bossche vakschool

de juiste plek voor slimme handen

Keuzemodules

Basisberoepsgerichte leerweg
Leerjaar 4

2025-2027

Versie: september 2025

Inhoudsopgave

ZW GERELATEERDE KEUZEVAKKEN 3
BWI GERELATEERDE KEUZEVAKKEN 3
PIE GERELATEERDE KEUZEVAKKEN 4
M&T GERELATEERDE KEUZEVAKKEN 5
HBR GERELATEERDE KEUZEVAKKEN 6
D&P GERELATEERDE KEUZEVAKKEN 6

ZW GERELATEERDE KEUZEVAKKEN

Periode	Eindtermen/deeltaken Wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma Wat ga je hiervoor doen?	Magistercode Toetsvorm en duur	Herkansing Ja/Nee	Weging
	K/ZW/1.1 K/ZW/1.2 K/ZW/1.3 K/ZW/1.4	**Kennismaking met uiterlijke verzorging** Eenvoudige hand, haar- en gezichtsbehandelingen uitvoeren bij een klant in een kapsalon of schoonheidssalon.	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x

BWI GERELATEERDE KEUZEVAKKEN

Periode	Eindtermen/deeltaken Wat moet je kennen en kunnen?	Inhoud onderwijsprogramma Wat ga je hiervoor doen?	Magistercode Toetsvorm en duur	Herkansing Ja/Nee	Weging
	K/BWI/4.1 K/BWI/4.2	**Interieurbouw, stands en betimmering** - Eenvoudig kasten en opbergsystemen schetsen en met behulp van ICT tekenen in 2D en 3D - Volgens werktekeningen betimmeringen en stands ontwerpen en aanbrengen in een ruimte	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	ja	1x
	K/BWI/19.1 K/BWI/19.2 K/BWI/19.3 K/BWI/19.4 K/BWI/19.5	**Interieurontwerp en -design** - Een interieur ontwerpen - Interieurelementen in samenhang met een interieur ontwerpen en maken - Interieurelementen en een interieur decoreren en presenteren - Een tekst en logo opmaken in een softwareprogramma, plotten en monteren - Een digitaal bestand opmaken, printen en monteren	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x

PIE GERELATEERDE KEUZEVAKKEN					
Periode	**Eindtermen/deeltaken** Wat moet je kennen en kunnen?	**Inhoud onderwijsprogramma** Wat ga je hiervoor doen?	**Magistercode** Toetsvorm en duur	**Herkansing** Ja/Nee	**Weging**
	K/PIE/1.1 K/PIE/1.2 K/PIE/1.3 K/PIE/1.4	**Plaat- en constructiewerk** - Werkzaamheden voorbereiden - Machine en gereedschappen in- en afstellen - Materialen bewerken en vervormen o verbinden van onderdelen en deelproducten - Meten en controleren van vervaardigde producten en afronden van uitgevoerde werkzaamheden	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x
	K/PIE/2.1 K/PIE/2.2 K/PIE/2.3 K/PIE/2.4	**Praktisch booglassen** - Werkzaamheden voorbereiden - Machine en gereedschappen in- en afstellen - Materiaal voorbereiden en lasnaden aanbrengen - Plan van aanpak opstellen - Onderdelen en deelproducten met elkaar verbinden	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch/ schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x

M&T GERELATEERDE KEUZEVAKKEN					
Periode	**Eindtermen/deeltaken** Wat moet je kennen en kunnen?	**Inhoud onderwijsprogramma** Wat ga je hiervoor doen?	**Magistercode** Toetsvorm en duur	**Herkansing** Ja/Nee	**Weging**
	K/MET/3.1 K/MET/3.2 K/MET/3.3 K/MET/3.4	**Elektronica** - Een laadsysteem controleren, meten, componenten vervangen en testen - Een startsysteem controleren, meten, componenten vervangen en testen - Een gloeistartsysteem controleren, meten, componenten vervangen en testen - Een motor managementsysteem aansluiten, meten en testen - De werking van een datanetwerk van een voertuig demonstreren en verklaren	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x
	K/MET/6.1 K/MET/6.2 K/MET/6.3 K/MET/6.4	**Gemotoriseerde tweewieler** - Een gemotoriseerde tweewieler controleren, meten en afleveringsklaar maken - Elektrische systemen van een gemotoriseerde tweewieler testen en repareren - Aandrijf- en veersystemen van een gemotoriseerde tweewieler testen, vervangen en afstellen - Remsystemen van een gemotoriseerde tweewieler testen, vervangen en afstellen	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch /schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x

HBR GERELATEERDE KEUZEVAKKEN					
Periode	**Eindtermen/deeltaken** Wat moet je kennen en kunnen?	**Inhoud onderwijsprogramma** Wat ga je hiervoor doen?	**Magistercode** Toetsvorm en duur	**Herkansing** Ja/Nee	**Weging**
	K/GR/11.1 K/GR/11.2 K/GR/11.3 K/GR/11.4	**Voeding: hoe maak je het?** - 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 geven - De kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x

D&P GERELATEERDE KEUZEVAKKEN					
Periode	**Eindtermen/deeltaken** Wat moet je kennen en kunnen?	**Inhoud onderwijsprogramma** Wat ga je hiervoor doen?	**Magistercode** Toetsvorm en duur	**Herkansing** Ja/Nee	**Weging**
	K/DP/6.1 K/DP/6.2 K/DP/6.3 K/DP/6.4 K/DP/6.5 K/DP/6.6	**Geüniformeerde dienstverlening** - Op actieve wijze, alert en duidelijk zichtbaar activiteiten ten behoeve van veiligheid in gesimuleerde praktijksituaties uitvoeren (6.1) - Fysieke en conditionele oefeningen uitvoeren (6.2) - Rapporteren van incidenten in een gesimuleerde omgeving (6.3) - Zorgdragen voor toezicht van een klein evenement in de eigen schoolomgeving (6.4) - Risicovolle situaties voorkomen (6.5) - Regelend optreden in de school of op het eigen schoolplein (6.6)	SE 4.3 of SE 4.4 Praktisch / schriftelijk / mondeling 150 min	Ja	1x