



## Onderwijs- en examenreglement

|                        |  |
|------------------------|--|
| <b>Opleiding:</b>      | <b>Allround Food Expert-niveau 3</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 25703-U1 Vakbekwaam medewerker vers</li></ul> |
| <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> |
| <b>3. STAGE PERIODES (BPV) .....</b>       | <b>6</b> |
| <b>4. EXAMINERING EN DIPLOMERING .....</b> | <b>6</b> |
| <b>4.1 EXAMENPLAN .....</b>                | <b>7</b> |

# 1. Inhoud opleiding

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

Voor de opleiding **Allround Food Expert** is onderstaand schema met kerntaken en werkprocessen van toepassing.

| Naam profiel                  | Mbo-niveau (EQF-niveau) | Beroepsvereisten | Typering van de kwalificatie |
|-------------------------------|-------------------------|------------------|------------------------------|
| P3 Vakbekwaam medewerker vers | 3                       | Nee              | vakopleiding                 |

|  |          |  |
|--|----------|--|
| <b>B1-K1 Voert verswerkzaamheden uit</b> | 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 |

|  |          |   |
|--|----------|---|
| <b>B1-K2 Verleent service aan de klant</b> | B1-K2-W1 | Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen |
|  | B1-K2-W2 | Presenteert versproducten   |
|  | B1-K2-W3 | Verzorgt de uitstraling van de locatie  |

|   |          |  |
|---|----------|--|
| <b>B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten</b> | 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  |          |  |
|--|----------|--|
| <b>P2-K1 Coördineert werkzaamheden van de speciaalzaak of versafdeling(en)</b>         | P2-K1-W1 | Plant de werkzaamheden                                       |
|  | P2-K1-W2 | Coördineert het versverwerkingsproces                        |
| <b>P2-K2 Ondersteunt de leidinggevende bij marketingstrategie en financieel beleid</b> | P2-K2-W1 | Ondersteunt bij het analyseren van de markt                  |
|  | P2-K2-W2 | Ondersteunt bij efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing |

## 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 opleidingsplanningen.

## 2. Opleidingsplanning

|                         |                                  |
|-------------------------|----------------------------------|
| <b>Opleiding</b>        | Alround Food Expert              |
| <b>Crebonummer</b>      | 25703 U1                         |
| <b>Uitstroomprofiel</b> | Vers: Vakbekwaam medewerker vers |
| <b>Niveau</b>           | 3                                |
| <b>Startdatum</b>       | aug-21                           |

