PTA klas 3

Vak: **Groen keuzevak Bloemwerk**
Leerweg: **Kader beroepsgerichte leerweg**
Methode: **Ontwikkelcentrum**
Cursusjaar: **2026-2027**

Periode	**Eindtermen**[1] *Wat moet je kennen en kunnen?*	**Inhoud onderwijsprogramma** *Wat ga je hiervoor doen?*	**Toets**	**Magister**[2] **Code**	**Herkansen**[3] **Ja/nee**	**Weging**
Klas 3 en 4	**K/GR/4.1 bloemwerk maken.** De kandidaat kan: • Levend materiaal verzorgen bij binnenkomst • Een handgebonden boeket korenschoof maken Een draadgebonden bloemwerk maken • De meest voorkomende snijbloemen herkennen en benoemen **K/GR/4.2 winkelproducten inpakken.** De kandidaat kan: • Verschillende winkelproducten op diverse wijzen inpakken en het juiste Verpakkingsmateriaal kiezen • Op basis van instructies een kaartje schrijven en toevoegen **K/GR/4.3 symboliek gebruiken in een bloemarrangement.** De kandidaat kan: • Een bloemarrangement maken en symboliek gebruiken **K/GR/4.4 in opdracht een bloemstuk maken** De kandidaat kan: • Een klantgesprek voeren over een opdracht voor een bloemstuk	Je kunt verschillende bloemen verzorgen en met de juiste voeding op water zetten. Je kunt de belangrijkste bloemen bij naam noemen. Je kunt de bloemen presenteren in de winkel. Je kunt een bloemwerk maken. Je kunt de verkoopprijs berekenen. Je kunt verschillende winkelproducten (bloemstukken, bloemen en cadeaus) op verschillende manieren inpakken. Je kunt het juiste verpakkingsmateriaal kiezen. Je kunt vervolgens opdracht kaartjes schrijven. Je kunt kaartjes aan een bloemwerk vast maken. Je kunt symboliek gebruiken in bloemwerk. Je kunt met een klant een opdracht bespreken. Je kunt volgens een opdracht een bloemwerk maken.	Praktijk Praktijk	A	Ja Ja	1 1

	• 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 **K/GR/5.5 een stijlkamer ontwerpen en sfeer geven aan een interieur.** • 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 stijlkamer ontwerpen en sfeer geven aan een interieur • Het product presenteren en de gemaakte keuze toelichten Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, Vaardigheden en houding.	Je kunt het resultaat aan de klant laten zien. Je kunt controleren of de opdracht goed hebt gedaan. Je kunt de werkplek schoonmaken.				
Berekening: (A + B)/2 = eindcijfer keuzevak Bloemwerk Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Groen						

PTA klas 3

Vak:	**Groen keuzevak voeding: hoe maak je het?**
Leerweg:	**Kader beroepsgerichte leerweg**
Methode:	**Ontwikkelcentrum**
Cursusjaar:	**2026-2027**

Periode	**Eindtermen** *Wat moet je kennen en kunnen?*	**Inhoud onderwijsprogramma** *Wat ga je hiervoor doen?*	**Toets**	**Magister Code**	**Herkansen Ja/nee**	**Weging**
Klas 3 & 4	**K/GR/11.1 ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie beschrijven en hier op eenvoudige wijze op inspelen.** De kandidaat kan: • 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 **K/GR/11.2 grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of eindproduct.** De kandidaat kan:	De ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie beschrijven En hier op eenvoudige wijze op inspelen. Grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of Eindproduct. Een voedingsadvies opstellen voor een zelfgekozen doelgroep en presenteren De kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken	Praktijktoets Projecttoets	A B	Ja Ja	3 1

	• 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 - Bereidingstijd, temperatuur, - Veranderende samenstelling) • Het geproduceerde product adequaat opslaan en bewaren denkend aan de juiste opslagcondities voor (geconserveerde) opslag • De houdbaarheid van grond- en hulpstoffen en gereed product bewaken **K/GR/11.3 een voedingsadvies geven.** De kandidaat kan: • 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 **K/GR/11.4 de kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken.** De kandidaat kan: • De kwaliteit van voedingsmiddelen en					

	- 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 Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, Vaardigheden en houding.					
Berekening: (A*3 + B)/4 = eindcijfer keuzevak Voeding hoe maak je het? Berekening schoolexamencijfer: het gemiddelde van de vier keuzevakken van Groen						

[1] Zie ook: https://www.platformsvmbo.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/2024/09/Examenreglement-2024-2029-Broeckland-College.pdf