



Onderwijs- en examenreglement

Opleiding:	Bedrijfsleider vers / Ondernemer niveau 4 crebonr. 25420
Cohort:	2019 - 2020
Leerweg:	BBL
Opleidingsduur:	3 jaar

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food.

Houten, april 2019

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 2019 en 1 augustus 2020
- 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	5
2.1 OPLEIDINGSPLANNING BEDRIJFSLEIDER VERS.....	5
3. OPLEIDINGSOVERZICHT	6
3.1 OPLEIDINGSOVERZICHT BEDRIJFSLEIDER VERS.....	6
4. KEUZEDELEN	8
5. EXAMINERING EN DIPLOMERING	9
5.1 EXAMENPLAN BEDRIJFSLEIDER VERS	10

1. Inhoud opleiding

De inhoud van het onderwijs is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier **Vers: Leidinggeven & ambacht**.

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

Basisdeel

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

B1-K1 Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten	B1-K1-W1	Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces
	B1-K1-W2	Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid
	B1-K1-W3	Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten
	B1-K1-W4	Maakt presentatieplan
	B1-K1-W5	Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces

B1-K2 Geeft sturing aan de onderneming	B1-K2-W1	Bepaalt personeelsbeleid
	B1-K2-W2	Orienteert zich op het in dienst nemen/hebben van personeel
	B1-K2-W3	Begeleidt medewerkers
	B1-K2-W4	Organiseert en voert werkoverleg
	B1-K2-W5	Onderhoudt contacten met externen

B1-K3 Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit	B1-K3-W1	Bepaalt financieel beleid en bewaakt financiële situatie
	B1-K3-W2	Bepaalt marketingbeleid en maakt keuzes
	B1-K3-W3	Voert financiële administratie en verantwoording uit
	B1-K3-W4	Neemt preventieve maatregelen tegen winkelcriminaliteit

Profieldeel

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

P1	Ondernemer vers
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 Bedrijfsleider vers

	Vak/activiteit/thema:	Lesuren (45 min.) jaar 1	Lesuren (45 min.) jaar 2	Klokuren (60 min.) jaar 1	Klokuren (60 min.) jaar 2
Generieke vakken	Generieke vakken-GPS	14	8	10,5	6
	Nederlands	16		12	
	Rekenen	16		12	
	Loopbaan & Burgerschap	8		6	
	Engels	20		15	
Begeleiding	Mentoruur/begeleiding				
	BPV-begeleiding				
	jaarplan begeleiding		32		24
Beroepsgerichte vakken/thema's	Introductie / kick off opl. plan	7		5,25	
	Organisatie en leiderschap	8		6	
	Financieel management	44		33	
	Marketing	32		24	
	Logistiek en voorraadbeheer	13		9,75	
	Kwaliteitsmanagement	11		8,25	
	Operationeel plan	17	96	12,75	72
	Personeelsmanagement	40		30	
	Voedingstechnologie	22		16,5	
Keuzedelen	Keuzedeel 1	8		6	0
	Keuzedeel 2				
	Keuzedeel 3				
Examinering	Theorietoetsen	12		9	
	Eindtoets		8		6
TOTAAL BOT		288	144	216	108
BPV				634	317
TOTAAL				850	425

