



Onderwijs- en examenreglement

Opleiding:	<u>Niveau 2</u> Gastheer/gastvrouw - crebonr. 25168 Kok - crebonr. 25180
Cohort:	2018 - 2019
Leerweg:	BBL
Opleidingsduur:	1-2 jaar

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food.

Houten, april 2018

INLEIDING

Het volgen van een opleiding bij SVO vakopleiding food brengt rechten en plichten met zich mee. Het is belangrijk dat je vanaf het begin van je opleiding goed weet wat deze rechten en plichten zijn. Dit is beschreven in de volgende documenten:

- het onderwijs- en examenreglement (OER)
- de opleidingsgids
- de onderwijsovereenkomst (OOK)
- de stageovereenkomst of beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)
- het les- en examenrooster

Je leest nu het onderwijs- en examenreglement, oftewel de OER. Deze bestaat uit twee delen:

Deel A: Deze geldt voor elke opleiding binnen SVO. De regeling beschrijft hoe het onderwijs is georganiseerd, wat in hoofdlijnen het programma van een opleiding is, hoe er wordt getoetst en beoordeeld en waaraan je moet voldoen om een diploma te behalen.

Deel B: De opleiding die jij volgt heeft ook een eigen opleidingsplan. Hierin beschrijven we de inhoud, de opzet van de opleiding. In dit deel vind je ook het examenplan met een overzicht van de examens.

De algemene OER is geldig voor opleidingen:

- die starten tussen 1 augustus 2018 en 1 augustus 2019
- die onder de Wet Educatie en Beroepsonderwijs vallen
- waarvoor het Kwalificatiedossier leidend is

Als er in de loop van jouw opleiding wijzigingen worden doorgevoerd in het onderwijsprogramma en in de toetsing, brengen we je hiervan op de hoogte.

INHOUDSOPGAVE

1. INHOUD OPLEIDING	4
2. OPLEIDINGSPLANNING	6
2.1 OPLEIDINGSPLANNING GASTHEER/-VROUW	6
2.2 OPLEIDINGSPLANNING KOK	7
3. KEUZEDELEN	8
4. EXAMINERING EN DIPLOMERING	9
4.1 EXAMENPLAN GASTHEER/-VROUW	10
4.2 EXAMENPLAN KOK.....	15

1. Inhoud opleiding

De inhoud van het onderwijs is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier

- **Bediening** (Gastheer/-vrouw)

Crebo 25168: K1: Gastheer/Gastvrouw niveau 2

- **Keuken**

Crebo 25180: K1: Kok niveau 2

Voor de opleiding **Gastheer/-vrouw** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1	Werkt in de bediening	B1-K1-W1	Voert voorbereidende werkzaamheden uit
		B1-K1-W2	Neemt reserveringen aan
		B1-K1-W3	Ontvangt gasten
		B1-K1-W4	Adviseert gasten en neemt de bestelling op
		B1-K1-W5	Maakt dranken serveergeraad
		B1-K1-W6	Serveert de bestelling en ruimt af
		B1-K1-W7	Creëert en onderhoudt de sfeer
		B1-K1-W8	Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid
		B1-K1-W9	Voert afrondende werkzaamheden uit
		B1-K1-W10	Werkt met de kassa
B1-K2	Bewaakt de voorraad	B1-K2-W1	Controleert de voorraad
		B1-K2-W2	Ontvangt en controleert de bestelling
		B1-K2-W3	Pakt de bestelling uit en slaat deze op

Voor de opleiding **Kok** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Kok	2	Nee	basisberoepsopleiding

B1-K1 Bereidt gerechten	B1-K1-W1	Plant zijn werkzaamheden
	B1-K1-W2	Maakt mise en place
	B1-K1-W3	Past recepten aan
	B1-K1-W4	Bereidt gerechten en componenten
	B1-K1-W5	Werkt gerechten voor de uitgifte af
	B1-K1-W6	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
	B1-K1-W7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris

B1-K2 Beheert keukenvoorraden	B1-K2-W1	Bestelt benodigde producten
	B1-K2-W2	Ontvangt en controleert geleverde producten
	B1-K2-W3	Slaat geleverde producten op
	B1-K2-W4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Profieldeel

De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1 Kok
Geen extra kerntaken en werkprocessen

Thema's

De kerntaken en werkprocessen zijn onderverdeeld in thema's. Je werkt aan een thema tijdens de lessen (begeleide onderwijstijd, BOT) en tijdens de beroepspraktijkvorming (BPV).

