

MBO-OPLEIDINGEN

Opleidingsgids 2023-2024

Inhoud

Welkom bij SVO vakopleiding food en OVD Opleidingen	3
1. Praktische informatie over je opleiding	4
2. Toetsen en examens	7
3. Waar moet ik rekening mee houden?	10
4. Stoppen met de opleiding	13
5. Bouwen aan een mooie carrière	14

Opmerking:

Waar we in deze opleidingsgids spreken over 'hij', bedoelen we natuurlijk 'hij, zij of die'.

Waar wij spreken over 'ouders', bedoelen wij ook 'verzorgers'.

Welkom bij SVO vakopleiding food en OVD Opleidingen

Welkom bij SVO vakopleiding food! Dat je gekozen hebt voor één van onze opleidingen, betekent dat je vakspecialist in food wilt worden. Dan ben je bij ons aan het juiste adres. Wij leiden vakmensen op voor slagerijen, visspecialzaken, groentespecialzaken, poeliersbedrijven, supermarkten, industriële voedingsbedrijven en out of home-bedrijven, waaronder restaurants, foodserviceketens, cafetaria's en andere foodservicebedrijven. Bij ons kun je opleidingen volgen vanaf entree-niveau tot en met niveau 4, van medewerker tot manager. Onze opleidingen sluiten nauw aan op de praktijk.

Binnen de samenwerking hebben OVD en SVO vakopleiding food beide een duidelijke rol. OVD is aanspreekpersoon voor jouw werkgever en zorgt voor de organisatie van de opleidingen en de administratieve en financiële zaken. Docenten van OVD en SVO vakopleiding food voeren samen de lesbijekomsten en praktijkbegeleiding van jouw opleiding uit. SVO vakopleiding food schrijft je in als mbo-student en zorgt voor examinering en diplomering. Docenten van SVO vakopleiding food voeren de lesbijekomsten uit van de algemene vakken (Nederlands, Engels, rekenen en Loopbaan & burgerschap).

Omdat het hier om wettelijke erkende mbo-opleidingen gaat, is uitsluitend SVO vakopleiding food eindverantwoordelijk en beslissingsbevoegd als het gaat om onderwijszaken en/of wettelijke zaken over de opleiding.

Jij bepaalt het succes

Wij geloven dat jij als medewerker mede het succes van je bedrijf bepaalt. Jij maakt het verschil. En wij helpen je graag om dat verschil te maken! Onze docenten zijn vakmensen met jarenlange praktijkervaring in de sector waarin ze lesgeven. Naast hart voor het vak, hebben ze ook hart voor hun studenten. Ze doen er alles aan om je klaar te stomen voor een mooie carrière.

Belangrijke informatie

In deze opleidingsgids vind je volop informatie die van belang is voor je opleiding. We gaan in op het leren op je opleidingslocatie en op het leren in je leerbedrijf. Want werken en leren zijn tijdens je opleiding even belangrijk. Lees de informatie goed door, zodat je weet waar je rekening mee kunt houden.

Andere documenten

Naast deze gids zijn er nog meer belangrijke documenten die je nodig hebt tijdens je opleiding. In deze gids verwijzen we daar regelmatig naar. De documenten zijn beschikbaar via de website www.svo.nl, het studentenportaal mijnsvo.nl of op te vragen bij je mentor of docent, je vaste aanspreekpunt tijdens de opleiding.

We wensen je veel succes met je opleiding!

SVO vakopleiding food

1. Praktische informatie over je opleiding

Bij SVO vakopleiding food en OVD Opleidingen ga je één dag in de week naar school (de lesdag) en de rest van de week leer je tijdens het werken bij je leerbedrijf. Deze manier van leren wordt de beroepsbegeleidende leerweg (BBL) genoemd. Leren in het bedrijf noemen we beroepspraktijkvorming (BPV) of praktijkleren.

Beroepspraktijkvormingsovereenkomst

De Beroepspraktijkvorming (BPV) of praktijkleren vindt plaats in een erkend leerbedrijf. Aan het begin van je opleiding zijn de rechten en plichten van jou als student, het leerbedrijf en SVO vakopleiding food vastgelegd in de beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO). Zo weten alle partijen precies waar ze aan toe zijn.

