



Onderwijs- en examenreglement

Opleiding:	Generation Food - niveau 3 crebonr. 25425 - niveau 4 crebonr. 25165 / 25160
Cohort:	2020 - 2021
Leerweg:	BOL
Opleidingsduur:	2-3 jaar

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food.

Houten, april 2020

INLEIDING

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

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

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

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

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

De algemene OER is geldig voor opleidingen:

- die starten tussen 1 augustus 2020 en 1 augustus 2021
- die onder de Wet Educatie en Beroepsonderwijs vallen
- waarvoor het Kwalificatiedossier leidend is

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

INHOUDSOPGAVE

1. INHOUD OPLEIDING	4
2. OPLEIDINGSPLANNING	9
2.1 OPLEIDINGSPLANNING GENERATION FOOD - NIVEAU 3.....	9
2.2 OPLEIDINGSPLANNING GENERATION FOOD - NIVEAU 4.....	11
3. OPLEIDINGSOVERZICHT	12
3.1 OPLEIDINGSOVERZICHT GENERATION FOOD - NIVEAU 3.....	12
3.2 OPLEIDINGSOVERZICHT GENERATION FOOD - NIVEAU 4 - VAKMAN/ONDERNEMER.....	13
3.3 OPLEIDINGSOVERZICHT GENERATION FOOD - NIVEAU 4 LEIDINGGEVENDE TEAM/AFDELING/PROJECT	16
4. KEUZEDELEN	18
5. EXAMINERING EN DIPLOMERING	19
5.1 EXAMENPLAN GENERATION FOOD - NIVEAU 3 (CB 25425)	20
5.2 EXAMENPLAN GENERATION FOOD - NIVEAU 4 VAKMAN – ONDERNEMER (CB 25165)	28
5.3 EXAMENPLAN GENERATION FOOD - NIVEAU 4 LEIDINGGEVENDE TEAM/AFDELING/PROJECT (CB 25160)	34

1. Inhoud opleiding

- De inhoud van het onderwijs voor **Generation Food - niveau 3** is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier **Vers: Vakmanschap & Ambacht**.
- De inhoud van het onderwijs voor **Generation Food - niveau 4 Vakman - ondernemer** is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier **Ondernemerschap op basis van vakmanschap**.
- De inhoud van het onderwijs voor **Generation Food - niveau 4 Leidinggevende team/afdeling/project** is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier **Leidinggeven op basis van vakmanschap**.

Voor de opleiding **Generation Food - niveau 3 (CB 25425)** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

B1-K1 Voert verswerkzaamheden uit	B1-K1-W1	Be- en/of verwerkt versproducten
	B1-K1-W2	Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten
	B1-K1-W3	Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving
	B1-K1-W4	Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen
B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1	Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring
	B1-K2-W2	Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten
	B1-K2-W3	Presenteert versproducten
	B1-K2-W4	Verzorgt de uitstraling van de locatie
B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten	B1-K3-W1	Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit
	B1-K3-W2	Slaat versproducten op
	B1-K3-W3	Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten
P2 Vakbekwaam medewerker vers		
P2-K1 Geeft sturing aan de versafdeling(en)	P2-K1-W1	Plant het versverwerkingsproces
	P2-K1-W2	Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces
P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid	P2-K2-W1	Maakt marktanalyses en bepaalt kansen
	P2-K2-W2	Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing

Voor de opleiding **Generation Food - Vakman- ondernemer niveau 4 (CB 25165)** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Vakman-ondernemer	4	Nee	specialistenopleiding

B1-K1 Start en/of innoveert een onderneming	B1-K1-W1	Bepaalt het (toekomst)beeld van de onderneming
	B1-K1-W2	Maakt een ondernemingsplan
	B1-K1-W3	Regelt het financiële gedeelte (van het opstarten) van de onderneming
	B1-K1-W4	Bereidt de start van de onderneming voor (nieuwe onderneming, overname of innovatie)
	B1-K1-W5	Maakt exploitatie- en liquiditeitsbudgetten
	B1-K1-W6	Koopt in voor de onderneming

B1-K2 Geeft leiding aan een onderneming	B1-K2-W1	Bewaakt, registreert en verantwoordt de financiële situatie
	B1-K2-W2	Presenteert en promoot de onderneming
	B1-K2-W3	Verwerft opdrachten/bindt klanten
	B1-K2-W4	Begeleidt, instrueert en informeert medewerkers

Profieldeel

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

P1 Vakman-ondernemer
Geen extra kerntaken en werkprocessen

Voor de opleiding **Generation Food – Leidinggevende team/afdeling/project niveau 4 (CB 25160)** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Leidinggevende team/afdeling/project	4	Nee	specialistenopleiding

B1-K1 Geeft direct leiding aan medewerkers/projecten	B1-K1-W1	Plant en verdeelt de werkzaamheden
	B1-K1-W2	Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden
	B1-K1-W3	Wisselt informatie uit met medewerkers (in werkoverleg)
	B1-K1-W4	Bewaakt de voortgang van de werkuitvoering
	B1-K1-W5	Communiqueert met derden
	B1-K1-W6	Administreert en archiveert gegevens

Profieldeel

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

P1 Leidinggevende team/afdeling/project	
P1-K1 Voert uit en/of levert een bijdrage aan het personeelsbeleid	P1-K1-W1 Adviseert over de personeelsbehoefte
	P1-K1-W2 Adviseert bij de werving en selectie van medewerkers
	P1-K1-W3 Adviseert bij het begeleiden t.a.v. het functioneren en het beoordelen van medewerkers

