



Onderwijs- en examenreglement

Opleiding:	Medewerker fastservice niveau 2 crebonr. 25178 Eerste medewerker fastservice niveau 3 crebonr. 25176 Manager/bedrijfsleider fastservice niveau 4 crebonr. 25177
Cohort:	2018 - 2019
Leerweg:	BBL
Opleidingsduur:	1-2/ 2-3 / 3 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 en 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 MEDEWERKER FASTSERVICE	6
2.2 OPLEIDINGSPLANNING EERSTE MEDEWERKER FASTSERVICE	7
2.3 OPLEIDINGSPLANNING MANAGER/BEDRIJFSLEIDER FASTSERVICE	8
3. OPLEIDINGSOVERZICHT	9
3.1 OPLEIDINGSOVERZICHT MEDEWERKER FASTSERVICE	9
3.2 OPLEIDINGSOVERZICHT EERSTE MEDEWERKER FASTSERVICE	11
3.3 OPLEIDINGSOVERZICHT MANAGER/BEDRIJFSLEIDER FASTSERVICE	13
4. KEUZEDELEN	15
5. EXAMINERING EN DIPLOMERING	16
5.1 EXAMENPLAN MEDEWERKER FASTSERVICE	17
5.2 EXAMENPLAN EERSTE MEDEWERKER FASTSERVICE	23
5.3 EXAMENPLAN MANAGER/BEDRIJFSLEIDER FASTSERVICE	28

1. Inhoud opleiding

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

Basisdeel

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

B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W1	Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces
	B1-K1-W2	Voert productiewerkzaamheden uit
	B1-K1-W3	Houdt de productie-, distributie- en overige gastenruimtes schoon gedurende zijn dienst
	B1-K1-W4	Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit
	B1-K1-W5	Onderhoudt apparatuur en gereedschap

B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W1	Verleent gastvrijheid
	B1-K2-W2	Verkoopt producten
	B1-K2-W3	Bedient en beheert de kassa
	B1-K2-W4	Distribueert bestellingen
	B1-K2-W5	Gaat om met normafwijkend gedrag
	B1-K2-W6	Vangt klachten van gasten op

B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1	Controleert de voorraad
	B1-K3-W2	Ontvangt en controleert producten en goederen
	B1-K3-W3	Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op

Profieldeel

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

P1	Medewerker fastservice
Geen extra kerntaken en werkprocessen	

P2	1e Medewerker fastservice	
P2-K1 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K1-W1	Plant en verdeelt werkzaamheden
	P2-K1-W2	Instrueert en begeleidt (lerende) medewerkers

P2 1e Medewerker fastservice	
	P2-K1-W3 Rapporteert aan de manager/bedrijfsleider/ondernemer

P3 Manager/bedrijfsleider fastservice	
P3-K1 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P3-K1-W1 Assisteert bij bedrijfsontwikkeling
	P3-K1-W2 Begroot financiën
	P3-K1-W3 Bewaakt budgetten
	P3-K1-W4 Voert de dagadministratie uit
	P3-K1-W5 Plant voorraadniveaus
	P3-K1-W6 Plant en verdeelt werkzaamheden
	P3-K1-W7 Voert intern formele gesprekken
	P3-K1-W8 Stuurt medewerkers aan
	P3-K1-W9 Rapporteert aan de manager/ondernemer
	P3-K1-W10 Sluit het fastservicebedrijf af

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 Medewerker fastservice

	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
	Loopbaan & Burgerschap	14	10,5
Begeleiding	Mentoruur/begeleiding	9	6,75
	BPV-begeleiding		
Beroepsgerichte vakken/thema's	introdactie	12	9
	Voedingstechnologie (voedingskennis)	16	12
	Logistiek	16	12
	Warenkennis	24	18
	Zorgsystemen (incl. voedselveiligheid)	26	19,5
	Communicatie, verkoop en hospitality	16	12
	Procestechologie	8	6
	Bereiden	20	15
	Serveren en verpakken	12	9
	Marketing	12	9
	Herhaling/herkansing	8	6
	Gastles/excursie	6	4,5
	Keuzedelen	Keuzedeel 1	8
Keuzedeel 2		8	6
Examinering	Theorietoetsen	9	6,75
	Eindtoets		
	SSG	8	6
TOTAAL BOT		288	216
BPV		36 weken x 18 uur	648
TOTAAL			864