Onderwijsovereenkomst

Als je voor 1 augustus bent ingeschreven, heb je een onderwijsovereenkomst (OOK) getekend. Ben je nog minderjarig dan heeft ook je wettelijke vertegenwoordiger dat gedaan. In deze overeenkomst staat dat je een mbo-opleiding bij SVO vakopleiding food volgt. Op de OOK staan de voorwaarden waar je aan moet voldoen om een opleiding bij SVO vakopleiding food te volgen. Lees deze voorwaarden goed door. Je weet dan wat je kunt verwachten en welke verplichtingen en rechten jij als student hebt.

Beroepsgericht opleiden

Je wordt bij SVO vakopleiding food en OVD opgeleid volgens het onderwijsmodel beroepsgericht opleiden. Dat betekent dat niet alleen je kennis en vaardigheden belangrijk zijn, maar ook je houding, gedrag en inzicht. Zo sluit je opleiding goed aan bij de dagelijkse praktijk van je leerbedrijf. Beroepsgerichte opleidingen draaien om de belangrijkste taken van een bepaald beroep.

Leren bij SVO vakopleiding food en OVD

Aan het begin van je opleiding bekijk je samen met je mentor wat je tijdens je opleiding gaat leren. Daarbij houden we rekening met wat je al kunt en weet. Tijdens je vaste lesdag ga je aan de slag met de onderwerpen die je nog niet goed genoeg onder de knie hebt. Wij kijken steeds naar wat je al weet en hoe we je kunnen helpen je kennis en vaardigheden te verbeteren.

Hoe ziet een lesdag er uit?

Afhankelijk van je opleiding is je lesdag meer theoretisch of meer praktisch ingedeeld. Tijdens een lesdag werk je aan praktijkgerichte opdrachten, die je alleen of in een groep uitvoert. Je bent daarbij verantwoordelijk voor je eigen leerproces. Dit betekent dat je naast je opdrachten met je mentor of docent kiest aan welke taken je gaat werken. Daarbij kies je de taken die je nog niet voldoende beheerst, waar je op het leerbedrijf minder aan toekomt of die je nog extra wilt oefenen.

Een lesdag is zoveel mogelijk ingedeeld zoals een werkdag in het leerbedrijf:

1. Oriënteren en overleggen wat er moet gebeuren.
2. Planning maken (wie doet wat en wanneer).
3. Contactmomenten theorie en praktijk.
4. Uitvoering van het werk en beoordeling.
5. Evaluatie (nabespreking van de dag).

Nederlands, Engels en rekenen

Nederlands

In alle mbo-opleidingen van SVO vakopleiding food volg je de vakken Nederlands en rekenen. Nederlands heeft vijf domeinen: spreken, gesprekken voeren, schrijven, lezen en luisteren. De opdrachten en examens voor schrijven, spreken en gesprekken voeren zijn zoveel mogelijk gekoppeld aan het beroep waarvoor je leert.

Het examen Nederlands lezen/luisteren is een algemeen examen dat centraal wordt getoetst. Als je een opleiding op niveau 2 of 3 doet, is het examen op het referentieniveau 2F. Als je een opleiding op niveau 4 doet, is het examen op referentieniveau 3F. Voor Nederlands gebruiken we het oefenprogramma Numo. De docent geeft in de lessen aan waar je thuis of tijdens het zelfstandig werken bij je mentor mee kunt oefenen. Je zoekt zelf een vast moment in de week om hiermee te oefenen.

Rekenen

Rekenen heeft ook vijf domeinen: grootheden & eenheden, oriëntatie in de 2D- en 3D-wereld, verhoudingen, procenten en omgaan met kwantitatieve informatie. Er zijn aparte examens voor niveau 2, 3 en 4.

Om zelf te oefenen, maken we op alle niveaus gebruik van de methode ffRekenen. Dit is een methode waar je in je eigen tijd of tijdens het zelfstandig werken aan kunt werken. Je rekendocent geeft aan waar je mee kunt oefenen. Voor de opleidingen op niveau 2, 3 en 4 telt rekenen mee in de zak-/slaagregeling. Meer informatie kun je vinden onder het kopje zak-/slaagregeling.

Engels

In de mbo-opleidingen op niveau 4 volg je ook het algemene vak Engels. De domeinen zijn: lezen, luisteren, schrijven, spreken en gesprekken voeren. De domeinen lezen en luisteren kennen het uitstroomniveau B1; de andere domeinen het uitstroomniveau A2.

Bij een aantal opleidingen zitten de vakken Engels en/of Duits in de beroepseis. Dit betekent dat het gekoppeld is aan het beroep waarvoor je leert. Het niveau van het examen (A1/A2/B1) vind je in het examenplan. Voor niveau 4 geldt dat Engels deel uitmaakt van de zak-/slaagregeling. Hieronder wordt de zak-/slaagregeling kort uitgelegd.