P2 Technisch Leidinggevende	
P2-K1 Geeft leiding aan technische werkzaamheden	P2-K1-W1 Inventariseert en bestelt materialen en middelen
	P2-K1-W2 Regelt (preventief) onderhoud van werkplek/locatie en arbeidsmiddelen
	P2-K1-W3 Voert eindcontrole uit

Uitgangspunten Generation Food - niveau 4

- De specialistenopleiding Generation Food niveau 4 is het resultaat van de integratie van de kwalificatiedossiers ondernemerschap en leidinggeven op basis van vakmanschap.
- De opleiding sluit inhoudelijk aan op het programma van de opleiding Generation Food niveau 3, maar onderscheidt zich qua complexiteitsniveau van de opdrachten en intensiteit van de begeleiding nadrukkelijk als een BOL4-opleiding.
- De opleiding is arbeidsmarktgericht, maar biedt ook een goede opstap naar verschillende foodopleidingen op hbo-niveau.
- De opleiding wordt op de drie uitvoeringslocaties Best, Houten en Zwolle op eenzelfde manier aangeboden; de betrokken docenten hebben zowel bij de ontwikkeling als bij de uitvoering regelmatig intensief afstemmingsoverleg, en zijn gezamenlijk verantwoordelijk voor een nieuwe standaard in SVO-kwaliteit.

1. Je wordt opgeleid tot startbekwaam beroepsbeoefenaar, aankomend zelfstandig ondernemer of leidinggevende in de volgende branches:
 - voedingsindustrie
 - versspeciaalzaken
 - catering
 - supermarkt
 - horeca
 - fastservice
 - groothandel
2. Je ontwikkelt je tot een zelfstandige, mondige en ondernemende burger, met belangstelling voor je medemens en je vakgebied. Naast beroepsgerichte kennis en vaardigheden beschik je over alle algemene vaardigheden die nodig zijn om je in de moderne samenleving nu en in de toekomst staande te houden. Burgerschap is een vanzelfsprekend onderdeel van de opleiding.
3. Je ontwikkelt je binnen kleinschalig onderwijs en ervaart tijdens je opleiding elke dag de liefde voor het vakgebied Food. Duurzaamheid, vakmanschap, ambacht en vers zijn kernbegrippen die je zelf vorm leert geven.
4. Het onderwijs wordt vormgegeven in projecten. Door in een projectgroep te werken aan integrale opdrachten krijg je inzicht in de praktijk van een thema, en ontwikkel je theoretische concepten binnen de context van dat thema. Het leerproces staat altijd centraal, niet het product. Het leerproces richt zich op je motivatie om zelfstandig en vanuit eigen verantwoordelijkheid te leren. Daarnaast werk je aan sociale leerdoelen, je leert hoe je informatie moet verzamelen en beoordelen op waarde, je ontwikkelt communicatievaardigheden, leert problemen analyseren en oplossen en hoe tot een concreet product te komen. De integratie van theorie en praktijk is belangrijk om je te leren taakgericht en functiegericht te werken. De beroepspraktijk speelt daarom een hoofdrol in de opleiding.
5. Je bent eigenaar van je eigen leerproces en legt dat vast in een ontwikkelingsgericht portfolio. Je wordt aangesproken op je eigen verantwoordelijkheden, rekening houdend met je wensen, talenten, kennis, werktempo, interesse, motivatie en competenties.
6. Je wordt toegeleid naar een arbeidsmarkt-relevant diploma, maar je bent je er ook van bewust dat je diploma een goede opstap is naar een opleiding op hbo-niveau. Je wordt gestructureerd en doelgericht ondersteund bij het zetten van de bij jou passende loopbaanstappen.
7. Je leert in een contextrijke omgeving, op een zinvolle manier in realistische situaties, waarbij theorie en praktijk elkaar ondersteunen. Contextrijk wil zeggen: authentiek, zoveel als mogelijk in de echte beroepspraktijk.
8. Je krijgt een goed beeld van je eigen toekomst; je bent je er voortdurend van bewust waarom je leert, wat wel of niet bij jou past. Dat leren vindt afwisselend plaats in groepen en individueel, op school, in de beroepspraktijk, thuis en virtueel. Samenwerkend leren wordt gestimuleerd.
9. Je wordt je door middel van (zelf)reflectie bewust van je eigen competenties. Hierbij is interactie met medestudenten en docenten van essentieel belang.
10. Je ontwikkelt creativiteit, leidinggevend vermogen en ondernemend gedrag. Je bent in staat om zelf doelen te bepalen voor een opdracht, en kunt zelf beslissingen nemen om te komen tot een goed resultaat.

