

OVERZICHT CERTIFICATEN EN OMSCHRIJVING COMPETENTIES

Inhoud

Hout / bouw	2
Metaal.....	6
Zorg & welzijn	10
Plant & dier	15
Handel	20
Horeca	25

Hout / bouw

Naam:

Docent leerjaar 3:

Klas:

Docent leerjaar 4:

Docent leerjaar 5:

Vakspecifieke competenties

	Competentie	Leerjaar 3		Leerjaar 4	Leerjaar 5
1	Metten en aftekenen				
2	Tekening lezen				
3	Gereedschapskennis (omgaan met)				
4	Materiaalkennis (omgaan met)				
5	Timmeren				
6	Machinale vaardigheden				
7	Veiligheid				
8	Uitzetten				
9	Waterpas				
10	Metselen				
11	Opperen				
12	Anders:				
13	Anders:				

5-puntsschalen Hout / bouw:

Nr.	Competentie	5-puntsschaal
1	Meten en aftekenen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt meten in centimeters met duimstok en rolmaat. 2. Je kunt meten in centimeters en millimeters met duimstok en rolmaat. 3. Je kunt zelfstandig meten en aftekenen. 4. Je kunt haaks en verstek aftekenen. 5. Je kunt zelfstandig rekenen, meten en aftekenen.
2	Tekening lezen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kent de begrippen bovenaanzicht (b.a.), voor-aanzicht (v.a.) en zijaanzicht (z.a.). 2. Je kunt deze aanzichten benoemen in een isometrische tekening (3 dimensionaal, schuine projectie). 3. Je kunt op een eenvoudige tekening maten herleiden. 4. Je kunt zelfstandig een eenvoudige tekening lezen. 5. Je kunt op een tekening maten doormeten.
3	Gereedschapskennis (omgaan met...)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt het basis-handtimmergereedschap benoemen.(zie lijst) 2. Je kunt de helft van het gereedschap in de bouw benoemen.(zie lijst) 3. Je kunt al het handgereedschap van de lijst benoemen. 4. Je kunt al het handgereedschap van de lijst benoemen en voor de helft gebruiken. 5. Je kunt bovendien de meest voorkomende elektrische handgereedschappen benoemen en gebruiken.(zie lijst)
4	Materiaalkennis (omgaan met...)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de voorkomende houtsoorten en plaatmaterialen benoemen. 2. Je weet bovendien waarvoor deze materialen worden gebruikt. 3. Je kunt de bouwmaterialen in een Doe-Het-Zelf-zaak benoemen. 4. Je hebt kennis van bouwmaterialen en weet waarvoor ze worden gebruikt 5. Je kunt in een Doe-Het-Zelf-zaak klanten adviseren bij de keuze van materialen en het gebruik ervan.
5	Timmeren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de basisvaardigheden (zie lijst) met hulp uitvoeren. 2. Je kunt verschillende manieren van timmeren: banktimmeren en bouw-timmeren met hulp uitvoeren. 3. Je kunt zelfstandig een eenvoudig werkstuk in elkaar zetten. 4. Je kunt vanaf een werktekening een werkstuk maken met weinig hulp 5. Je kunt vanaf een werktekening een werkstuk voor 90% zelfstandig maken.

6	Machinale vaardigheden	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de verschillende houtbewerkingsmachines benoemen. 2. Je kunt benoemen waarvoor deze machines worden gebruikt. 3. Je kunt met hulp samenwerken aan de machines. 4. Je kunt, na uitleg, zelfstandig en veilig werken met de behandelde machines. 5. Je kunt, na uitleg, werken met alle machines, ook computergestuurd (CNC).
7	Veiligheid (basis VCA)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat veiligheid is binnen het vak bouwtechniek. 2. Je weet wat Persoonlijke Beschermings Middelen (PBM's) zijn en draagt ze wanneer dat nodig is. 3. Je werkt veilig, volgens de veiligheidsregels. 4. Je wijst anderen op het toepassen van de veiligheidsregels bij het werken. 5. Je hebt het VCA diploma en handelt er ook naar.
8	Uitzetten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat uitzetten betekent. 2. Je kunt een piket benoemen en zijn functie. 3. Je kunt samen met een deskundige uitzetten. 4. Je kunt vanaf een tekening werken. 5. Je kunt werken met een waterpasinstrument.
9	Waterpas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat een waterpas is. 2. Je weet waarvoor hij wordt gebruikt. 3. Je kunt hem horizontaal gebruiken. 4. Je kunt hem horizontaal en vertikaal gebruiken. 5. Je bent is staat m.b.v. het waterpas profielen en kozijnen te stellen.
10	Metselen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de materialen benoemen. 2. Je kunt de gereedschappen benoemen. 3. Je kunt de meest voorkomende metselverbanden onderscheiden. 4. Je weet wat een lagenlat en een koppenlat zijn en je kunt deze ook maken. 5. Je bent is staat om zelfstandig aan de draad te metselen en uit te krabben.
11	Opperen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt opruimen en ziet daarin het werk. 2. Je kunt stenen stapelen, afdekken, en de kuip erbij plaatsen. 3. Je weet de mengverhouding van metselspecie en je weet hoeveel stenen je klaar moet zetten. 4. Je kunt zelfstandig specie maken. 5. Je kunt zelfstandig opperen en uitkrabben.