2.2 Opleidingsplanning Eerste medewerker fastservice

	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/ excursie/overig/herhaling	9	6,75
Beroepsgerichte vakken/thema's	Introductie	8	6
	Marketing	20	15
	Personeel	22	16,5
	Financieel	16	12
	Zorgsystemen (kwaliteitszorg) incl. verpakken	26	19,5
	Procestechnologie	16	12
	Logistiek	18	13,5
	Voedingstechnologie	16	12
	Communicatie, verkoop en hospitality	16	12
	Excursie/gastles	6	4,5
	Herhaling/herkansing	11	8,25
Keuzedelen	Keuzedeel 1	8	6
	Keuzedeel 2	8	6
	Keuzedeel 3		
Examining	Theorietoetsen	14	10,5
	Eindtoets		
	SSG	4	3
TOTAAL BOT		288	216
BPV		36 weken x 18 uur	648
TOTAAL			864

2.3 Opleidingsplanning Manager/bedrijfsleider fastservice

	Vak/activiteit/Thema:	Lesuren (45 min.) jaar 1	Lesuren (45 min.) jaar 2	Klokuren (45 min.) jaar 1	Klokuren (45 min.) jaar 2
Generieke vakken	Generieke vakken-GPS	18	8	13,5	6
	Nederlands	16		12	
	Rekenen	16		12	
	Loopbaan & Burgerschap	8		6	
Begeleiding	Mentoruur/begeleiding				
	BPV-begeleiding		32		24
	jaarplan begeleiding				
Beroepsgerichte vakken/thema's	Introductie / kick off operationeel plan	8		6	
	Organisatie en leiderschap	7		5,25	
	Financieel management	51		38,25	
	Marketing	31		23,25	
	Logistiek en voorraadbeheer	8		6	
	Kwaliteitsmanagement	11		8,25	
	Operationeel plan	14		10,5	
	Personeelsmanagement	56		42	
	Proefexamen/Refresh / Portfoliodag	8		6	
	Jaarplan- intervisie-theorie		96		72
Keuzedelen	Keuzedeel 1	8		6	
	Keuzedeel 2				
	Keuzedeel 3				
Examinering	Theorietoetsen	8		6	
	Eindtoets		8		6
TOTAAL BOT		288	144	216	108
BPV				634	317
TOTAAL				850	425

