

## Dienstverlening en Producten

Bij dit profiel houd je nog alle toekomstmogelijkheden open. We dagen je uit je talenten te ontdekken en verder te ontwikkelen. De vaardigheden die we oefenen, zijn: organiseren, met mensen werken, leidinggeven, ontwerpen (2D en 3D), gesprekken voeren en instructies geven. Deze vaardigheden komen bij een heleboel beroepen van pas.

### Keuzevakken:

- **Ondernemen**  
Ben jij een ondernemend persoon of wil je later graag ondernemer worden? Dan is dit keuzevak zeker een aanrader voor jou. Je leert hier hoe je een ondernemingsplan ontwikkelt en uitvoert. Je beschrijft jezelf als ondernemer, je maakt een marketingplan en een financieel plan. Je legt uit wat je precies wilt gaan ondernemen, hoe en waarom. Ook benoem je waar jij goed in bent, want dat kun je benutten bij het opzetten van je onderneming. Je beoordeelt de markt en ontwerpt een marketingmix. Na het uitvoeren van je ondernemingsplan presenteer je je resultaten. Ook bespreek je wat er goed is gegaan en wat er beter kan.
- **Commercieel**  
Bij dit keuzevak leer je de retailformule en marketinginstrumenten herkennen, omschrijven en toepassen. Daarbij houd je rekening met de doelgroep, het assortiment en de marktpositie. Met 'retail' bedoelen we bedrijven die goederen en diensten rechtstreeks aan consumenten verkopen. Je leert bijvoorbeeld meer over de samenhang tussen prijs en marktpositie. Ook ontdek je het belang van vakkennis (artikelkennis) en verdiep je je in de rol van reclame. Je leert een artikel verkopen en afrekenen; je doorloopt daarbij de verkoopfasen en verricht alle afrekenhandelingen.
- **Webshop**  
Vind je online winkelen leuk en lijkt het je wel iets om een eigen webshop te beheren? Dan past dit vak bij jou. Je gaat namelijk je eigen webshop bedenken, ontwikkelen én onderhouden. Daarbij houd je rekening met de doelgroep van je webwinkel, het assortiment en de marktpositie. Je maakt onder andere een prototype van je webshop, je past productfotografie toe en je leert hoe je producten kunt toevoegen en verwijderen.



Je gebruikt internet en sociale media om je producten of diensten te verkopen. Je leert hoe je reclame maakt voor wat jij te bieden hebt en je maakt kennis met verschillende betaalmogelijkheden. Ook opslag, verzending en retourzending horen erbij. Je presenteert aan het eind je resultaten en bespreekt het hele proces na.

- **Design en decoratie**

Bij dit vak ontwerp en maak je een eenvoudig interieurelement van plaatmateriaal. Ook verzorg je de afwerking en decoratie ervan. Je tekent eerst een ontwerp met een 2D en 3D CAD-tekenprogramma. Daarna zet je je ontwerp om in werktekeningen. Je maakt ook een ontwerp voor de afwerking. Hierbij pas je toe wat je geleerd hebt over kleurgebruik en vormgeving. Je presenteert je ontwerp vervolgens aan de opdrachtgever. Daarna bereid je de uitvoering van je werkstuk voor. Gaandeweg leer je (veilig) werken met allerlei handgereedschappen, moderne verbindingsmaterialen en watergedragen verfproducten. Ook leer je meer over het printen, plotten, plakken en monteren van decoratieve figuren.

- **Bouwproces en -voorbereiding**

Je leert bij dit vak een kleinschalig bouwproject voorbereiden en organiseren. Daarbij houd je rekening met de geldende wet- en regelgeving. Ook het stellen van profielen en kozijnen komt aan bod. Je begint met het maken van een eenvoudige berekening en offerte voor de onderdelen van je bouwproject. Je leert gaandeweg van alles over het bouwproces, zoals de indeling van een bouwplaats en de eisen voor duurzaamheid. Je werkt met gangbare meetinstrumenten en hulpmiddelen tijdens het uitzetten van rechte lijnen voor een klein bouwwerk en het uitvoeren van hoogtemetingen. Ook leer je meetgegevens verwerken en maatvoering controleren.