3. Opleidingsoverzicht

3.1 Opleidingsoverzicht Bedrijfsleider vers

Thema	Inhoud	Summatieve toetsing	Verplichte opdrachten
Introductie			Visie op jezelf als 'bedrijfsleider'
Organisatie & leiderschap	<ul style="list-style-type: none"> • Organisatie inrichting • Leiderschap 	In Operationeel plan (3021)	Zelftest Situationeel leiderschap
Marketing	<ul style="list-style-type: none"> • Marktomgeving, SWOT-analyse • Doelgroepen, klantgedrag • 6 P's marketingmix • Product- en dienstontwikkeling 	In Operationeel plan (3021) Theorieopdracht Marketingconcept (3016) Theorieopdracht Presentatieplan (3015)	Werkplekopdracht Ontdek je doelgroep Werkplekopdracht Concurrentieanalyse
Financieel management	<ul style="list-style-type: none"> • Financiële administratie • Productcalculatie • Sturen op cijfers • Preventie winkelcriminaliteit 	Theorietoets (casus) (31014)	Theorieopdracht Boekhouden Praktijkopdracht Calculeren Theorieopdracht Sturen op cijfers
Kwaliteitsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteitssystemen • Kwaliteitsborging 	Theorietoets (3172)	Werkplekopdracht Kwaliteitsmanagement
Voedings-technologie	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingsleer • Levensmiddelenchemie • Conserveren • Versgroepen 		Theorieopdracht Project voedingstechnologie
Logistiek & voorraad-beheer	<ul style="list-style-type: none"> • Inkoopproces • Voorraadbeheer • Productieplanning 	Theorieopdracht logistiek en voorraadbeheer (3020)	Theorieopdracht Productieruimte inrichten Theorieopdracht Leverancierskeuze
Personeelsmanagement	<ul style="list-style-type: none"> • Personeelsbehoefte • Werving en selectie • Personeelsadministratie • Training, begeleiding en beoordeling • Leiderschap, betrekken, enthousiasmeren • Werkoverleg 	Theorietoets (3017) Praktijktoets Werkoverleg (3018)	Werkplekopdracht Werving en selectie Werkplekopdracht Personeelsplanning Werkplekopdracht Teambuilding Werkplekopdracht Funct. beoord.gesprek Werkplekopdracht Werkoverleg
Operationeel plan	<ul style="list-style-type: none"> • Integratieve onderdelen uit bedrijf en thema's • Proces totstandkoming operationeel plan 	Procesverslag Operationeel plan (3021)	Procesverslag (logboek)
Nederlands	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen, luisteren, schrijven, spreken, gesprekken voeren 	CE (SSG in Operationeel plan)	GPS
Rekenen		CE	GPS
Engels	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen, luisteren, schrijven, spreken, gesprekken voeren 	CE + SSG	GPS
Keuzedelen	(keuze)		
Portfolio	Voortgang bespreken, stukken afwerken, evt. herkansing, evt. excursie		
Toetsen	<ul style="list-style-type: none"> - 3 deexamens - Proeve van bekwaamheid (operationeel plan) 		

Opbouw

Per jaar zijn er 144 blokken benoemd, deze worden besteed aan centrale bijeenkomsten, portfolio-/ mentorgesprek, zelfstudie, opdrachten, intervisie, (her-)toetsen, excursie etc.

Het eerste jaar staat in het teken van de thema's, waarbij uren gereserveerd worden voor het operationeel plan. Deze uren zijn bedoeld om enerzijds de algemene hoofdstukken te schrijven, anderzijds al te brainstormen over mogelijke doelstellingen (proces totstandkoming). Ook schrijven en werken met doelstellingen valt hier onder.

Het tweede jaar (half jaar) staat in het teken van het operationeel plan waarbij ook reflectie, intervisie, herhalingsthema's (incl. ne/en/rek) wordt gegeven. Op te leveren producten zijn: logboek, procesverslag e.d. De laatste maand is er wekelijks aandacht voor schrijven conclusie.

4. Keuzedelen

Voor alle opleidingen geldt een keuzedeelverplichting. Voor de Bedrijfsleider vers omvat deze verplichting 720 klokuren.

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

K0283 Fooddesign
K0031 Duurzaamheid in het beroep D
K0032 Eetcultuur en -wensen
K0384 Traiteur basis
K0385 Traiteur verdieping
K0133 Worstmaken basis
K0134 Worstmaken verdieping

In bovenstaand overzicht staan de keuzedelen die we bij deze 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 2019 - 2020 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 Bedrijfsleider vers