Zak-/slaagregeling

De zak-/slaagregeling is een regeling die bepaalt of jij slaagt of zakt. Onderstaande zak-/slaagregeling geldt voor de vakken Nederlands, rekenen en Engels. Je mag op één van die vakken een vijf staan op je eindlijst, als de andere van deze vakken een 6 of hoger zijn. Voor opleidingen op niveau 2 of 3 geldt dat je dus voor Nederlands of rekenen een vijf mag halen als het andere vak ten minste een zes is. Dus Nederlands een vijf? Dan rekenen minimaal een zes. Rekenen een vijf? Dan Nederlands ten minste een zes. Voor opleidingen op niveau 4 geldt dit ook voor Engels. Voor één van de drie vakken mag je een vijf staan op je eindlijst, als de andere twee vakken tenminste een zes zijn. Bij twee vijven of een vier of lager op de bovenstaande vakken ben je dus gezakt.

Bewijsmateriaal verzamelen in je portfolio

Tijdens je hele opleiding werk je met een portfolio. In deze map verzamel je informatie over wat je hebt geleerd op het werk of de opleiding. Je kunt zo direct zien wat je nog moet leren en welke materialen nog ontbreken. Je mentor kan in je portfolio zien hoe ver je bent met je opleiding. Je hebt regelmatig portfoliogesprekken met je mentor, waarin je je voortgang bespreekt.

Werkplekopdrachten

Werkplekopdrachten (ook wel praktijkopdrachten genoemd) zijn een belangrijk deel van de opleiding. Je maakt ze buiten de les, in je bedrijf. Met de werkplekopdrachten leer je om de theorie direct toe te passen in de praktijk.

Studieopdrachten

Tijdens je opleiding krijg je regelmatig studieopdrachten. Dat kunnen werkplek- of praktijkopdrachten zijn, werkstukken, casusopdrachten of projecten. Ook het thuis zelf voorbereiden van lessen valt hieronder. De opdrachten zijn een verplicht onderdeel van je opleiding.

Kerntaken in de opleiding

Elke opleiding bestaat uit een aantal kerntaken. Je werkt aan een kerntaak tijdens de lessen en tijdens je werk in je leerbedrijf. Elke kerntaak wordt afgesloten met een examen, waarmee je laat zien dat je de bijbehorende competenties onder de knie hebt. Je opleiding sluit je af met een Proeve van Bekwaamheid.

Keuzedelen

Tijdens jouw opleiding volg je twee of drie keuzedelen van in totaal 720 uur. Hiermee kun je je vakmanschap verbreden of verdiepen. Jouw opleiding sluit hierdoor nog beter aan op jouw wensen en je bent nog beter voorbereid op je toekomst.

In schooljaar 2023-2024 worden de volgende keuzedelen aangeboden voor de opleidingen Retailspecialist en Retailmanager:

- Duurzaamheid in het beroep C (Retailspecialist) of D (Retailmanager)
- Eetcultuur en -wensen
- Borrelshop
- Belevingsgericht werken
- Nederlands 3F (alleen voor Retailspecialist)
- Praktijkopleider (alleen voor Retailmanager)

Studentenondersteuning

SVO vakopleiding food biedt studenten extra ondersteuning bij dyslexie, dyscalculie, auditieve beperkingen en overige gedragsindicaties. Alle andere ondersteuningsvragen worden beoordeeld op plaatsbaarheid, veiligheid en organiseerbaarheid. Dit geldt voor school en voor het stage-/leerbedrijf.

2. Examens

Kerntaakexamens

Een kerntaak wordt afgesloten met één of meerdere theorie-examens en/of een praktijkexamen. Het theorie-examen bestaat uit situatiebeschrijvingen met een aantal vragen. Het praktijkexamen wordt beoordeeld op basis van observaties. Voor alle examens moet je een voldoende halen. De praktijkexamens worden afgenomen in het leerbedrijf; de theorie-examens op de leslocatie van de opdrachtgever of op een SVO-locatie. De examens worden beoordeeld door de docent of door de praktijkbegeleider.

Loopbaan en burgerschap

Samen met je praktijkopleider vul je verschillende keren de competentiescan in. Deze gaat onder andere over sociale vaardigheden, communicatieve vaardigheden en houding. De ontwikkelmeter is het hulpmiddel om de competenties van loopbaan en burgerschap te meten. De onderdelen van de ontwikkelmeter moeten als voldoende worden geëxamineerd.