- **Motorconditie testen**

Als je graag meer wilt weten over benzine- en dieselmotoren, dan is dit keuzevak iets voor jou. Je ontdekt welke metingen je kunt uitvoeren om te zien of een motor goed werkt. Je leert ook welke gereedschappen je daarvoor nodig hebt en hoe je ze op een veilige manier kunt gebruiken. Daarnaast voer je werkzaamheden uit aan een smeersysteem en een koelsysteem. Je leert bijvoorbeeld olie en koelvloeistof op niveau brengen en verversen. Ook leer je onderdelen controleren, testen en vervangen.

- **Verlichtings- en comfortsystemen**  
 Dit keuzevak draait om het controleren en aansluiten van verlichtings- en comfortsystemen (zoals de temperatuur- en ventilatieregeling) bij voertuigen. Je leert eenvoudige elektrische schakelingen maken en metingen uitvoeren met behulp van een multimeter. Ook zie je hoe je de conditie van een accu kunt vaststellen en hoe je de accu kunt vervangen. Je leert de verlichting van een voertuig controleren, repareren en afstellen. Daarnaast komen de ruitenwisherinstallatie, de startmotor, de dynamo en verschillende veiligheidssystemen aan bod.
- **Ontwerpen en maken**  
 Bij dit keuzevak leer je een product van metaal of kunststof ontwerpen en maken. Je ontdekt hoe je deze materialen op verschillende manieren kunt bewerken. Zo maak je bijvoorbeeld een klok of een spel (vier op een rij) van metaal en kunststof. Gaandeweg oefen je vaardigheden zoals aftekenen, centreren en boren. Je werkt met 3D CAD-software en je maakt een aantal 3D-tekeningen van bijvoorbeeld een dobbelsteen of een eigen ontwerp. Ook bouw je een elektrische schakeling op aan de hand van een 2D-tekening of schema. Vervolgens ga je deze schakeling aansluiten en testen op een practicumbord. Tot slot leer je de onderdelen van je ontwerp samenstellen, monteren en aansluiten.
- **ICT**  
 Ben jij graag bezig met computers en wil je er meer over leren? Dan past dit keuzevak zeker bij jou! Je gaat hier aan de slag met het vervangen en aansluiten van hardware onderdelen. Je leert software installeren en veelvoorkomende problemen daarbij oplossen. Ook verdiep je je in de laatste ontwikkelingen op ICT-gebied en krijg je uitleg over het installeren van een eenvoudige ICT-infrastructuur. Tot slot leer je hoe je eindgebruikers kunt informeren en adviseren over ICT-producten en het gebruik ervan. Daarbij houd je rekening met de wensen van de klant.
- **3D-vormgeving en -realisatie**  
 Je leert een 3D-product ontwerpen en ontwikkelen voor een opdrachtgever. Als je liever een 2D-ontwerp maakt, krijg je de ruimte om dit ook te laten zien in je opdracht. Je bespreekt de wensen van je opdrachtgever en je denkt na over hoe je die kunt uitvoeren. Daarvoor maak je een plan van aanpak en je doet onderzoek naar de materialen die je nodig hebt. Als je opdrachtgever je plannen heeft goedgekeurd, maak je schetsontwerpen en een mock-up. Die neem je door met je opdrachtgever. Als alles naar wens is, maak je het 3D-product. Je leert gaandeweg de juiste materialen en technieken gebruiken. Tot slot presenteert je het eindproduct aan je opdrachtgever. Je neemt samen door wat er goed ging en wat beter kan.

- **Applicatieontwikkeling**

Zou je zelf weleens een app willen maken en meer willen leren over gamedesign? Dan past dit vak bij jou! Je gaat aan de slag met het ontwerpen, maken en testen van een applicatie ofwel app. Je leert werken met een programmeertaal en verschillende programmastructuren. Uiteraard test je ook of de app die je hebt ontwikkeld goed werkt. Daarnaast leer je hoe digitale spellen tot stand komen en je ontdekt welke soorten spellen er allemaal zijn. We leggen het accent meer op het design dan op het zelf maken van een spel. Bij dit keuzevak leer je goed samenwerken. Ook ontdek je welke beroepen er allemaal betrokken zijn bij het ontwikkelen van een app en een digitaal spel.

