



# Algemene onderwijs- en examenregeling Opleidingen SVO

Cohort:	2023 - 2024
Leerweg:	BBL / BOL

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food. Houten, april 2023

# Voorwoord

Beste student(e),

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 jouw opleiding goed weet wat deze rechten en plichten zijn. Dit is beschreven in de volgende documenten:

- de onderwijs- en examenregeling (OER)
- de opleidingsgids
- de stageovereenkomst of beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)
- het les- en examenrooster

Je leest nu de onderwijs- en examenregeling, oftewel de OER.

Deze bestaat uit twee delen:

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

Deel B: Hierin leggen we uit wat de algemene onderwijs- en examenregeling voor jouw opleiding betekent. We beschrijven de inhoud, de opzet en de verschillende leerwegen van de opleiding. In dit deel vind je ook het examenplan met een overzicht van de examens.

De OER is geldig voor opleidingen:

- die starten tussen 1 augustus 2023 en 1 augustus 2024
- 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 examinering, brengen we je hiervan op de hoogte.

# Inhoud

<b>1.</b>	<b>ONDERWIJSREGELING</b> .....	<b>4</b>
1.1	OPLEIDINGEN .....	4
1.2	ONDERWIJSVISIE .....	7
1.3	KWALIFICATIESTRUCTUUR.....	8
1.4	TOELATINGSBELEID EN INSTROOMRECHT.....	9
1.5	BEROEPSPRAKTIJKVORMING EN STAGE .....	11
1.6	BEROEPSGERICHT ONDERWIJS .....	11
1.7	GENERIEK ONDERWIJS .....	13
1.8	KEUZEDELEN .....	14
1.9	ONDERWIJSTIJD .....	16
1.10	BEWAKING VOORTGANG .....	16
<b>2.</b>	<b>EXAMENREGELING</b> .....	<b>17</b>
2.1	VISIE EXAMINERING .....	17
2.2	UITVOERING EXAMINERING .....	17
2.3	VRIJSTELLINGSPROCEDURE .....	17
2.4	SOORTEN EXAMENS.....	17
2.5	ORGANISATIE EXAMINERING.....	18
2.6	EXAMENVOORZIENINGEN .....	19
2.7	COMMISSIE VAN BEROEP .....	20
2.8	CUM LAUDE-REGELING .....	20
	<b>BIJLAGE 1 KWALITEITSBORGING</b> .....	<b>21</b>
	<b>BIJLAGE 2 EXAMENCOMMISSIE EN COMMISSIE VAN BEROEP</b> .....	<b>22</b>
	<b>BIJLAGE 3 EXAMENREGLEMENT</b> .....	<b>23</b>
	<b>BIJLAGE 4 EXAMENPLAN KEUZEDELEN</b> .....	<b>30</b>

# 1. Onderwijsregeling

In dit hoofdstuk staat welke opleidingen SVO aanbiedt en lees je over de onderwijsvisie, de kwalificatiestructuur, de inrichting van het onderwijs en de bewaking van de voortgang van de student.

## 1.1 Opleidingen

In het mbo zijn er verschillende soorten opleidingen. Elk soort opleiding is gekoppeld aan een beroepsniveau:

- a. **de entreeopleiding** (niveau 1): is bedoeld voor studenten zonder middelbareschooldiploma. De entreeopleiding bereidt studenten voor op de arbeidsmarkt of op doorstroom naar de basisberoepsopleiding.
- b. **de basisberoepsopleiding** (niveau 2): bereidt studenten voor om uitvoerende werkzaamheden te doen.
- c. **de vakopleiding** (niveau 3): bereidt studenten voor om werkzaamheden zelfstandig uit te voeren.
- d. **de middenkaderopleiding** (niveau 4): bereidt studenten voor om werkzaamheden volledig zelfstandig uit te voeren.
- e. **de specialistenopleiding** (niveau 4): dit is een opleiding die je na een vakopleiding in dezelfde richting kunt volgen om je verder te specialiseren.

Bovenstaande opleidingen kun je op twee verschillende manieren volgen:

### **BBL: beroepsbegeleidende leerweg**

Je gaat één dag per week naar school. De rest van de opleiding vindt plaats in de praktijk door te leren in een leerbedrijf.

### **BOL: beroepsopleidende leerweg**

Je leert veel op school en wisselt dit af met het opdoen van praktijkervaring tijdens stages bij verschillende leerbedrijven.

In het volgende overzicht staan de opleidingen die SVO aanbiedt.

BBL – Entree		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
1	Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie	Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie 25742
	Food Service Assistant	
	Assistent dienstverlening i.s.m. Threewise	Assistent dienstverlening 25741
BBL – Industrie		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
2	Productiemedewerker slachtproces	Medewerker versindustrie 25568
	Productiemedewerker vleesbewerking	
	Logistiek medewerker versindustrie	
	Operator versindustrie	
3	Allround medewerker versindustrie	Allround medewerker versindustrie 25567
4	Kwaliteitsmedewerker	Vakexpert voeding en kwaliteit 25462 <i>middenkaderopleiding</i>
4	Productieleider	Productieleider versindustrie 25566 <i>middenkaderopleiding</i>
BBL - Ambacht		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
2	Productiemedewerker slagerij	Medewerker vers 25701
	Verkoopmedewerker slagerij	
	Verkoopmedewerker vis	
3	Verkoopsspecialist slagerij	Vakbekwaam medewerker vers 25703
	Slager	
	Visspecialist	Traiteur vers 25702
4	Bedrijfsleider vers	Ondernemer vers 25700 <i>middenkaderopleiding</i>
BBL – Supermarkt		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
2	Verkoopmedewerker vers supermarkt	Medewerker vers 25701
3	Afdelingschef vers supermarkt	Vakbekwaam medewerker vers 25703
4	Bedrijfsleider vers	Ondernemer vers 25700 <i>middenkaderopleiding</i>
BBL – Retail i.s.m. OVD		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
3	Retailspecialist	Retailspecialist 25809
4	Retailmanager	Retailmanager 25807 <i>middenkaderopleiding</i>
BBL – Out of home		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
2	Foodservice professional	Medewerker fastservice 25178
3	Foodservice teamleader	1 <sup>e</sup> medewerker fastservice 25176
4	Foodservice manager	Manager/bedrijfsleider fastservice 25177 <i>middenkaderopleiding</i>

BBL – Horeca		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
2	Kok	Kok 25180
2	Kok i.s.m. Horeca Academie	Kok 25180
3	Zelfstandig werkend kok	Zelfstandig werkend kok 25182
3	Zelfstandig werkend kok i.s.m. HMS Host	Zelfstandig werkend kok 25182
3	Zelfstandig werkend kok i.s.m. Horeca Academie	Zelfstandig werkend kok 25182
3	Zelfstandig werkend kok Directe instroom	Zelfstandig werkend kok 25182
4	Meewerkend horeca ondernemer	Meewerkend horeca ondernemer 25185 <i>middenkaderopleiding</i>

BOL		
Niveau	Naam opleiding	Kwalificatie
3	Allround Food Expert	Vakbekwaam medewerker vers 25703
4	Leidinggevende team/afdeling/project	Leidinggevende team/afdeling/project 25160 <i>Specialistenopleiding</i>
	Vakman-ondernemer	Vakman-ondernemer 25165 <i>Specialistenopleiding</i>

## 1.2 Onderwijsvisie

SVO vakopleiding food leidt (nieuwsgierige) foodprofessionals op. Dit doen we door in al onze onderwijs-, trainings- en ontwikkeltrajecten de elementen (a) vakkennis, (b) innovatie, (c) toepassen van vakkennis en (d) professionele skills terug te laten komen.

Binnen SVO noemen we dit: de schijf van vijf. Alle elementen komen in onze onderwijstrajecten (zowel mbo als llo) voor. Echter niet allemaal even groot verdeeld. Afhankelijk van de context, duur, doel en het niveau komen de elementen in meer of mindere mate voor in een traject.



De schijf van vijf wordt aangevuld met de 10 SVO basisingrediënten. Deze komen in verschillende samenstellingen voor in onze onderwijstrajecten, wat zorgt voor verschillende smaken.

**HOE WORDT HET BEOOGDE LEERPROCES GEMETEN?**

De verhouding proces- en reproductiegericht toetsen wordt veranderd ten gunste van de eerste

**LEER-INHOUD**  
Wat leren de SVO-deelnemers?

- Studenten denken na over hoe processen en producten anders of beter kunnen
- Het innoverend vermogen van studenten en docenten wordt gestimuleerd
- De 'echte' praktijk staat centraal tijdens het leren

**LEER-ACTIVITEITEN**  
Hoe leren de SVO-deelnemers?

- Leren vindt plaats vanuit doen
- Studenten werken regelmatig aan een concreet product en leren van elkaar
- Nieuwsgierigheid is het startpunt van het leerproces

**DOCENT-ROLLEN**  
Wat is de rol van de docent/trainer bij het leren?

- Docenten geven vaker onderwijs onder het label teamteaching
- De docentrol transformeert gedurende een leereenheid van sturend naar dienend in het leerproces
- We gaan altijd op zoek naar datgene wat iemand wil leren



## 1.3 Kwalificatiestructuur

In Nederland wordt het mbo-onderwijs aangeboden in de beroepsgerichte kwalificatiestructuur. Elke opleiding is beschreven in een landelijk, wettelijk vastgesteld document: het kwalificatiedossier. Alle kwalificatiedossiers samen vormen de kwalificatiestructuur.

