



## Onderwijs- en examenreglement

<b>Opleiding:</b>	Medewerker Food & Hospitality (cross-over) niveau 2 - crebonr. 26028
<b>Cohort:</b>	2021 - 2022
<b>Leerweg:</b>	BOL
<b>Opleidingsduur:</b>	2 jaar

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleiding food.

Houten, april 2021

# 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 geëxamineerd 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 2021 en 1 augustus 2022
- 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.

# INHOUDSOPGAVE

<b>1. INHOUD OPLEIDING</b> .....	<b>4</b>
<b>2. OPLEIDINGSPLANNING</b> .....	<b>5</b>
2.1 OPLEIDINGSPLANNING MEDEWERKER FOOD & HOSPITALITY .....	<b>FOUT!</b>
<b>BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.</b>	
2.2 STAGE PERIODES .....	<b>6</b>
<b>3. EXAMINERING EN DIPLOMERING</b> .....	<b>7</b>
3.1 EXAMENPLAN.....	<b>8</b>

# 1. Inhoud opleiding

De inhoud van het onderwijs is gebaseerd op de kerntaken en bijbehorende werkprocessen die beschreven zijn in het kwalificatiedossier: **Medewerker Food & Hospitality cross-over**.

Voor de opleiding **Medewerker Food & Hospitality** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

Naam profiel	Mbo-niveau (EQ F-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Medewerker food en hospitality	2	Nee	basisberoepsopleiding

## Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor de cross-over kwalificatie zijn de volgende:

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	Onderhoudt apparatuur en gereedschap

B1-K2 Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid	B1-K2-W1	Verleent gastvrijheid
	B1-K2-W2	Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van gasten
	B1-K2-W3	Verkoopt producten
	B1-K2-W4	Gaat om met normafwijkend gedrag
	B1-K2-W5	Distribueert bestellingen
	B1-K2-W6	Verzorgt de uitstraling van de locatie

B1-K3 Beheert de voorraad	B1-K3-W1	Controleert de voorraad
	B1-K3-W2	Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten
	B1-K3-W3	Ontvangt versproducten en goederen en controleert deze op productkwaliteit
	B1-K3-W4	Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op
	B1-K3-W5	Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces
	B1-K3-W6	Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit

## 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 examen. De opleiding wordt afgesloten met een Proeve van bekwaamheid. Zie de onderstaande opleidingsplanning..

## 2. Opleidingsplanning

<b>Opleiding</b>	Medewerker Food en Hospitality (cross-over)
<b>Crebonummer</b>	26028
<b>Uitstroomprofiel</b>	Medewerker Food en Hospitality
<b>Niveau</b>	2
<b>Startdatum</b>	aug-21

	Vak/activiteit/Thema:	Lesuren Opleidingsjaar 1	Lesuren Opleidingsjaar 2		klokuren Opleidingsjaar 1	klokuren opleidingsjaar 2
<b>Generieke vakken</b>	Loopbaan-Burgerschap	54	72		40,5	54
	Engels	72	72		54	54
	Nederlands & rekenen	72	72		54	54
	GPS	27	36		20,25	27
	Stage voorbereiding	27	36		20,25	27
					0	0
<b>Begeleiding</b>	Mentor activiteit	27			20,25	0
	Stagebegeleiding				0	0
	Begeleiding eindproject		4		0	3
	Stagebezoek	6	6		4,5	4,5
					0	0
<b>Beroepsgerichte vakken/thema's</b>	<b>Lessen (incl toetsen)</b>				0	0
	Bereiden CU	144	144		108	108
	Zorgsystemen	54			40,5	0
	Digitale vaardigheden	9			6,75	0
	Food cruise	54			40,5	0
	Food project				0	0
	Kennis lab	27			20,25	0
	Hospitality algemeen	27	27		20,25	20,25
	Hospitality communicatie	36			27	0
	Productkennis	36			27	0
	Praktijk project	144	144		108	108
	Logistiek		27		0	20,25
	Next stepp		27		0	20,25
	Marketing / verpakken		36		0	27
	Voedings technologie		36		0	27
	Project voorbereiding pvb		36		0	27
	Proces-technologie		27		0	20,25
	Project kaas op de kaart	16			12	0
	Kennis lab	36			27	0
	Project Foodmarkt	16			12	0
					0	0
				0	0	
				0	0	
	Excelentie masterclass (3x 4 klok uren)	16			12	0
	PR-activiteiten	8	8		6	6
	Ondersteuning PVB niveau 3	16			12	0
<b>Keuzedelen</b>	Keuzedeel E&W	56			42	0
	Keuzedeel 2e		36		0	27
					0	0
				0	0	
<b>Examinering</b>	CE-Nederlands		2		0	1,5
	CE-rekenen		2		0	1,5
	CE-Engels		2		0	1,5
	Proeve van bekwaamheid		8		0	6
					0	0
<b>TOTAAL</b>					735	645
<b>BPV</b>	1j 8x 9 u (p2-3-4) / 2j 8x 9 u (p1-2-3-4)				216	288
<b>ZST</b>	Zelfstudie				100	100
<b>TOTAAL aantal uren</b>					1051	1033

## 2.2 Stage periodes

Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Intro Food	Food & kwaliteit	Food & hospitality	Food & marketing
Geen stage	Lintstage 1 dag in de week (9 weken)	Lintstage 1 dag in de week (9 weken)	Lintstage 1 dag in de week (9 weken)
Periode 5	Periode 6	Periode 7	Periode 8
Food & logistiek	Food & innovatie	Next step	Procestechnologie & bereiden
Lintstage 1 dag in de week (9 weken)	Lintstage 1 dag in de week (9 weken)	Lintstage 1 dag in de week (9 weken)	Lintstage 1 dag in de week (9 weken)

Voor de opleiding geldt een studielast van 2000 SBU. Waarvan 1250 uur in begeleide onderwijstijd (BOT) in de gehele opleiding. In het eerste leerjaar zijn 700 uren BOT verplicht (zie opleidingsplanning) en minimaal 450 uren BPV tijdens de gehele opleiding.