Thema's

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

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

2. Opleidingsplanning

2.1 Opleidingsplanning Generation Food - niveau 3

	Vak/activiteit/Thema:	Lessuren (45 min.) Jaar 1	Lessuren (45 min.) Jaar 2	Klokuren (60 min.) Jaar 1	Klokuren (60 min.) Jaar 2
Generieke vakken	GPS 27 x 1	27	27	20,25	20,25
	Nederlands 27 x 1	27	27	20,25	20,25
	Engels 27 x 2	54	54	40,5	40,5
	Rekenen 27 x 1	27	27	20,25	20,25
	Loopbaan-Burgerschap 27 x 2	54	54	40,5	40,5
Begeleiding	Mentoruur 27 x 1 / 27 x 2	27	54	20,25	40,5
	Stagebegeleiding 18 x 1	27	18	20,25	13,5
	Stagebezoek 2 x 1	2	2		
Beroepsgerichte vakken/thema's	Lessen (incl. toetsen)				
	Project 27 x 4 (Project + 4 x 9)	108	144	81	108
	Be-en verwerken product 27 x 4		108		81
	Be-en verwerken product 19 x 4	76		57	
	Bereiden product 27 x 4	108	108	81	81
	Zorgsystemen 8 x 3	24		18	
	Kwaliteitszorg 8 x 4	32		24	
	Logistiek 5 x 4	20		15	
	Verpakken en etiketteren 5 x 3	15		11,25	
	Voedingsleer 5 x 3	15		11,25	
	Voedingstechnologie 5 x 4	20		15	
	Marketing en hospitality 9 x 4	36		27	
	Communicatie en verkopen 9 x 3	27		20,25	
	Excursie/foodsafari 8 x 8	64		48	
	Financieel 13 x 4		52		39
	Personeel 8 x 4		32		24
	Procestechnologie 5 x 4 + 5 x 6		50		37,5
	Business skills				
	Marketing/projectmanagement 9 x 4		36		27
	Productkennis 27 x 2 (+ 9 x1)		63		47,25
	Vorbereiding foodmarket 5 x 2		10		7,5
	PR Activiteit 2 x 4	8		6	
Keurmeester 2 x 4	8		6		
Werkweek extra 4 x 6	24		18		
Werkweek (1 week)	32	32	24	24	
Keuzedel en	Keuzedeel 1 10 x 4	40		30	
	Keuzedeel 2 9 x 4	36		27	
	Keuzedeel 3 (in bpv) (160 ku)				

Examinering	CE-Nederlands		2		1,5
	CE-rekenen		2		1,5
	CE-Engels				
	Eindtoets		8		6
TOTAAL BOT				703,5	700,5
BPV	BPV (4 x 40 u) x2	320	320	320	320
TOTAAL				1023,5	1008,5

2.2 Opleidingsplanning Generation Food - niveau 4

	Vak/activiteit/Thema:	Lesuren (45 min.) Opleidingsjaar 1	Klokuren (60 min.) Opleidingsjaar 1
Generieke vakken	Generieke vakken-GPS	24	18
	Nederlands	24	18
	Engels	24	18
	Rekenen	24	18
Begeleiding	Mentoruur/begeleiding	48	36
	Loopbaan & Burgerschap	48	36
Beroepsgerichte vakken/thema's	Werkweek extra		
	Project	384	288
	Masterclasses	144	108
	Economie	48	36
	Project-uitvoering zlw	140	105
Keuzedelen	Keuzedeel 1	52	39
	Keuzedeel 2		
	Keuzedeel 3		
Examinering	CE-Nederlands		2
	CE-rekenen		2
	CE-Engels		2
	Eindtoets		4
TOTAAL (BOT)			730
BPV	BPV (incl. uitvoering keuzedelen)		324
TOTAAL BOT			1054

3. Opleidingsoverzicht

3.1 Opleidingsoverzicht Generation Food - niveau 3

Jaar 1	Jaar 2
Food en consument	Food en samenleving
Opleidingsstructuur:	Opleidingsstructuur:
Periode 1: Oriëntatie food 9 lesweken incl. foodsafari's en werkweek (lesweek 2) inclusief toetsing en afronding Periode 2: Food en cultuur 5 lesweken inclusief toetsing en afronding en 4 weken stage in versspeciaalzaak of supermarkt Periode 3: Food en gezondheid 5 lesweken inclusief toetsing en afronding en 4 weken stage in versspeciaalzaak of supermarkt Periode 4: Food en promotie 9 lesweken inclusief toetsing en afronding	Periode 5: Food en beleving 9 lesweken incl. werkweek (lesweek 2) inclusief toetsing en afronding Periode 6: Food en innovatie 4 weken stage in versspeciaalzaak, supermarkt, horeca of industrie. 5 lesweken inclusief toetsing en afronding Periode 7: Food en organisatie 4 weken stage in versspeciaalzaak, supermarkt, horeca of industrie. % lesweken inclusief toetsing en afronding Periode 8: Generation food 9 lesweken inclusief toetsing en afronding

Verdeling lessen en stage over de jaren

Periode	Week 1	Week 2	Week 3	Week 4	Week 5	Week 6	Week 7	Week 8	Week 9
Periode 1	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les
Periode 2	Les	Les	Les	Les	Les	Stage	Stage	Stage	Stage
Periode 3	Les	Les	Les	Les	Les	Stage	Stage	Stage	Stage
Periode 4	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les
Periode 5	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les
Periode 6	Stage	Stage	Stage	Stage	Les	Les	Les	Les	Les
Periode 7	Stage	Stage	Stage	Stage	Les	Les	Les	Les	Les
Periode 8	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les	Les

Per leerjaar geldt een studielast van 1600 SBU. Van die SBU's is per leerjaar een onderwijstijd (BOT en stage) van minimaal 1000 klokuren voorgeschreven (minimaal 3000 uren over 3 jaar waarvan 1800 begeleide onderwijsuren en 900 uren BPV). In het eerste leerjaar zijn 700 uren BOT verplicht (zie opleidingsplanning).