In een kwalificatiedossier staat voor één of meerdere mbo-beroepen wat de student moet kennen en kunnen als hij de opleiding heeft afgerond. SVO ontwikkelt de onderwijsprogramma's voor haar opleidingen op basis van een kwalificatiedossier. Het kwalificatiedossier dat de basis vormt van elke opleiding is te vinden via <http://kwalificaties.sbb.nl>.

Een opleiding bestaat uit verschillende onderdelen:

- Het basisdeel met beroepsgerichte en generieke onderdelen
- Een profieldeel
- Een aantal keuzedelen

### **Basisdeel**

In een kwalificatiedossier staan de eisen voor meerdere opleidingen beschreven. Dit zijn opleidingen voor beroepen die op elkaar lijken en waarvoor je gedeeltelijk dezelfde kennis en vaardigheden nodig hebt. Dit zijn aan de ene kant algemene kennis en vaardigheden, ook wel generieke onderdelen genoemd, en aan de andere kant de beroepsspecifieke onderdelen.

In de generieke onderdelen staat wat je aan het eind van je opleiding moet kennen en kunnen als het gaat om taal, rekenen en loopbaan en burgerschap. De overheid heeft deze eisen bepaald en ze gelden voor alle mbo-opleidingen. Er zijn wel verschillende niveau-eisen per mbo-niveau voor taal en rekenen. De beroepsspecifieke onderdelen bevatten de kerntaken en werkprocessen die op alle beroepen binnen een bepaald kwalificatiedossier toepasbaar zijn.

### **Profieldeel**

Het profieldeel bevat de kerntaken en werkprocessen die per opleiding in het kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

### **Keuzedelen**

Keuzedelen zijn een verplicht onderdeel van de opleiding.. Er zijn verschillende soorten keuzedelen:

- Specialisatie in een onderdeel van het beroep (verdiepen)
- Leren van iets extra's dat je goed bij je toekomstige beroep kunt gebruiken (verbreden)
- Voorbereiding op een hoger niveau mbo of op het hbo (doorstromen)

Afhankelijk van de opleidingsniveau kies je een aantal keuzedelen:

Niveau 1: 240 SBU (1 keuzedeel)

Niveau 2: 480 SBU (2 keuzedelen)

Niveau 3: 720 SBU (3 keuzedelen)

Niveau 4: middenkader opleiding 720 SBU (3 keuzedelen)

Niveau 4: specialistenopleiding 240 SBU (1 keuzedeel)



Een keuzedeel staat voor een studielast van 240 uren of een veelvoud daarvan. De 240 uren kunnen worden ingevuld in begeleide tijd op school, tijdens de beroepspraktijkvorming (BPV) en door zelfstudie. Ze zijn onderdeel van de verplichte 1600 studiebelastingsuren (SBU) per leerjaar. Hoe de keuzedelen worden aangeboden in onderwijs en examinering is de verantwoordelijkheid van de school.

Let op: Het kan voorkomen dat je een keuzedeel wilt volgen waarvoor een maximum aantal studenten zich kan inschrijven. Als dat maximum is bereikt, dien je een ander keuzedeel te kiezen.

## 1.4 Toelatingsbeleid en instroomrecht

SVO heeft een toelatingsbeleid om te kunnen beoordelen of jij als aankomende student toelaatbaar en plaatsbaar bent. We kijken daarbij naar de vooropleiding die je hebt gehad. Hiervoor gelden wettelijke regels die zijn beschreven in artikel 8.2.1 van de Wet educatie en beroepsonderwijs. Ook houden we rekening met persoonlijke factoren, denk aan motivatie en ondersteuningsbehoefte. Daarnaast houden we rekening met factoren vanuit het team (wat kan het team bieden aan ondersteuning) en met factoren vanuit de opleiding zelf (aanvullende plaatsingscriteria en maximaal aantal plekken).

Voor de instroom in een mbo-opleiding gelden de volgende wettelijke regels (instroomrecht):

Opleiding	Vereiste vooropleiding op dit niveau
Mbo-niveau Entree	Geen vooropleidingseisen, drempelloze instroom
Mbo-niveau 2 Basisberoepsopleiding	Diploma mbo Entree, aka, Vmbo-BB, KB, GL, TL, vbo, lbo, mavo, overgangsbewijs 3 naar 4 havo of vwo
Mbo-niveau 3 Vakopleiding	Vmbo-KB, GL, TL, vbo, lbo, mavo, overgangsbewijs 3 naar 4 havo of vwo
Mbo-niveau 4 Middenkaderopleiding	Vmbo-KB, GL, TL, vbo, lbo, mavo, overgangsbewijs 3 naar 4 havo of vwo
Mbo-niveau 4 Specialistenopleiding	Diploma mbo Niveau 3 voor hetzelfde beroep of dezelfde richting.

### Uitzonderingen op instroomrecht BBL-opleidingen

Het bevoegd gezag van SVO heeft een uitzondering gemaakt op het instroomrecht. De BBL-opleidingen bij SVO hebben binnen een studierichting een logische opbouw. Zo kun je van entree/mbo 1 naar mbo 2 doorstromen. Heb je mbo-niveau 2 gehaald? Dan kun je aan niveau 3 beginnen. Na het behalen van een diploma op mbo-niveau 3 kun je door naar mbo-niveau 4. Opleidingen kunnen op deze manier als het ware gestapeld worden (uitgezonderd de opleiding Traiteur). Dit betekent dat studenten zonder aantoonbare vakvaardigheid instromen in de opleiding op niveau 2.

Om te beoordelen of je plaatsbaar bent in een niveau 3 of 4 BBL-opleiding bij SVO, kijkt de toelatingscommissie naar de volgende zaken:

- Verklaring werkgever/praktijkopleider/praktijkbegeleider
- Verwante vooropleiding en/of EVC-procedure bij directe instroom op niveau 3 en/of 4
- Intake-, taal- en rekentoetsen
- Ondersteuningsbehoefte

#### **Verklaring werkgever/praktijkopleider/praktijkbegeleider**

Heb je al een mbo-opleiding afgerond en meld je je aan voor een opleiding op niveau 3 of 4? Dan heb je een verklaring nodig van jouw werkgever/praktijkopleider/ praktijkbegeleider. Hij verklaart voor het deel van de beroepspraktijkvorming (BPV) van de opleiding dat je op het juiste niveau functioneert om aan een opleiding op niveau 3 of 4 te beginnen.

#### **Verwante vooropleidingen en/of EVC-procedure bij directe instroom niveau 3 en/of 4**

Heb je nog geen mbo-opleiding afgerond en wil je aan een opleiding op niveau 3 of 4 beginnen? Dat noemen we 'directe instroom'. Je toont dan aan dat je genoeg voorkennis hebt om met de opleiding van jouw keuze te starten, bijvoorbeeld door te laten zien welke vooropleidingen of trainingen je gevolgd hebt en/of met een 'Erkenning Verworven Competenties' (EVC). Als je relevante vooropleidingen/trainingen hebt gevolgd, bekijken we of de opleidingen inhoudelijk voldoende basis geven om direct in te kunnen stromen. Als dit zo is, verlenen wij een vrijstelling voor het voorliggende opleidingsniveau. Deze vrijstelling wordt formeel afgegeven door de examencommissie van SVO. Voor een EVC-traject kun je je via de opleidingsadviseur bij Certifex aanmelden.

#### **Intake-, taal- en rekentoetsen**

Objectieve toetsen helpen om een helder beeld te krijgen van de potentie van toekomstige studenten. Op grond van testresultaten kan het bevoegd gezag besluiten of je een goede kans maakt om de mbo-opleiding binnen de geldende opleidingsduur af te ronden. SVO kiest ervoor om te werken met testen van een extern bureau (AMN).

We maken gebruik van verschillende toetsen:

- Intaketest – cognitieve en persoonlijkheidsaspecten
- Taaltest Nederlands – om het actuele niveau te bepalen
- Rekentest – om het actuele niveau te bepalen

#### **Ondersteuningsbehoefte**

Als je extra ondersteuning nodig hebt en je aanmeldt voor een opleiding, wordt altijd getoetst of SVO kan voorzien in deze ondersteuningsbehoefte. Afwegingen hierbij zijn haalbaarheid (kans op succesvol afronden van de opleiding), plaatsbaarheid, faciliteiten, beschikbare expertise, samenstelling groepen, veiligheid en mogelijkheid tot organiseren voor school en BPV-bedrijf.

De toelatingscommissie staat onder regie van Certifex en heeft de bevoegdheid om jouw toelating te toetsen op bovenstaande indicatoren.

#### **Instroomrecht BOL-opleidingen**

Bij aanmelding voor de **BOL-opleidingen** hanteert SVO de wettelijke kaders. Geeft het intakegesprek aanleiding tot twijfel over de aanname op basis van taal- en rekenniveau of

motivatie? Dan kan een intake-, taal- of rekentest (zie hierboven) worden afgenomen om de potentie aan te tonen. Het resultaat van deze testen nemen we mee in een adviesgesprek.

### **Ondersteuningsbehoefte**

Als je extra ondersteuning nodig hebt en je aanmeldt voor een BOL-opleiding, toetsen we altijd of SVO kan voorzien in deze ondersteuningsbehoefte. Afwegingen hierbij zijn haalbaarheid (kans op succesvol afronden van de opleiding), plaatsbaarheid, faciliteiten, beschikbare expertise, samenstelling groepen, veiligheid en de mogelijkheid tot organiseren voor school en BPV-bedrijf.