Nederlands

SVO vakopleiding food neemt de examens schrijven, spreken en gesprekken voeren af. De examens lezen/luisteren en rekenen zijn algemene examens en worden centraal getoetst. We hebben daarvoor faciliteiten op vijf SVO-leslocaties. Het kan betekenen dat je op een andere dag op een andere locatie zo'n centraal examen moet maken. Je wordt voor die tijd geïnformeerd.

Rekenen

Het examen rekenen wordt door SVO vakopleiding food verzorgd en maak je op een SVO-locatie.

Engels

Op niveau 3 en 4 neemt de docent Engels de examens af voor de domeinen Engels. Het centraal examen Engels (alleen voor niveau 4) wordt afgenomen op vijf SVO-locaties. Het kan betekenen dat je op een andere dag op een andere locatie zo'n centraal examen moet maken. Je wordt voor die tijd geïnformeerd.

Keuzedelen

Tijdens jouw opleiding volg je twee of drie keuzedelen in totaal 720 uur. Om jouw diploma te kunnen halen, sluit je elk keuzedeel verplicht af met een examen. Het resultaat daarvan telt als volgt mee:

Als je vanaf 1 augustus 2021 bent gestart met een opleiding tellen de examenresultaten van keuzedelen mee voor het behalen van het diploma. Hierbij moet je rekening houden met de compensatieregeling. Deze ziet er zo uit:

- het gemiddelde examenresultaat voor keuzedelen is een 6 of hoger
- voor minimaal de helft van de keuzedelen heb je een 6 of hoger gehaald
- het resultaat van een keuzedeel is een 4 of hoger
- de omvang van een keuzedeel weegt niet mee in de weging van het gemiddelde

De keuzedelen die je met een voldoende hebt afgerond, komen op je diploma en op je resultatenlijst te staan.

Diploma en resultatenoverzicht

Na elk theorie- en praktijkexamen krijg je de uitslag. Deze resultaten komen op je resultatenoverzicht. Heb je alle examens volgens de richtlijnen van het onderwijs- en examenreglement (OER) met een voldoende afgesloten, dan ontvang je je diploma. Het onderwijs- en examenreglement van jouw opleiding vind je op www.svo.nl/examens. Wil je een gemaakt examen inzien, dan kun je dit aan je mentor vragen.

Praktische informatie bij examens

Examens en proeves kunnen op een andere dag en locatie zijn dan je vaste lesdag of leslocatie.

Voor alle examens moet je je vooraf kunnen legitimeren. Neem daarom altijd je geldige identiteitskaart of paspoort mee. Een identiteitskaart is alléén voldoende voor EU ingezetenen. Studenten van buiten de EU moeten een paspoort laten zien. In het Onderwijs- en examenreglement (OER) kun je de algemene gang van zaken rond de kerntaakexamens en de Proeve van Bekwaamheid nalezen. Het OER van jouw opleiding vind je op www.svo.nl/examens.

Vrijstelling op basis van werkervaring

Als je al veel werkervaring hebt opgedaan of eerder al relevante diploma's hebt behaald, dan zijn er mogelijkheden om dit aan het begin van een opleiding te verzilveren voor vrijstellingen in de onderwijsroute.

Bindend studieadvies

In het eerste jaar van je opleiding krijg je een bindend studieadvies. Dit is volgens de wet verplicht. Dit advies kan positief of negatief zijn.

Een positief bindend studieadvies krijg je van je mentor tijdens een voortgangsgesprek. Dit advies betekent dat je verder mag gaan met je opleiding.

Een negatief bindend studieadvies krijg je schriftelijk. Dit advies betekent dat je moet stoppen met de opleiding of dat je een andere opleiding moet gaan volgen. Met een negatief advies mag je niet meer ingeschreven worden voor dezelfde opleiding bij SVO vakopleiding food. Hierop mag wettelijk geen uitzondering gemaakt worden.

Volg je een opleiding van één jaar? Dan krijg je het advies in de derde of vierde maand van je opleiding. Volg je een opleiding die langer duurt dan een jaar? Dan krijg je het advies tussen de negende en twaalfde maand van je opleiding.

Extraneusregeling

Als je al het onderwijs voor jouw opleiding hebt gevolgd en daardoor geen lessen meer hoeft te volgen, kun je je inschrijven als extraneus, oftewel examenstudent. Je kunt hierbij (her)examen doen, maar hebt vrijstelling voor de lessen en de aanwezigheids- en afwezigheidsregeling.