Lijst basis-handtimmergereedschap

- Bankhamer
- Houten hamer
- Nijptang
- Drevel
- Handzaag
- Kapzaag
- Blokschaaf
- Steekbeitel
- Spiraalboor, speedboor en verzinkboor
- Rasp en vijl
- Gebruik van lijmkleem en serre-joint
- Schroevendraaiers (schroefmachines)

Lijst basis bouwtimmergereedschap

- Bankhamer
- Klauwhamer
- Houten hamer
- Vuisthamer
- Nijptang
- Drevel
- Handzaag
- Kapzaag
- Verstekzaag
- Blok-en reischaaaf
- Steekbeitel
- Hakbeitels
- Spiraalboor, speedboor en verzinkboor
- Rasp en vijl
- Gebruik van lijmkleem en serre-joint
- Schroevendraaiers (schroefmachines)

Lijst van basisvaardigheden timmeren

- haaks en schuin afzagen
- gaten boren
- verbindingen lijmen en spijkeren (koud)
- een eenvoudige verbinding (sleufverbinding, lipverbinding, halfhoutsverbinding, overkeping m.b.v. zaag, grondschaaf en beitel
- Schroeven (voorboren en verzinken)
- Afkanten (m.b.v. schaaaf of schuurpapier)

Lijst van elektrisch handgereedschap

- Accu schroefboormachine
- Handcirkelzaagmachine
- Handdecoupeerzaagmachine
- Schrobzaagmachine
- (Kettingzaag)
- Elektrische boormachine
- Klopboormachine
- Pneumatische boormachine
- Spijkerapparaat (pistool)
- Elektrische nietmachine en tacker
- Vlakschuurmachine
- Bandschuurmachine
- Rondschuurmachine
- Handschaafmachine
- Bovenfreesmachine
- Haakse slijpmachine

Metaal

Naam: Docent leerjaar 3:

Klas: Docent leerjaar 4:

Docent leerjaar 5:

Vakspecifieke competenties

	Competentie	Leerjaar 3		Leerjaar 4	Leerjaar 5
1	Metten en aftekenen				
2	Gereedschapsleer				
3	Boren				
4	Schroefdraad				
5	Tekening lezen				
6	Draaien				
7	Walsen				
8	Metaalbewerken				
9	Slijpen				
10	Solderen				
11	Lassen				
12	Frezen				
13	Veilig werken met machines				
14	Anders:				
15	Anders:				

5-puntsschalen Metaal:

Nr.	Competentie	5-puntsschaal
1	Meten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt met een liniaal of rolmaat te meten in cm. 2. Je kunt een liniaal of rolmaat te meten in cm en mm. 3. Je kunt een opdracht uitmeten/uitzetten m.b.v liniaal en kraspen. 4. Je kunt een opdracht uitmeten/uitzetten m.b.v. liniaal, kraspen, steekpassen en blokhaak. 5. Je kunt rekenen en meten in mm en graden, inclusief het gebruik van een schuifmaat.
2	Gereedschapsleer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je bent in staat om handgereedschap en elektrisch gereedschap te benoemen en toe te passen. 2. Je kunt handgereedschap onderhouden. (bijv. zaagblad vervangen) 3. Je kunt elektrisch gereedschap gebruiken. 4. Je kunt elektrisch gereedschap onderhouden. (bijv. slijpschijf vervangen) 5. Je kunt gereedschappen onderling uitwisselen.
3	Boren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt een werkstuk op de juiste wijze inspannen. 2. Je kunt de boordiameter bepalen in mm. 3. Je kunt de boordiameter bepalen in ½ mm. 4. Je bent in staat om voor te boren, eventueel met een diepte instelling. 5. Je kunt het toerental bepalen aan de hand van een schema.
4	Schroefdraad	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt het verschil tussen snijden en tappen onderkennen. 2. Je kunt dit onder toezicht aanbrengen. 3. Je bent in staat om de tapvolgorde te respecteren. 4. Je kunt aan de hand van een diameter het bijbehorende/juiste tap- en snijgereedschap toepassen 5. Je kunt aan de hand van gegevens de juiste voorboordiameter, tap- en/of snijgereedschap gebruiken.
5	Tekening lezen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de begrippen bovenaanzicht (b.a.), vooraanzicht (v.a.), zijaanzicht (z.a.) isometrisch, enz., benoemen. 2. Je bent in staat om in een tekening maten terug te rekenen (te herleiden). 3. Je kunt de verschillende symbolen herkennen. 4. Je kunt de verschillende lijntypen onderkennen. 5. Je kunt in een tekening maten doormeten.

6	Draaien	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt het werkstuk en het draaigereedschap juist inspannen 2. Je kunt onder toezicht buiten- en binnendiameters vervaardigen 3. Je bent in staat om op 0,1 mm nauwkeurig te werken. 4. Je kunt zelfstandig buiten- en binnendiameter vervaardigen 5. Je kunt zelfstandig een mesbeitel, een gebogen ruwbeitel en een boorbeitel op de juiste manier gebruiken.
7	Walsen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de functie van de wals omschrijven. 2. Je kunt de juiste plaatdikte instellen. 3. Je bent in staat om onder toezicht enkelvoudig walswerk te vervaardigen. 4. Je kunt zelfstandig enkelvoudig walswerk te maken. 5. Je kunt conisch walswerk te vervaardigen.
8	Metaalbewerking	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt plaatwerk en profiel knippen. 2. Je kunt plaatwerk en profiel zagen. 3. Je kunt plaatwerk en profiel buigen en zetten. 4. Je kunt plaatwerk en profiel felsen. 5. Je kunt plaatwerk en profiel kloppen en planeren.
9	Slijpen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de verschillende soorten slijpschijven benoemen. 2. Je kunt de verschillende soorten slijpschijven monteren. 3. Je bent in staat om te ontroesten met komborstel of schuurschijf. 4. Je kunt bramen en lasrupsen bewerken. 5. Je kunt door- en vlak slijpen.
10	Solderen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je bent in staat om onder toezicht een soldeerbout te gebruiken. 2. Je kunt zelfstandig een soldeerbout gebruiken. 3. Je kunt onder toezicht een brander te gebruiken. 4. Je kunt zelfstandig een brander te gebruiken. 5. Je kunt zelfstandig een brander te gebruiken t.b.v. hardsolderen.
11	Lassen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt een lasrups leggen. 2. Je kunt een stuiklas 'onder de hand' leggen. 3. Je bent in staat om een staande hoeklas te maken. 4. Je kunt het bovenstaande ook met een MIG/MAG-machine. 5. Je kunt het bovenstaande ook met een TIG-apparaat.