### 3. 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.

## 3.1 Examenplan

### Examenplan

Opleiding	Medewerker Food en Hospitality	<b>Te behalen onderdelen voor diplomering</b> Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student de volgende onderdelen succesvol hebben afgerond: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Beroepsgerichte eisen</li> <li>- Generieke eisen taal en rekenen</li> <li>- Loopbaan en Burgerschap</li> <li>- Beroepspraktijkvorming (BPV)</li> <li>- Keuzedelen</li> </ul>
Profiel	Medewerker Food en Hospitality	
Crebo	26028	
Opleidingscode (SVO)	26028	
Niveau	2	
Cohort	2021/2022	

### Overzicht examenonderdelen

Beroepsgerichte eisen:

Examen nr.	Examen naam	Examen vorm	Kernta(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
3256	Zorgsystemen	<i>Theorie examen</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 Onderhoudt apparatuur en gereedschap	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3257	Voert Verswerkzaamheden uit	<i>Praktijk examen</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 Onderhoudt apparatuur en gereedschap	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3258	Hospitality	<i>Theorie examen</i>	B1-K2: Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid	B1-K2-W1 Verleent gastvrijheid B1-K2-W3 Verkoopt producten B1-K2-W5: Distribueert bestellingen B1-K2-W6: Verzorgt de uitstraling van de locatie	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3259	Normafwijkend gedrag / Communicatie	<i>Theorie examen</i>	B1-K2: Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid	B1-K2-W2 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van gasten (gericht op communicatie) B1-K2-W4 Gaat om met normafwijkend gedrag	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3262	Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid	<i>Praktijk examen</i>	B1-K2: Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid	B1-K2-W1 Verleent gastvrijheid B1-K2-W2 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van gasten (gericht op communicatie) B1-K2-W3 Verkoopt producten B1-K2-W4 Gaat om met normafwijkend gedrag	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)



Examen nr.	Examen naam	Examen vorm	Kern(a)k(en)	Werkproces(sen)	Plaats afname	Resultaat + weging	Eisen
				B1-K2-W5: Distribueert bestellingen B1-K2-W6: Verzorgt de uitstraling van de locatie			
3034	Logistiek	<i>Theorie examen</i>	B1-K3: Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3261	Beheert de voorraad	<i>Praktijk examen</i>	B1-K3: Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten B1-K3-W3: Ontvangt versproducten en goederen en controleert deze op productkwaliteit B1-K3-W4: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3263	Non-food: Voedingstechnologie	<i>Theorie examen</i>	B1-K3: Beheert de voorraad	B1-K3-W3: Ontvangt versproducten en goederen en controleert deze op productkwaliteit B1-K3-W4: Transporteert grondstoffen en slaat deze op	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3278	Voert verswerkzaamheden uit	<i>Proeve van bekwaamheid</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 Onderhoudt apparatuur en gereedschap	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3264	Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid		B1-K2: Verkoopt foodserviceproducten en verleent service en gastvrijheid	B1-K2-W1 Verleent gastvrijheid B1-K2-W2 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van gasten B1-K2-W3 Verkoopt producten B1-K2-W4 Gaat om met normafwijkend gedrag B1-K2-W5 Distribueert bestellingen B1-K2-W6: Verzorgt de uitstraling van de locatie	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)
3265	Beheert de voorraad		B1-K3: Beheert de voorraad	B1-K3-W1: Controleert de voorraad B1-K3-W2: Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten B1-K3-W3: Ontvangt versproducten en goederen en controleert deze op productkwaliteit	School	Cijfer (1 decimaal) 1x	Minimaal voldoende (5,5)

				B1-K3-W4: Transporteert grondstoffen en goederen en slaat deze op B1-K3-W5: Voert voorbereidende werkzaamheden uit voor productie- en distributieproces B1-K3-W6: Voert afrondende werkzaamheden in de productie- en distributieruimte uit.			
--	--	--	--	---	--	--	--

Generieke eisen taal en rekenen:

Nederlands							
Examen nr	Examen-vorm	Vaardigheid	Niveau	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eisen
NE2F	Centraal Examen	Lezen & luisteren	2F	School	cijfer 1x	cijfer 1x	Eindresultaat minimaal 5.
3210	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 1	2F	School	cijfer 1x		
3211	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 2	2F	School			
3212	Instellings-examen	Schrijven Taaltaak 3	2F	School			
3214	Instellings-examen	Spreken Taaltaak 1	2F	School	cijfer 1x		
3213	Instellings-examen	Gesprekken voeren Taaltaak 1 en 2	2F	School	cijfer 1x		

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

Loopbaan en Burgerschap:

Examen nr.	Examen vorm	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	Opdracht burgerschap					

Beroepspraktijkvorming:

Kerntaken	Beoordeling	Resultaat	Eisen
Alle kerntaken	Praktijkopleider en mentor beoordelen of voldaan is aan de eisen m.b.t. BPV	Voldaan / Niet voldaan	Het resultaat van de BPV is geen onderdeel van het examen, maar het met goed gevolg afsluiten van de BPV is een voorwaarde om het diploma te behalen.

Keuzedelen:

De student volgt meerdere keuzedelen, met een totale omvang van 480 SBU. Zie OER deel A voor de examinering van de keuzedelen.

