

Beroepsgerichte keuzevakken leerjaar 3



Haarverzorging

Bij Haarverzorging leer je het reinigen, voeden en beschermen van het haar om het gezond en sterk te houden. Dit omvat het gebruik van verzorgingsproducten, evenals technieken zoals borstelen, föhnen, stylen en een wasmassage. Regelmatige haarverzorging helpt schade te voorkomen en bevordert de natuurlijke glans en textuur van het haar.



Fotografie

Tijdens de lessen Fotografie maak je kennis met de geschiedenis van de fotografie. Je leert kijken en wat je in de foto uiteindelijk gaat zien. Je leert de werking van de fotocamera en welke camerastandpunten en beeldkaders je kunt gebruiken. Verder maak je kennis met de verschillende soorten specialisaties en stijlen in de fotografie.



Milieu, hergebruik en duurzaamheid

Deze lessen geven inzicht in het verwerken van materialen en producten. Wat kan je hergebruiken en wat kan je recycleren? Je leert wat belangrijk is en hoe je duurzaam om kunt gaan met materialen en hoe je het beste kan besparen. Je leert waarom wij naar de ruimte gaan in verband met duurzaamheid. Ook leer je welke keurmerken er zijn om duurzaam boodschappen te kunnen doen.



Tekenen, schilderen en illustreren

Tijdens deze lessen werk je aan ontwerp-opdrachten voor mediaproducten. Hierbij komen verschillende illustratietechnieken aan bod. Daarnaast leer je wat kunstgeschiedenis door te ontwerpen binnen een gekozen kunststroming. Je leert over materialen en technieken. Je gaat jouw werk presenteren. Verder leer je beeldende begrippen en onderzoekt verschillende materialen en technieken.



Voorkomen van ongelukken en EHBO

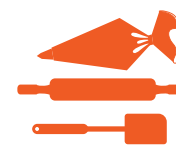
Tijdens de lessen EHBO leer je hoe je ongelukken kan voorkomen en op welke manier je eerste hulp kunt verlenen bij ongevallen. Van reanimeren tot het verbinden van verwondingen. De lessen bestaan uit zowel theorie als praktijk.



Keuken

Tijdens het bereiden van het wekelijkse recept leer je verschillende technieken en werkzaamheden die je in een professionele keuken kan tegenkomen. Verder leer je o.a. over:

- assortiment en grondstoffen,
- hygiëne en gestructureerd werken,
- recepten,
- producten schoonmaken en bewerken,
- gerechten doorgeven, afwerken en presenteren,
- duurzaamheid,
- omgaan met de apparatuur.



Bakken

Tijdens het bakken van brood, banket en dessert, leer je verschillende technieken en werkzaamheden die je in een keuken of bakkerij kan tegenkomen. Zoals:

- assortiment beheren,
- hygiëne en gestructureerd werken,
- omgaan met apparatuur en schoonmaken daarvan,
- leren lezen en verwerken van een recept,
- producten afwerken en presenteren,
- duurzaamheid.



Mens en activiteit

Tijdens de lessen Mens en Activiteit richt je je op hoe mensen hun dagelijkse bezigheden uitvoeren en beleven. Het omvat de studie van werk, vrije tijd, zelfzorg en het sociaal handelen van mensen en organisaties. Deze kennis helpt bij het verbeteren van welzijn en kwaliteit van leven.

Deze vakken zijn voor lwt-, vmbo-basis- en vmbo-kader-leerlingen. De vakken worden in leerjaar 3 afgerond en zijn onderdeel van het schoolexamen. Iedere leerling kiest 4 vakken uit. N.B.: Een keuzevak wordt alleen aangeboden bij minimaal 4 deelnemers (indien te organiseren).



Via de QR-code kies je vier beroepsgerichte keuzevakken.