12	Frezen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt het werkstuk goed inspannen 2. Je kunt onder begeleiding de freesmachine instellen. 3. Je kunt onder begeleiding met de vingerfrees, de spiebaanfrees, de mantelkopfrees en de profielfrees werken. 4. Je kunt de binnen- en buitendiameter, de diepte en de radius benoemen. 5. Je bent in staat om zelfstandig van tekening te frezen.
13	Veilig werken met machines	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de machine, waarmee je werkt, benoemen. 2. Je kunt de gevaren en de wijze van veilig werken met de machine benoemen. 3. Je kunt onder begeleiding veilig met de machine werken. 4. Je kunt zelfstandig veilig met de machine werken. 5. Je kunt zelfstandig de juiste machine kiezen en er zelfstandig mee werken.

Zorg & Welzijn

Naam:

Docent leerjaar 3:

Klas:

Docent leerjaar 4:

Docent leerjaar 5:

Vakspecifieke competenties

	Competentie	Leerjaar 3	Leerjaar 4	Leerjaar 5
<i>Uiterlijke verzorging</i>				
1	Haarverzorging			
2	Handverzorging			
3	Gezichtsverzorging			
4	Gebitsverzorging			
<i>Schoonhouden leefomgeving</i>				
5	Stofzuigen			
6	Ramen wassen			
7	Afwassen			
8	Wassen			
9	Drogen			
10	Verzorgen schone was			
<i>Kinderopvang / peuterspeelzaal / zorgcentrum</i>				
11	Omgang met doelgroep			
12	Fruithapje maken			
13	Brood klaarmaken			
14	Baby in bad doen			
15	Verschoneren van kinderen			
16	Gezonde voeding			
17	EHBO			
18	Presentatie onderwerp Zorg & Welzijn			
<i>Beoordeling andere onderdelen</i>				
19	Werkstuk Zorg & Welzijn			
20	Collage ouderdomsziekte			
21	Creativiteit			
22	Verslag excursie			
23	Anders:			
24	Anders:			

5-puntsschaal Kinderopvang/Peuterspeelzaal/Werken in de zorg:

Nr.	Competentie	5-puntsschaal
	<i>Uiterlijke verzorging</i>	
1	Haarverzorging	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet hoe je de klant ontvangt. 2. Je kunt alles klaarzetten wat nodig is. 3. Je kunt het haar op de juiste manier wassen. 4. Je kunt het haar op de juiste manier wassen en hoofdmassage geven. 5. Je kunt het haar op de juiste manier wassen en drogen.
2	Handverzorging	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat je nodig hebt. 2. Je kent de volgorde van de handverzorging. 3. Je kunt de nagels lakken. 4. Je kunt de handen van iemand anders doen. 5. Als 4 binnen een bepaalde tijd.
3	Gezichtsverzorging	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat je nodig hebt. 2. Je kent de volgorde van gezichtsreiniging. 3. Je kunt je gezicht op de juiste manier verzorgen. 4. Je kunt het gezicht van iemand anders op de juiste manier verzorgen. 5. Als 4 binnen een bepaalde tijd.
4	Gebitsverzorging	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat nodig is om een goed gebit te behouden. 2. Je weet wat de gevolgen zijn als je het gebit niet verzorgd. 3. Je kunt op de juiste manier poetsen. 4. Je kunt tandenstokers en flosdraad gebruiken. 5. Je weet hoe de verschillende doelgroepen hun gebit kunnen verzorgen.
	<i>Schoonhouden van de leefomgeving</i>	
5	Stofzuigen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet welke vloeren je kunt stofzuigen 2. Je kunt de stofzuiger klaarmaken voor gebruik 3. Je kunt op de juiste manier een ruimte stofzuigen 4. Je kunt op de juiste manier en in de juiste houding stofzuigen en opruimen. 5. Als 4, binnen een bepaalde tijd.
6	Ramen wassen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet welke ramen je moet/mag wassen 2. Je kunt de juiste spullen klaarzetten voor het ramen wassen. 3. Je kunt in de juiste volgorde de ramen wassen en opruimen. 4. Je kunt in de juiste volgorde en lichaamshouding de ramen wassen en opruimen. 5. Als 4, binnen een bepaalde tijd.

7	Afwassen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat je moet/mag afwassen. 2. Je kunt de juiste spullen klaarzetten om de afwas te doen. 3. Je kunt de afwas met de hand doen in de juiste volgorde en afdrogen. 4. Je kunt de afwas op de juiste manier met de hand of machinaal doen. 5. Als 4, binnen een bepaalde tijd.
8	Wassen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt het was goed sorteren in licht en donker. 2. Je kunt het wasgoed sorteren in licht en donker en op temperatuur. 3. Je kunt zelfstandig de machine vullen en aanzetten. 4. Je kunt zelfstandig de machine vullen en aanzetten en begrijpt wat er op een was etiket staat. 5. Als 4 binnen een bepaalde tijd.
9	Drogen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt wasgoed op de juiste manier drogen. 2. Je weet wanneer iets in de droger kan. 3. Je kunt met hulp de droger vullen en aanzetten. 4. Je kunt de droger zelfstandig vullen en aanzetten.(pluizenfilter) 5. Als 4 binnen een bepaalde tijd.
10	Verzorgen schone was	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt platgoed opvouwen. 2. Je kunt platgoed en ander wasgoed opvouwen. 3. Je kunt platgoed strijken op de juiste temperatuur, opvouwen en opruimen. 4. Je kunt zelfstandig alle goed strijken, vouwen en opruimen. 5. Je kunt zelfstandig de schone was verzorgen, en kleine herstel werkzaamheden verrichten.
	<i>Kinderopvang / peuterspeelzaal / zorgcentrum</i>	
11	Omgang met de doelgroep	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt contact leggen met kind/bejaarde. 2. Je weet met welke activiteiten ze zoal bezig zijn. 3. Je kunt assisteren bij activiteiten. 4. Je kunt inschatten wanneer je wel/niet moet helpen. 5. Je kunt rekening houden met de leeftijd en de beperkingen/mogelijkheden van kind/bejaarde.