- **Robotica**

Bij dit vak werk je met LEGO Mindstorms en Sphero Robots en programmeer je een micro:bit. Ook maak je eenvoudige elektronische schakelingen met Arduino, een open source elektronicaplatform. Daarnaast ontwikkel je algemene vaardigheden, zoals het werken met Office 365, presenteren en het maken van een korte film. Je denkt ook na over de mogelijkheden van robotietoepassingen in de praktijk en je benoemt de voor- en nadelen ervan. Dit keuzevak is echt iets voor jou als je het leuk vindt om in stapjes te denken en als je graag zelfstandig uitpuzzelt hoe je problemen oplost. Je leert denken als een programmeur en dat is een uitstekende voorbereiding op de toekomst!

- **Podium**

Hou je van toneel en dans in het theater? Ben je geïnteresseerd in wat er allemaal komt kijken bij het organiseren van een optreden? Zou je zelf ook weleens op een podium willen staan? Dan is dit echt een keuzevak voor jou. Je leert hier een voorstelling bedenken, produceren, uitvoeren en na afloop evalueren. Daarbij komen allerlei dingen aan bod, zoals een licht- en geluidsplan ontwerpen en programmeren, kleding, decor of grime uitkiezen, een draaiboek maken en (kleed)ruimtes organiseren en indelen. Je ervaart ook hoe het is om zelf op het podium of voor een groep te staan. Misschien vind je dat (nog) spannend, maar bij dit keuzevak helpen we je daarbij. Het is namelijk iets wat je kunt leren! Daarnaast leer je de voorstelling onder de aandacht van de mensen brengen. Ook schrijf je een recensie, waarin je vertelt wat je van een voorstelling vindt.

- **Voeding en beweging**

Ben jij actief bezig met gezondheid? Lijkt het je leuk om verantwoorde voedingsmiddelen te bedenken en te bereiden? Zou je weleens een activiteit willen organiseren voor een bijzondere doelgroep, zoals leerlingen van de basisschool of bejaarden? Dan is dit vak iets voor jou! Je leert meer over gezonde en biologische voeding en over biologische bedrijven. Aan de hand van verschillende praktische opdrachten, zoals het maken van een folder, een filmverslag en een elevatorpitch, kom je meer te weten over een verantwoord voedingspatroon. Zelf ga je ook gezonde gerechten bereiden en verkopen. Beweging hoort eveneens bij een gezonde levensstijl. Daarom bedenk en organiseer je bij dit vak een buitenactiviteit voor een specifieke doelgroep.

- **Mens en zorg**

Als je graag mensen helpt en verzorgt, dan past dit vak bij jou. Sommige mensen hebben hulp nodig in het dagelijks leven, bijvoorbeeld bij hun dagelijkse verzorging. Je leert hoe je deze mensen kunt ondersteunen en hoe je ze kunt helpen om zoveel mogelijk zelf te doen. Daarbij houd je rekening met hun wensen, hun gevoelens en hun privacy. Ook leer je hoe je eenvoudige EHBO-technieken kunt toepassen en hoe je mensen kunt ondersteunen bij vaak voorkomende ziekteverschijnselen. De rol van ICT en technologie in de hulpverlening wordt ook behandeld.

- **Welzijn kind en jongere**

Bij dit vak leer je hoe je een bijdrage kunt leveren aan de opvoeding van kinderen en jongeren. Je verdiept je in hun lichamelijke, geestelijke en sociale ontwikkeling. Ook maak je kennis met verschillende opvoedingstechnieken. Je leert hoe je kunt helpen met de lichamelijke verzorging en met voeding, en hoe je structuur en veiligheid kunt bieden. Je denkt na over hoe je kinderen en jongeren kunt aansporen om zoveel mogelijk voor zichzelf te zorgen. Ook ga je aan de slag met het organiseren van (re)creatieve activiteiten voor deze doelgroep. Zo'n activiteit ga je begeleiden, uitleggen en voordoen. Naderhand bespreek je hoe dat is gegaan. Daarnaast leer je een dagrapportage maken en mondeling verslag doen aan een leidinggevende of aan ouders of verzorgers.

