

Compaen VMBO Beroepsgericht BB/KB



Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



Zorg & Welzijn (Z&W)



Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



Compaen VMBO
Nieuwendamstraat 6
1507 JE Zaandam
telefoon: 075 612 63 03

Inhoudsopgave

Inleiding	3
Bouwen Wonen en Interieur (BWI)	4
1. Bouwen vanaf de fundering	5
2. Bouwproces en –voorbereiding	5
3. Design en decoratie	5
4. Hout- en meubelverbinding	5
Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)	6
1. Gastheerschap	7
2. Bakkerij	7
3. Keuken	7
4. Recreatie	7
Zorg & Welzijn (Z&W)	8
1. Mens en activiteit.	9
2. Mens en gezondheid	9
3. Mens en omgeving	9
4. Mens en zorg	9
Keuzevakken Compaan beroeps	10
1. Interieurbouw, standbouw en betimmering	10
2. Interieurontwerp en interieurdesign	10
3. Presentatie en styling	11
4. Besturen en automatiseren	11
5. Installeren en monteren	11
6. Woon- en kantoortechnologie	11
7. Drinkwater en sanitair	11
8. Duurzame energie	12
9. De bijzondere keuken	12
10. Gastheerschapspecialisatie	12
11. Keukenspecialisatie	12
12. Brood- en banketspecialisatie	12
13. Patisserie	13
14. Evenementen	13
15. Traiteur	13
16. Facilitaire dienstverlening, beheer en onderhoud	13
17. Schoonheidsbehandeling hand, haar en gezicht	13
18. Wonen, kind en jongere	14
19. Wonen en Huishouden	14
20. Verzorging	14
21. Sport en bewegen	14
22. Voorkomen van ongevallen en EHBO	14
23. Dagbesteding	15
24. Beveiliging en veiligheid	15
25. Ondernemen	15
26. Procestechniek	15
Ruimte voor aantekeningen	16

Inleiding



Vernieuwde beroepsgerichte examenprogramma's

In november 2011 gaf de minister van OCW het startschot voor het project Vernieuwing beroepsgerichte programma's in het vmbo. De beroepsgerichte programma's in de sectoren Economie, Techniek en Zorg en Welzijn van het vmbo worden vereenvoudigd, verduidelijkt en geactualiseerd.

Het beroepsgerichte examenprogramma bestaat uit een profiel, een kern en keuzevakken. Voor Basis Beroepsgericht (BB) en Kader Beroepsgericht (KB) bestaat ieder profiel uit vier profieldelen. Bij ieder profiel zijn keuzevakken vastgesteld.

De kern bij het gekozen profiel bestaat uit 'algemene kennis en vaardigheden', 'professionele kennis en vaardigheden' en 'loopbaanoriëntatie en -ontwikkeling'. Daarnaast kiest een BB- en een KB-leerling tenminste vier keuzevakken. Compaen biedt de volgende profielen aan:

- Bouwen, Wonen en Interieur (BWI);
- Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR);
- Zorg en Welzijn (Z&W).

Vanaf volgend schooljaar worden de profielen en keuzevakken ingevoerd op Compaen. In de volgende hoofdstukken worden de drie profielen beschreven en wordt er een overzicht gegeven van de 26 keuzevakken die op Compaen worden aangeboden. In het schooljaar 2016-2017 kiezen leerlingen hun profiel voor het centraal examen (CE) en minimaal vier keuzevakken voor het schoolexamen (SE). Het centraal examen voor deze nieuwe profielen wordt in het schooljaar 2017-2018 voor het eerst afgenomen.

Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



Kerndelen:

- Algemene kennis en vaardigheden
- Professionele kennis en vaardigheden
- Loopbaanoriëntatie en begeleiding (LOB)

Vier profielmodules:

1. Bouwen vanaf fundering
2. Bouwproces en -voorbereiding
3. Design en decoratie
4. Hout- en meubelverbinding

Modules Bouwen Wonen en Interieur (BWI)

1. Bouwen vanaf de fundering

Hoe bouw je je eigen huis? Je begint natuurlijk met de fundering. Daarop komt een muur die je ook gaat maken. Net als thuis wil je het warm hebben, dus ook de juiste isolatie komt aan bod. Kortom een leuke module waarin je leert hoe je eigen huis in elkaar steekt!