12	Fruithapje maken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet welk fruit je nodig hebt voor de doelgroep. 2. Je weet hoe je fruit moet schillen/schoonmaken. 3. Je kunt het in de juiste stukjes snijden of pureren. 4. Je kunt zelfstandig op de juiste manier alles klaarmaken en opruimen. 5. Als 4 binnen een bepaalde tijd.
13	Brood klaarmaken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt je eigen brood klaarmaken. 2. Je kunt een gezonde keus maken. 3. Je kunt met hulp brood klaarmaken voor de doelgroep. 4. Je kunt zelfstandig brood klaarmaken voor de doelgroep. 5. Als 4 binnen een bepaalde tijd.
14	Baby in bad doen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kan klaarzetten wat je nodig hebt. 2. Je kunt een baby op de juiste manier uitkleden. 3. Je kunt een baby met hulp vasthouden en wassen. 4. Je kunt zelfstandig een baby in bad doen. 5. Als 4, binnen een bepaalde tijd.
15	Verschonen van kinderen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wanneer een kind verschoond moet worden. 2. Je kunt een kind begeleiden naar de wc. 3. Je kunt de juiste spullen pakken om een kind te verschonen. 4. Je kunt een kind onder begeleiding (hygiënisch) verschonen. 5. Je kunt zelfstandig een kind (hygiënisch) verschonen en de spullen op de juiste manier opruimen.
16	Gezonde voeding	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat onder gezonde voeding wordt verstaan. 2. Je kunt onderscheid maken tussen gezonde en minder gezonde producten. 3. Je kunt de belangrijkste voedingsregels toepassen en een gezonde maaltijd samenstellen. 4. Je kunt de belangrijkste voedingsstoffen benoemen. 5. Je kunt een verband leggen tussen gezond eten, gewicht en ziektes. 6.

17	EHBO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat een verbanddoos is. 2. Je weet wat er in een verbanddoos moet zitten. 3. Je weet wat er in een verbanddoos moet zitten en waar het voor gebruikt moet worden. 4. Je kunt een wondje schoonmaken en steriel een pleister plakken. 5. Je weet hoe je kleine ongelukjes (bloedneus, splinter, insectenbeet, tand door lip) moet behandelen.
18	Presentatie onderwerp ZW: hiervoor wordt een cijfer gegeven.	
	<i>Beoordeling andere onderdelen</i>	
19	Werkstuk Zorg en Welzijn: hiervoor wordt een cijfer gegeven.	
20	Collage ouderdomsziekte	
21	Creativiteit: beoordeling met o, m, v of goed.	
22	Verslag van een excursie of bedrijfsbezoek: hiervoor wordt een cijfer gegeven.	
23	Anders: beoordeeld met een cijfer.	

Daarnaast worden er in de sectorklas Zorg en Welzijn trainingen aangeboden en afgesloten met een branche erkend certificaat.	
1	Training voor KPC Certificaat Schoonmaken in de Groothuishouding. <ol style="list-style-type: none"> 1. Stofwissen 2. Moppen 3. Interieuronderhoud 4. Sanitair onderhoud
2	Training voor KPC certificaat Werken in de Zorg. <ol style="list-style-type: none"> 1. Glazen wassen 2. Reinigen rolstoel 3. Een bed verschoneren 4. Was verzorging 5. Assisteren bij het uitdelen van maaltijden 6. Assisteren bij de recreatie

Plant & dier

Naam:

Docent leerjaar 3:

Klas:

Docent leerjaar 4:

Docent leerjaar 5:

Vakspecifieke competenties

	Competentie	Leerjaar 3		Leerjaar 4	Leerjaar 5
	<i>Groene ruimte</i>				
1	Onderhoud plantsoen				
2	Onderhoud grasveld				
3	Onderhoud houtige gewassen				
4	Beplanten				
5	Bestraten				
	<i>Dierv verzorging</i>				
1	Dierkennis				
2	Dierv verzorging				
	<i>Plantenteelt</i>				
1	Plantenkennis				
2	Verzorgen				
3	Vermeerderen				
	<i>Gereedschap</i>				
1	Gebruik motorheggenschaar				
2	Gebruik bosmaaier				
3	Gebruik houtkloofmachine				
4	Gebruik kettingzaag				
5	Aankoppelen en laden van de aanhanger				
	Anders:				
	Anders:				

5-puntsschaal Plant & dier:

Groene ruimte		
1	Onderhoud plantsoen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt gewenste en ongewenste planten onderscheiden. 2. Je kunt vertellen wat een plantsoen onderhouden is en welk gereedschap je gebruikt. 3. Je kunt een schop, hak en (blad-)hark uit de berging halen en na gebruik weer schoon opbergen. 4. Je kunt een schop, hak en (blad-)hark in de goede en veilige werkhouding gebruiken. 5. Je kunt onder leiding een plantsoen schoonmaken en onderhouden.
2	Onderhoud gasveld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de motormaaier, een grashark, een kantschop, een loopschaar en een schop uit de berging halen en na gebruik weer schoon opbergen. 2. Je kunt een motormaaier, een grashark, een kantschop, een loopschaar en een schop in de goede en veilige werkhouding gebruiken. 3. Je kunt een gasveld maaien met een motormaaier, grasharken en het afval op de juiste wijze afvoeren. 4. Je kunt onder leiding een gasveld onderhouden, een graskant steken, met de loopschaar werken en een boomspiegel maken. 5. Je kunt de zitmaaier starten en bedienen. Je weet welke benzine de zitmaaier gebruikt en je kunt hem aftanken. Je kunt onder begeleiding een stukje maaien en de juiste routing rijden.
3	Onderhoud houtige gewassen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt een snoeischaar, heggenschaar, takkenschaar, Japanse zaag, bladhark en riek uit de berging halen en na gebruik weer schoon opbergen. 2. Je kunt een snoeischaar, heggenschaar, takkenschaar, spanzaag, bladhark en riek in de goede en veilige werkhouding gebruiken. 3. Je kunt vertellen hoe je houtige gewassen moet onderhouden en welk gereedschap je gebruikt. 4. Je kunt onder leiding een boom of heester afzetten en een haag knippen 5. Je kunt onder leiding houtige gewassen onderhouden.
4	Bepplanten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de grond schoonmaken en spitten. 2. Je kunt de gereedschappen als: spade, schop en hark uit de berging halen en na gebruik weer schoon opbergen. 3. Je kunt veilig en volgens de regels werken met gereedschappen als een spade, schop en een hark. 4. Je kunt onder begeleiding bemesten, plantgaten maken en rekening houden met plantafstanden. 5. Je kunt onder begeleiding een border inrichten en daarbij een plattegrond lezen.