Elk thema sluit je af met een toets. De opleiding wordt afgesloten met een eindtoets. Zie de onderstaande opleidingsplanningen.

2. Opleidingsplanning

2.1 Opleidingsplanning Gastheer/-vrouw

	Vak/activiteit/Thema	Lesuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min.) Opleidingsjaar 1
Generieke vakken	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	16	12
	Rekenen	16	12
	Leren-Loopbaan-Burgerschap	14	10,5
Begeleiding	Mentoruur/begeleiding	3	2,25
	BPV-begeleiding		
Beroepsgerichte vakken/thema's	Introductie	12	9
	Communicatie	16	12
	Creëren van sfeer	8	6
	Sociale hygiëne	8	6
	Het horecabedrijf	8	6
	Drankenkennis	72	54
	Etiquette en gastvrijheid	36	27
	Engels in de beroepscontext	16	12
	Herhaling/herkansing	6	4,5
	Gastles/excursie	6	4,5
Keuzedelen	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3		
Examinering	CE-Nederlands	2	1,5
	CE-rekenen	2	1,5
	Theorietoetsen	8	6
	Eindtoets	8	6
TOTAAL BOT			222,75
BPV	BPV		634
TOTAAL			856,75

2.2 Opleidingsplanning Kok

	Vak/activiteit/Thema	Lessuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min.) Opleidingsjaar 1
Generieke vakken	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	16	12
	Rekenen	16	12
	Loopbaan-Burgerschap	14	10,5
Begeleiding	Mentoruur/begeleiding	3	2,25
	BPV-begeleiding		
Beroepsgerichte vakken/thema's	Introductie	12	9
	Bestelling en voorraadbeheer	16	12
	Communicatie	8	6
	HACCP	8	6
	Het horecabedrijf	8	6
	Productkennis	72	54
	Bereidingstechnieken	36	27
	Engels in de beroepscontext	16	12
	Herhaling/herkansing	6	4,5
	Gastles/excursie	6	4,5
Keuzedelen	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3		
Examinering	CE-Nederlands	2	1,5
	CE-rekenen	2	1,5
	Theorietoetsen	8	6
	Eindtoets	8	6
TOTAAL BOT			222,75
BPV			634
TOTAAL			856,75

3. Keuzedelen

Voor alle opleidingen geldt een keuzedeelverplichting:

- Voor de Gastheer/-vrouw omvat deze verplichting 480 klokuren.
- Voor de Kok omvat deze verplichting 480 klokuren.

Een keuzedeel kan bestaan uit lessen, BPV en/of zelfstudie. Binnen de opleidingen worden de volgende keuzedelen aangeboden:

25168 - Gastheer/-vrouw	K0187 Wijnkennis 1 K0032 Eetcultuur en -wensen K0029 Duurzaamheid in het beroep B
25180 - Kok	K0032 Eetcultuur en -wensen K0140 Aziatische keuken K0187 Wijnkennis 1 K0029 Duurzaamheid in het beroep B

In bovenstaand overzicht staan de keuzedelen die we per opleiding aanbieden. In overleg met je mentor mag je ook een van de overige keuzedelen die SVO aanbiedt kiezen. De aanvraag wordt goedgekeurd als er geen overlap is met het kwalificatiedossier en als het praktisch uitvoerbaar is.