3.2 Opleidingsoverzicht Generation Food - niveau 4 - Vakman/ondernemer

	Inhoud	Formatieve/Summatieve toetsing	Verplichte Integrale opdrachten
Periode 9 Food en beleid <i>Project ondernemingsportfolio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Introductieactiviteiten • Wie ben ik en wat wil ik? • Gesprekstechnieken • Kernkwadranten • Mijn kwaliteiten in beeld • Feedback geven en ontvangen • Een organisatie onder de loep • Missie, visie, doelen en beleid • Commercieel plan • Marketinginstrumenten • Waardepropositie • Klantsegmenten • Communicatie, distributie en verkoopkanalen • Verkoopmethoden, systemen en technieken • Relatiemarketing • Koopgedrag • acquisitie, netwerk en verkoop • Inkomstenstromen 	Formatief: Theorietoets Commercieel plan	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ben ik en wat wil ik • Mijn onderneming • Mijn acquisitieplan • Mijn promotieplan
Periode 10 Food en ondernemerschap <i>Project ondernemingsportfolio</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maken werkplanning. • Productbeleid • Leveringsvoorwaarden • Kosten- en budget • Begrotingen • Assortiment • Arbo- en milieuregels, veiligheid • Kwaliteitsnormen • Balans. • Algemene kennis en eisen financiële administratie • Kostprijs en kostenstructuur • Verkoopprijs en resultaat • Break-even analyse • Financiële analyse met kengetallen 	Formatief: Theorietoets Financieel plan en financieel beleid	<ul style="list-style-type: none"> • Mijn inkoopplan • Mijn financieel plan • De tijdlijn van mijn onderneming • Plan voor de onderneming

Vervolg periode 10	Inhoud	Formatieve/Summatieve toetsing	Verplichte Integrale opdrachten
	<ul style="list-style-type: none"> • BTW aangifte • Bedrijfsprocedures • Leiderschapsstijlen • Coachingsvaardigheden • Vraagtechnieken • STARR methode • SMART • Evalueren • Feedback geven en ontvangen • Onderzoek doen en analyseren 		
Periode 11 Food en personeel BPV	<ul style="list-style-type: none"> • Personeelsbehoefte • Werving en selectie • Arbeidsovereenkomst • Personeelsbeleid/HRM cyclus • Arbobeleid • Algemene voorwaarden • Presteren • Functioneren en beoordelen • Opleiden en ontwikkeling: doorstroom/uitstroom • Belastingwetgeving voor kleine ondernemingen • Keuze rechtsvorm • Rechtsbegrippen; aansprakelijkheid, intellectueel eigendom, auteursrecht, ketenaansprakelijkheid, handelsnaamrecht, merkrecht • Bedrijfsbeëindiging • Verbintenissen en overeenkomsten 	Formatief: Theorietoets personeel	Onderzoeksopdrachten: Onderzoek Personeel bij de onderneming Onderzoek Recht bij de onderneming
Periode 12 Foodproject	<ul style="list-style-type: none"> • Examenpitch project Ondernemingsportfolio; zie inhoud periode 9 en 10 • Uitvoering project Ondernemingsplan: ondernemen in eigen bedrijf 	Summatief: Verantwoordingsgesprek over examenpitch Eindtoets	<ul style="list-style-type: none"> • Afronden project ondernemingsplan • Evaluatie en feedback BPV • Ondernemen

	Inhoud	Formatieve/Summatieve toetsing	Verplichte Integrale opdrachten
Keuzedelen	<ul style="list-style-type: none"> • K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening • K0031 Duurzaamheid in het beroep D 	n.v.t.	n.v.t.
Loopbaan en burgerschap	<ul style="list-style-type: none"> • Competentiescan • Competentie Ontwikkelkaart • Presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> • Competentie Ontwikkelkaart • Presentatie 	n.v.t.
Nederlands	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen • Luisteren • Spreken • Schrijven • Gesprekken voeren 	CE Lezen/luisteren 3F SSG	GPS
Rekenen	<ul style="list-style-type: none"> • Getallen • Verhoudingen • Meten/meetkunde • Verbanden 	CE Rekenen 3F	GPS
Engels	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen A2 • Luisteren A2 • Spreken A2 • Schrijven A2 • Gesprekken voeren A2 	CE Lezen/luisteren SSG	GPS
Overig (mentorgesprekken; excursie)			

3.3 Opleidingsoverzicht Generation Food - niveau 4

Leidinggevende team/afdeling/project

	Inhoud	Formatieve/Summatieve toetsing	Verplichte Integrale opdrachten
Periode 9 Food en beleid <i>Project portfolio leidinggevende</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Introductieactiviteiten • Gesprekstechnieken • Kernkwadranten • Mijn kwaliteiten in beeld • Feedback geven en ontvangen • De organisatie onder de loep • Missie, visie, doelen en beleid • Commercieel plan • Marketinginstrumenten • Verkoopmethoden, systemen en technieken • Relatiemarketing • Koopgedrag • Productbeleid • Leverings- en betalingsvoorwaarden • acquisitie, netwerk en verkoop 	Formatief: Theorietoets Leidinggeven	<ul style="list-style-type: none"> • Wie ben ik en wat wil ik • Mijn onderneming • Mijn marketingplan • Mijn financieel plan
Periode 10 Food en ondernemerschap <i>Project portfolio leidinggevende</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Maken werkplanning voor projectplan, kwartaalplanning. Werkorder of een ander operationeel plan • Kosten- en budget • Personeelsbehoefte • Arbo- en milieuregels, veiligheid • Kwaliteitsnormen • Bedrijfsprocedures • Leiderschapsstijlen • Coachingstechnieken • Vraagtechnieken • STARR methode • SMART • Evalueren • Feedback geven en ontvangen • Onderzoek doen en analyseren 	Formatief: Theorietoets Management generiek	<ul style="list-style-type: none"> • Mijn personeelsplan • Mijn leidinggevende/managementvaardigheden • Toekomstplan • Mijn plan voor de onderneming
Periode 11 Food en personeel <i>BPV</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Plannen van werkzaamheden • Teamtaken • Coachen van teamleden • Adviseren personeelsbehoefte • Adviseren werving en selectie • Adviseren bij het begeleiden en beoordelen van medewerkers 	Formatief: Theorietoets HRM	Onderzoeksopdrachten: Onderzoek 'het team' Onderzoek 'Personeel bij de eigen onderneming'