5	Bestraten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de verschillende gereedschappen benoemen: bats, trilmachine, pennen, metselkoord, vuisthamer, spade, hark, duimstok, piketten, stamper, reilat, rubberen straathamer, straathamer. 2. Je kunt vijf verschillende steensoorten benoemen. 3. Je kunt onder begeleiding een veilige werksituatie neerzetten met behulp van de pilons. 4. Je kunt onder begeleiding een cunet graven en afrillen (werking trilplaat) 5. Je kunt assisteren bij eenvoudig straatwerk en het straatwerk onder begeleiding afrillen en invegen.
Dierverzorging		
1	Dierkennis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt dieren herkennen. (zie lijst) 2. Je kunt deze dieren met het juiste woord voor het vrouwelijke, mannelijke en jonge dier benoemen. 3. Je kunt vrouwelijke, mannelijke en jonge dieren herkennen. 4. Je kunt een aantal rassen herkennen. 5. Je kunt zelfstandig 5 rassen van een soort herkennen en benoemen.
2	Dierverzorging	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt stro, zaagsel, zand als vloerlaag herkennen en benoemen. 2. Je kunt een waterfles verschonen en weet dat water de eerste levensbehoefte is. 3. Je kunt aan de hand van een voedingstabel het dier op de juiste wijze voeren. 4. Je kunt de verschillende klein- dieren veilig en diervriendelijk hanteren. 5. Je kunt aan de hand van korte instructies zelfstandig een dierverblijf verschonen.
Plantenteelt		
1	Plantenkennis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet dat er bollen, vaste planten, éénjarigen en wilde planten zijn. 2. Je kunt (in totaal) 10 verschillende tuinplanten, kamerplanten en kuipplanten benoemen. 3. Je kunt (in totaal) 10 verschillende struiken en bomen benoemen 4. Van alle hierboven staande soorten kan je (in totaal) 30 verschillende namen noemen. 5. Als je in een tuin(centrum) loopt, kan je zien of het een plant, bol, struik of boom is en je kunt de namen noemen van (in totaal) 50 verschillende planten, bomen, struiken, bollen, enz.
2	Verzorgen	<ol style="list-style-type: none"> 1 Je kunt planten en bloemen aanbinden. 2 Je kunt planten verpotten en begieten. 3 Je kunt knollen en bollen oogsten, pellen, scheuren en bewaren. 4 Je kunt bloemen plukken, zaden oogsten en drogen en gebruiken. 5 Je ziet wanneer een plant last heeft van een ziekte of plaagdier en kan dat aan de juiste persoon melden.

3	Vermeerderen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de verschillende gereedschappen voor het schoffelen en wieden benoemen en gebruiken. 2. Je kunt gewenste en ongewenste planten onderscheiden. 3. Je kunt onder begeleiding planten verzorgen. 4. Je kunt onder begeleiding planten vermeerderen. 5. Je kunt onder begeleiding alle voorkomende werkzaamheden op het plantenteeltbedrijf uitvoeren.
Gereedschap		
1	Gebruik motorheggenschaar	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kent de startprocedure van de motorheggenschaar 2. Je weet wat de brandstof van de motorheggenschaar is en hoe je de motorheggenschaar moet aftanken. 3. Je weet hoe je veilig moet werken met de motorheggenschaar 4. Je kunt onder begeleiding een stuk heg op de juiste wijze snoeien met de motorheggenschaar. En het afval op de juiste wijze afvoeren 5. Je kunt zelfstandig een stuk heg snoeien met de motorheggenschaar
2	Gebruik bosmaaier	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet de startprocedure van de bosmaaier. 2. Je weet wat de brandstof van de bosmaaier is en hoe je bosmaaier moet aftanken. 3. Je kunt drie verschillende snijgarnituren van de bosmaaier benoemen. 4. Je kunt onder begeleiding werken met de bosmaaier (met koord) 5. Je weet hoe je het koord van de bosmaaier moet vervangen.
3	Gebruik houtkloofmachine	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kent de werking van de houtkloofmachine. 2. Je kent de veiligheidsmaatregelen rondom de kloofmachine. 3. Je kunt onder begeleiding veilig hout kloven met de kloofmachine. 4. Je kunt hout veilig stapelen in het houthok 5. Je kunt samenwerken met de kloofmachine.
4	Gebruik kettingzaag	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kent de startprocedure van de kettingzaag 2. Je weet welke brandstof en welke kettingsmeerolie je moet gebruiken om de kettingzaag te vullen. 3. Je kunt de ketting spannen van de kettingzaag 4. Je weet welke PBM's je nodig hebt voor het werken met de kettingzaag. 5. Je kunt onder begeleiding hout zagen op de zaagbok
5	Aankoppelen en laden van de aanhanger	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de aanhanger recht achter de trekkende wagen plaatsen 2. Je kunt de kentekenplaat bevestigen aan de aanhanger 3. Je kunt een aanhanger op de juiste wijze aansluiten op de trekkende auto. 4. Je kunt de verlichting samen met de bestuurder van de auto controleren 5. Je kunt onder begeleiding de lading van de aanhanger veilig vastzetten met behulp van spanbanden en een net.

