet herkansbaar binnen de afspraken van het examenreglement <https://broeckland.nl/wp-content/uploads/2023/07/Examenreglement-Broeckland-College-2023-2028-def.pdf>