Je kunt je inschrijven als examenstudent als:

- Je een reguliere BOL- of BBL-student bent, die na de teldatum het hele onderwijstraject heeft gevolgd en alleen nog een (her)examen hoeft te doen.
- Je een student bent, die vanwege een EVC-traject, vrijgesteld is van onderwijs, maar nog wel een examen moet afleggen.
- Een student die wisselt naar een opleiding buiten SVO vakopleiding food en de opleiding nog wel wil afronden.

Meer informatie over de extraneusregeling vind je op www.svo.nl/examens.

EVC

Erkennen van Verworven Competenties

Wat je al weet hoef je niet meer te leren. Daarom biedt SVO vakopleiding food ook EVC-trajecten aan in de zogenaamde onderwijsroute. Een EVC-traject brengt opgedane kennis en ervaring in beeld. EVC staat voor Erkennen van Verworven Competenties.

Een EVC-traject brengt in kaart wat een medewerker kan en weet. Wie het traject succesvol afrondt, krijgt een ervaringscertificaat van Certifex Food BV. Een waardevol certificaat dus voor de werknemer en werkgever. Hiermee kan een medewerker vrijstelling krijgen voor een vervolgopleiding of onderdelen daarvan.

Ook geeft het meer kansen op de arbeidsmarkt. Dit kan ook betekenen dat een medewerker binnen het eigen bedrijf meer mogelijkheden krijgt. EVC biedt bedrijven in de foodbranche dus ook de kans om hun medewerkers te behouden.

EVC in de onderwijsroute

Als je jouw kennis en vaardigheden wilt laten valideren (erkennen) om -al dan niet via een verkort traject- een diploma in het mbo-onderwijs van SVO vakopleiding food te behalen, kun je gebruikmaken van “Eerder verworven werk- en leerervaring valideren in de onderwijsroute”.

In dit EVC-traject toetsen we op verschillende manieren jouw ervaring en kennis aan kwalificaties uit het mbo-onderwijs en dit kan leiden tot een verkorte opleidingstijd via vrijstelling voor onderwijs en/of examens. Deze EVC-procedure is onderdeel van de instroomprocedure van SVO. Certifex Food BV voert dit EVC-traject uit namens SVO vakopleiding food.

Meer informatie

Meer weten over de mogelijkheden en kosten van een EVC-traject? Neem dan contact op met SVO vakopleiding food. Bel **030 275 81 81** of vraag ernaar bij jouw accountmanager of opleidingsadviseur van SVO vakopleiding food of OVD.

3. Waar moet ik rekening mee houden?

Om te zorgen dat je opleiding goed verloopt, heeft SVO enkele regels in het leven geroepen. Daarnaast gelden er voor SVO vakopleiding food zelf ook richtlijnen. Op een aantal SVO-locaties gelden aparte regels, die je tijdens je eerste lesdag ontvangt. De regels staan in de algemene voorwaarden die onderdeel zijn van de onderwijsovereenkomst (OOK). Dat vormt samen met deze opleidingsgids, de locatieregels en de verzuimregeling studenten het studentenreglement.

Verzuimregeling studenten

Als student bij SVO vakopleiding food heb je te maken met regels rondom verzuim. Het kan voorkomen dat je door ziekte, privé- of werkomstandigheden een lesuur of lesdag moet missen. We maken hierbij onderscheid in geoorloofd en ongeoorloofd verzuim. Afhankelijk van je leeftijd en/of vooropleiding gelden er soms andere regels.

Meer informatie over hoe het verzuimbeleid bij SVO vakopleiding food is geregeld staat op www.svo.nl/studenten in het informatieboekje 'Verzuimregeling studenten'. Deze regeling is onderdeel van het studentenreglement. Heb je nog vragen, of is iets niet duidelijk? Vraag het dan aan je mentor. Hij kan je antwoord geven.

Meld je afwezigheid

De lesdagen bij SVO vakopleiding food zijn verplicht. Ben je niet aanwezig, bijvoorbeeld omdat je ziek bent, dan moet je dit aan ons doorgeven. Je doet dat telefonisch bij de docent die je die dag hebt. Ook geef je je afwezigheid door aan je werkgever.

Als je zonder geldige reden afwezig bent, kan SVO vakopleiding food een passende maatregel treffen. Wij zijn als onderwijsinstelling verplicht om dit te melden.