2. Bouwproces en –voorbereiding

In de praktijkruimte ga je het hele bouwproces en de voorbereiding hierop nabootsen. Je begint natuurlijk met te bedenken wat je wil gaan bouwen. Dan maak je een plan van aanpak, je maakt berekeningen van de kosten en bekijkt wat je allemaal nodig hebt. Je leert het allemaal.

3. Design en decoratie

Design staat voor ontwerp(en). Je gaat in deze module dus iets ontwerpen. Bijvoorbeeld een staande lamp of een hanglamp. Met jouw ontwerptekening ga je aan de gang. Je werkstuk ga je ook decoreren. Ga je het werkstuk graveren, schilderen of misschien wel beplakken met door jou geprinte stickers? Creativiteit is hierbij natuurlijk wel belangrijk.

4. Hout- en meubelverbinding

Hoe maak je een stoel of tafel? Welke verbinding is het sterkst? Dat zijn vragen die je aan jezelf moet stellen tijdens de module hout- en meubelverbindingen. Je leert omgaan met elektrisch gereedschap. Hoe werkt een frees, decoupeerzaag en de draaibank? Maar voordat je iets gaat maken, ga je in een CAD-programma eerst een tekening maken. Dit kun je zelfs doen in 3D.

Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



Kerndelen:

- Algemene kennis en vaardigheden
- Professionele kennis en vaardigheden
- Loopbaanoriëntatie en begeleiding (LOB)

Vier Profielmodules:

1. Gastheerschap
2. Bakkerij
3. Keuken
4. Recreatie

Modules Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)

1. Gastheerschap

Je gaat in een levensechte praktijkomgeving, het lesrestaurant van Compaen VMBO, de juiste service verlenen en advies geven aan de verschillende typen gasten. Je gaat alles voorbereiden en de tafels opdekken. Je neemt bestellingen op en serveert de gerechten die in de keuken zijn bereid, aan de gasten. Ook speciale tafelbereidingen zoals flamberen, voer je uit. Je gaat ook achter de bar aan de slag, want je moet natuurlijk wel weten hoe je met de professionele koffiemachine een echte cappuccino kunt bereiden of hoe je een lekkere cocktail kunt maken.

2. Bakkerij

In onze bakkerij werk je aan brood, koek, gebak en andere heerlijkheden. Vooral trends en nieuwe ontwikkelingen komen in de bakkerij aan bod. Je gaat de productie van bakkerijproducten plannen en organiseren, maar ook chocolade, marsepein en taart zullen de revue passeren. Je leert met behulp van recepten o.a. de lekkerste taarten en gebak te vervaardigen. Eigenschappen zoals creatief zijn en weten wat lekkere combinaties zijn heb je echt wel nodig.

3. Keuken

In de keuken krijg je met de fijne kneepjes van het koksvak te maken. Gerechten worden volgens de laatste trends bereid en naar het lesrestaurant doorgegeven. Je gaat koken zoals de sterrenkoks op tv. Je werkt daarbij met verse groenten, kruiden, vis en vlees. Je leert omgaan met moderne apparatuur, gereedschappen en machines. Uiteraard houd je met je werk rekening met alle hygiëneregels.

4. Recreatie

Je leert in deze module een bijdrage te leveren aan het opzetten en begeleiden van recreatieve activiteiten zoals muziek- en dansevenementen of animatie-activiteiten op campings en pretparken. Je helpt ook bij promotie- en cateringactiviteiten en bij het opstellen van offertes. Kortom je gaat leuke activiteiten bedenken, organiseren en zelf uitvoeren.

Zorg & Welzijn (Z&W)



Kerndelen:

- Algemene kennis en vaardigheden
- Professionele kennis en vaardigheden
- Loopbaanoriëntatie en begeleiding (LOB)

Vier profielmodules:

1. Mens en gezondheid
2. Mens en activiteit (sport, dienstverlening en recreatie)
3. Mens en omgeving (beveiliging en veiligheid)
4. Mens en zorg

Modules Zorg & Welzijn (Z&W)

1. Mens en activiteit.

Bij deze module gaat het om het kunnen organiseren van diverse activiteiten voor personen en groepen van alle leeftijden. Je leert een (re)creatieve activiteit voor te bereiden en uit te voeren. Denk hierbij bijvoorbeeld aan het organiseren van een sportdag voor een basisschool of het verzorgen van een lunch voor een buurthuis.