4. Examinering en diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet je de volgende onderdelen succesvol hebben afgerond:

- Beroepsgerichte eisen
- Generieke eisen Nederlands en rekenen
- Loopbaan en Burgerschap
- Beroepspraktijkvorming (BPV)
- Keuzedelen

Het examenplan van de opleiding geeft een overzicht van de examenonderdelen.

4.1 Examenplan Gastheer/-vrouw

Beroepsgerichte eisen:

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
1761	Werkt in de bediening theorie	<i>Theorie</i>	Werkt in de bediening	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit B1-K1-W2: Neemt reserveringen aan B1-K1-W3: Ontvangt gasten B1-K1-W4: adviseert gasten en neemt de bestelling op B1-K1-W5: Maakt dranken serveergereed B1-K1-W6: Serveert de bestelling en ruimt af B1-K1-W7: Creëert en onderhoudt de sfeer B1-K1-W8: Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid B1-K1-W9: Voert afrondende werkzaamheden uit B1-K1-W10: Werkt met de kassa	School	0,4	Minimaal 5,5
1762	Werkt in de bediening praktijk	<i>Praktijk</i>	Werkt in de bediening	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit B1-K1-W2: Neemt reserveringen aan B1-K1-W3: Ontvangt gasten B1-K1-W4: Adviseert gasten en neemt de bestelling op B1-K1-W5: Maakt dranken serveergereed B1-K1-W6: Serveert de bestelling en ruimt af B1-K1-W7: Creëert en onderhoudt de sfeer B1-K1-W8: Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid B1-K1-W9: Voert afrondende werkzaamheden uit B1-K1-W10: Werkt met de kassa	School	0,4	Minimaal 5,5
1763	Engels A1 Gesprekken voeren	<i>Theorie</i>	Werkt in de bediening	B1-K1-W2: Neemt reserveringen aan B1-K1-W3: Ontvangt gasten B1-K1-W4: adviseert gasten en neemt de bestelling op B1-K1-W6: Serveert de bestelling en ruimt af B1-K1-W8: Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid	School	0,2	Minimaal 4

1629	Bewaakt de voorraad en bestelt theorie	<i>Theorie</i>	Bewaakt de voorraad	B1-K1-W1: Controleert de voorraad B1-K1-W2: Ontvangt en controleert de bestelling B1-K1-W3: Pakt de bestelling uit en slaat deze op	School	0,5	Minimaal 5,5
1741	Beheert de voorraad en bestelt praktijk	<i>Praktijk</i>	Bewaakt de voorraad	B1-K1-W1: Controleert de voorraad B1-K1-W2: Ontvangt en controleert de bestelling B1-K1-W3: Pakt de bestelling uit en slaat deze op	School	0,5	Minimaal 5,5
1630	Proeve van bekwaamheid	<i>Praktijk</i>	Werkt in de bediening	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit B1-K1-W2: Neemt reserveringen aan B1-K1-W3: Ontvangt gasten B1-K1-W4: Adviseert gasten en neemt de bestelling op B1-K1-W5: Maakt dranken serveergeraad B1-K1-W6: Serveert de bestelling en ruimt af B1-K1-W7: Creëert en onderhoudt de sfeer B1-K1-W8: Rekent de bestelling(en) af en neemt afscheid B1-K1-W9: Voert afrondende werkzaamheden uit B1-K1-W10: Werkt met de kassa	School	1	Minimaal 5,5

Generieke eisen taal en rekenen:

NedeNederlands							
Toetsnr	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE2F	Centraal Examen	Lezen, luisteren	2F	School	Cijfer 1x	cijfer	Eindresultaat minimaal 5
1537	Instellings-examen	Schrijven	2F	School	cijfer 1x		
1541	Instellings-examen	Spreken	2F	School	cijfer 1x		
1545	Instellings-examen	Gesprekken voeren	2F	School	cijfer 1x		

Rekenen						
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
RE2F	Centraal Examen	Getallen Verhoudingen Meten en meetkunde Verbanden	2F	School	Cijfer	Resultaat heeft geen invloed op slaag/ zakbeslissing