## **1.5 Beroepspraktijkvorming en stage**

### **BBL-opleidingen**

Een belangrijk deel van elke BBL-opleiding is de beroepspraktijkvorming (BPV), het praktijkdeel van de opleiding. In de BPV leer je niet alleen praktische vaardigheden, maar vooral ook hoe je als medewerker goed in een (leer)bedrijf kunt functioneren. Het gaat niet alleen om vakinhoudelijke zaken, maar ook om zaken als zelfstandigheid, werkhouding en omgang met collega's. Afspraken over de inhoud en vormgeving van de beroepspraktijkvorming worden vastgelegd in de beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO).

In de BPV word je begeleid door een leermeester of praktijkbegeleider. Deze praktijkbegeleider is jouw eerste aanspreekpunt bij vragen over de beroepspraktijkvorming. De praktijkbegeleider is op de hoogte van de inhoud van de opleiding. Hij is beschikbaar om je in het werk en bij het maken van werkplekopdrachten te begeleiden. In het leerproces heeft de praktijkbegeleider een begeleidende en faciliterende rol. De praktijkbegeleider is ook degene die de voortgang in de beroepspraktijkvorming bewaakt en werkplekopdrachten beoordeelt. Een praktijkbegeleider beoordeelt ook relevante praktijkexamens. De praktijkbegeleider kan met vragen terecht bij de mbo-adviseur van SVO.

### **BOL-opleidingen**

Bij de BOL-opleidingen doe je praktijkervaring op tijdens verschillende stages. Afspraken over de duur en inhoud van de stages leggen we vast in een stageovereenkomst.

## **1.6 Beroepsgericht onderwijs**

Een studiejaar bestaat uit vier periodes van tien weken. De lesdag van de opleiding telt maximaal acht lessen (een lesuur duurt 45 minuten).

De lessen worden zowel theoretisch in het theorielokaal als praktisch in een praktijklokaal ingevuld. De leeractiviteiten zijn opgebouwd volgens het instructiemodel van Gagné. Met Blended Learning variëren we in leeractiviteiten. De docent behandelt de lesstof op verschillende manieren, bespreekt de theorie en praktijk en geeft individuele en groepsopdrachten tijdens de les. Tijdens de lesdagen worden vaardigheden geoefend, actualiteiten besproken en is er ruimte om van en met elkaar te leren. Daarnaast werk je zelfstandig met onder meer e-learnings, e-books of zelfchecks. Ten slotte worden op de lesdagen ook mentorgesprekken gepland.

SVO biedt de inhoud van de opleiding aan via de elektronische leeromgeving (hierna te noemen ELO). Hierin vind je al het leermateriaal dat je nodig hebt voor je opleiding. De leeromgeving wordt ook gebruikt voor het aanbieden, downloaden, inleveren (uploaden) en beoordelen van opdrachten.

De samenwerkingspartners OVD en Horeca Academie bieden het lesmateriaal (deels) aan in een eigen ELO.

## 1.7 Generiek onderwijs

### **Nederlands, rekenen en Engels**

De lessen voor de vakken Nederlands en rekenen (en Engels bij niveau 4 opleidingen) volg je klassikaal én via digitale zelfstudie (e-learning). We werken met bestaande methodes. Waar mogelijk maken we een koppeling naar de praktijk.

### **Loopbaan en burgerschap**

SVO heeft de kwalificering voor Loopbaan en burgerschap verwerkt in haar opleidingen. Je eigen ontwikkeling staat hierin centraal. De persoonlijke ontwikkeling wordt niet letterlijk beoordeeld, maar de inspanning voor de activiteiten is een voorwaarde voor het behalen van je diploma.

#### *Loopbaan*

Om te werken aan je persoonlijke ontwikkeling gebruiken we de competentie ontwikkelkaart. In deze kaart leg je ontwikkeldoelen vast. Als input voor deze doelen gebruik je een competentiescan, waarin je vragen beantwoordt over verschillende aspecten van loopbaan (Wat kan ik? Wat wil ik? Waar ben ik op mijn plek? Hoe bereik ik mijn doel? En Wie kan mij helpen?) Aan de hand van de uitkomsten van deze scan bespreken we samen de competenties en vul je jouw competentie ontwikkelkaart in. De ontwikkeldoelen helpen je verder, zowel in je huidige opleiding en beroep als in een verdere (studie)loopbaan.

#### *Burgerschap*

In de kwalificatie-eisen bestaat Burgerschap uit vier onderdelen:

1. Politiek-juridisch
2. Economisch
3. Sociaal-maatschappelijk
4. Vitaal burgerschap

Deze onderdelen zijn deels in de thema's van de opleidingen verwerkt, bijvoorbeeld in de onderwerpen winkelcriminaliteit, marketing, consumentenrecht, cao en gezonde voeding. Je sluit dit onderdeel af met een opdracht, waarin je je verdiept in één van de vier dimensies van burgerschap.

#### *Kritische denkvaardigheden*

In de lessen Loopbaan en burgerschap is er ook aandacht voor kritische denkvaardigheden. De volgende onderdelen komen aan de orde:

- Informatie(bronnen) op waarde weten te schatten. Daarbij verschil kunnen maken tussen argumenten, beweringen, feiten en aannames.
- Het perspectief van een ander kunnen innemen.
- Kunnen nadenken over hoe eigen opvattingen, beslissingen en handelingen tot stand komen.

## 1.8 Keuzedelen

Binnen de opleidingen worden de volgende keuzedelen aangeboden:

<b>Niveau 1 (crebo 25741, 25742)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0097 Solliciteren</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0028 Duurzaamheid in het beroep A</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1014 Bereiden van eenvoudige gerechten</li></ul>
<b>Niveau 2 (crebo's 25701, 25178, 25568, 25180, 25168, 26028)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0003 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2 *</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0140 Aziatische keuken (25180 en 25178)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1224 Barista Basis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0757 Bereidt brood- en banketproducten (uitsluitend voor 25180 bij HMS Host)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0029 Duurzaamheid in het beroep B *</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0032 Eetcultuur en –wensen *</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0283 Fooddesign</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1278 Pizza Basis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0384 Traiteur basis (uitsluitend én verplicht voor 25701U2 en 25701U3.)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0187 Wijnkennis 1</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0133 Worstmaken basis (uitsluitend én verplicht voor 25701U1)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0984 Engels A1/A2 *</li></ul>
<b>Niveau 3 (crebo's 25702, 25703, 25176, 25567, 25182)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0262 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0140 Aziatische keuken (25182 en 25176)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1224 Barista Basis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0030 Duurzaamheid in het beroep C</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0032 Eetcultuur en –wensen *</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0283 Fooddesign *</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1278 Pizza Basis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0334 Productietechniek niveau 3 (uitsluitend voor 25567)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0385 Traiteur verdieping (uitsluitend voor 25703U3 en 25703U4)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0187 Wijnkennis 1</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0188 Wijnkennis 2</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0134 Worstmaken verdieping (uitsluitend voor 25703U2)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0072 Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0017 Catering *</li></ul>
<b>Niveau 4 (crebo's 25700, 25177, 25566, 25569, 25179, 25181, 25184, 25160,25165)</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0072 Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 3 en 4)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1224 Barista Basis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0031 Duurzaamheid in het beroep D *</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0032 Eetcultuur en –wensen</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0283 Fooddesign</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K1278 Pizza Basis</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0188 Wijnkennis 2</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0385 Traiteur verdieping (uitsluitend voor 25700)</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>• K0134 Worstmaken verdieping (uitsluitend voor 25700)</li></ul>

OVD (crebo's 25809,25807)
• K0030 Duurzaamheid in het beroep C (25809)
• K0031 Duurzaamheid in het beroep D (25807)
• K0032 Eetcultuur en –wensen (25809)
• K1226 Begeleider praktijkleren (25807)
• K0790 Belevingsgericht werken
• K1075 Borrelshop

(\* worden standaard in de BOL opleiding aangeboden)

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, als het gekoppeld is aan je opleiding 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 2023-2024 worden er vier (twee per keuzedeel) regionale 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. Aan het eind van de dag krijg je een opdracht mee die je in de BPV gaat uitvoeren. Tijdens de 'follow up' dag van het desbetreffende keuzedeel bespreek je met de docent wat je in de BPV hebt gedaan en volgt er nog een deel praktijk met examinering.

#### **Certificeerbare keuzedelen**

Een aantal keuzedelen uit het aanbod zijn gecertificeerd. Certificeerbare keuzedelen zijn in samenwerking met het werkveld ontwikkeld en zijn gericht op actuele ontwikkelingen, specialisaties of verdieping binnen de beroepssector. Ze bieden je de kans om jezelf breder te ontwikkelen en je arbeidsmarktkansen te vergroten. Na voldoende afronding ontvang je een officieel erkend mbo-certificaat.

De certificeerbare keuzedelen van SVO zijn: Aziatische keuken, Barista basis en Pizza basis.



## 1.9 Onderwijstijd

Er is wettelijk vastgelegd uit hoeveel uren een opleiding bestaat. Deze uren worden ook wel studiebelastingsuren (SBU) genoemd. De studielast is per studiejaar 1600 SBU.