2. Mens en gezondheid

Wat is gezonde voeding en wat is een gezonde leefstijl? Je zoekt en geeft hierover informatie. In de praktijk leer je een (gezonde) maaltijd te bereiden en te serveren. Je moet dan wel weten hoe je een recept moet lezen, hoe je hygiënisch werkt in de keuken en hoe je apparatuur in de keuken gebruikt.

3. Mens en omgeving

Voor jezelf is het in alle omstandigheden van belang om zo goed mogelijk voor de dag te komen. Het is dan ook handig en nuttig om te weten hoe je jezelf goed kunt presenteren en hoe je gesprekken kunt voeren (zowel zakelijk als privé). Je houdt je ook bezig met de zorg voor een verzorgde, schone en veilige leef- en werkomgeving. Hiervoor doe je kennis op over schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden en textielverzorging.

4. Mens en zorg

Bij Mens en zorg krijg je te maken met eenvoudige verzorgende en ondersteunende handelingen. Je maakt kennis met de moderne technologie in de zorg. Je leert mensen te ondersteunen bij hun persoonlijke verzorging en leert eenvoudige EHBO-technieken toe te passen. Je krijgt informatie over veel voorkomende ziekten, waarbij je ook leert hoe je moet toezien op medicijnen.

Keuzevakken Compaen beroeps



Bouwen Wonen en Interieur (BWI)



Zorg & Welzijn (Z&W)



Horeca Bakkerij en Recreatie (HBR)



1. Interieurbouw, standbouw en betimmering

Bij interieurbouw kun je denken aan het bouwen van meubilair, zoals stoelen, kasten en tafels en ook opbergsystemen. Voordat je aan het maken van meubilair kunt beginnen, moet je jouw ontwerp uittekenen. Daarvoor leer je op de juiste manier 2D en 3D tekeningen te maken. Ook leer je hoe je een offerte en een werkplanning moet maken.

2. Interieurontwerp en interieurdesign

Bij interieurontwerp en design leer je alles over het ontwerpen van een interieur én ga je je eigen ontwerp zelf uitvoeren. Je leert ook meer over de eigenschappen van de verschillende materialen waar je mee kunt werken en over de gereedschappen die je nodig hebt zoals een plotter. Je ontwerp maak je in 2D en 3D. Om je ontwerp goed aan de man te kunnen brengen krijg je ook les in presentatievaardigheden.

3. Presentatie en styling

Je maakt artikelpresentaties en je etaleert. Je gaat experimenteren met het maken van een promotie-opdracht. Daarvoor ontwerp je een logo en maakt dit bijvoorbeeld van triplex. Je bedenkt slagzinnen en huisstijlen. Je ontwerpt een folder, een advertentie en presenteert dit aan je klas. Ook de beginselen van het maken van een website of een commercial komen aan de orde.

4. Besturen en automatiseren

Je gaat in dit keuzedeel in een praktijksimulatie besturingen en automatiseringssystemen aanleggen. Hoe programmeer ik een relais en laat ik dit programma uitvoeren? Ook het uitvoeren van metingen en controles komen aan bod. Het besturingselement moet natuurlijk wel goed werken.

5. Installeren en monteren

Wil je later verder in de elektro-of installatietechniek, dan is dit een nuttig keuzevak!

Je gaat leren hoe je een wasbak, toilet of wasmachine moet aansluiten. Maar ook hoe je slaapkamerverlichting werkt en welke draden je moet gebruiken. Fouten opzoeken in een sanitaire en een elektrische installatie hoort er ook bij evenals het maken van installatietekeningen in een 2D - 3D CAD-programma.

6. Woon- en kantoortechnologie

In dit keuzevak krijg je informatie over de technische installaties binnen een kantooromgeving. Denk hierbij aan lichtschakelaars, computeraansluitingen, maar ook aan domotica. Domotica wil zeggen dat er via een computer schakelingen worden gemaakt, waardoor bijvoorbeeld bij een kantoor om elf uur 's-avonds alle lichten uitgaan. Je gaat met behulp van een smartphone verlichting en/of centrale verwarming bedienen!