3. Opleidingsoverzicht

3.1 Opleidingsoverzicht Medewerker fastservice

	Inhoud	Summatieve toetsing	Inleveropdrachten
Introductie	<ul style="list-style-type: none"> • Kennismaken • De opleiding, de elo 	n.v.t.	n.v.t.
Zorgsystemen: Voedselveiligheid, arbo en milieu	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid • ARBO • Milieu 	Theorietoets Voedselveiligheid, arbo en milieu	Werkplekopdracht Arbo Werkplekopdracht Kwaliteit Werkplekopdracht Milieu
Procestechologie: Kostenbewust handelen	Kostenbewust handelen <ul style="list-style-type: none"> • Verspillingen + werkinstructies • Onderhoud machines en apparaten • Koelinstallatie • Traceerbaarheid • Conserveringstechniek 	Theorietoets kostenbewust handelen + bereiden	Werkplekopdracht Voorkomen van verspilling
Bereiden en apparatuur	<ul style="list-style-type: none"> • basistechnieken bereiden • bereidingsapparatuur, • koelingen en vrieskasten 	Theorietoets kostenbewust handelen + bereiden	Theorieopdracht Bereiden
Warenkennis	1. Warenkennis (waaronder convenience) 2. AGF, 3. Kaas 4. Brood 5. Vlees en Vleeswaren 6. Vis 7. Oliën & vetten 8. IJs 9. Eieren 10. Dranken 11. Alcoholische dranken 12. Sauzen en soepen en salades	Theorietoets warenkennis	Theorieopdracht Warenkennis: menu
Marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Formule van het bedrijf • Marketing • Doelgroep • Marketingmix 	Theorietoets marketing en serveren	Werkplekopdracht Presenteren Theorieopdracht Marketing
Communicatie, verkoop en hospitality	<ul style="list-style-type: none"> • Communicatie algemeen • Gesprekstechnieken • Hospitality • Persoonlijke presentatie/vaardigheden • Klantgericht handelen • Verkoop en verkoopbevordering • Verkoopgesprek • klachtgesprek • Betaalwijzen / Kassahandelingen • Sociale Hygiëne • Normen en waarden • Winkelcriminaliteit 	Theorietoets communicatie, verkoop en hospitality	Werkplekopdracht Verkopen Werkplekopdracht Sociale hygiëne
Verpakken: serveren en verpakken	<ul style="list-style-type: none"> • Serveervormen <ul style="list-style-type: none"> o Counter o Tafel o Zelfbediening o Afhalen o Bezorgen • Verpakken 	Theorietoets marketing en serveren	Werkplekopdracht Serveren Werkplekopdracht Verpakken

Logistiek	<ul style="list-style-type: none"> • Logistieke proces (incl. distributie) • Bestellen en ontvangst • Opslag <ul style="list-style-type: none"> o Aandachtspunten o Opslag in koelcel o Opslag in diepvries o Derving (bij opslag) 	Theorietoets logistiek en voedingskennis	Werkplekopdracht Ontvangst en opslag
Voedingstechnologie Voedingskennis	<p>Gezonde voeding</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schijf van 5 • Overgewicht • E-nummers • Voedingsstoffen • Dieetvoeding • Allergenen 	Theorietoets logistiek en voedingskennis	Theorieopdracht Voeding
Keuzedelen	<p>Fooddesign (keuze)</p> <p>Duurzaamheid in het beroep B (keuze)</p> <p>Eetcultuur en –wensen (keuze)</p> <p>Kwaliteit, arbo en hulpverlening</p>	Project	Werkplekopdracht
Loopbaan en burgerschap	<ul style="list-style-type: none"> • Competentiescan • Competentie Ontwikkelkaart • Presentatie • Theorieopdracht 'Dit is mijn bedrijf' 	Competentie Ontwikkelkaart Presentatie	Theorieopdracht Dit is mijn bedrijf
Nederlands	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen, • Luisteren • Spreken • Schrijven • Gesprekken voeren 	CE Lezen/luisteren 2F SSG	
Rekenen	<ul style="list-style-type: none"> • Getallen • Verhoudingen • • Meten/meetkunde • Verbanden 	CE Rekenen 2F	