Veranderen van werkgever tijdens je opleiding

Het volgen van een opleiding bij SVO vakopleiding food/OVD is alleen mogelijk in combinatie met een baan bij een bedrijf dat door SBB is erkend als leerbedrijf. Op www.s-bb.nl kun je een overzicht vinden van erkende leerbedrijven. Verander je tijdens je opleiding van werkgever? Geef de gegevens van je nieuwe leerbedrijf dan zo snel mogelijk door aan je mentor.

Aansprakelijkheid

Als je schade aan medestudenten toebrengt of zelf schade oploopt, dan gelden hiervoor de bepalingen uit het Burgerlijk Wetboek. Veroorzaak je schade, dan stelt SVO vakopleiding food je aansprakelijk. Ben je minderjarig? Dan informeren we je ouders per brief. SVO vakopleiding food besluit welke maatregelen er genomen worden als studenten opzettelijk de locatie of eigendommen van SVO vakopleiding food of van anderen beschadigen.

Algemene regels

Roken, verdovende middelen, misdrijven en agressie

Op de locaties van SVO vakopleiding food is een rookverbod dat geldt voor het hele terrein van de school. Het is verboden om op de SVO-locatie of het terrein van de locatie onder invloed te zijn van drugs of alcohol. Ook drugs- en drankbezit is verboden, net als het verhandelen ervan. Overtreding van deze regel heeft direct ernstige gevolgen voor het volgen van de opleiding. Datzelfde geldt voor studenten die een diefstal of een ander misdrijf plegen. Op andere locaties dien je te houden aan de regels die daar gelden.

SVO vakopleiding food streeft naar een gezonde school en een prettige en veilige omgeving voor studenten en medewerkers. Agressie en geweld tegenover personen en materialen wordt dan ook niet geaccepteerd. SVO vakopleiding food heeft een agressie-protocol. Zodra je te maken krijgt met agressie of geweld, meld dit dan meteen bij je docent/mentor.

Gezichtsbedekkende kleding

Sinds 1 augustus 2019 is de wet 'Gedeeltelijk verbod gezichtsbedekkende kleding' ingegaan. Dit betekent dat je onder andere in het onderwijs geen gezichtsbedekkende kleding meer mag dragen. Het gaat hierbij om kleding, waarbij alleen de ogen zichtbaar zijn van het gezicht.

Wat als ik de regels overtreed?

De onderwijsmanager of een docent/mentor van SVO vakopleiding food kan maatregelen opleggen als een student de regels overtreedt. Wie de regels vaker overtreedt, krijgt per brief een waarschuwing. Als hij daarna de regels weer overtreedt, volgt een laatste waarschuwing en kan door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food overgegaan worden tot schorsing of zelfs verwijdering van de opleiding. De onderwijsmanager kan deze voorgenomen maatregel voorleggen aan het bevoegd gezag. Het bevoegd gezag neemt hierin de uiteindelijke beslissing. We gaan vooraf wel eerst met de student in gesprek, om zijn kant van het verhaal te horen. Voor wie leer- of kwalificatieplichtig is, schakelen we via DUO de betreffende verzuimambtenaar in.

Het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food mag studenten schorsen of van school sturen als het gedrag of de prestaties van de student onvoldoende zijn. De straf moet verband houden met de overtreding. Ook moet er een redelijke verhouding bestaan tussen de zwaarte van de straf en de overtreding.

Privacy

SVO vakopleiding food registreert je persoonlijke gegevens. Je mag deze gegevens altijd bekijken. Kloppen je persoonlijke gegevens niet meer (ben je bijvoorbeeld verhuisd of van leerbedrijf veranderd), geef dat dan door aan je mentor. Geef je je nieuwe gegevens niet op tijd door en heeft dat financiële gevolgen, dan ben je zelf aansprakelijk voor de eventuele kosten en kunnen die op jou verhaald worden. Meer informatie over hoe SVO vakopleiding food met jouw gegevens omgaat, vind je op www.svo.nl/privacy

Wet op het Onderwijsnummer

Alle studenten hebben een onderwijsnummer, meestal hetzelfde als je Burgerservicenummer. SVO vakopleiding food is verplicht om gegevens over studenten beschikbaar te stellen aan het ministerie van OCW. Dit gebeurt elektronisch. Onze gegevens worden via de Dienst Uitvoering Onderwijs (DUO) gekoppeld aan die van de gemeentelijke basisadministratie. Het is daarom belangrijk dat de adresgegevens die je aan SVO vakopleiding food doorgeeft, kloppen met de inschrijving in de gemeente waar je woont.