|   | Vak/activiteit/Thema:               | Lesuren<br>Opleidingsjaar 1 | Lesuren<br>Opleidingsjaar 2 |    | klokuren<br>Opleidingsjaar 1 | klokuren<br>opleidingsjaar 2 |
|---|-------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|----|------------------------------|------------------------------|
| <b>Generieke vakken</b>                 | GPS                                 | 20                          | 27                          |    | 15                           | 20,25                        |
|   | Nederlands                          | 29                          | 27                          |    | 21,75                        | 20,25                        |
|   | Engels                              | 56                          | 54                          |    | 42                           | 40,5                         |
|   | Rekenen                             | 29                          | 27                          |    | 21,75                        | 20,25                        |
|   | Loopbaan-Burgerschap                | 56                          | 54                          |    | 42                           | 40,5                         |
|   |                                     |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
| <b>Begeleiding</b>                      | Mentoruur                           | 28                          | 27                          |    | 21                           | 20,25                        |
|   | Begeleiding eindproject             |                             | 9                           |    | 0                            | 6,75                         |
|   | Stagebezoek                         | 2                           | 2                           |    | 1,5                          | 1,5                          |
|   |                                     |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   |                                     |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
| <b>Beroepsgerichte vakken/thema's</b>   | <b>Lessen (incl toetsen)</b>        |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   | Project FOOD                        | 84                          | 103                         |    | 63                           | 77,25                        |
|   | Bereiden CU                         | 112                         | 111                         |    | 84                           | 83,25                        |
|   | Productkennis                       | 151                         | 143                         |    | 113,25                       | 107,25                       |
|   | Zorgsystemen                        | 24                          |                             |    | 18                           | 0                            |
|   | Hospitality                         |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   | Communicatie en verkoop / Marketing | 36                          |                             |    | 27                           | 0                            |
|   | Logistiek                           | 15                          |                             |    | 11,25                        | 0                            |
|   | Verpakken, etiketteren, serveren    | 20                          |                             |    | 15                           | 0                            |
|   | Kostenbewust handelen               |                             | 20                          |    | 0                            | 15                           |
|   | Voedingsleer                        | 24                          |                             |    | 18                           | 0                            |
|   | Marketing en hospitality            |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   | Communicatie en verkopen            |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   | Foodsafari (Excursie)               | 54                          |                             |    | 40,5                         | 0                            |
|   | Financieel                          |                             | 52                          |    | 0                            | 39                           |
|   | Personeel                           |                             | 23                          |    | 0                            | 17,25                        |
|   | Procestechnologie                   |                             | 20                          |    | 0                            | 15                           |
|   | Marketing/projectmanagement         |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   | Stagevoorbereiding                  | 28                          | 28                          |    | 21                           | 21                           |
|   | Voorbereiding foodmarket            |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
| Digitale vaardigheden                   | 8                                   |                             |                             | 6  | 0                            |                              |
| Business Skills                         | 56                                  | 66                          |                             | 42 | 49,5                         |                              |
| PR Activiteit                           | 8                                   | 8                           |                             | 6  | 6                            |                              |
| Excelentie masterclass (3x 4 klok uren) | 16                                  |                             |                             | 12 | 0                            |                              |
| Werkweek extra                          | 24                                  |                             |                             | 18 | 0                            |                              |
| Werkweek                                | 32                                  | 32                          |                             | 24 | 24                           |                              |
| <b>Keuzedelen</b>                       | Keuzedeel 1 E & W                   | 40                          |                             |    | 30                           | 0                            |
|   | Keuzedeel 2 9 x 4                   | 29                          |                             |    | 21,75                        | 0                            |
|   | Keuzedeel 3 (in bpv) (160 ku)       |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   |                                     |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
| <b>Examinering</b>                      | CE-Nederlands                       |                             | 2                           |    | 0                            | 1,5                          |
|   | CE-rekenen                          |                             | 2                           |    | 0                            | 1,5                          |
|   | CE-Engels                           |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
|   | Proeve van bekwaamheid              |                             | 8                           |    | 0                            | 6                            |
|   |                                     |                             |                             |    | 0                            | 0                            |
| <b>TOTAAL</b>                           |                                     |                             |                             |    | 735,75                       | 633,75                       |
|   | zelfstudie                          |                             |                             |    | 100                          | 100                          |
| <b>BPV</b>                              | BPV (4 x 40 u) x2                   |                             |                             |    | 320                          | 320                          |
| <b>TOTAAL<br/>aantal<br/>uren</b>       |                                     |                             |                             |    | 1155,75                      | 1053,75                      |

### 3. Stage periodes (BPV)

| Periode | Week 1 | Week 2 | Week 3 | Week 4 | Week 5 | Week 6 | Week 7 | Week 8 | Week 9 | Week 10 |
|---------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|---------|
| 1       | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Buffer  |
| 2       | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Stage  | Stage  | Stage  | Stage  | Buffer  |
| 3       | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Stage  | Stage  | Stage  | Stage   |
| 4       | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Buffer  |
| 5       | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Buffer  |
| 6       | Stage  | Stage  | Stage  | Stage  | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Buffer  |
| 7       | Stage  | Stage  | Stage  | Stage  | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Buffer  |
| 8       | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Les    | Buffer  |

Voor de opleiding geldt een studielast van 2000 SBU. Waarvan 1250 uur in begeleidde 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.