Lijst van dieren:

- Cavia's
- Konijnen
- Kleine knaagdieren
- Vogels
- Kippen
- Runderen
- Paarden
- Varkens
- Schapen

Handel

Naam:

Docent leerjaar 3:

Klas:

Docent leerjaar 4:

Docent leerjaar 5:

Vakspecifieke competenties

	Competentie	Leerjaar 3	Leerjaar 4	Leerjaar 5
<i>Assisteren bij ontvangst en opslag van goederen en gebruik van hulpmiddelen</i>				
1	Werken met goederenlijsten			
2	Derving			
3	Voorraadcontrole / inventariseren			
4	Innemen van emballage			
5	Werken met ridderspoor			
6	Werken met de prijstang			
7	Arboregels en veilig werken			
<i>Artikelen presenteren</i>				
8	Vakken vullen / spiegelen / FIFO			
9	Presentatie artikelen / display maken			
10	Schoonmaak en hygiëne			
11	Inpakken van artikelen			
12	Waren / productkennis			
13	Verkooptechniek			
<i>Omgaan met klanten en extra vaardigheden</i>				
14	Het helpen / adviseren van of met klanten			
15	Zelfpresentatie / houding in de winkel			
16	Telefoon opnemen / noteren			
17	Kassa en afrekenen			
18	Kassatraining			
19	Geld			
20	Diefstal en criminaliteit			
<i>Presentaties / Kennis Handel</i>				
21	Theorie Winkelmedewerker			
22	Stage: Presentatie Power Point			
23	Stageopdrachten / verslagen			
24	Anders:			
25	Anders:			

5-puntsschalen Handel :

Nr.	Competentie	5-puntsschaal
<i>Assisteren bij ontvangst en opslag van goederen en gebruik van hulpmiddelen</i>		
1	Werken met goederenlijsten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat een goederenlijst is 2. Je hebt goederenlijsten gezien en weet een beetje hoe er mee te werken 3. Je hebt onder begeleiding met goederenlijsten gewerkt 4. Je werkt met goederenlijsten, kan deze voldoende verwerken en weet waar ze nodig voor zijn. Soms heb je hulp nodig. 5. Je kunt zelfstandig werken de goederenlijsten
2	Derving	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat derving betekent 2. Je weet waarom het belangrijk is om in de gaten te houden 3. Je weet in overleg met anderen de afspraken over derving na te leven 4. Je weet hoe je met derving moet omgaan, soms moet je nog even checken en overleggen 5. Je bent in staat zelfstandig met derving om te gaan
3	Voorraadcontrole / inventarisatie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat voorraad, controle en inventariseren betekent 2. Je weet welke procedures rond voorraad, controle en inventariseren gelden 3. Je hebt met anderen meegekeken hoe voorraad wordt gecontroleerd en bestellingen worden gedaan 4. Je kunt onder begeleiding procedures rond voorraad, controle en inventariseren toepassen 5. Je kunt zelfstandig met procedures rond voorraad, controle en inventarisatie werken
4	Innemen van emballage	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat emballage betekent 2. Je weet wat emballage is en hoe dit systeem werkt 3. Je kunt, met hulp onder begeleiding emballage verwerken 4. Je kunt emballage verwerken, soms heb je begeleiding nodig 5. Je kunt geheel zelfstandig de emballage verwerken
5	Werken met ridderspoor	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat de ridderspoor is en waarvoor het apparaat gebruikt wordt 2. Je weet en hebt gezien hoe de ridderspoor werkt en je kunt dit vertellen 3. Je kunt onder begeleiding vakken met de ridderspoor werken 4. Je werkt met de ridderspoor en weet precies hoe die werkt en vraagt soms om hulp 5. Je kunt zelfstandig met de ridderspoor werken

6	Werken met de prijstang	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat een prijstang is en waarvoor het apparaat gebruikt wordt 2. Je weet en hebt gezien hoe een prijstang werkt en je kunt dit vertellen 3. Je kunt onder begeleiding vakken met de prijstang werken 4. Je werkt met de prijstang weet precies hoe die werkt en vraagt soms om hulp 5. Je kunt zelfstandig met de prijstang werken
7	Arboregels en veilig werken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet dat er Arboregels zijn en waarvoor die zijn bedoeld 2. Je weet en hebt gezien hoe tijdens het werk rekening wordt gehouden met de Arboregels en hoe zo veilig mogelijk wordt gewerkt en je kunt dit uitleggen/vertellen 3. Je weet van de belangrijkste Arboregels en veiligheid, wanneer ze gelden en hoe toe te passen 4. Je kunt onder begeleiding Arboregels en regels voor veiligheid toepassen als je aan het werk bent 5. Je kunt zelfstandig Arboregels en regels voor veiligheid toepassen als je aan het werk bent
Artikelen presenteren		
8	Vakken vullen / spiegelen / FIFO	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat spiegelen en vakken vullen is 2. Je hebt geoefend met vakken vullen en spiegelen 3. Je kunt onder begeleiding vakken vullen en spiegelen 4. Je kunt met soms wat begeleiding vakken vullen en spiegelen 5. Je kunt zelfstandig en volgens het FIFO-principe vakken vullen en spiegelen
9	Presentatie artikelen / display maken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet waarom het belangrijk het is om artikelen goed te presenteren 2. Je hebt anderen zien werken met de presentatie van artikelen of het maken van een display 3. Je hebt geholpen bij het presenteren van artikelen of het maken van een display 4. Je kunt onder begeleiding artikelen presenteren of een display maken 5. Je kunt zelfstandig artikelen presenteren of een display maken
10	Schoonmaak en hygiëne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat de begrippen schoonmaak en hygiëne betekenen en je kunt dit uitleggen/vertellen 2. Je hebt anderen zien schoonmaken en de regels van hygiëne zien toepassen 3. Je hebt geholpen bij het schoonmaken en de regels voor hygiëne toegepast 4. Je kunt onder begeleiding schoonmaken en regels voor hygiëne toepassen 5. Je kunt zelfstandig goed schoonmaken en regels voor hygiëne toepassen