De studentenraad

De studentenraad van SVO vakopleiding food geeft studenten de kans om mee te praten en te denken over de kwaliteit van SVO vakopleiding food en van de mbo-opleidingen. Wil je contact opnemen met de SVO Studentenraad of lid worden van de raad? Stuur dan een e-mail naar studentenraad@svo.nl.

Klachtenregeling

SVO doet er alles aan om goede opleidingen aan te bieden en om studenten tevreden te houden. Mocht je het met bepaalde zaken niet eens zijn, dan horen we dat graag van je. Klachten of verbeterpunten kun je telefonisch indienen via telefoonnummer **030 275 81 81** of per e-mail, via klacht@svo.nl.

Vertrouwenspersoon

Heb je het gevoel dat je geïntimideerd wordt door andere studenten, docenten of andere medewerkers van SVO vakopleiding food, bijvoorbeeld door een ongewenste intimiteit, discriminatie, seksuele intimidatie, pesten of agressie? Neem dan contact op met de vertrouwenspersonen van SVO vakopleiding food. Zij zijn bereikbaar via telefoonnummer **06 520 279 23**.

4. Stoppen met de opleiding

Wil je stoppen met je opleiding, dan moet je SVO vakopleiding food dat schriftelijk laten weten. Het formulier dat je hiervoor nodig hebt, kun je opvragen bij je mentor. Hij vraagt je altijd naar de reden waarom je stopt met je opleiding. Zolang de studentenadministratie van SVO vakopleiding food het formulier niet heeft ontvangen, blijf je ingeschreven staan. Let daar goed op, want ook de kosten van de opleiding lopen dan gewoon door. Wees je ervan bewust dat stoppen met de opleiding ook gevolgen kan hebben vanuit je werkgever (bijvoorbeeld terugbetalen van de studiekosten).

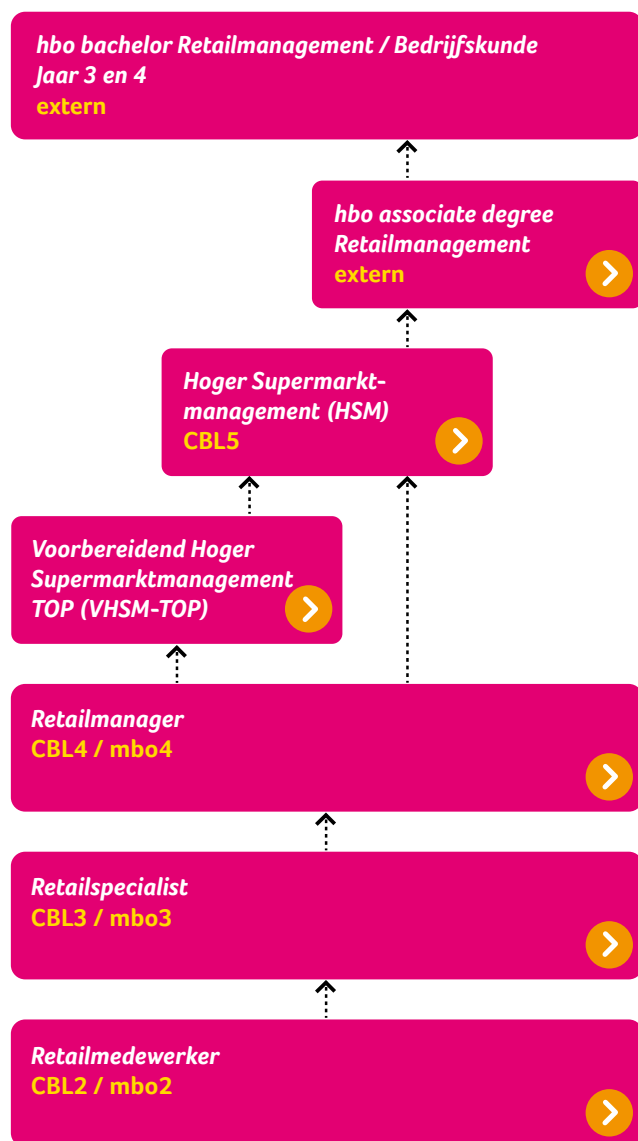
Binnen zes weken stoppen met je opleiding

Als je met je opleiding stopt binnen zes weken nadat de onderwijsovereenkomst getekend is, annuleren we je inschrijving. Alleen jij kunt het verzoek tot annuleren indienen. Dat verzoek dien je per ondertekende brief in bij de studentenadministratie, binnen zes weken na de inschrijfdatum zoals die op je onderwijsovereenkomst staat. Je wordt dan uitgeschreven met ingang van de aanvangsdatum. Het verschuldigde schoolgeld brengen we niet in rekening, maar wel € 50,- (exclusief btw) aan administratiekosten.