7. Drinkwater en sanitair

Wat ga je doen? Je gaat waterleidingen aansluiten op de borden in de praktijkruimte. Je sluit een wasbak met afvoer aan en kijkt wat je daarbij allemaal nodig hebt. Je gaat leidingen knellen, maar ook solderen. Je werkt met stalen en koperen waterbuizen en sluit een zonneboiler aan op een bestaand systeem.

8. Duurzame energie

Hoe kunnen we zonne- en windenergie opwekken en gebruiken? Je gaat berekeningen maken om te beoordelen of het wel zinvol is om allemaal zonnepanelen op het dak te plaatsen. Hoe plaats je eigenlijk zonnepanelen? Hoe kun je de zonne- en windenergie opvangen en ervoor zorgen dat in jouw slaapkamer de stroom uit het stopcontact uit zonne- of windenergie bestaat?

9. De bijzondere keuken

Bij dit keuzevak ga je maaltijden uit bijzondere keukens bereiden. Aan bod komen de Aziatische keuken met populaire rijstgerechten als nasi en bami, de Japanse keuken waarvan Sushi een belangrijk onderdeel is, en de Italiaanse keuken met pizza's, verse pastagerechten en risotto. Je leert omgaan met de benodigde apparatuur en gereedschappen.

10. Gastheerschapspecialisatie

Goed gastheerschap begint met het onder de knie krijgen/hebben van basisvaardigheden als de tafel opdekken, bestellingen opnemen en gerechten uitserveren. Daarnaast ga je aan tafel handelingen verrichten als vis fileren, flamberen en kaas presenteren. Ook ga je advies geven over wijn in combinatie met diverse gerechten. Je doet kennis op over wijn en andere drankjes en leert ook om lekkere cocktails te maken. Uiteraard kun je met een professionele koffiemachine een goede espresso, latte macchiato of een cappuccino bereiden.

11. Keukenspecialisatie

Als je koken leuk vindt, kun je nu de fijne kneepjes van het koksvak leren. Luxe gerechten worden volgens de laatste trends bereid. Je krijgt kennis van specifieke grondstoffen, ingrediënten en halffabricaten. Je leert omgaan met moderne apparatuur, gereedschappen en machines. Het is van belang dat je goede smaakcombinaties kunt maken en dat je creatief bent om gerechten in een steeds andere opmaak op het bord te presenteren.

12. Brood- en banketspecialisatie

Dit is geschikt voor leerlingen die *Heel Holland bakt* stiekem best wel een leuk programma vinden. Trendy broodjes, koeken en andere brood-/banketspecialiteiten komen aan bod. Je maakt taarten, gebak en klein brood, en maakt en leert werken met verschillende soorten deeg zoals korstdeeg en zuurdesem.

13. Patisserie

Patisserie is een mooi woord voor chique gebak. Met behulp van allerlei recepten ga je zelf patisserieproducten als chocolade, marsepein, decoratie en suikerwerken maken. Ook leer je de productie van patisserieproducten te plannen en te organiseren.

14. Evenementen

De recreatiesector groeit nog elk jaar. In dit keuzevak ga je assisteren bij evenementen en helpen bij het organiseren ervan. Je leert bijvoorbeeld hoe je een planning en een draaiboek moet maken. Verder ben je actief betrokken bij de uitvoering van het evenement.

15. Traiteur

Je levert een bijdrage aan het beheer van traiteur- en cateringproducten en assisteert bij het werken in de traiteur- en cateringbranche (bedrijfsrestaurants, lunchrooms, catering van bedrijven, maar ook bij mensen thuis). Je bereidt maaltijden en koude gerechten, zoals vlees, vegetarische en visgerechten, soep, salades, rauwkost en desserts voor, die je op een andere locatie moet afwerken, opwarmen, portioneren en doorgeven.

16. Facilitaire dienstverlening, beheer en onderhoud

Welkom in de hotelwereld, waar het natuurlijk niet alleen maar draait om eten en drinken. Het is minstens zo belangrijk dat bijvoorbeeld de (bad)kamers en de toiletten schoon zijn en dat de bedden zijn opgemaakt. Je leert dan ook wat voor werkzaamheden er moeten worden uitgevoerd, wanneer die moeten plaatsvinden en met welke middelen. We besteden daarom ook veel aandacht aan het leren maken van een dag-, week- en jaarplanning. Bij dit keuzevak hoort een stage in een groot hotel.