	Inhoud	Formatieve/Summatieve toetsing	Verplichte Integrale opdrachten
Periode 12 Foodproject	<ul style="list-style-type: none"> • Examenpitch Project portfolio leidinggevende; zie inhoud periode 9 en 10 • Uitvoering Project portfolio leidinggevende: direct leidinggeven aan medewerkers/project. Zie inhoud periode 11 	Summatief: Verantwoordingsgeprek over examenpitch Eindtoets	<ul style="list-style-type: none"> • Afronden Project portfolio leidinggevende • Evaluatie en feedback BPV • Leidinggeven
Keuzedelen	<ul style="list-style-type: none"> • K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening • K0031 Duurzaamheid in het beroep D 	n.v.t.	n.v.t.
Loopbaan en burgerschap	<ul style="list-style-type: none"> • Competentiescan • Competentie Ontwikkelkaart • Presentatie 	<ul style="list-style-type: none"> • Competentie Ontwikkelkaart • Presentatie 	n.v.t.
Nederlands	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen • Luisteren • Spreken • Schrijven • Gesprekken voeren 	CE Lezen/luisteren 3F SSG	GPS
Rekenen	<ul style="list-style-type: none"> • Getallen • Verhoudingen • Meten/meetkunde • Verbanden 	CE Rekenen 3F	GPS
Engels	<ul style="list-style-type: none"> • Lezen A2 • Luisteren A2 • Spreken A2 • Schrijven A2 • Gesprekken voeren A2 	CE Lezen/luisteren SSG	GPS
Overig (mentorgesprekken; excursie)			

4. Keuzedelen

Voor alle opleidingen geldt een keuzedeelverplichting:

- Voor de Generation Food – niveau 3 omvat deze verplichting 780 klokuren.
- Voor de Generation Food – niveau 4 omvat deze verplichting 240 klokuren.

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

25425U1 - Generation Food	K0283 Fooddesign (verplicht) K0017 Catering K0651 Voeding, industriële processen K0032 Eetcultuur en -wensen
25165 - Vakman-ondernemer	K0031 Duurzaamheid in het beroep D K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4
25160 - Leidinggevende team/afdeling/project	K0031 Duurzaamheid in het beroep D K0263 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4

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

5. Examinering en diplomering

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

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

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

5.1 Examenplan Generation Food - niveau 3 (CB 25425)

Examenplan

Opleiding	Generation Food: Allround Food Expert	Te behalen onderdelen voor diplomering Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student de volgende onderdelen succesvol hebben afgerond: <ul style="list-style-type: none"> - Beroepsgerichte eisen - Generieke eisen taal en rekenen - Loopbaan en Burgerschap - Beroepspraktijkvorming (BPV) - Keuzedelen
Profiel	Vakbekwaam medewerkers vers	
Crebo	25425	
Opleidingscode (SVO)	25425U1	
Niveau	3	
Cohort	2020/2022	

Overzicht examenonderdelen

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
Periode 1							
3060	Zorgsystemen: Voedselveiligheid, Arbo en milieu theorie bol	<i>Theorietoets</i>	B1-K1 Voert vers werkzaamheden uit	B1-K1-W3 Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving B1-K1-W4 Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)
Periode 2							
3061	Logistiek theorie bol	<i>Theorietoets</i>	B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten	B1-K3-W1 Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit B1-K3-W2 Slaat versproducten op B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)
3062	Productkennis agf theorie bol	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Totaal minimaal 5,5 Per toets minimaal een 4
3063	Productkennis agf herkenningstafel bol	<i>Herkenningstafel</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School		
Periode 3							
3159	Voedingstechnologie	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W2 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten	School	1x	Minimaal 5,5
3148	Kostenbewust handelen en bereiden	<i>Theorietoets</i>	P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en	P2-K2-W2 Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of	School	1x	Minimaal 5,5

			financieel beleid	kostenbeheersing			
3167	Productkennis kaas en brood	<i>Theorietoets</i>	B1 -K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Totaal minimaal 5,5 Per toets minimaal een 4
3168	Productkennis kaas en brood	<i>Herkennings tafel</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School		
Periode 4							
3151	Communicatie, verkoop en hospitality	<i>Theorietoets</i>	P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid	P2-K2-W1 Maakt marktanalyses en bepaalt kansen	School	1x	Minimaal 5,5
3067	Marketing	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Minimaal 5,5
3169	Productkennis vlees, vleeswaren en vleesvervangers	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Totaal minimaal 5,5 Per toets minimaal een 4
3170	Productkennis vlees, vleeswaren en vleesvervangers	<i>Herkennings tafel</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School		
3070/ 3071/ 3072	EINDTOETS jaar 1: 3070/3071/3072 Organiseren en uitvoeren van een foodmarket waarbij producten worden bereid, gepresenteerd en geproefd. Ook wordt advies (dieet) verstrekt aan klanten.	<i>Praktijktoets</i>	B1-K1 Voert verswerkzaamheden uit	B1-K1-W1 Be- en/of verwerkt versproducten B1-K1-W2 Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten B1-K1-W3 Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving B1-K1-W4 Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen	School	1x	Minimaal 5,5
			B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring B1-K2-W2 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten B1-K2-W3 Presenteert versproducten B1-K2-W4 Verzorgt de uitstraling van de locatie	School	1x	Minimaal 5,5
			B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten	B1-K3-W1 Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit B1-K3-W2 Slaat versproducten op B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten	School	1x	Minimaal 5,5