Studiebelastingsuren bestaan uit:

- begeleide onderwijstijd (BOT): dit zijn de ingeroosterde lessen
- beroepspraktijkvorming (BPV)
- zelfstudie

## 1.10 Bewaking voortgang

We bewaken de voortgang van onze studenten op verschillende manieren:

### **ELO**

In de ELO kun je per thema zien hoe ver je bent. Je vindt hier alle lesmaterialen en de verplichte opdrachten. Deze opdrachten maak je op school, thuis of in het leerbedrijf. Daarna lever je de opdrachten in de ELO in, waarna de docent of praktijkbegeleider ze beoordeelt. Zo is er altijd een actueel overzicht van wat je nog moet doen en wat je al hebt afgerond.

In de ELO vind je ook de voortgangsmeting. De voortgangsmeting is een meetinstrument waarmee de ontwikkeling van jouw vaardigheden en gedrag op de werkvloer wordt gevolgd en gestuurd. Zo werk je samen met je praktijkbegeleider of stagebegeleider aan je ontwikkeling. Door het invullen van dit meetinstrument weet je wat je al goed kan en wat je nog niet zo goed kan. Je krijgt hiermee inzicht in je ontwikkelpunten. Jij en jouw praktijkbegeleider kunnen dan samen bepalen hoe je gaat werken aan die ontwikkelpunten.

Bij de opleidingen die worden aangeboden in samenwerking met de OVD wordt de voortgang niet bijgehouden in de ELO, maar door middel van voortgangsmetingen in het praktijkleerboek en het portfolio.

### **Mbo-adviseur**

De mbo-adviseur bewaakt, samen met de docent of mentor, jouw voortgang en bezoekt jou en/of de praktijkbegeleider op de werkplek om deze voortgang te bespreken. Hiermee wordt de driehoek tussen student - praktijkbegeleider - onderwijsinstelling versterkt.

### **Studentenportaal**

In de meeste opleidingen werk je met het studentenportaal. Hierin staat het rooster en de geregistreerde aan- en afwezigheid, net als BPVO. In het portaal staan ook de uitslagen van examens.

### **Proeve van bekwaamheid - Voorwaarden voor deelname**

Je mag aan de proeve van bekwaamheid deelnemen als in de laatste voortgangsmeting op alle kerntaken een score van minimaal 75% is behaald, de gespreksverslagen van alle voortgangsmetingen akkoord zijn en als je de werkplekopdrachten t/m de periode voorafgaand aan de proeve hebt afgerond.

### **Uitloop in studieduur**

Voor studenten die langer over de geplande duur van de opleiding doen, worden periodiek dagen gepland voor de begeleiding van deze studenten.

## 2. Examenregeling

Dit hoofdstuk beschrijft de examinering binnen SVO en de organisatie en uitvoering van de examens.

### 2.1 Visie examinering

Voor SVO is examinering een belangrijk onderdeel van de ontwikkeling van een foodprofessional. De examinering bij SVO:

- is **representatief** voor de beroepspraktijk in de foodsector en daarmee betekenisvol. Het kwalificatiedossier is daarbij een belangrijke bron van informatie, maar niet de enige bron;
- wordt uitgevoerd door gekwalificeerde, inhoudelijk deskundige **beoordelaars**;
- is **betrouwbaar**;
- is **valide**. De door SVO ontwikkelde examens worden extern en onafhankelijk gevalideerd.
- geeft **informatie en feedback** over jouw voortgang;
- levert **geen verrassend resultaat** op. Je krijgt tijdens de lessen voorafgaand aan een examen al een idee van je voortgang ten opzichte van wat je moet kunnen door middel van formatieve evaluatie. Dat betekent dat je tijdens het leren al feedback krijgt over hoe je het doet.

### 2.2 Uitvoering examinering

De examinering binnen SVO is beroepsgericht. Doel is om jou als beginnend beroepsbeoefenaar een diploma te laten behalen dat voldoet aan de gestelde eisen én dat waarde heeft voor jezelf, het werkveld, eventueel vervolgonderwijs en de maatschappij.

Om dit voor elkaar te krijgen plaatst SVO de examens – met uitzondering van de centrale examinering van de generieke onderdelen – zoveel mogelijk in de beroepscontext. Een deel van de praktijkexamens vindt daadwerkelijk op de werkplek plaats. Voor de overige praktijkexamens wordt op een leslocatie de beroepscontext zo reëel mogelijk nagebootst. Binnen de theorie-examens streven we de link met de beroepspraktijk altijd na.

### 2.3 Vrijstellingsprocedure

Denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen? Bespreek dit dan met je mentor.

De mentor vraagt de vrijstelling(en) aan via de examencommissie. De examencommissie beoordeelt het verzoek. Je krijgt een melding dat de vrijstellingsaanvraag behandeld is. De volledige vrijstellingsregeling is opgenomen in het studentenportaal.

### 2.4 Soorten examens

SVO kent diverse soorten examens. Dit zijn:

#### **Beroepsgerichte examens**

Er zijn verschillende soorten beroepsgerichte examens. In het examenplan van elke opleiding staat welke soorten examens voor welke kerntaak worden ingezet, hoe zwaar de verschillende examens meetellen, welke eisen er aan het examen worden gesteld en waar ze worden afgenomen.

- Theorie-examen: bestaat uit kennis- en inzichtvragen of een casus en wordt op school (digitaal) afgenomen.
- Praktijkexamen: een vaardigheidsexamen. Dit examen wordt afhankelijk van de opleiding op school of op het leerbedrijf uitgevoerd.
- Herkenningstafel: een theorie-examen dat bestaat uit het herkennen van versproducten die op de herkenningstafel liggen. Dit examen wordt afhankelijk van de opleiding op school of op het leerbedrijf uitgevoerd.
- Opdracht: je maakt thuis, op school of in het leerbedrijf een opdracht.
- Operationeel plan: een (uitgebreide) opdracht aan het eind van de opleiding, waarin meerdere werkprocessen (uit verschillende kerntaken) naar voren komen.
- Proeve van bekwaamheid: een (uitgebreid) vaardigheidsexamen aan het eind van de opleiding, waarin meerdere werkprocessen (uit verschillende kerntaken) naar voren komen.

### **Loopbaan en burgerschap**

Het onderdeel Loopbaan en burgerschap wordt afgesloten door twee examenonderdelen:

- Competentie ontwikkelkaart: hulpmiddel om de ontwikkeling van verschillende competenties te registreren en te bespreken. Je vult de competentie ontwikkelkaart twee keer in: een keer aan het begin en een keer aan het eind van de opleiding. Ook de aspecten van kritische denkvaardigheden komen hierin terug.
- Opdracht burgerschap

### **Generieke vakken**

De generieke vakken zijn Nederlands, rekenen en Engels. Nederlands en Engels bestaan uit vijf domeinen (lezen, luisteren, schrijven, spreken, gesprekken voeren).

Rekenen heeft ook vijf domeinen: grootheden & eenheden, oriëntatie in de 2D- en 3D-wereld, verhoudingen, procenten en omgaan met kwantitatieve informatie.

Rekenen wordt via een instellingsexamen geëxamineerd. Er zijn per opleidingsniveau aparte examens. Voor de entreeopleidingen wordt gemeten hoe je vooruitgaat op de verschillende domeinen en hoe je scoort ten opzichte van het rekenen op niveau 2.

Voor het afnemen van de centrale examens Nederlands en Engels zijn op een aantal SVO-locaties faciliteiten ingericht. Het kan betekenen dat je op een andere dag dan de vaste lesdag op een andere locatie zo'n centraal examen moet maken. Je krijgt voor die tijd informatie hierover.

### **Keuzedelen**

De keuzedelen sluit je af met een project en/of praktijkexamen.

## **2.5 Organisatie examinering**

### **Theorie-examens en proeve van bekwaamheid**

- Een theorie-examen wordt op de opleidingslocatie afgenomen.
- De theorie-examens zijn gepland op bepaalde momenten in het jaarrooster.
- Theorie-examens worden beoordeeld door een beoordelaar.

- De proeve van bekwaamheid wordt of op de opleidingslocatie afgenomen en beoordeeld door twee externe examinatoren óf op het bedrijf afgenomen en beoordeeld door een beoordelaar en steekproefsgewijs een externe assessor.
- Je krijgt in totaal drie kansen om een examen te behalen.
- In het studentenportaal zijn de uitslagen van examens terug te vinden.
- Zie voor alle processen en procedures omtrent examens het examenreglement (bijlage 3).

### **Loopbaan en burgerschap**

- In meerdere mentorgesprekken bespreek je met je mentor de voortgang en de onderdelen van de competentiescan.
- Per gesprek leg je concrete afspraken vast op de competentie ontwikkelkaart.
- Je levert de competentie ontwikkelkaart bij de mentor in via de elektronische leeromgeving.
- Na het laatste gesprek worden de competentie ontwikkelkaarten beoordeeld met akkoord/niet akkoord.
- Je voert de opdracht voor burgerschap uit tijdens één van de lessen loopbaan en burgerschap. Deze wordt beoordeeld met voldaan/niet voldaan.

### **Generieke vakken (Nederlands, rekenen en Engels)**

- Tijdens de lessen en in de mentorgesprekken kijk je samen met je mentor terug op de uitgevoerde opdrachten. Deze resultaten bepalen of je ingeschreven kunt worden voor de generieke examens.
- De examens Nederlands/Engels schrijven, spreken en gesprekken voeren worden op de opleidingslocatie afgenomen en beoordeeld door de beoordelaar generiek.
- Het examen Nederlands/Engels lezen en luisteren wordt met een centraal examen (CE) afgenomen.
- Rekenen wordt via een instellingsexamen geëxamineerd.