11	Inpakken van artikelen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat het inpakken van artikelen betekent. 2. Je hebt gezien hoe anderen artikelen inpakken en je kunt dit uitleggen/vertellen. 3. Je hebt geholpen bij het inpakken van artikelen. 4. Je kunt onder begeleiding artikelen inpakken. 5. Je kunt zelfstandig artikelen inpakken.
12	Waren / productkennis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat warenkennis betekent 2. Je hebt enige warenkennis van enkele goederen 3. Je weet redelijk wat voor soorten goederen er verkocht worden en kan daar onder begeleiding uitleg over geven 4. Je hebt voldoende warenkennis, maar je hebt soms nog hulp nodig om de klant van advies te voorzien 5. Je hebt ruim voldoende warenkennis om de klant van advies te voorzien en weet deze ook over te brengen op de klant
13	Verkooptechniek	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat verkooptechniek is 2. Je staat klanten met vragen te woord en verwijst door naar een collega als je het niet weet 3. Je kunt, met enige hulp en onder begeleiding, een eenvoudig verkoopgesprek voeren met een klant 4. Je kunt met de klanten een verkoopgesprek voeren, maar soms is begeleiding nog nodig 5. Je kunt klanten voldoende en zelfstandig te woord staan en met hen een verkoopgesprek voeren
<i>Omgaan met klanten en extra vaardigheden</i>		
14	Het helpen en adviseren van klanten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet hoe je met klanten moet omgaan 2. Je hebt anderen bezig gezien met klanten en bent erbij aanwezig geweest 3. Je weet redelijk hoe met klanten om te gaan en doet dit altijd onder begeleiding 4. Je helpt klanten in de winkel en hebt daarbij nog regelmatig begeleiding 5. Je helpt zelfstandig klanten en weet precies hoe je dat behoort te doen
15	Zelfpresentatie / houding in de winkel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet waarom een goede winkelopstelling belangrijk is 2. Je hebt enig idee van je eigen opstelling in de winkel 3. Je hebt enig inzicht over hoe je je opstelt in de winkel en over hoe klanten je zien 4. Je weet, door overleg met anderen, hoe je in de winkel overkomt op klanten 5. Je kent je sterke en zwakke kanten m.b.t. je eigen presentatie in de winkel

16	Telefoon opnemen / notitie maken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet hoe je beleefd de telefoon opneemt en je kunt dit uitleggen/vertellen. 2. Je hebt geluisterd en gezien hoe een telefoongesprek wordt gevoerd en hoe je een boodschap noteert. 3. Je kunt de telefoon opnemen en het gesprek doorverbinden. 4. Je kunt de telefoon opnemen en eenvoudige berichten noteren. 5. Je kunt zelfstandig telefoongesprekken afhandelen en berichten noteren.
17	Kassa en afrekenen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat een kassa is en waarvoor deze wordt gebruikt en je kunt dit uitleggen/vertellen 2. Je hebt meegekeken met anderen en geleerd hoe de kassa werkt 3. Je hebt meegekeken met anderen en gezien hoe je een klant correct helpt 4. Je hebt onder begeleiding de kassa bediend en met klanten afgerekend 5. Je kunt zelfstandig de kassa bedienen en met de klant afrekenen
18	Kassatraining	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet wat een kassa is en waarvoor deze wordt gebruikt en je kunt dit uitleggen/vertellen 2. Je hebt geleerd welke toetsen je moet gebruiken bij de kassa 3. Je kunt eenvoudige kassaopdrachten uitvoeren onder begeleiding 4. Je kunt eenvoudige kassaopdrachten zelfstandig uitvoeren 5. Je kunt zelfstandig op niveau kassaopdrachten uitvoeren
19	Geld	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt eurobiljetten en –munten herkennen en benoemen. 2. Je kunt de waarde van geld op de juiste manier noteren. 3. Je kunt geld sorteren en tellen. 4. Je hebt inzicht in de geldwaarde (prijsbewust) 5. Je kunt de klant op de juiste manier geld teruggeven.
20	Diefstal en criminaliteit in de winkel	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je weet dat je als je in de winkel werkt, te maken kunt krijgen met diefstal en criminaliteit. 2. Je weet dat regels en afspraken in de winkel belangrijk zijn om met diefstal en criminaliteit om te gaan en je kunt dit uitleggen/vertellen. 3. Je hebt anderen regels en afspraken, die te maken hebben met diefstal en criminaliteit, zien gebruiken. 4. Je kunt onder begeleiding omgaan met deze regels en afspraken, die in jouw winkel gelden. 5. Je kunt zelfstandig de regels en afspraken toepassen: je weet wat je te doen staat!

Horeca

Naam:

Docent leerjaar 3:

Klas:

Docent leerjaar 4:

Docent leerjaar 5:

Vakspecifieke competenties

	Competentie	Leerjaar 3		Leerjaar 4	Leerjaar 5
1	Snijtechnieken				
2	Kooktechnieken (koken, bakken, braden)				
3	Hygiëne				
4	Persoonlijke hygiëne				
5	Serveren				
6	Serveren indekken				
7	Wegen en meten				
8	Portioneren				
9	Materiaalkennis				
10	Apparatuur kennis				
11	Warenkennis				
12	Veiligheidsleer				
13	Ergonomie				
14	Voorraadbeheer				
15	Brood en banket (degen, beslag, opmaken brood)				
16	Menuleer				
17	Anders:				
18	Anders:				

5-puntsschaal Horeca:

1	Snijtechnieken	<ol style="list-style-type: none"> 1 Je kunt de basisveiligheidsregels over messengebruik in de keuken benoemen. 2 Je kunt de gevolgen van een verkeerd messengebruik benoemen. 3 Je kunt de soorten messen en hun functie benoemen en demonstreren dat hij deze verschillende messen op de juiste manier kan vasthouden (hanteren) 4 Je kunt de basissnijtechnieken 'en julienne – en brunoise – en chinoise-hakken' demonstreren 5 Je kunt de in 4 genoemde technieken laten zien op drie verschillende producten.
2	Kooktechnieken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt uitleggen wat de termen koken, bakken, braden, grillen en frituren inhouden. 2. Je kunt vertellen welk materiaal voor welke techniek wordt gebruikt. 3. Je kunt de kenmerken noemen van een gaar product en van een rauw/niet gaar product. 4. Je kunt onder begeleiding 2 kook-, bak- of frituurbereidingen toepassen. 5. Je kunt zelfstandig 2 kook-, bak- of frituurbereidingen toepassen.
3	Hygiëne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt uitleggen wat de term 'persoonlijke hygiëne' inhoudt. 2. Je kunt de basisbeginselen van het veilig bewaren van voedsel benoemen. 3. Je kunt uitleggen wat kruisbesmetting is en hoe hij dat kan voorkomen. 4. Je kunt het belang uitleggen van het direct na gebruik schoonmaken van werkplek en gereedschappen en handelt daarnaar. 5. Je kunt uitleggen welke schoonmaakmiddelen in welke situatie moeten worden gebruikt en handelt daarnaar.
4	Persoonlijke hygiëne	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de kenmerken noemen van een verzorgd uiterlijk en benoemen waarom dit noodzakelijk is. 2. Je kunt noemen dat schone kleding een onderdeel is van een verzorgd uiterlijk. 3. Je kunt zorgdragen voor persoonlijke hygiëne en weet daar de noodzaak van. 4. Je kunt uitleggen waarom hygiëne in de Horeca en Zorg noodzakelijk is. 5. Je kunt uitleggen waarom de werkplek absoluut hygiënisch moet zijn.