### 4. 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.

## 4.1 Examenplan

### Examenplan

|                      |                                  |   |
|----------------------|----------------------------------|---|
| Opleiding            | Allround Food Expert             | <b>Te behalen onderdelen voor diplomering</b><br>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              | Vers: Vakbekwaam medewerker vers |   |
| Crebo                | 25703                            |   |
| Opleidingscode (SVO) | 25703U1                          |   |
| Niveau               | 3                                |   |
| Cohort               | 2021/2023                        |   |

### Overzicht examenonderdelen

#### Beroepsgerichte eisen:

| Examen nr. | Examen naam                                     | Examenvorm               | Kernta(a)k(en)                       | Werkproces(sen)   | Plaats afname | Resultaat + weging                            | Eisen          |
|------------|---|--------------------------|--------------------------------------|---|---------------|---|----------------|
| 3060       | Zorgsystemen: Voedselveiligheid, Arbo en milieu | <i>Theorie examen</i>    | B1-K1 Voert vers werkzaamheden uit   | B1-K1-W3 Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving<br>B1-K1-W4 Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen                                 | School        | Cijfer (1 decimaal)<br>1x                     | Minimaal (5,5) |
| 3061       | Logistiek                                       | <i>Theorie examen</i>    | B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten | B1-K3-W1 Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit<br>B1-K3-W2 Slaat versproducten op<br>B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten | School        | Cijfer (1 decimaal)<br>1x                     | Minimaal (5,5) |
| 3042       | Bereiden en voedings-technologie vsstl          | <i>Theorie examen</i>    | B1-K1 Voert vers werkzaamheden uit   | B1-K1-W2: Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten<br>B1-K1-W3 Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving   | School        | Cijfer (1 decimaal)<br>Cijfer (1 decimaal) 1x | Minimaal 5,5   |
| 3142       | Herkennen kaas, brood en banket                 | <i>Herkenning-stafel</i> | B1-K2 Verleent service aan de klant  | B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen   | School        | Cijfer (1 decimaal)<br>1x                     | Minimaal 5,5   |
| 3031       | Marketing en communicatie theorie               | <i>Theorie examen</i>    | B1-K2 Verleent service aan de klant  | B1-K2-W2: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten<br>B1-K2-W4: Verzorgt de uitstraling van de locatie  | School        | Cijfer (1 decimaal)<br>3x                     | Minimaal 5,5   |

|                    |   |                             |   |  |        |                              |                 |
|--------------------|---|-----------------------------|---|--|--------|------------------------------|-----------------|
| 3050               | Marketing theorie   | <i>Theorie examen</i>       | P2-K2 Ondersteunt de leidinggevende bij marketingstrategie en financieel beleid<br>P2-k2-w1 | P2-K2-W1 Ondersteunt bij het analyseren van de markt   | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x    | Minimaal<br>5,5 |
| 3143               | Herkennen vlees en vleeswaren   | <i>Herkennings-tafel</i>    | B1-K2 Verleent service aan de klant   | B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen  | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x    | Minimaal<br>5,5 |
| 3070/3071/<br>3072 | Proeve van bekwaamheid<br><br>3070/3071/3072<br>Organiseren en uitvoeren van een foodmarket waarbij producten worden bereid, gepresenteerd en geproefd. Ook wordt advies (dieet) verstrekt aan klanten. | <i>Praktijk examen</i>      | B1-K1 Voert verswerkzaamheden uit   | B1-K1-W1 Be- en/of verwerkt versproducten<br>B1-K1-W2 Bereidt eenvoudige maaltijden en/of maaltijdcomponenten<br>B1-K1-W3 Bewaakt voedselveiligheid en voorkomt derving<br>B1-K1-W4 Reinigt en/of desinfecteert werkruimtes, machines en/of materialen | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x    | Minimaal<br>5,5 |
|                    |   |                             | B1-K2 Verleent service aan de klant   | B1-K2-W1 Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen<br>B1-K2-W2 Presenteert versproducten<br>B1-K2-W3 Verzorgt de uitstraling van de locatie  | School | Cijfer (1 decimaal)<br>3x    | Minimaal<br>5,5 |
|                    |   |                             | B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten  | B1-K3-W1 Ontvangt versproducten en controleert deze op productkwaliteit<br>B1-K3-W2 Slaat versproducten op<br>B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten  | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x    | Minimaal<br>5,5 |
| 3048               | Personeel   | <i>Theorie examen</i>       | P2-K1 Coördineert werkzaamheden van de speciaalzaak of versafdeling(en)                     | P2-K1-W1 Plant de werkzaamheden<br>P2-K1-W2 Coördineert het versverwerkingsproces  | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x    | Minimaal<br>5,5 |
| 3144               | Herkennen AGF en vis  | <i>Herkennings-tafel</i>    | B1-K2 Verleent service aan de klant   | B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen  | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x    | Minimaal<br>5,5 |
| 3051               | Financieel theorie  | <i>Theorie examen casus</i> | P2-K2 Ondersteunt de leidinggevende bij marketingstrategie en financieel beleid             | P2-K2-W2 Ondersteunt bij efficiencyverbetering en/of kostenbeheersing  | School | 1x Cijfer (1 decimaal)<br>1x | Minimaal<br>5,5 |