### **Proeve van bekwaamheid - Uitvoering**

- De proeve van bekwaamheid vindt plaats op een leerbedrijf of op school. Dit staat aangegeven in het examenplan van je opleiding (deel B van de OER).

De gang van zaken rond toegang tot de examinering, ziekte/overmacht, aanwezigheidsverplichting, laatkomers en de oproep tot het examen vind je in het examenreglement van de opleiding. Dit geldt ook voor termijnen van inzagerecht, de geheimhouding, de fraudebepalingen, de onregelmatigheden en de te nemen maatregelen.

## **2.6 Examenvoorzieningen**

SVO vakopleiding food wil alle studenten helpen tijdens hun opleiding en examens. Ook de studenten die extra ondersteuningsbehoefte nodig hebben. Bijvoorbeeld omdat ze dyslexie (leesblindheid) hebben, slechtziend zijn of niet goed kunnen horen. In [dit document](#) staan verschillende mogelijkheden voor ondersteuning.

## 2.7 Commissie van Beroep

Ben je het niet eens met de gang van zaken rond examens of beoordelingen? Je kunt dan in eerste instantie contact opnemen met je mentor. Deze kan jou helpen met het indienen van een beroep bij de Commissie van Beroep voor de examens, mocht dit nodig zijn. Het staat je ook vrij om je direct te wenden tot de Commissie van Beroep voor de examens.

De beroepsprocedure van SVO staat beschreven in de Regeling beroep tegen examenbeslissingen op [svo.nl/studenten/examens](http://svo.nl/studenten/examens).

## 2.8 Cum laude-regeling

Cum laude betekent: met lof. Je kunt 'met lof' afstuderen als je bovengemiddeld goed gepresteerd hebt. Je krijgt dan een speciale aantekening (judicium) op je diploma. Op het diploma wordt vermeld: "Het judicium cum laude is toegekend op basis van het examenreglement van SVO vakopleiding food." Als je wilt weten wanneer je in aanmerking kunt komen voor cum laude, bekijk dan de cum laude-regeling op [svo.nl/studenten/examens](http://svo.nl/studenten/examens).

## Bijlage 1 Kwaliteitsborging

De kwaliteit van het onderwijs en de examinering wordt onder andere geborgd door een nauwgezette omschrijving van de processen in het kwaliteitsmanagementsysteem van SVO.

Op basis van de uitkomsten van tevredenheidsonderzoeken en interne audits worden processen en producten bijgesteld en verbeterd.

Extern wordt SVO beoordeeld door de Inspectie van het Onderwijs  
<http://www.onderwijsinspectie.nl/>.

De kwaliteitsborging en -stimulering omvat zowel een proces- als een productborging.

## Bijlage 2 Examencommissie en commissie van beroep

De examencommissie van de opleiding bestaat uit vertegenwoordigers van het bedrijfsleven en van SVO.

De samenstelling van de examencommissie 2023-2024 en de commissie van beroep staat hieronder:

<i>De voltallige examencommissie van SVO vakopleiding food bestaat uit de interne leden en de vertegenwoordiging vanuit het bedrijfsleven</i>	
<b>Examencommissie SVO - Interne leden</b>	
I. Breukelman	Algemeen voorzitter
R. Kinkelaar	Interne voorzitter
S. Colin	Secretaris + lid
S. Kralt-van Rijn	Lid (specialisatie toetsdeskundige)
W. de Jong	Lid (vertegenwoordiging docent)
C. Scheffers	Lid (vertegenwoordiging generieke vakken)
E. Verlinde	Lid (vertegenwoordiging onderwijsstaf)
<b>Examencommissie SVO – Vertegenwoordiging bedrijfsleven</b>	
P. Koelewijn	Lid

<b>Commissie van Beroep voor de examens</b>	
R. Steinvoot	Voorzitter
J. Dijkgraaf	Voorzitter
F. Blokhuis	Ambtelijk secretaris
M. Ransijn	Lid
R. de Lange	Lid
K. Saarloos	Lid
J. Terburg	Lid
S. Colin	Lid
M. de Vries	Secretariaat



## Bijlage 3 Examenreglement

### Artikel 1 Begrippenlijst

<b>Aspirant-examinator</b>	Een examinator in opleiding. Neemt onder begeleiding van een examinator examens af.
<b>Assessor</b>	Gecertificeerd examinator die zelfstandig optreedt als mede-examinator op het leerbedrijf.
<b>Beroepspraktijkvorming (BPV)</b>	Onderwijs dat plaatsvindt in de praktijk van het beroep (in een erkend bedrijf of erkende organisatie), bedoeld in artikel 7.2.8 lid 1 van de Wet educatie en beroeps onderwijs (WEB). Dit verplichte deel van de beroepsopleiding vindt plaats in een erkend leerbedrijf. Een met goed gevolg afgelegde BPV is een wettelijke vereiste voor diplomering.
<b>Beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)</b>	<p>De overeenkomst die de onderwijsinstelling, de student en het bedrijf dat de beroepspraktijkvorming verzorgt met elkaar afsluiten. Als het gaat om een praktijkovereenkomst voor de beroepsbegeleidende leerweg, ondertekenen het bevoegd gezag van SVO, de student, de praktijkbegeleider en de betalingsplichtige het document.</p> <p>De praktijkovereenkomst vormt de grondslag voor de beroepspraktijkvorming. De overeenkomst regelt de rechten en verplichtingen van partijen en omvat bepalingen over eindtermen, begeleiding en beoordeling.</p>
<b>Bevoegd gezag</b>	Het bevoegd gezag wordt gevormd door het bestuur van SVO.
<b>Commissie van Beroep voor de examens (zie de WEB artikel 7.5.1)</b>	De commissie die het beroep tegen een examenbesluit behandelt dat door een student is ingesteld. De Commissie van Beroep voor de examens is een onafhankelijke commissie die werkt met een eigen regeling. Het bevoegd gezag van SVO heeft de commissie ingesteld.
<b>CE</b>	Centraal examen. Digitaal examen voor Nederlands en Engels.
<b>Competentie</b>	Competenties zijn omschreven kwaliteiten op het gebied van kennis, inzicht, vaardigheden en houding waarover degene die de opleiding voltooit, dient te beschikken.
<b>Diploma</b>	Een diploma is een wettelijk erkend, persoonsgebonden bewijsstuk voor het behalen van een volledige kwalificatie van een opleiding (zie de WEB, artikel 7.4.6).

<b>Proeve van bekwaamheid</b>	Een proeve van bekwaamheid is een gecombineerde afsluiting van een aantal competenties. Het examen wordt afgenomen in een situatie die relevant is voor de beroepspraktijk. Het is een examenvorm waarmee wordt vastgesteld in hoeverre een examenkandidaat (een deel van) de kennis, vaardigheden en het gedrag die het kwalificatiedossier stelt, kan toepassen in de praktijk. Het examen vindt plaats in een authentieke of gesimuleerde beroepspraktijk door het uitvoeren van specifieke opdrachten of beroepsactiviteiten.
<b>Examinator</b>	Degene die het examen afneemt
<b>Extraneus (examendeelnemer)</b>	Iemand die deelneemt aan beroepsgerichte en generieke examinering, maar niet als onderwijsdeelnemer is ingeschreven. In plaats van de term extraneus wordt ook wel de wettelijke term examendeelnemer gebruikt, zie de WEB artikel 8.1.1 lid 1.
<b>Kerntaak en werkprocessen</b>	Een set van inhoudelijk samenhangende beroepsactiviteiten die door een belangrijk deel van de beroepsbeoefenaren wordt uitgeoefend. De kerntaken geven de kenmerkende werkzaamheden van de beroepsbeoefenaar weer.
<b>Keuzedeel</b>	Een onderdeel van de beroepsopleiding dat naast de kwalificatie staat. Een keuzedeel kan verdiepend of verbredend zijn of gericht op doorstroom naar een vervolgopleiding.
<b>Kwalificatie</b>	Een opleiding die is opgenomen in de kwalificatiestructuur beroepsonderwijs, leidt op tot een kwalificatie voor één van de niveaus van beroepsuitoefening. Het gaat hierbij om het geheel van bekwaamheden dat een afgestudeerde van een beroepsopleiding kwalificeert voor het functioneren in een beroep of groep van samenhangende beroepen, vervolgonderwijs en als burger. Dit geheel is beschreven in een kwalificatiedossier.
<b>Kwalificatiedossier</b>	Set van verschillende kerntaken, werkprocessen en competenties die samen een opleiding vormgeven en waar een diploma aan vast hangt.
<b>Opleiding</b>	Een samenhangend geheel van onderwijsactiviteiten, gericht op het behalen van een diploma voor een kwalificatie.
<b>Praktijkbegeleider of leermeester</b>	De persoon die de student begeleidt tijdens de opleiding in het leerbedrijf.
<b>Student</b>	Ieder die onderwijs volgt bij SVO vakopleiding food en/of wordt toegelaten tot de examens in het examenplan.