3.2 Opleidingsoverzicht Eerste medewerker fastservice

	Inhoud	Summatieve toetsing	Verplichte opdrachten
Introductie	<ul style="list-style-type: none"> • Kennismaken • De opleiding, de elo 	n.v.t.	n.v.t.
Zorgsystemen: Kwaliteitszorg	Voedselveiligheid en warenwet Kwaliteitszorg Arbozorg - RI&E Milieuzorg	Theorietoets kwaliteitszorg	Werkplekopdracht Kwaliteitszorg
Procestechologie	Bedrijfsprocessen Elektriciteit Machinekeuze Onderhoud machines Schema's Oorzaak en gevolganalyse Kwaliteitsverbetering	Casus Procestechologie	Werkplekopdracht Oorzaken van verspillingen
Marketing	Bedrijfsformule Marketing - Marktonderzoek - SWOT Marketingmix (uitvoer marketing beleid) Marketingplan	Theorietoets Marketing	Theorieopdracht Concurrentie
Communicatie, verkoop en hospitality	Communicatie Hospitality/Gastvrijheid Verkoop Sociale Hygiëne: <i>project</i>		Werkplekopdracht Communicatie op de werkvloer
Financieel	Financiële administratie - kengetallen winst - omzet - brutowinst - bedrijfsresultaat - kassasystemen - kassabeheer - kassa afsluiten en opmaken	Theorietoets Financieel	Werkplekopdracht kassabeheer Theorieopdracht Kengetallen
Logistiek	Logistieke stromen - Supply chain - Traceability - Routing Voorraadbeheer - JIT Bestellen Ontvangst en opslag	Praktijkopdracht voorraadbeheer	Werkplekopdracht Voorraadbeheer
Voedingstechnologie	Voedselveiligheid Levensmiddelenchemie Microbiologie Gewenste en ongewenste stoffen in voeding Conserveren	Theorietoets Voedingstechnologie	Theorieopdracht Bewaartest

Personeel	De organisatie Introductie en training Werkplanning Plannen Leidinggeven aan medewerkers - motivatie - leiderschapsstijlen Gespreksvormen - dagelijkse overlegvoering - periodieke overlegvoering Omgaan met conflicten	Theorietoets Personeel	Werkplekopdracht Rapporteren
Keuzedelen	Fooddesign (keuze) Duurzaamheid in het beroep C (keuze) Eetcultuur en –wensen (keuze) Kwaliteit, arbo en hulpverlening (N3) (keuze)	Project	Werkplekopdracht
Loopbaan en burgerschap	<ul style="list-style-type: none"> • Competentiescan • Competentie Ontwikkelkaart • Presentatie 	Competentie Ontwikkelkaart Presentatie	
Nederlands	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen • Luisteren • Spreken • Schrijven • Gesprekken voeren 	CE Lezen/luisteren 2F SSG	
Rekenen	<ul style="list-style-type: none"> • Getallen • Verhoudingen • Meten/meetkunde • Verbanden 	CE Rekenen 2F	

3.3 Opleidingsoverzicht Manager/bedrijfsleider fastservice

Thema	Onderwerp	Summatieve beoordeling	Verplichte opdrachten
Introductie	<ul style="list-style-type: none"> • Kennismaking • Uitleg jaarplan 		
Organisatie en leiderschap	<ul style="list-style-type: none"> • Organisatie inrichting • Leiderschap 	In jaarplan	
Marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Marktomgeving, SWOT analyse • Doelgroepen, klantgedrag • 6 P's marketingmix • Product- en dienstontwikkeling 	Jaarplan deelbeoordeling	Werkplekopdracht Doelgroep Werkplekopdracht Concurrentieanalyse
Financieel management	<ul style="list-style-type: none"> • Financiële administratie • De winst- en verliesrekening • Begroten en budgetteren • Prijsvorming • Duurzame productiemiddelen 	Theorietoets (casus)	Werkplekopdracht Financiële administratie Werkplekopdracht Winst- en verliesrekening Werkplekopdracht Begroten en budgetteren Werkplekopdracht Prijsvorming Werkplekopdracht Duurzame productiemiddelen
Logistiek & voorraadbeheer	<ul style="list-style-type: none"> • Inkoopproces • Voorraadbeheer 	Verslag	Theorieopdracht Voorraadbeheer en kwaliteitsmanagement
Kwaliteitsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitssystemen • Kwaliteitsborging 	In jaarplan	
Personeelsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Personeelsbehoefte • Personeelsadministratie • Werving en selectie • Personeelsplanning • Training, begeleiding en beoordeling • Leiderschap, betrekken, enthousiasmeren • Ziektepreventie • Uitstroom 	Theorietoets (casus)	Werkplekopdracht Werving en selectie Werkplekopdracht Personeelsplanning Werkplekopdracht Teambuilding Werkplekopdracht Functionerings- en beoordelingsgesprekken Werkplekopdracht Werkoverleg
Jaarplan in 1^{ste} jaar	<ul style="list-style-type: none"> • Afronden hst 1 + 2 • Brainstorm doelstelling • Schrijven en werken met doelstellingen • Het motiveren en betrekken van medewerkers • Twee dagen schrijven/ afronden 		
Jaarplan tijdens uitvoering*	<ul style="list-style-type: none"> • Integratieve onderdelen uit bedrijf en thema's • Proces totstandkoming jaarplan • Presentaties 	Jaarplan	
Generiek over gehele opleiding:	<ul style="list-style-type: none"> • Nederlands/rekenen • Engels incl. toetsing • GPS 	Instellingstoets CE	