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
Periode 5							
3048	Personeel	<i>Theorietoets</i>	P2-K1 Geeft sturing aan de versafdeling(en)	P2-K1-W1 Plant het versverwerkingsproces P2-K1-W2 Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces	School	1x	Minimaal 5,5
3073	Productkennis vis theorie bol	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Totaal minimaal voldoende per toets minimaal een 4
3074	Productkennis vis herkenningstafel bol	<i>Herkenningstafel</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School		
Periode 6							
3051	Financieel theorie vsslbol	<i>Theorietoets casus</i>	P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid	P2-K2-W2 Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)
3078	Procestechologie theorie bol	<i>Theorietoets Opdracht</i>	B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten	B1-K3-W2 Slaat versproducten op B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)
3076	Productkennis wild, pluimvee en overige vleessoorten theorie bol	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)
Periode 7							
3202	Warenkennis pastry en ijs	<i>Theorietoets</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Minimaal 5,5
Periode 8							
3081	Personeels-management / Projectmanagement	<i>Theorietoets</i>	P2-K1 Geeft sturing aan de versafdeling(en)	P2-K1-W1 Plant het versverwerkingsproces P2-K1-W2 Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces	School	1x	Minimaal 5,5
3082	Productkennis dranken theorie bol	<i>Theorietoets dranken</i>	B1-K2 Verleent service aan de klant	B1-K2-W1 Adviseert over productkeuze, gebruik en bewaring	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)
3084 (P2K 1)	EINDTOETS jaar 2 bol Geïntegreerde opdracht:	<i>Praktijktoets</i>	P2-K1 Geeft sturing aan de versafdeling(en)	P2-K1-W1: Plant het versverwerkingsproces P2-K1-W2: Bewaakt en/of geeft sturing aan het versverwerkingsproces P2-K2-W1: Maakt marktanalyses en bepaalt kansen	School	1x	Minimaal voldoende (5,5)

3085 (P2K 2)			P2-K2 Draagt bij aan marketingstrategie en financieel beleid	P2-K2-W2: Komt met voorstellen voor efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing			
--------------------	--	--	--	--	--	--	--

Generieke eisen taal en rekenen:

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

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

Loopbaan en Burgerschap:

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
3225	Competentie-ontwikkelkaart	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Presentatie					

Beroepspraktijkvorming:

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
<alle kerntaken>	Stagebegeleider en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV, d.m.v. het invullen van de aanvraag voor de Proeve van Bekwaamheid.	Voldaan / Niet voldaan	Moeten voldoen aan de stageopdrachten. Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

Keuzedelen:

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

Keuzedeel ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening niveau 3

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

Fooddesign – Verplicht (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4002	Project Fooddesign	Theorie-opdracht	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	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen

Duurzaamheid in het beroep C (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4005	Project Duurzaamheid in het beroep C	Werkplek-opdracht	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: Rapporteer over duurzaamheid in het bedrijf D1-K3-W1: Onderzoekt mogelijkheden van duurzaamheidsverbeteringen in zijn beroep D1-K3-W2: Presenteert duurzaamheidsverbeteringsvoorstellen	Leer-bedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen

Eetcultuur en -wensen (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Theorie-opdracht	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	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen

				D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu			
--	--	--	--	---	--	--	--

Wijnkennis 1 (240 SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4020	Project Wijnkennis 1	Theorie-opdracht	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen

Keuzedeel Voeding, industriële processen (240SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4015	Opdracht industrie	Werkplek-opdracht		n.v.t.	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen

Keuzedeel Catering (240SBU)

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
4014	Opdracht Catering	Werkplek-opdracht	D1-K1: Voert catering werkzaamheden uit	D1-K1-W1: bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken D1-K1-W2: Serveert maaltijden en dranken	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen

Extra Keuzedeel Engels A2/B1 - K0802							
Toets nr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
n.v.t.	Centraal Examen	Lezen, luisteren	B1	School	cijfer 1x	cijfer	(*) Zie zakslaag-regeling keuzedelen
3009	Instellings-examen	Schrijven	A2	School	cijfer 1x		
3010	Instellings-examen	Spreken	A2	School	cijfer 1x		
3011	Instellings-examen	Gesprekken voeren	A2	School	cijfer 1x		

(*) Slaag-/zakregeling keuzedelen vanaf 1 augustus 2020

Voor alle studenten die op 1 augustus 2020 starten met een opleiding geldt dat de hoogte van de examenresultaten van keuzedelen meetelt voor het behalen van het diploma. De invoering verloopt cohortsgewijs. Hierbij moet rekening gehouden worden met de zogenaamde compensatieregeling. Deze ziet er als volgt uit:

- het gemiddelde examenresultaat voor keuzedelen is ten minste een 'voldoende' of een 6 (zes)
- voor minimaal de helft van de keuzedelen is ten minste een 'voldoende' of een 6 (zes) gehaald
- het resultaat van een keuzedeel is minimaal een 4 (vier) of een gelijkwaardige eindwaardering de omvang van een keuzedeel weegt niet mee in de weging van het gemiddelde