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3014	Financieel management theorie	<i>Theorietoets (casus)</i>	3. Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit	W1: Bepaalt financieel beleid en bewaakt financiële situatie W3: Voert financiële administratie en verantwoording uit W4: Neemt preventieve maatregelen tegen winkelcriminaliteit	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3015	Presentatieplan theorieopdracht	<i>Theorieopdracht</i>	1. Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten	W4: Maakt presentatieplan	School/ Thuis	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3016	Marketingconcept theorieopdracht	<i>Theorieopdracht</i>	3. Bepaalt en voert financieel beleid en marketingstrategie uit	W2: Bepaalt marketingbeleid en maakt keuzes	School/ Thuis	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3017	Personeelsmanagement theorie	<i>Theorietoets (casus)</i>	2. Geeft sturing aan de onderneming	W1: Bepaalt personeelsbeleid W2: Oriënteert zich op het in dienst nemen/hebben van personeel W3: Begeleidt medewerkers	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3018	Werkoverleg voeren praktijk	<i>Praktijkttoets</i>	2. Geeft sturing aan de onderneming	W4: Organiseert en voert werkoverleg	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3172	Kwaliteitsmanagement theorie	<i>Theorietoets</i>	1. Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten	W3: Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten. W5: Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3020	Logistiek en voorraadbeheer theorieopdracht	<i>Theorieopdracht</i>	1. Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten	W1: Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces W2: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid	School/thuis	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)

3021	Operationeel plan	<i>Eindtoets</i>	1. Bewaakt het be- en/of verwerkingsproces van versproducten	W1: Bepaalt beleid voor het be- en/of verwerkingsproces W2: Bepaalt inkoop- en voorraadbeleid W3: Bewaakt voortgang en kwaliteit van het be- en/of verwerkingsproces van versproducten. W5: Werkt mee in het be- en/of verwerkingsproces	School/thuis	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
------	-------------------	------------------	--	---	--------------	-------------------------------	--------------------------

Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE3F	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
RE3F	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.
3009	Instellings-examen	Schrijven	A2	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
3010	Instellings-examen	Spreken	A2	School	cijfer 1x			
3011	Instellings-examen	Gesprekken voeren	A2	School	cijfer 1x			

Loopbaan en Burgerschap:

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 goedkeuren van het operationeel plan voor de eindtoets.	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan

Keuzedelen:

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

K0384 Keuzedeel Traiteur basis (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4009	Project Traiteur basis	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Produceert traiteurproducten	D1-K1-W1: Bereidt standaard salades, soepen en/of sauzen D1-K1-W2: Bereidt standaard bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas D1-K1-W3: Bereidt standaard eenpansgerechten en/of maaltijden D1-K1-W4: Verzorgt de verpakking en/of presentatie van bereide traiteurproducten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing
3035	Bereiden praktijk	<i>Praktijk</i>	D1-K1: Produceert traiteurproducten	D1-K1-W1: Bereidt standaard salades, soepen en/of sauzen D1-K1-W2: Bereidt standaard bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas D1-K1-W3: Bereidt standaard eenpansgerechten en/of maaltijden D1-K1-W4: Verzorgt de verpakking en/of presentatie van bereide traiteurproducten	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

K0385 Keuzedeel Traiteur verdieping (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4010	Project Traiteur verdieping	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Verzorgt een totaalaanbod aan traiteurproducten	D1-K1-W1: Bereidt luxe traiteurproducten D1-K1-W2: Verzorgt de totaalpresentatie van traiteurproducten D1-K1-W3: Past receptuur van traiteurproducten aan D1-K1-W4: Bereidt internationale gerechten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

K0133 Keuzedeel Worstmaken basis (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4007	Project Worstmaken basis	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren	D1-K1-W1: Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

K0134 Keuzedeel Worstmaken verdieping (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4008	Project Worstmaken verdieping	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren	D1-K1-W1: Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren D1-K1-W3: Houdt machines in optimale staat	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

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-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag	Leerbedrijf	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

			<p>D1-K2: Doet een onderzoek naar duurzaamheid in het bedrijf</p> <p>D1-K3: Doet een voorstel voor duurzaamheidsverbetering in het beroep.</p> <p>D1-K4: Berekent de opbrengst van een duurzaamheidsverbetering in het beroep.</p>	<p>D1-K2-W1: Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf</p> <p>D1-K2-W2: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf</p> <p>D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheids-verbeteringen in zijn beroep</p> <p>D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen</p> <p>D1-K4-W1: Berekent de opbrengst van een verbetervoorstel duurzaamheid</p> <p>D1-K4-W2: Rapporteert over de duurzaamheidsverbetering</p>			
--	--	--	--	---	--	--	--

K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaatsafname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	<p>D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten</p> <p>D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten</p> <p>D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu</p>	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Geen invloed op slaag/zak-beslissing

K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)

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