Nederlands/rekenen + Engels			
Keuzedelen	<ul style="list-style-type: none"> • 3x keuzedeel 	Opdrachten	
Examens, voorbereiding, afronding portfolio, terugkoppeling	<ul style="list-style-type: none"> • Refresh • Afronden portfolio • Examen • Terugkoppeling voor herkansing 		

4. Keuzedelen

Voor alle opleidingen geldt een keuzedeelverplichting:

- Voor de Medewerker fastservice omvat deze verplichting 480 klokuren.
- Voor de Eerste medewerker fastservice omvat deze verplichting 720 klokuren.
- Voor de Manager/Bedrijfsleider fastservice omvat deze verplichting 720 klokuren.

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

25178 - Medewerker fastservice	K0283 Fooddesign K0029 Duurzaamheid in het beroep B K0032 Eetcultuur en –wensen K0003 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2
25176 - Eerste medewerker fastservice	K0283 Fooddesign K0030 Duurzaamheid in het beroep C K0032 Eetcultuur en –wensen K0262 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3
25177 - Manager/bedrijfsleider fastservice	K0283 Fooddesign K0031 Duurzaamheid in het beroep D K0032 Eetcultuur en –wensen K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4

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.

Je maakt je keuze voor de keuzedelendag aan het begin van de opleiding. De exacte datum wordt in de eerste lesweek gecommuniceerd door de docent.

In het studiejaar 2018 - 2019 worden er twee landelijke keuzedelendagen georganiseerd voor alle BBL-studenten. In het hele land worden gedurende één lesweek op meerdere locaties keuzedelen aangeboden. Op deze dag krijg je de hele dag les (theorie en/of praktijk) over het keuzedeel, in een gemixte groep. Aan het eind van de dag krijg je een opdracht mee die je in de BPV gaat uitvoeren.

5. 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.

5.1 Examenplan Medewerker fastservice

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3088	Kwaliteitszorg: Voedselveiligheid, arbo en milieu	<i>Theorie</i>	B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W2: Voert productiewerkzaamheden uit. B1-K1-W3: Houdt de productie-, distributie- en overige gastenruimtes schoon gedurende zijn dienst. B1-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden in productie- en distributieruimtes uit.	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3148	Procestechologie: Kostenbewust handelen en bereiden	<i>Theorie</i>	B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces B1-K1-W2: Voert productiewerkzaamheden uit B1-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit. B1-K1-W5: Onderhoudt apparatuur en gereedschap.	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3190	Warenkennis theorieopdracht	<i>Theorie opdracht</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W2: Verkoopt producten	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3150	Marketing en Verpakken Serveren	<i>Theorie</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W1: Verleent gastvrijheid B1-K2-W4: Distribueert bestellingen	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3151	Communicatie, verkoop en hospitality	<i>Theorie</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W1: Verleent gastvrijheid B1-K2-W2: Verkoopt producten B1-K2-W3: Bedient en beheert de kassa B1-K2-W5: Gaat om met normafwijkend gedrag. B1-K2-W6: Vangt klachten van gasten op.	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5