5.2 Examenplan Generation Food - niveau 4 Vakman – ondernemer (CB 25165)

Examenplan

Opleiding	Generation Food	Te behalen onderdelen voor diplomering Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student de volgende onderdelen succesvol hebben afgerond: <ul style="list-style-type: none"> - Beroepsgerichte eisen - Generieke eisen taal en rekenen - Loopbaan en Burgerschap - Beroepspraktijkvorming (BPV) - Keuzedelen
Profiel	Vakman-ondernemer	
Crebo	25165	
Opleidingscode (SVO)	25165	
Niveau	4	
Cohort	2020/2021	

Overzicht examenonderdelen

Beroepsgerichte eisen:

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3227	Commercieel plan theorie	<i>Theorietoets</i>	B1-K1 Start en/of innoveert een onderneming	B1-K1-W3: Regelt het financiële gedeelte (van het opstarten) van de onderneming B1-K1-W4: Bereidt de start van de onderneming voor (nieuwe onderneming, overname of innovatie) B1-K1-W5: Maakt exploitatie- en liquiditeitsbudgetten B1-K1-W6: Koopt in voor de onderneming	School	Cijfer 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3193*	Toekomstscenario + Presentatie	<i>Casus + Presentatie</i>	B1-K1 Start en/of innoveert een onderneming	B1-K1-W1: Bepaalt het (toekomst)beeld van de onderneming B1-K1-W2: Maakt een ondernemingsplan B1-K1-W3: Regelt het financiële gedeelte (van het opstarten) van de onderneming B1-K1-W4: Bereidt de start van de onderneming voor (nieuwe onderneming, overname of innovatie)	School	Cijfer 1x	Minimaal voldoende (5,5)

				B1-K1-W5: Maakt exploitatie- en liquiditeitsbudgetten B1-K1-W6: Koopt in voor de onderneming			
3194*	De toekomstbestendige onderneming	<i>Presentatie</i>	B1-K2 Geeft leiding aan een onderneming	B1-K2-W1: Bewaakt, registreert en verantwoordt de financiële situatie B1-K2-W2: Presenteert en promoot de onderneming B1-K2-W3: Verwerft opdrachten/bindt klanten B1-K2-W4: Begeleidt, instrueert en informeert medewerkers	School	Cijfer 1x	Minimaal voldoende (5.5)
*Om deel te mogen nemen aan deze toets moeten onderstaande opdrachten afgerond zijn en met een GO beoordeeld zijn tijdens het assessment:							
3193 Voorwaardelijke meting	Voorwaardelijke opdracht 1: Wie ben ik en wat kan ik? (K1-W1) Voorwaardelijke opdracht 2: Wat wil ik? (K1-W1) Voorwaardelijke opdracht 3: Eerste versie plan voor de onderneming (K1-W2,K1-W5) Voorwaardelijke opdracht 4: Plan van aanpak voor de start van de onderneming (K1-W4) Voorwaardelijke opdracht 5: Mijn acquisitieplan (K2-W3, deels) Voorwaardelijke opdracht 6: Mijn promotieplan (K2-W2, deels) Voorwaardelijke opdracht 7: Mijn inkoopplan (K1-W6) Voorwaardelijke opdracht 8: Mijn financieel plan (K1-W3, K1-W5) Voorwaardelijke opdracht 9: Mijn plan voor de onderneming (alle hierboven genoemde werkprocessen)						
3194 Voorwaardelijke meting	Voorwaardelijke opdracht 1: Presenteert en promoot de onderneming (W2) Voorwaardelijke opdracht 2: Klanten (W3) Voorwaardelijke opdracht 3: De (financiële) toekomst van de onderneming Voorwaardelijke opdracht 4: Personeel (W4)						

Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE3F	Centraal Examen	Lezen, luisteren	3F	School	cijfer 1x		cijfer	Eindresultaten Nederlands / Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1538	Instellings-examen	Schrijven	3F	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1542	Instellings-examen	Spreken	3F	School	cijfer 1x			
1546	Instellings-examen	Gesprekken voeren	3F	School	cijfer 1x			
Rekenen								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)		Eisen	
RE3F	Centraal Examen	Getallen; Verhoudingen; Meten en Meetkunde; Verbanden	3F	School	Cijfer		Resultaat heeft geen invloed op slaag/zakbeslissing	

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

Loopbaan en burgerschap:

Loopbaan en Burgerschap					
Toetsnr.	Toetsvorm	Dimensies	Plaats afname	Resultaat	Eisen
3235	Competentie Ontwikkel Kaart	Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap	School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Presentatie		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan

Keuzedelen:

De student volgt uit onderstaande lijst 1 keuzedeel, met een totale omvang van 240 SBU.

K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)

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

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

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaatsafname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project AKH niveau 4	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	(*) Zie zakslaagregeling keuzedelen

(*) Slaag-/zakregeling keuzedelen vanaf 1 augustus 2020

Voor alle studenten die op 1 augustus 2020 starten met een opleiding geldt dat de hoogte van de examenresultaten van keuzedelen meetelt voor het behalen van het diploma. De invoering verloopt cohortsgewijs. Hierbij moet rekening gehouden worden met de zogenaamde compensatieregeling. Deze ziet er als volgt uit:

- het gemiddelde examenresultaat voor keuzedelen is ten minste een 'voldoende' of een 6 (zes)
- voor minimaal de helft van de keuzedelen is ten minste een 'voldoende' of een 6 (zes) gehaald
- het resultaat van een keuzedeel is minimaal een 4 (vier) of een gelijkwaardige eindwaardering de omvang van een keuzedeel weegt niet mee in de weging van het gemiddelde

