

**Vak:** Zorg en Welzijn keuzevak Keuken  
**Leerweg:** Basis beroepsgerichte leerweg  
**Methode:** Edumeijsch  
**Cursusjaar:** 2026 -2027



| Periode <sup>1</sup> | Eindtermen <sup>2</sup><br><i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Inhoud onderwijsprogramma<br><i>Wat ga je hiervoor doen?</i>                                                                              | Toetsvorm<br>En duur                                              | Magister <sup>3</sup><br>Code | Herkansen <sup>4</sup><br>Ja/nee | Weging            |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------|----------------------------------|-------------------|
| 3.1 t/m<br>3.4       | <p><b>Profielvak: Horeca, bakkerij en recreatie</b><br/> Module 3: de keuken Taak: een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten en bereiden van gerechten in een horecagelegenheid</p> <p><b>P/HBR/3.1 Een bijdrage leveren aan het beheren van horecaproducten.</b><br/> De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Trends en ontwikkelingen volgen en toepassen</li> <li>• Productie van horecaproducten plannen en organiseren</li> <li>• Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren</li> </ul> <p><b>P/HBR/3.2 Een bijdrage leveren aan het bereiden van gerechten in een horecagelegenheid</b><br/> De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Receptuur hanteren voor het vervaardigen van horecaproducten</li> <li>• Apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures</li> <li>• Grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken</li> <li>• Tussenproducten en gerechten bereiden en verwerken</li> <li>• Gerechten doorgeven, afwerken en garneren/presenteren</li> <li>• Economisch en duurzaam omgaan met grondstoffen, gas, water en elektra</li> </ul> | <p>Opdrachten maken</p> <p>Theorielessen volgen</p> <p>Praktische opdrachten uitvoeren in de keuken tijdens het gehele derde leerjaar</p> | <p>Kooktoets tijdens SE 3.2</p> <p>Kookproject tijdens SE 3.4</p> | <p>A</p> <p>B</p>             | <p>Ja</p> <p>Nee</p>             | <p>1</p> <p>1</p> |

PTA klas 3

|                                                                               |                                                                                                             |  |  |  |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                               | Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de<br>voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding. |  |  |  |  |  |
| Berekening: $(A + B)/2$ = eindcijfer voor keuzevak keuken                     |                                                                                                             |  |  |  |  |  |
| Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Z&W |                                                                                                             |  |  |  |  |  |

**Vak:** Zorg en Welzijn keuzevak Kennismaken met uiterlijke verzorging  
**Leerweg:** Basis beroepsgerichte leerweg  
**Methode:** Edumeijsch  
**Cursusjaar:** 2026-2027



| Periode | Eindtermen<br><i>Wat moet je kennen en kunnen?</i>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Inhoud onderwijsprogramma<br><i>Wat ga je hiervoor doen?</i>                                                                                                                     | Toetsvorm<br>En duur                                       | Magister<br>Code  | Herkansen<br>Ja/nee | Weging            |
|---------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------|-------------------|
| 3.2     | <p><b>Kennismaken met Uiterlijke Verzorging</b><br/>           Taak:<br/>           Eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant in een kapsalon of schoonheidssalon</p> <p><b>K/ZW/1.1 een klant ontvangen en het bezoek afronden.</b><br/>           De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Een klant te woord staan aan de receptie en de telefoon</li> <li>• Afspraken maken met een klant en deze vastleggen in de (digitale) agenda</li> <li>• Een klant begroeten en begeleiden naar de behandelplaats</li> <li>• Koffie- en theezetten en deze aanbieden aan een klant</li> <li>• Betalingen afhandelen</li> <li>• Afscheid nemen van een klant</li> <li>• De werkplek en materialen na behandeling schoonmaken</li> <li>• Handdoeken wassen, drogen en opbergen</li> </ul> <p><b>K/ZW/1.2 een eenvoudige haar- en Hoofdhuidbehandeling uitvoeren die past bij het haar en de hoofdhuid van de klant.</b><br/>           De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Haren wassen en een verzorgend product aanbrengen</li> <li>• Haren drogen en in model brengen</li> </ul> <p><b>K/ZW/1.3 een eenvoudige gezichtsbehandeling uitvoeren die past bij de huid van de klant.</b></p> | <p>Werkboek kennismaken met uiterlijke verzorging maken</p> <p>Theorielessen volgen</p> <p>Computeropdrachten maken voor je portfolio</p> <p>Praktische opdrachten uitvoeren</p> | <p>Theorietoets</p> <p>Praktische opdrachten uitvoeren</p> | <p>A</p> <p>B</p> | <p>Ja</p> <p>Ja</p> | <p>1</p> <p>2</p> |

|                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|--|
|                                                                                             | <p>De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Oppervlaktereiniging uitvoeren en dagcrème aanbrengen</li> <li>• Dagmake-up aanbrengen</li> </ul> <p><b>K/ZW/1.4 een eenvoudige handbehandeling uitvoeren die past bij de conditie van de handen van de klant.</b></p> <p>De kandidaat kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nagels vijlen en polijsten</li> <li>• Nagelriemen verzorgen</li> <li>• Een eenvoudige handmassage uitvoeren</li> </ul> |  |  |  |  |  |
| Berekening: $(A + B \cdot 2/3) =$ eindcijfer keuzevak Kennismaken met uiterlijke verzorging |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |
| Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Z&W               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |  |  |  |  |  |

<sup>1</sup> Leerlingen koken gedurende het hele schooljaar twee lesuren in de week.

<sup>2</sup> Zie ook: <https://www.platformsvmbo.nl/wp-content/uploads/2022/07/hbr-module-3-de-keuken.pdf>

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

<sup>3</sup> T.b.v. cijferadministratie Magister

<sup>4</sup> Wel/niet herkansbaar binnen de afspraken van het examenreglement <https://broeckland.nl/wp-content/uploads/2024/09/Examenreglement-2024-2029-Broeckland-College.pdf>