- **Ondersteuning bij sport- en bewegingsactiviteiten**

Ben je sportief en zou je graag meer leren over het organiseren en begeleiden van sport- en bewegingsactiviteiten? Dan past dit keuzevak bij jou. Je gaat informatie verzamelen over sporten in de regio. Je leert hoe je deze informatie en ook sportresultaten op de computer kunt verwerken.

Met een bepaalde doelgroep voor ogen organiseer je een eenvoudig sportevenement of -toernooi. Je bereidt de activiteit eerst goed voor, dan begeleid je de uitvoering ervan en vervolgens evalueer je het hele proces. Ook leer je hoe je uitleg geeft en een sportactiviteit voordoet aan een groep. Je let daarbij op veiligheid en de verschillen tussen je deelnemers. Tot slot houd je een presentatie over een sportgerelateerd onderwerp naar keuze. Bij dit vak ben je dus zowel theoretisch als praktisch bezig.

- **Voorkomen van ongevallen en EHBO**

Bij dit vak leer je eerste hulp verlenen bij ongelukken én je denkt na over veiligheid en hoe ongelukken voorkomen kunnen worden. Je gaat op bezoek bij de brandweer, de ambulancedienst en het Rode Kruis. Ook ervaar je bij de Reddingsbrigade Oss hoe het is om in een auto onder water terecht te komen en hoe je er weer veilig uitkomt. Je leert reanimeren op poppen en ziet hoe je een AED-apparaat gebruikt. Ook ga je eerste hulp verlenen aan en verband aanleggen bij je groepsleden. Al met al is dit een heel leuk en vooral uitdagend keuzevak!

- **Vergroening stedelijke omgeving**

Ben je geïnteresseerd in de natuur? In de planten en dieren om je heen? En lijkt het je leuk om een tuin te ontwerpen? Dan is dit vak iets voor jou! Je maakt een ontwerp voor de inrichting van een groene ruimte met planten en dieren. Daarvoor ontwerp je een beplantingsplan op schaal. Ook houd je rekening met de huisvesting van dieren. Je stelt een beheerplan op en leert gaandeweg van alles over de verzorging van planten en bomen. De herkomst van plantaardige en dierlijke producten komt ook aan bod. Bij dit vak ben je regelmatig buiten bezig.

- **Keuken (aandacht voor gastheerschap)**

Zou je graag meer willen weten over werken in de horeca? En lijkt het je leuk om gasten in de watten te leggen? Dan past dit vak bij jou. In de horeca zorg je er namelijk voor dat je gasten genieten terwijl jij aan het werk bent. Bij dit keuzevak leer je allerlei basisvaardigheden, zoals koken, bakken en serveren en maak je kennis met verschillende snijtechnieken. Ook hygiënisch werken komt aan bod. Je bereidt zelf allerlei gerechten in de keuken en werkt daarbij aan de hand van recepten. Je leert service en advies verlenen aan gasten in verschillende situaties, bijvoorbeeld in een restaurant. Ook leer je de benodigde apparatuur en machines gebruiken en onderhouden.

- **Traiteur (aandacht voor patisserie)**

Bij dit keuzevak leer je meer over patisserie-, traiteur- en cateringproducten. Een traiteur is iemand die lekkere gerechten maakt en verkoopt, bijvoorbeeld receptiehapjes, belegde broodjes, dagschotels en ontbijtmanden. Als traiteur kun je bijvoorbeeld werken in een bedrijfsrestaurant, lunchroom of cateringbedrijf. Ook leer je hoe je patisserieproducten, zoals koekjes, gebak en taarten, kunt beheren en maken. Je werkt met deeg en beslag en voor de afwerking gebruik je onder andere chocolade, marsepein, slagroom en botercrème. Creatieve bereidingen, smaakcombinaties en presentaties geven elk gerecht of product van een traiteur of patissier een meerwaarde.