### **Artikel 2 lid 1 Toegang en toelating**

Degenen die aan de onderwijsinstelling als student zijn toegelaten, hebben toegang tot de examenvoorzieningen. Aan toegang tot de examenvoorzieningen zijn de volgende aanvullende voorwaarden verbonden:

- Voor toegang tot bepaalde examens of examenonderdelen kan vereist worden dat andere examens of examenonderdelen met goed gevolg zijn afgelegd;
- Studenten kunnen deelnemen aan de proeve van bekwaamheid van de opleiding waarvoor zij zich hebben ingeschreven aan de onderwijsinstelling en aan alle overige examenonderdelen die de onderwijsinstelling organiseert als zij het onderwijs dat hen daartoe door de onderwijsinstelling is aangeboden hebben gevolgd en met inachtneming van het gestelde in artikel 10 lid 2 van dit reglement en de nadere regeling omtrent het onderwijs in de onderwijs- en examenregeling.

### **Artikel 2 lid 2 Extraneus**

Degene die uitsluitend tot de examenvoorzieningen wenst te worden toegelaten, kan zich als examendeelnemer laten inschrijven. De volledige regeling is te vinden op <https://www.svo.nl/studenten/examens/>.

### **Artikel 3 Aanwezigheid/verzuim**

Studenten zijn verplicht deel te nemen aan de examenonderdelen waarvoor zij zich hebben aangemeld of die voor hen zijn georganiseerd. Studenten worden tijdig, minimaal twee weken van tevoren, geïnformeerd over het tijdstip en de locatie van de examenonderdelen.

Als studenten niet aan een examenonderdeel hebben deelgenomen, oordeelt de examenleider over de geldigheid van het verzuim.

Voor studenten die naar het oordeel van de examenleider een geldige reden hebben, komt de eerstvolgende examengelegenheid in de plaats van de verzuimde examengelegenheid.

Voor studenten die naar het oordeel van de examenleider geen geldige reden hebben, telt de verzuimde examengelegenheid mee als een gemaakt examen en wordt het aantal examengelegenheden dat men zou hebben ingevolge artikel 10 lid 1 van dit reglement hierdoor beperkt. De examenleider legt op het proces-verbaal vast waarom de poging vergeven wordt ingevoerd op de resultatenlijst.

### **Artikel 4 lid 1 Vrijstelling/erkenning van andere resultaten**

De examencommissie kan op verzoek van de student (via de mentor) diploma's, certificaten, studie- of ervaringsresultaten erkennen die aan een andere instelling zijn behaald. De volledige vrijstellingsregeling is te vinden op het studentenportaal.

### **Artikel 4 lid 2 Verzoeken voor vrijstelling**

Verzoeken om vrijstelling dienen schriftelijk (in EduArte) te worden ingediend, vergezeld van gewaarmerkte kopieën van cijferlijsten, certificaten en/of diploma's.

### **Artikel 5 Examenprogrammering**

De examens zijn geprogrammeerd in het jaarrooster. Wanneer examens op het bedrijf worden afgenomen, gebeurt dit volgens planning, in overeenstemming met het bedrijf. Alle gegevens met betrekking tot de inhoud en de organisatie van het examen worden in de examenprogrammering bekend gemaakt.

### **Artikel 6 lid 1 Organisatie examens**

De student wordt tijdens de opleiding geïnformeerd over de globale inhoud van het examen en de procedure rondom examinering door de docent of mentor. De student wordt door de examenleider of mentor geïnformeerd over de exacte locatie en het exacte tijdstip van het examen.

De student dient zich te kunnen legitimeren voor aanvang van het examen. Wanneer een student te laat komt, mag hij bij geldige reden tot maximaal 30 minuten na aanvang van het examen alsnog starten (de examenleider beslist hierover). De eindtijd van het examen blijft in dat geval wel gelijk. Studenten die het examen hebben afgerond mogen het examen verlaten na 30 minuten.

#### **Artikel 6 lid 2 Fraudebepalingen**

De examencommissie treft maatregelen (genoemd in artikel 6, lid 4) tegen studenten die ten aanzien van examinering fraude plegen. Onder fraude wordt verstaan het opzettelijk beïnvloeden van het examen met als doel een ander resultaat uit het examen te verkrijgen. Bijvoorbeeld:

- Op onrechtmatige wijze verkrijgen van antwoorden, dan wel een gunstige beoordeling;
- Gebruik van niet-toegestane hulpmiddelen, waaronder mobiele communicatiemiddelen (bijvoorbeeld smartphone, smartwatch of tablet).

Voordat de maatregel wordt opgelegd, worden de student en overige betrokkenen gehoord. De student kan zich laten bijstaan door een vertrouwenspersoon; de minderjarige student laat zich vergezellen door een wettelijk vertegenwoordiger.

#### **Artikel 6 lid 3 Onregelmatigheden**

Onder onregelmatigheden wordt verstaan alle onopzettelijke, onvoorziene gebeurtenissen die invloed hebben op de uitslag van het examen.

Verder staat het ter beoordeling van de examencommissie om gedragingen, handelingen en dergelijke aan te merken als onregelmatigheid in de zin van dit artikel.

#### **Artikel 6 lid 4 Maatregelen**

De maatregelen bedoeld in dit artikel, die al dan niet in combinatie met elkaar genomen kunnen worden, kunnen zijn:

- Ongeldigheidsverklaring van de uitslag van het bedoelde examen;
- Uitsluiting van (verdere) deelname aan examinering;
- Ongeldig verklaren van een of meer onderdelen van het reeds afgelegde examenonderdeel;
- Bepalen dat het diploma of de certificaten slechts kunnen worden uitgereikt na een hernieuwd examenonderdeel in de door de examencommissie aan te wijzen onderdelen.

#### **Artikel 6 lid 5 Kennisgeving**

Wanneer de examencommissie een van de maatregelen, zoals bedoeld in artikel 6 lid 4 neemt, zal de examencommissie hierover communiceren aan de student via de examenleider en mentor. Daarnaast zullen ook de onderwijsmanager of de mbo-adviseur geïnformeerd worden.

#### **Artikel 7 lid 1 Vaststelling uitslag examinering**

De examencommissie stelt de uitslag van examens vast binnen tien werkdagen na afname. Als er naar aanleiding van de steekproef een tweede beoordeling plaatsvindt van een examen, wordt deze termijn met maximaal tien werkdagen verlengd.

#### **Artikel 7 lid 2 Bewaarperiode en inzage**

Het schriftelijke en, zover mogelijke, praktische werk van een examen wordt twee jaar na afloop van de examinering bewaard door het examenbureau. De examenresultaten, verzameld in het studentvolgsysteem, blijven bewaard.

Studenten kunnen uiterlijk tien werkdagen na vaststelling van een cijfer door de examencommissie het gemaakte examen op afspraak individueel (mondeling bespreken) met hun mentor, in een ruimte waarbij het gemaakte examen niet inzichtelijk is voor andere studenten. Hierbij is het verboden om foto's, kopieën of andere opnamen van het gemaakte werk te maken.

#### **Artikel 7 lid 3 Bekendmaking resultaten**

De resultaten van examens worden binnen tien werkdagen na afname door de examencommissie bekendgemaakt en digitaal beschikbaar gesteld voor student en betrokken medewerkers. Als er naar aanleiding van de steekproef een tweede beoordeling plaatsvindt van een examen, wordt deze termijn met maximaal tien werkdagen verlengd. De resultaten van het centraal examen (CE) worden door het College voor Toetsen en Examens bekendgemaakt en zijn digitaal beschikbaar voor student en betrokken medewerkers. De termijn voor het bekendmaken van deze resultaten valt niet onder de bevoegdheid van SVO vakopleiding food.

#### **Artikel 8 Bewijsstukken**

Bij het met goed gevolg afsluiten van een opleiding wordt, conform artikel 7.4.6 lid 1 van de WEB, door de examencommissie een diploma uitgereikt, mits voldaan is aan alle voorwaarden uit artikel 9 lid 3.

#### **Artikel 9 lid 1 Uitslagregels**

Per examen wordt door de examencommissie vastgesteld of de student daarvoor geslaagd is. De eindwaardering hiervoor is weergegeven met een cijfer. Het behaalde resultaat is geldig zolang de student in hetzelfde cohort staat ingeschreven. Bij overschrijving naar een nieuw cohort blijft het resultaat geldig, mits er geen wijzigingen zijn in het examenplan voor dit examen.

#### **Artikel 9 lid 2 Geslaagd voor kerntaak**

De student is voor een kerntaak geslaagd indien voldaan is aan de eisen die in het examenplan aan de behaalde resultaten worden gesteld.

#### **Artikel 9 lid 3 Geslaagd voor de opleiding**

De student is voor de volledige opleiding geslaagd indien alle beroepsgerichte en generieke examens en de keuzedelen zijn behaald, loopbaan en burgerschap met een voldoende is afgerond en aan alle vereisten voor de beroepspraktijkvorming is voldaan. De examencommissie stelt vast of een student is geslaagd voor de opleiding.

#### **Artikel 9 lid 4 Cum laude geslaagd**

Cum laude betekent: met lof. De student kan 'met lof' afstuderen als hij bovengemiddeld goed gepresteerd heeft. De student krijgt dan een speciale aantekening (judicium) op het diploma. Op het diploma wordt vermeld: "Het judicium cum laude is toegekend op basis van het examenreglement van SVO vakopleiding food."