3152	Logistiek en voedings-technologie	<i>Theorie</i>	B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Ontvangt en controleert producten en goederen. B1-K3-W3: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op.	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3165	EINDTOETS KT 1 Medewerker fastservice	<i>PED</i>	B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces B1-K1-W2: Voert productiewerkzaamheden uit B1-K1-W3: Houdt de productie-, distributie- en overige gastenruimtes schoon gedurende zijn dienst. B1-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit. B1-K1-W5: Onderhoudt apparatuur en gereedschap.	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3166	EINDTOETS KT 2 Medewerker fastservice	<i>PED</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W1: Verleent gastvrijheid B1-K2-W2: Verkoopt producten B1-K2-W3: Bedient en beheert de kassa B1-K2-W4: Distribueert bestellingen B1-K2-W5: Gaat om met normafwijkend gedrag. B1-K2-W6: Vangt klachten van gasten op.	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3167	EINDTOETS KT 3 Medewerker fastservice	<i>PED</i>	B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Ontvangt en controleert producten en goederen. B1-K3-W3: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op.	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	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
LB2	Competentiescan	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
	Competentie-ontwikkelkaart					
	Presentatie					

Beroepspraktijkvorming:

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	Praktijkbegeleider 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:

De student volgt uit onderstaande lijst meerdere keuzedelen, met een totale omvang van 480 SBU.

Keuzedeel ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening niveau 2 (240 SBU)

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4016	Project ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4002	Project Fooddesign	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Een foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct creëren	D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking D1-K1-W2: Het aantrekkelijk stylen en fotograferen van voedingsproducten D1-K1-W3: Het presenteren van het voedingsproduct	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep B (240SBU)

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4004	Project Duurzaamheid in het beroep B	<i>Werkplek-opdracht</i>	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 D1-K2-W2: Rapporteer over duurzaamheid in het bedrijf	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	<i>Werkplek-opdracht</i>	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 de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

Keuzedeel Internationaal bewustzijn (240SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4011	Project Internationaal I	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Ontwikkelt interculturele sensitiviteit D1-K2: Werkt samen met mensen met verschillende culturele achtergronden	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen en andere culturen D1-K1-W2: Onderzoekt eigen culturele sensitiviteit D1-K2-W1: Legt en onderhoudt interculturele contacten D1-K2-W2: Neemt deel aan interculturele samenwerkingsverbanden	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

Keuzedeel ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening niveau 2

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4016	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening niveau 2	<i>Project</i>	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

5.2 Examenplan Eerste medewerker fastservice

Beroepsgerichte eisen:

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3089	Kwaliteitszorg	<i>Theorie</i>	B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W2: Voert productiewerkzaamheden uit. B1-K1-W3: Houdt de productie-, distributie- en overige gastenruimtes schoon gedurende zijn dienst. B1-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden in productie- en distributieruimtes uit.	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3154	Procestechnologie theorie	<i>Casus</i>	B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces B1-K1-W5: Onderhoudt apparatuur en gereedschap	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3050	Marketing	<i>Theorie</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W1: Verleent gastvrijheid	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3156	Financieel	<i>Theorie</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W3: Bedient en beheert de kassa	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3157	Logistiek	<i>Theorie</i>	B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Ontvangt en controleert producten en goederen. B1-K3-W3: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op.	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3158	Logistiek: voorraadbeheer	<i>Praktijk</i>	B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Ontvangt en controleert producten en goederen. B1-K3-W3: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op.	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3159	Voedings-technologie	<i>Theorie</i>	B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad.	School	Cijfer (1 dec) 1x	Minimaal 5,5
3048	Personeel: Leidinggeven	<i>Theorie</i>	P2-K1 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden P2-K1-W2 Instrueert en begeleidt (lerende) medewerkers	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5