17. Schoonheidsbehandeling hand, haar en gezicht

Bij het keuzevak Schoonheidsbehandeling haar en gezicht krijg je les in de schoonheids- en kapsalon. In de kapsalon leer je haar- en hoofdhuidbehandelingen uit te voeren. In de schoonheidssalon ligt de nadruk meer op het geven van gezichtsbehandeling en hand- en voetbehandelingen.

18. Wonen, kind en jongere

Wonen, welzijn en zorg is een keuzevak met vele kanten, want je krijgt les in de ontwikkeling van kinderen, de opvoeding en het assisteren bij allerlei dagelijkse activiteiten. Je verzorgt bijvoorbeeld een maaltijd of helpt bij de opvoeding of je organiseert een (re)creatieve activiteit voor een persoon of groep en leert de woon-/verblijfsruimte op te ruimen en schoon te houden.

19. Wonen en Huishouden

Je leert volgens werkafspraken interieur, sanitair, vloeren en ramen schoon te maken en te onderhouden. Naast deze activiteiten leer je ook om maaltijden te verzorgen en kleding en wasgoed te wassen, te repareren en te strijken. Ook wordt aandacht besteedt aan het omgaan met je cliënten (gesprekken voeren, belangstelling tonen).

20. Verzorging

Je houdt je vooral bezig met het assisteren bij verzorgend werk. Je verzamelt gegevens over gezondheid en leert te ondersteunen bij eenvoudige lichamelijke verzorging. Je helpt en begeleidt cliënten door instructie te geven over bijvoorbeeld goede mondverzorging. Ook bij dit keuzevak wordt aandacht besteedt aan het omgaan met je cliënten (gesprekken voeren, belangstelling tonen).

21. Sport en bewegen

Je organiseert en voert sport- en bewegingsactiviteiten uit voor groepen. Je krijgt les in het geven van uitleg en het voordoen van sportactiviteiten aan een groep. Je gaat assisteren bij trainings- of oefenprogramma's. Mensen adviseren over het voorkomen van blessures, komt daarbij ook aan de orde.

22. Voorkomen van ongevallen en EHBO

Je krijgt EHBO-lessen en je assisteert bij activiteiten op het gebied van veiligheid en risicopreventie. In de lessen die je volgt, kom je ook meer te weten over het menselijk lichaam. Kennis van de functie van organen en weefsels, waardoor je een stoornis in de vitale lichaamsfuncties leert herkennen, hoort daar ook bij.

23. Dagbesteding

Je houdt je bezig met het assisteren bij en het uitvoeren van (re)creatieve activiteiten op het gebied van drama, muziek, beeldende vorming en sport. Je leert inspelen op de wensen van de mensen met wie je gaat werken en geeft informatie over (re)creatieve en mogelijkheden in buurt, dorp of stad.

24. Beveiliging en veiligheid

Bij Beveiliging en veiligheid krijg je les in het assisteren bij een ontruimingsoefening (lezen van vluchtplan, bedienen van brandblusapparatuur en het begeleiden bij een ontruimingsoefening). Je gaat ook assisteren bij het toezichthouden op verkeer en voetgangers bij evenementen en leert omgaan met agressief gedrag en lastige situaties. Omdat goede communicatie en enige kennis van het menselijk gedrag hierbij erg belangrijk zijn, komt bij dit keuzevak psychologie aan bod.

25. Ondernemen

Het keuzevak ondernemen geeft je een realistisch beeld van wat je allemaal moet weten om een eigen bedrijf op te starten. Tijdens het programma maak je kennis met de theorie en de praktijk van goed ondernemerschap en krijg je in de klas verschillende workshops aangeboden die je helpen bij het opzetten van je eigen bedrijf. Je interviewt bijvoorbeeld een ondernemer in de buurt, leert een bedrijfsanalyse te maken en om een verbeterplan op te stellen.

26. Procestechniek

Werken in de procestechniek klinkt misschien een beetje vaag maar het is vooral erg afwisselend werk. Met procestechniek worden grondstoffen volgens bepaalde stappen omgezet naar een eindproduct. Veel producten om je heen, zoals je scooter, blikje cola, laptop of iPhone zijn gemaakt met behulp van de procestechniek. Met procestechniek kun je veel kanten op, heb je goede kansen op een baan en verdien je meteen een goed salaris.

Ruimte voor
aantekeningen