Loopbaan en Burgerschap

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
LB2	Competentiescan	Loopbaan		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
	Competentie-ontwikkelkaart	Politiek-juridische dimensie				
	Presentatie	Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap				

Beroepspraktijkvorming

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	POL en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

Keuzedelen

Uit onderstaande lijst minimaal twee keuzedelen volgen met een totale omvang van 480 SBU:

Toetsnr.	Toetsnaam	Kerntaak	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
Keuzedeel Wijnkennis 1						
K0187	Project Wijnkennis 1	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing
Keuzedeel Eetcultuur en wensen						
K0032	Project Eetcultuur en wensen	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing
Keuzedeel Aziatische keuken						
K0140	Project Aziatische keuken	D1-K1: Bereidt gerechten	D1-K1-W1: Maakt de mise en place D1-K1-W2: Past recepten aan D1-K1-W3: bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4: Werkt gerechten af voor de uitgifte	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing
Keuzedeel Duurzaamheid						
K4004	Project Duurzaamheid in het beroep B	D1-K1: Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

4.2 Examenplan Kok

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
1506	Bereidt gerechten theorie kok	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden B1-K1-W2: Maakt mise en place B1-K1-W3: Past recepten aan B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris	School	0,3	Minimaal 5,5
1507	Bereidt gerechten praktijk kok	<i>Praktijk</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden B1-K1-W2: Maakt mise en place B1-K1-W3: Past recepten aan B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	School	0,3	Minimaal 5,5
1518	Bereidt gerechten herkenningstafel theorie kok	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	0,3	Minimaal 5,5
1760	Engels Gesprekken voeren A1	<i>Theorie</i>	Bereidt gerechten	B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten	School	0,1	Minimaal 4
1508	Beheert de keukenvoorraden theorie kok	<i>Theorie</i>	Beheert de keukenvoorraden	B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit	School	0,5	Minimaal 5,5

1509	Beheert de keukenvorraden praktijk kok	Praktijk	Beheert de keukenvorraden	B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit	School	0,5	Minimaal 5,5
1510	Proeve van bekwaamheid kok	Praktijk	Proeve van bekwaamheid kok	B1-K1-W2: Maakt mise en place B1-K1-W3: Past recepten aan B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris	School	1	Minimaal 5,5

Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands							
Toetsnr	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE2F	Centraal Examen	Lezen, luisteren	2F	School	Cijfer 1x	cijfer	Eindresultaat minimaal 5.
1537	Instellings-examen	Schrijven	2F	School	cijfer 1x		
1541	Instellings-examen	Spreken	2F	School	cijfer 1x		
1545	Instellings-examen	Gesprekken voeren	2F	School	cijfer 1x		

Rekenen						
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
RE2F	Centraal Examen	Getallen; Verhoudingen; Meten en Meetkunde; Verbanden	2F	School	Cijfer	Resultaat heeft geen invloed op slaag/zakbeslissing.

Loopbaan en Burgerschap:

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
1552	Ontwikkelmeter niveau 2	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan

Beroepspraktijkvorming:

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	POL en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV.	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

Keuzedelen

Uit onderstaande lijst minimaal twee keuzedelen volgen met een totale omvang van 480 SBU:

Toetsnr.	Toetsnaam	Kerntaak	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
Keuzedeel Wijkennis 1						
K0187	Project Wijkennis 1	D1-K1: Zet wijkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing
Keuzedeel Eetcultuur en wensen						
K0032	Project Eetcultuur en wensen	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing
Keuzedeel Aziatische keuken						
K0140	Project Aziatische keuken	D1-K1: Bereidt gerechten	D1-K1-W1: Maakt de mise en place D1-K1-W2: Past recepten aan D1-K1-W3: bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4: Werkt gerechten af voor de uitgifte	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing
Keuzedeel Duurzaamheid						
K4004	Project Duurzaamheid in het beroep	D1-K1: Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