3161	EINDTOETS KT 1 1 ^e Medewerker fastservice	<i>PED</i>	B1-K1 Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastserviceproducten samen	B1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces B1-K1-W2: Voert productiewerkzaamheden uit B1-K1-W3: Houdt de productie-, distributie- en overige gastenruimtes schoon gedurende zijn dienst. B1-K1-W4: Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit. B1-K1-W5: Onderhoudt apparatuur en gereedschap.	Leerbedrij f	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3162	EINDTOETS KT 2 1 ^e Medewerker fastservice	<i>PED</i>	B1-K2 Verkoopt fastserviceproducten en verleent gastvrijheid aan gasten	B1-K2-W1: Verleent gastvrijheid B1-K2-W2: Verkoopt producten B1-K2-W3: Bedient en beheert de kassa B1-K2-W4: Distribueert bestellingen B1-K2-W5: Gaat om met normafwijkend gedrag. B1-K2-W6: Vangt klachten van gasten op.	Leerbedrij f	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3163	EINDTOETS KT 3 1 ^e Medewerker fastservice	<i>PED</i>	B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Ontvangt en controleert producten en goederen. B1-K3-W3: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op.	Leerbedrij f	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5
3164	EINDTOETS P2 1 ^e Medewerker fastservice	<i>PED</i>	P2-K1 Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K1-W1 Plant en verdeelt werkzaamheden P2-K1-W2 Instrueert en begeleidt (lerende) medewerkers P2-K1-W3 Rapporteer aan de manager/bedrijfsleider/ondernemer	Leerbedrij f	Cijfer (1 decimaal) 1x	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
LB3	Competentiescan	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
	Competentie-ontwikkelkaart					
	Presentatie					

Beroepspraktijkvorming:

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	Praktijkbegeleider 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:

De student volgt uit onderstaande lijst meerdere keuzedelen, met een totale omvang van 720 SBU.

Keuzedeel ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening niveau 3

Toet snr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4017	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

Fooddesign (240 SBU)

<u>Toet snr.</u>	<u>Toetsnaam</u>	<u>Toetsvorm</u>	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4002	Project Fooddesign	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Een foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct creëren	D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking D1-K1-W2: Het aantrekkelijk stylen en fotograferen van voedingsproducten D1-K1-W3: Het presenteren van het voedingsproduct	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

Duurzaamheid in het beroep C (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4005	Project Duurzaamheid in het beroep C	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf D1-K3: Doet een voorstel voor duurzaamheidsverbetering in het beroep.	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheidsverbeteringen in zijn beroep D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

Eetcultuur en -wensen (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	<i>Werkplek-opdracht</i>	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 de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

5.3 Examenplan Manager/bedrijfseider fastservice

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afdname	Resultaat + weging	Eisen
3001	Maakt bedrijfsruimten bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastservice-producten samen	<i>Praktijktoets (PED)</i>	B1-K1: Maakt bedrijfsruimtes bedrijfsklaar en bereidt en/of stelt fastservice-producten samen	W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces W2: Voert productiewerkzaamheden uit W3: Houdt de productie-, distributie- en overige gastenruimtes schoon gedurende zijn dienst W4: Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit W5: Onderhoudt apparatuur en gereedschap	Leerbedrijf	1x	5,5
3002	Verkoopt fastservice-producten en verleent gastvrijheid aan gasten	<i>Praktijktoets (PED)</i>	B1-K2: Verkoopt fastservice-producten en verleent gastvrijheid aan gasten	W1: Verleent gastvrijheid W2: Verkoopt producten W3: Bedient en beheert de kassa W4: Distribueert bestellingen W5: Gaat om met normafwijkend gedrag W6: Vangt klachten van gasten op	Leerbedrijf	1x	5,5
3003	Beheert de voorraad en bestelt	<i>Praktijktoets (PED)</i>	B1-K3: Beheert de voorraad en bestelt	W1: Controleert de voorraad W2: Ontvangt en controleert producten en goederen W3: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op	Leerbedrijf	1x	5,5
3004	Geeft leiding en voert beheerstaken uit	<i>Praktijktoets (PED)</i>	P3-K1: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	W4: Voert de dagadministratie uit W5: Plant voorraadniveaus W10: Sluit het fastservicebedrijf af	Leerbedrijf	1x	5,5
3005	Financieel management	<i>Theorietoets (casus)</i>	P3-K1: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	W1: Assisteert bij bedrijfsontwikkeling W2: Begroot financiën W3: Bewaakt budgetten W4: Voert de dagadministratie uit W8: Stuur medewerkers aan W9: Rapporteert aan de manager/ondernemer	School	1x	5,5

