

2E LEERJAAR B

| BASISVORMING 20 lesuren | |
|---|----|
| TAAL: spreken, luisteren, schrijven: een boeiende afwisseling 5u | |
| Nederlands | 3u |
| Frans | 1u |
| Engels | 1u |
| MENS EN SAMENLEVING: alles over de wereld van vroeger en nu 4u | |
| Maatschappelijke vorming | 2u |
| Godsdienst | 2u |
| EXPRESSIE: mezelf sportief en creatief uitleven 4u | |
| Lichamelijke opvoeding | 2u |
| Artistieke vorming | 2u |
| STEM: logisch redeneren en probleemoplossend denken 7u | |
| Wiskunde | 3u |
| Natuur en ruimte | 2u |
| Techniek | 2u |
| BASISOPTIE 10 lesuren | |
| In 2B bieden we twee basisopties aan om de leerlingen voor te bereiden op een gepaste studiekeuze in de tweede graad in de finaliteit arbeidsmarkt. | |
| Maatschappij & welzijn | 5u |
| Voeding & Horeca | 5u |
| FLEX 2 lesuren | |
| Remediëren, verdiepen en verbreden van het basispakket; vakoverschrijdende projecten op maat op basis van eigen talenten en interesses | |

In OV4 bieden we 5u Maatschappij & Welzijn en 5u Voeding & Horeca als basisopties aan.

MAATSCHAPPIJ & WELZIJN

- Onderzoeken van het **sociale gedrag** van mensen.
- In kaart brengen van **menselijke relaties**.
- Inzicht krijgen in wat een **gezonde levensstijl** is.
- Inzicht krijgen in een **persoonlijke leefstijl**.
- Toepassen van **sociale** en **communicatieve vaardigheden**.

VOEDING & HORECA

- Onderzoeken van **hulpmiddelen en grondstoffen** die vaak gebruikt worden in voeding en horeca.
- Toepassen van **basistechnieken** uit de keuken en/of een restaurant.
- Inzicht krijgen in evenwichtige, eerlijke en duurzame **voeding**.
- Zorg dragen voor het evenwicht tussen de **gezondheid** en het **genieten** en **welbevinden** van mensen.
- Toepassen van **sociale** en **communicatieve vaardigheden** in verschillende situaties.
- Kennismaken met **beroepen** waarin voeding en horeca een belangrijke rol spelen.