5. Bouwen aan een mooie carrière

Heb je jouw opleiding afgerond met een diploma dan kun je nog doorleren. Er zijn volop mogelijkheden om door te stromen naar een hoger niveau of om je kennis verder te verdiepen. Bij SVO vakopleiding food en OVD bouw je aan een mooie carrière in de foodbranche. We bieden mbo-opleidingen op niveau entree tot en met 4 en diverse verdiepingscursussen en -trainingen.

Opleidingsoverzicht OVD

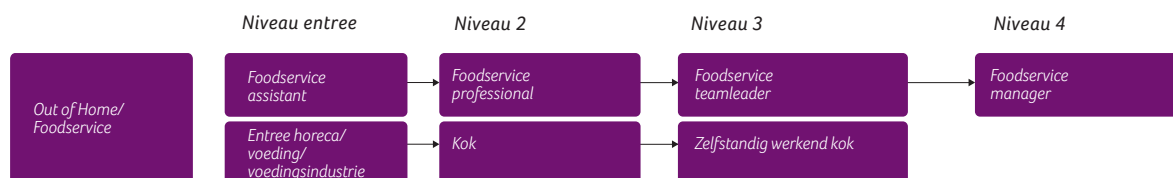
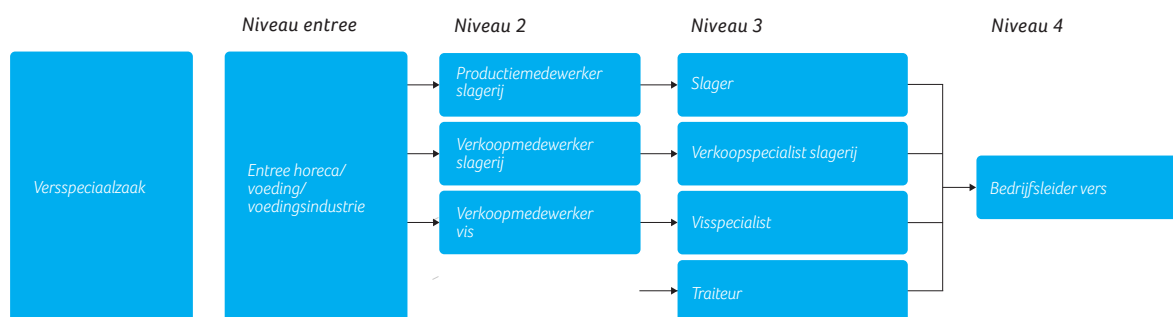
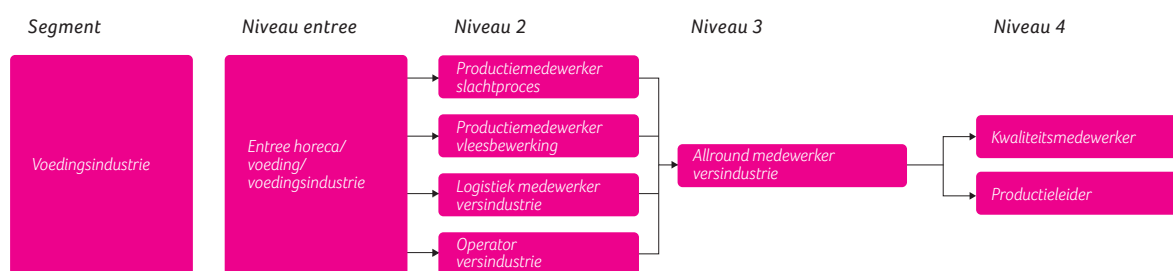


Meer informatie over de opleidingen en trainingen van OVD Opleidingen vind je op www.ovd-opleidingen.nl.

Opleidingsoverzicht SVO vakopleiding food

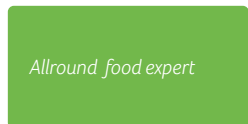
SVO vakopleiding food biedt naast onderstaande BBL-opleidingen voltijd mbo-opleidingen (BOL) aan.

BBL-opleidingen

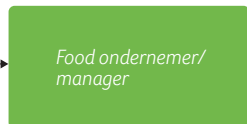


BOL-opleidingen

Niveau 3



Niveau 4



Meer informatie over de opleidingen van SVO vakopleiding food vind je op www.svo.nl.