3006	Personeelsmanagement	<i>Theorietoets (casus)</i>	P3-K1: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	W1: Assisteert bij bedrijfsontwikkeling W3: Bewaakt budgetten W6: Plant en verdeelt werkzaamheden W7: Voert intern formele gesprekken W8: Stuur medewerkers aan W9: Rapporteert aan de manager/ondernemer	School	1x	5,5
3007	Functioneringsgesprek	<i>Praktijktoets</i>	P3-K1: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	W7: Voert intern formele gesprekken	Leerbedrijf	1x	5,5
3008	Operationeel plan eindopdracht	<i>Eindopdracht</i>	P3-K1: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	W1: Assisteert bij bedrijfsontwikkeling W2: Begroot financiën W3: Bewaakt budgetten W6: Plant en verdeelt werkzaamheden W7: Voert intern formele gesprekken W8: Stuur medewerkers aan W9: Rapporteert aan de manager/ondernemer	Leerbedrijf en school	2x	5,5

Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
n.v.t.	Centraal Examen	Lezen, luisteren	3F	School	cijfer 1x		cijfer	Eindresultaten Nederlands/ Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1538	Instellings-examen	Schrijven	3F	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1542	Instellings-examen	Spreken	3F	School	cijfer 1x			
1546	Instellings-examen	Gesprekken voeren	3F	School	cijfer 1x			

Rekenen						
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
n.v.t.	Centraal Examen	Getallen; Verhoudingen; Meten en Meetkunde; Verbanden	3F	School	Cijfer	Resultaat heeft geen invloed op slaag/zak-beslissing

Engels								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
n.v.t.	Centraal Examen	Lezen, luisteren	B1	School	cijfer 1x		cijfer	Eindresultaten Nederlands / Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1564	Instellings-examen	Schrijven	A2	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1565	Instellings-examen	Spreken	A2	School	cijfer 1x			
1566	Instellings-examen	Gesprekken voeren	A2	School	cijfer 1x			

Loopbaan en Burgerschap						
Toetsnr.	Toetsvorm	Dimensies	Plaats afname	Resultaat	Eisen	
3012	Competentie Ontwikkel Kaart	Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie	School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan	
3013	Presentatie	Dimensie vitaal burgerschap	School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan	

Beroepspraktijkvorming:

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
Alle kerntaken	Praktijkbegeleider en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV, d.m.v. het Praktijkopleidingsdocument (POD).	2 Beoordelingen van het Praktijkopleidingsdocument	2 Beoordelingen van het Praktijkopleidingsdocument

Keuzedelen:

De student volgt uit onderstaande lijst meerdere keuzedelen, met een totale omvang van 720 SBU.

K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4006	Project duurzaamheid in het beroep D	<i>werkplek-opdracht</i>	D1-K1 Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid. D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf D1-K3: Doet een voorstel voor duurzaamheidsverbetering in het beroep. D1-K4: Berekent de opbrengst van een duurzaamheidsverbetering in het beroep.	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheidsverbeteringen in zijn beroep D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen D1-K4-W1: Berekent de opbrengst van een verbetervoorstel duurzaamheid D1-K4-W2: Rapporteert over de duurzaamheidsverbetering	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zakbeslissing

K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	<i>Werkplek-opdracht</i>	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 de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4002	Project Fooddesign	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Een foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct creëren	D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking D1-K1-W2: Het aantrekkelijk stylen en fotograferen van voedingsproducten D1-K1-W3: Het presenteren van het voedingsproduct	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

K0263 Keuzedeel ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening niveau 4 (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