5.3 Examenplan Generation Food - niveau 4 Leidinggevende team/afdeling/project (CB 25160)

Examenplan

Opleiding	Generation Food	Te behalen onderdelen voor diplomering Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student de volgende onderdelen succesvol hebben afgerond: <ul style="list-style-type: none"> - Beroepsgerichte eisen - Generieke eisen taal en rekenen - Loopbaan en Burgerschap - Beroepspraktijkvorming (BPV) - Keuzedelen
Profiel	Leidinggevende team/afdeling/project	
Crebo	25160	
Opleidingscode (SVO)	25160	
Niveau	4	
Cohort	2020/2021	

Overzicht examenonderdelen

Beroepsgerichte eisen:

Toets nr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3228	Leidinggeven theorie	<i>Theorietoets</i>	B1-K1 Geeft direct leiding aan medewerkers/ projecten	B1-K1-W1: Plant en verdeelt de werkzaamheden B1-K1-W2: Begeleidt medewerkers bij werkzaamheden B1-K1-W3: Wisselt informatie uit met medewerkers (in werkoverleg) B1-K1-W4: Bewaakt de voortgang van de werkuitvoering	School	Cijfer 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3191*	Eindtoets Pitch Leidinggeven aan team/afdeling/project	<i>Verantwoordings-gesprek</i> <i>(Onderdeel 1 examen)</i>	P1-K1 Voert uit en/of levert een bijdrage aan het personeelsbeleid.	P1-K1-W1 Adviseert over de personeelsbehoefte P1-K1-W2 Adviseert bij de werving en selectie van medewerkers P1-K1-W3 Adviseert bij het begeleiden t.a.v. het functioneren en het beoordelen van medewerkers	School	Cijfer 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3192*	Leidinggeven aan een team/afdeling of project	<i>Proeve van bekwaamheid</i>		B1-K1-W1: Plant en verdeelt de werkzaamheden	BPV instelling of	Cijfer 1x	Minimaal voldoende (5,5)

	1.Plannen van werkzaamheden 2.Leiding geven aan de uitvoering van werkzaamheden 3.Het controleren, bijsturen en bijstellen van werkzaamheden	(Onderdeel 2 examens)		B1-K1-W2: Begeleid medewerkers bij werkzaamheden B1-K1-W3: Wisselt informatie uit met medewerkers (in werkoverleg) B1-K1-W4: Bewaakt de voortgang van de werkuitsvoering B1-K1-W5: Communiceert met derden B1-K1-W6: Administreert en archiveert gegevens	School		
*Om deel te mogen nemen aan deze toets moeten onderstaande opdrachten afgerond zijn en met een GO beoordeeld zijn tijdens het assessment:							
3191 Voorwaardelijke meting	Voorwaardelijke opdracht 1: Advies personeelsbehoefte (W1) Voorwaardelijke opdracht 2: Advies werving en selectie (W2) Voorwaardelijke opdracht 3: Advies functioneren en beoordelen (W3)						
3102 Voorwaardelijke meting	Voorwaardelijke opdracht 1: Plannen van werkzaamheden (W1) Voorwaardelijke opdracht 2: Teamtaken (W2) Voorwaardelijke opdracht 3: Coachen van teamleden (W2, W3, W4)						

Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands								
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eind-resultaat (geheel cijfer)	Eisen
NE3F	Centraal Examen	Lezen, luisteren	3F	School	cijfer 1x		cijfer	Eindresultaten Nederlands / Engels: één minimaal 5, andere minimaal 6.
1538	Instellings-examen	Schrijven	3F	School	cijfer 1x	cijfer 1x		
1542	Instellings-examen	Spreken	3F	School	cijfer 1x			
1546	Instellings-examen	Gesprekken voeren	3F	School	cijfer 1x			

Rekenen						
Toetsnr.	Toetsvorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)	Eisen
RE3F	Centraal Examen	Getallen; Verhoudingen; Meten en Meetkunde; Verbanden	3F	School	Cijfer	Resultaat heeft geen invloed op slaag/ zakbeslissing

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

Loopbaan en burgerschap:

Toetsnr.	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat	Eisen
3235	Competentie-ontwikkelkaart	Loopbaan Politiek-juridische dimensie Economische dimensie Sociaal-maatschappelijke dimensie Dimensie vitaal burgerschap		School	Voldaan / Niet voldaan	Voldaan
3236	Presentatie					

De student volgt uit onderstaande lijst 1 keuzedeel, met een totale omvang van 240 SBU.

K0031 Keuzedeel Duurzaamheid in het beroep D (240 SBU)

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

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

Toetsnr.	Toetsnaam	Toetsvorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaatsafname	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project AKH niveau 4	<i>Werkplek-opdracht</i>	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Involoed op slaag/zak-beslissing

(*) Slaag-/zakregeling keuzedelen vanaf 1 augustus 2020

Voor alle studenten die op 1 augustus 2020 starten met een opleiding geldt dat de hoogte van de examenresultaten van keuzedelen meetelt voor het behalen van het diploma. De invoering verloopt cohortsgewijs. Hierbij moet rekening gehouden worden met de zogenaamde compensatieregeling. Deze ziet er als volgt uit:

- het gemiddelde examenresultaat voor keuzedelen is ten minste een 'voldoende' of een 6 (zes)
- voor minimaal de helft van de keuzedelen is ten minste een 'voldoende' of een 6 (zes) gehaald
- het resultaat van een keuzedeel is minimaal een 4 (vier) of een gelijkwaardige eindwaardering de omvang van een keuzedeel weegt niet mee in de weging van het gemiddelde