Op het moment dat de student kandidaatgesteld wordt, kan de mentor hem voordragen om in aanmerking te komen voor de aantekening 'cum laude'. Cum laude wordt behaald als wordt voldaan aan de volgende eisen:

- Het gemiddelde van de afgeronde eindcijfers op de resultatenlijst is ten minste een 8,0.
- Elk afgerond eindcijfer op de resultatenlijst is minimaal een 7,0. Dit geldt ook voor de generieke vakken en de keuzedelen.
- Het cijfer voor de eindproeve is minimaal een 8,0. Indien de eindproeve uit meerdere deelcijfers bestaat, dient elk deelcijfer minimaal een 7,5 te zijn.
- Er is voor geen enkel examen een derde poging gedaan.

Houd hierbij rekening met het volgende:

- Voor vrijstellingen, inclusief onderdelen die voltooid zijn op andere scholen, geldt dat het cijfer van het eerder behaalde examen minimaal een 7,0 moet zijn.
- Als door de examencommissie wordt vastgesteld dat de student fraude heeft gepleegd of geschorst is geweest tijdens de opleiding, komt de student niet in aanmerking voor het judicium cum laude.
- In alle gevallen wordt de student door de mentor voorgedragen en ligt de uiteindelijke beslissing bij de examencommissie.

#### **Artikel 10 lid 1 Meer examengelegenheden**

De student heeft het recht om een examen drie keer af te leggen. Bij een tweede herkansing (= poging 3) moet een plan van aanpak worden ingeleverd door de student. Pas bij akkoord van de examencommissie mag de student het examen nogmaals herkansen. Een student mag een examen herkansen, ongeacht de uitslag ervan. De hoogste beoordeling telt als eindcijfer. Nadat een student gezakt is voor een derde poging, is uitschrijving mogelijk. Het is niet toegestaan om twee keer dezelfde versie van een examen te maken. Wanneer een examenversie voor een tweede keer gemaakt wordt, wordt dit resultaat niet vastgesteld.

Een vierde poging is alleen bij zeer hoge uitzondering mogelijk. Hiervoor is allereerst een goedkeuring door de onderwijsmanager vereist. Daarna dient -net als bij poging 3- een plan van aanpak ingediend te worden, evenals een motivatie waarom de student een extra kans verdient om het examen te behalen. Alleen na akkoord van de examencommissie kan de student gebruikmaken van een vierde poging.

#### **Artikel 10 lid 2 Bindend studieadvies**

Een bindend studieadvies is verplicht in het eerste leerjaar van een nieuwe opleiding. Een positief bindend studieadvies wordt gegeven via de mentor tijdens een voortgangsgesprek. Een negatief bindend studieadvies wordt schriftelijk gegeven en kan leiden tot omzetting naar een andere opleiding. Met een negatief advies mag je niet meer ingeschreven worden voor dezelfde opleiding binnen de instelling. Hierop mag wettelijk geen uitzondering gemaakt worden.

Bij een eenjarige opleiding moet het bindend studieadvies afgegeven worden tussen de derde en vierde maand van de opleiding. Bij een meerjarige opleiding moet het bindend studieadvies afgegeven worden tussen de negende en twaalfde maand.

**Artikel 11      Beroepspraktijkvorming**

De examencommissie beoordeelt of de aan de binnen de opleiding gestelde competenties is voldaan en betreft daarbij het oordeel van de praktijkbegeleider of leermeester. Dit doet zij aan de hand van de vereisten die op de examinering van toepassing zijn.

**Artikel 12      Geheimhouding**

Eenieder die betrokken is bij de uitvoering van dit reglement en daarbij beschikking krijgt over gegevens waarvan hij het vertrouwelijke karakter kent, is verplicht tot geheimhouding daarvan.

**Artikel 13      Aangepaste examinering**

Ten aanzien van bepaalde gevallen kan de examencommissie toestaan dat een examen in afwijkende vorm wordt afgenomen. De afwijkende vorm moet voldoen aan de beoogde doelstelling en de toetstechnische eisen. Aangepaste examinering wordt per student schriftelijk vastgelegd. In het document 'Richtlijnen aangepaste examinering SVO' staan voorwaarden en mogelijk aanpassingen bij examinering, zie [svo.nl/studenten/examens](http://svo.nl/studenten/examens).

**Artikel 14      Toezicht**

De Inspectie van het Onderwijs houdt namens het ministerie van OCW toezicht op de examens.

**Artikel 15      Examencommissie**

Het bevoegd gezag stelt een examencommissie in ten behoeve van het vaststellen, het controleren en bewaken van de organisatie en de afname van examenonderdelen.

**Artikel 16      Commissie van Beroep voor de examens**

De beroepsprocedure van SVO staat beschreven in de Regeling beroep tegen examenbeslissingen op [svo.nl/studenten/examens](http://svo.nl/studenten/examens).

**Artikel 17      Onvoorziene omstandigheden**

In omstandigheden waarin het reglement niet voorziet, beslist de examencommissie en deelt de genomen beslissing zo spoedig mogelijk mede aan de betrokkenen.

**Artikel 18      Generieke examens Nederlands, Engels en rekenen**

Examens die ontwikkeld worden door de centrale overheid, vallen onder de condities die door de centrale overheid zijn bepaald. In geval van afwijkende regels, gelden de regels van de CE (centraal ontwikkelde examens). Afwijkende condities zijn er bijvoorbeeld ten aanzien van toelating en aanmelding, het aantal examengelegenheden, regels met betrekking tot de uitslag, het toelaten bij te laat komen, het inzagerecht, de aangepaste examinering bij handicaps waaronder dyslexie en dergelijke. Studenten zullen voorafgaand aan het examen op de hoogte worden gesteld van deze condities. Deze condities worden beschreven in het protocol CE van SVO.

**Vragen en opmerkingen van studenten over de centraal ontwikkelde examens Nederlands en Engels**

Het is niet mogelijk om over de inhoud van het centraal ontwikkelde examen bezwaar te maken bij de examencommissie of om in beroep te gaan bij de Commissie van Beroep voor de examens van de eigen instelling.



## Bijlage 4 Examenplan keuzedelen

### Niveau 1 BBL (crebo 25741/25742)

- K0097 Solliciteren
- K0028 Duurzaamheid in het beroep A
- K1014 Bereiden van eenvoudige gerechten

#### K0097 Keuzedeel Solliciteren (240 SBU)

Let op: als je na de entree-opleiding doorstroomt naar niveau 2 krijg je vrijstelling voor dit keuzedeel. Ga je daarna verder naar niveau 3, dan krijg je geen vrijstelling!

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4013	Praktijkexamen solliciteren	Praktijk-opdracht	D1-K1: Solliciteren	D1-K1-W1: Oriënteert zich op de arbeidsmarkt D1-K1-W2: Schrijft een sollicitatiebrief met cv D1-K1-W3: Bereidt een sollicitatiegesprek voor en voert het gesprek	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5

#### K0028 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep A (240 SBU)

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4003	Project Duurzaamheid in het beroep A	Project	D1-K1: Formuleert persoonlijke verbetermogelijkheden op het gebied van duurzaamheid.	D1-K1-W1: Onderzoekt eigen gedrag D1-K1-W2: Benoemt verbetermogelijkheden van gedrag	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5

#### K1014 Keuzedeel Bereiden van eenvoudige gerechten (240 SBU)

Let op: als je na de entree-opleiding doorstroomt naar niveau 2 Kok (25180) dan krijg je voor de dit keuzedeel geen vrijstelling!

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4053	Praktijkexamen Bereiden van eenvoudige gerechten	Praktijkexamen	D1-K1: Bereidt eenvoudige gerechten	D1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit D1-K1-W2: Bereidt eenvoudige gerechten en werkt ze af voor uitgifte D1-K1-W3: Voert afrondende werkzaamheden uit	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal 5,5

**Niveau 2 BBL** (crebo's 25423, 25178, 25568, 25180, 25168)

- K0003 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2
- K0140 Aziatische keuken (uitsluitend voor 25180 en 25178)
- K0757 Bereidt brood- en banketproducten (uitsluitend voor 25180 bij HMS Host)
- K0029 Duurzaamheid in het beroep B
- K0032 Eetcultuur en –wensen
- K0283 Fooddesign
- K0384 Traiteur basis (uitsluitend én verplicht voor 25423U2 en 25423U3.)
- K0187 Wijnkennis 1
- K0133 Worstmaken basis (uitsluitend én verplicht voor 25423U1)
- K1224 Barista Basis
- K1278 Pizza Basis

**K0003 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2 (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4016	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0140 Keuzedeel Aziatische keuken (240 SBU)**

<b>Examen nr.</b>	<b>Naam examen</b>	<b>Examenvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4021	Project Aziatische keuken	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0757 Keuzedeel Bereidt brood- en banketproducten (240 SBU)**

<b>Examen nr.</b>	<b>Naam examen</b>	<b>Examenvorm</b>	<b>Kernta(a)k(en)</b>	<b>Werkproces(sen)</b>	<b>Plaats afname</b>	<b>Resultaat + weging</b>	<b>Eisen</b>
4038	Project Choco/Pastry	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0029 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep B (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4004	Project Duurzaamheid in het beroep B	Project	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: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

<b>Examen nr.</b>	<b>Naam examen</b>	<b>Examenvorm</b>	<b><u>Kernta(a)k(en)</u></b>	<b><u>Werkproces(sen)</u></b>	<b><u>Plaats afname</u></b>	<b><u>Resultaat + weging</u></b>	<b><u>Eisen</u></b>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0224 Pizza Basis (240 SBU)**