|             |                           |                                |   |  |        |                           |              |
|-------------|---------------------------|--------------------------------|---|--|--------|---------------------------|--------------|
| 3078        | Procestechnologie theorie | <i>Theorie examen Opdracht</i> | B1-K3 Bewaakt voorraad versproducten                                    | B1-K3-W2 Slaat versproducten op<br>B1-K3-W3 Houdt werkvoorraden bij en signaleert tekorten | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x | Minimaal 5,5 |
| 3301        | Productkennis algemeen    | <i>Theorie examen dranken</i>  | B1-K2 Verleent service aan de klant                                     | B1-K2-W1: Behandelt verzoeken, bestellingen en/of klachten van klanten en adviseert hen    | School | Cijfer (1 decimaal)<br>3x | Minimaal 5,5 |
| 3084 (P2K1) | Proeve van bekwaamheid    | <i>Praktijk examen</i>         | P2-K1 Coördineert werkzaamheden van de speciaalzaak of versafdeling(en) | P2-K1-W1 Plant de werkzaamheden<br>P2-K1-W2 Coördineert het versverwerkingsproces          | School | Cijfer (1 decimaal)<br>1x | Minimaal 5,5 |

***U1 is een breed uitstroomprofiel waar productkennis breed wordt aangeboden en geëxamineerd. Hierdoor zijn de studenten Allround Food Expert breed inzetbaar in de Food branche.***

Generieke eisen taal en rekenen:

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

| Rekenen   |                 |  |        |               |                               |  |
|-----------|-----------------|--|--------|---------------|-------------------------------|--|
| Examen nr | Examen vorm     | Vaardigheid  | Niveau | Plaats afname | Eindresultaat (geheel cijfer) | Eisen  |
| RE2F      | Centraal Examen | Getallen;<br>Verhoudingen;<br>Meten en Meetkunde;<br>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<br>Politiek-juridische dimensie<br>Economische dimensie<br>Sociaal-maatschappelijke dimensie<br>Dimensie vitaal burgerschap |                 | School        | Voldaan / Niet voldaan | Voldaan |
| 3236       | Presentatie                |  |                 |               |                        |         |

Beroepspraktijkvorming:

| <b>Kerntaken</b> | <b>Beoordeling</b>  | <b>Resultaat</b>       | <b>Eisen</b>   |
|------------------|---|------------------------|--|
| 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 meerdere keuzedelen, met een totale omvang van 720 SBU. Zie OER deel A voor de examinering van de keuzedelen.