5	Serveren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt onder begeleiding een bord presenteren aan de gast. 2. Je kunt onder begeleiding 2 borden presenteren aan de gast en inzetten/uithalen. 3. Je kunt 2 borden presenteren aan de gast en deze inzetten/uithalen. 4. Je kunt 3 borden bovenhands/onderhands presenteren, inzetten en uithalen. 5. Je kunt met 3 borden lopen, inzetten en uithalen zonder de gasten daarbij te storen.
6	Serveren / indekken	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt met behulp van een stencil/voorbeeld een tafel indekken. 2. Je kunt zonder een gegeven voorbeeld een tafel indekken. 3. Je kunt een tafel indekken volgens de juiste methode. (2 gangen) 4. Je kunt een 3- of 4-gangen diner indekken met begeleiding. 5. Je kunt een lunch- of luxe tafel indekken zonder begeleiding.
7	Wegen en meten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt wegen/meten met behulp van een grammenweegschaal/litermaat. 2. Je kunt wegen/meten met grammen, kg, ml, ltr. 3. Je kunt zelfstandig wegen. 4. Je kunt gewicht/inhoud schatten. 5. Je kunt probleemloos gewichten en vloeistof afmeten en schatten met gr, kg, ml en ltr.
8	Portioneren	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt met behulp van een weegschaal/litermaat iets portioneren. 2. Je kunt met een voorbeeld zelf iets portioneren. 3. Je kunt portioneren zonder voorbeeld. 4. Je kunt op de juiste manier schatten hoeveel je denkt nodig te hebben. 5. Je kunt probleemloos een berekening maken hoeveel je nodig hebt.
9	Materiaalkennis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de regels over het veilig hanteren van de materialen benoemen. 2. Je kunt de toegepaste materialen benoemen. 3. Je kunt de functie van de gebruikte materialen benoemen. 4. Je kunt de materialen, die je nodig hebt voor de gekozen bereidingstechniek, benoemen. 5. Je kunt de materialen op een veilige, effectieve en hygiënische manier gebruiken.

10	Apparatuur kennis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de apparatuur die in het programma wordt gebruikt herkennen en gebruiken. 2. Je kunt de basisregels van het veilig gebruik van de apparatuur benoemen. 3. Je kunt een beschrijving geven van het gebruik van de apparatuur. 4. Je kunt aangeven welke apparatuur hij nodig heeft voor de gekozen bereidingstechniek. 5. Je kunt na het kiezen van de juiste apparatuur deze bedrijfs gereed maken, in werking stellen, gebruiken en schoonmaken.
11	Warenkennis	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de groenten- en fruitsoorten onderscheiden en benoemen 2. Je kunt benoemen uit welke 3 basisonderdelen een menu bestaat. 3. Je kunt je kennis van geschikte en ongeschikte combinaties van producten toepassen bij het samenstellen van een menu. 4. Je kunt een evenwichtig menu samenstellen met behulp van de maaltijdschijf. 5. Je weet hoe je diverse producten moet bewaren.
12	Veiligheidsleer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt benoemen wat veilig gedrag is in de keuken en gedraagt zich daarnaar. 2. Je kunt benoemen hoe je zorg moet dragen voor je eigen veiligheid en voor anderen en je gedraagt zich dienovereenkomstig. 3. Je kunt de redenen benoemen voor het dragen van veilige kleding en schoeisel. 4. Je kunt de veiligheidsvoorschriften benoemen voor het omgaan met messen en elektrische gereedschappen en je handelt daar ook naar. 5. Je kunt laten zien hoe je messen op een veilige wijze moet gebruiken.
13	Ergonomie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt voordoen/vertellen hoe een ergonomisch verantwoorde houding achter de kachel of werkplek er uitziet. 2. Je kunt voordoen/vertellen op welke wijze je zware producten ergonomisch verantwoord moet optillen en verplaatsen. 3. Je beweegt je ergonomisch in je dagelijkse werkzaamheden. 4. Je kunt vertellen/demonstreren hoe je materialen op ergonomisch juiste wijze moet gebruiken 5. Je kunt de juiste houdingen van zitten, lopen en staan beschrijven/laten zien.
14	Voorraadbeheer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de term T.H.T. verklaren. 2. Je kunt uitleggen wat de termen dagmagazijn – weekmagazijn inhouden. 3. Je kunt uitleggen waarom de voorraadruimte schoon hoort te zijn. 4. Je kunt verklaren wat de term F.I.F.O. inhoudt. 5. Je kunt benoemen welke producten koel moeten worden bewaard en wat op kamertemperatuur mag blijven.

15	Brood en Banket	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt de verschillende degen zetten voor koekjes. 2. Je kunt een brooddeeg maken. 3. Je kunt brooddeeg opbollen en afwerken. 4. Je kunt korstdeeg maken. 5. Je kunt laten zien hoe je een deegroller, garde, stekertjes, spuitzak, e.d., moet gebruiken
16	Menu-leer	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je kunt benoemen uit welke 3 basisonderdelen een menu bestaat. 2. Je kunt je kennis van geschikte en ongeschikte combinaties van producten toepassen bij het samenstellen van een menu. 3. Je kunt een evenwichtig menu samenstellen met behulp van de maaltijdschijf. 4. Je hebt kennis waar verse, diepvries en droge goederen moeten worden opgeslagen. 5. Je kunt van 3 veel gebruikte basisproducten de kostprijs schatten.