<b>Examen nr.</b>	<b>Naam examen</b>	<b>Examenvorm</b>	<b><u>Kernta(a)k(en)</u></b>	<b><u>Werkproces(sen)</u></b>	<b><u>Plaats afname</u></b>	<b><u>Resultaat + weging</u></b>	<b><u>Eisen</u></b>
4045	Project Pizza Basis	Project	D1-K1: Bereiden van pizza	D1-K1-W1: Bereidt pizzabereiding voor D1-K1-W2: Stelt pizza samen en bakt de pizza	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0384 Keuzedeel Traiteur basis (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4009	Project Traiteur basis	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *
3035	Bereiden maaltijdcomponenten en traiteurproduct en praktijk	Praktijk	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	Zie *

**K0187 Keuzedeel Wijnkennis 1 (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4020	Project Wijnkennis I	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0133 Keuzedeel Worstmaken basis (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4007	Project worstmaken basis	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K1224 Barista basis (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4044	Project Barista basis	Project	D1-K1 Adviseren over en bereiden van koffie	D1-K1-W1 Beoordeelt koffie D1-K1-W2 Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie D1-K1-W3 Bereidt de koffie	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

**Niveau 3 BBL**(crebo's 25425, 25176, 25567, 25182)

- K0262 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3
- K0140 Aziatische keuken (uitsluitend voor 25182 en 25176)
- K0030 Duurzaamheid in het beroep C
- K0032 Eetcultuur en –wensen
- K0283 Fooddesign
- K0334 Productietechniek niveau 3 (uitsluitend voor 25567)
- K0385 Traiteur verdieping (uitsluitend voor 25425U3 en 25425U4)
- K0187 Wijnkennis 1
- K0134 Worstmaken verdieping (uitsluitend voor 25425U2)
- K1224 Barista Basis
- K1278 Pizza Basis

**K0262 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4017	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *



**K0140 Keuzedeel Aziatische keuken (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4021	Project Aziatische keuken	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0030 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep C (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4005	Project Duurzaamheid in het beroep C	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0224 Pizza Basis (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4045	Project Pizza Basis	Project	D1-K1: Bereiden van pizza	D1-K1-W1: Bereidt pizzabereiding voor D1-K1-W2: Stelt pizza samen en bakt de pizza	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K1224 Barista basis (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4044	Project Barista basis	Project	D1-K1 Adviseren over en bereiden van koffie	D1-K1-W1 Beoordeelt koffie D1-K1-W2 Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie D1-K1-W3 Bereidt de koffie	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0334 Keuzedeel Productietechniek niveau 3 (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4027	Project Productietechniek	Project	D1-K1: Beheerst het geautomatiseerde productieproces	D1-K1-W1: Bewaakt geautomatiseerde processen en stuurt deze bij	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0385 Keuzedeel Traiteur verdieping (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4010	Project Traiteur verdieping	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0187 Keuzedeel Wijnkennis 1 (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4020	Project Wijnkennis I	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0134 Keuzedeel Worstmaken verdieping (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4008	Project Worstmaken verdieping	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *
3054	Praktijkexamen worst bereiden	Praktijk				Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Voor minimaal de helft van de keuzedelen is het eindresultaat minimaal een 6
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

**Niveau 4 BBL** (crebo's 25420, 25177, 25566, 25569, 25179, 25181, 25184)

- K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4
- K0031 Duurzaamheid in het beroep D
- K0032 Eetcultuur en –wensen
- K0283 Fooddesign
- K0385 Traiteur verdieping (uitsluitend voor 25420)
- K0188 Wijnkennis 2
- K0134 Worstmaken verdieping (uitsluitend voor 25420)
- K1224 Barista Basis

**K0263 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4 (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	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 / school  (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal)  1x	Zie *

**K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4006	Project Duurzaamheid in het beroep D	Project	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 / school	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	<u>Kernta(a)k(en)</u>	<u>Werkproces(sen)</u>	<u>Plaats afname</u>	<u>Resultaat + weging</u>	<u>Eisen</u>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K1224 Barista basis (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4044	Project Barista basis	Project	D1-K1 Adviseren over en bereiden van koffie	D1-K1-W1 Beoordeelt koffie D1-K1-W2 Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie D1-K1-W3 Bereidt de koffie	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0385 Keuzedeel Traiteur verdieping (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4010	Project Traiteur verdieping	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0188 Keuzedeel Wijnkennis 2 (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4045	Project Wijnkennis 2	Project	D1-K1: Geeft wijnadvis	D1-K1-W1: Beoordeelt wijnen D1-K1-W2: Werkt mee aan de samenstelling van het wijn assortiment D1-K1-W3: Adviseert de gast	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0134 Keuzedeel Worstmaken verdieping (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4008	Project Worstmaken verdieping	Project	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 / school	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *



3054	Praktijk-examen worst bereiden	Praktijk		D1-K1-W3: Houdt machines in optimale staat	(beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *
------	-----------------------------------	----------	--	---	-------------------------	------------------------------	-------

\* De eisen om te slagen voor het onderdeel keuzedelen zijn als volgt:

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is de score minimaal een 4.
- Voor minimaal de helft van de keuzedelen is het eindresultaat minimaal een 6
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.

**BOL**

- K0283 Fooddesign (verplicht voor niveau 3)
- K0017 Catering
- K0651 Voeding, industriële processen
- K0032 Eetcultuur en -wensen (verplicht voor niveau 2 & 3)
- K0030 Duurzaamheid in het beroep C
- K0031 Duurzaamheid in het beroep D
- K0262 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3
- K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4
- K0984 Engels A1/A2
- K0802 Engels A2/B1
- K0187 Wijnkennis 1

**K0283 Keuzedeel Fooddesign (240 SBU)**

<b>Examen nr.</b>	<b>Naam examen</b>	<b>Examenvorm</b>	<b><u>Kernta(a)k(en)</u></b>	<b><u>Werkproces(sen)</u></b>	<b><u>Plaats afname</u></b>	<b><u>Resultaat + weging</u></b>	<b><u>Eisen</u></b>
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Bereiden brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid	D1-K1-W1: Bakt brood- en banketproducten in en voor een horecagelegenheid D1-K1-W2: Decoreert brood- en banketproducten en werkt ze af in en voor een horecagelegenheid	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0017 Keuzedeel Catering (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4014	Project catering	Project	D1-K1: Voert cateringwerkzaamheden uit	D1-K1-W1: Bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken D1-K1-W2: Serveert maaltijden en dranken	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0651 Keuzedeel Voeding, industriële processen (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4015	Project Voeding, industriële processen	Project	D1-K1: Beheerst het productieproces	D1-K1: Beheerst het productieproces	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0029 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep B (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4004	Project Duurzaamheid in het beroep B	Project	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: Rapporteert over duurzaamheid in het bedrijf	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0030 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep C (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4005	Project Duurzaamheid in het beroep C	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4006	Project Duurzaamheid in het beroep D	Project	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 / school	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0262 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4017	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0263 Keuzedeel Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4 (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	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 / school  (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal)  1x	Zie *

**K0187 Keuzedeel Wijnkennis 1 (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4020	Project Wijnkennis I	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf / school  (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal)  1x	Zie *

**OVD**

- K0030 Duurzaamheid in het beroep C (25809)
- K0031 Duurzaamheid in het beroep D (25807)
- K0032 Eetcultuur en –wensen (25809)
- K1226 Begeleider praktijkleren (25807)
- K0790 Belevingsgericht werken
- K1075 Borrelshop

**K0030 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep C (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4005	Project Duurzaamheid in het beroep C	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4006	Project Duurzaamheid in het beroep D	Project	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 D1-K4-W1: Berekent de opbrengst van een verbetervoorstel duurzaamheid	Leerbedrijf / school	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

			D1-K4: Berekent de opbrengst van een duurzaamheidsverbetering in het beroep.	D1-K4-W2: Rapporteer over de duurzaamheidsverbetering			
--	--	--	--	---	--	--	--

**K0032 Keuzedeel Eetcultuur en -wensen (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	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 / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *



**K1226 Keuzedeel Begeleider praktijkleren (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4049	Project Begeleider praktijkleren	Project	D1-K1: Begeleiden van (nieuwe) medewerkers of stagiairs	D1-K1-W1: Bereidt zich voor op de kennismakingsperiode en stelt de beginsituatie vast D1-K1-W2: Stelt de leeractiviteiten vast en maakt een planning D1-K1-W3: Begeleidt de stagiairs of (nieuwe) medewerkers D1-K1-W4: Beoordeelt de voortgang van de stagiairs of (nieuwe) medewerkers D1-K1-W5: Reflecteert op en evalueert de begeleidingsperiode en sluit deze af	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K0790 Belevingsgericht werken (240 SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4050	Project Belevingsgericht werken	Project	D1-K1: Werkt belevingsgericht	D1-K1-W1: Vertaalt het belevingsconcept van een organisatie naar een plan van aanpak D1-K1-W2: Neemt acties gericht op de beleving van gasten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

**K1075 Keuzedeel Borrelshop (240SBU)**

Examen nr.	Naam examen	Examenvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4051	Project Borrelshop	Project	D1-K1: Verkoopt sterke drank en adviseert klanten binnen wettelijke regels	D1-K1-W1: Zet productkennis van het borrelshopassortiment in bij het adviseren van klanten D1-K1-W2: Houdt zich aan wettelijke regels bij het verkopen aan en adviseren van klanten in de borrelshop	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *