



Algemene onderwijs- en examenregeling

Deel A

Cohort	2026 - 2027
Leerweg	BBL / BOL / Derde leerweg

Vastgesteld door het bevoegd gezag van SVO vakopleider food. Houten, april 2026.

Voorwoord

Als je een opleiding volgt bij SVO vakopleider food, heb je rechten en plichten. Het is belangrijk dat je vanaf het begin van je opleiding weet wat deze rechten en plichten zijn. Deze rechten en plichten zijn beschreven in de volgende documenten:

- De onderwijs- en examenregeling (OER)
- De opleidingsgids
- De stageovereenkomst of beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)

Je leest nu de onderwijs- en examenregeling (OER). Deze bestaat uit twee delen:

- Deel A: Deze geldt voor elke opleiding binnen SVO vakopleider food.
- Deel B: Hierin leggen we uit wat de algemene onderwijs- en examenregeling voor je opleiding betekent.

De OER is geldig voor opleidingen die:

- starten tussen 1 augustus 2026 en 1 augustus 2027
- onder de Wet educatie en beroepsonderwijs vallen en
- waarvoor het kwalificatiedossier leidend is.

Als er tijdens je opleiding wijzigingen worden doorgevoerd in het onderwijsprogramma of in de examinering, brengen we je hiervan op de hoogte.

Inhoud

1.	Onderwijsregeling	4
1.1	Opleidingen	4
1.2	Onderwijsvisie	7
1.3	Kwalificatiestructuur	8
1.4	Toelatingsbeleid en toelatingsrecht	9
1.5	Beroepspraktijkvorming en stage.....	11
1.6	Beroepsgericht onderwijs.....	11
1.7	Gebruik van Artificial Intelligence (AI)	12
1.8	Generieke vakken en basisvaardigheden	13
1.9	Keuzedelen	14
1.10	Onderwijstijd	16
1.11	Bewaking voortgang.....	16
1.12	Meldcode huiselijk geweld en kindermishandeling	17
2.	Examenregeling.....	18
2.1	Visie op examinering.....	18
2.2	Uitvoering examinering	18
2.3	Vrijstellingsprocedure.....	18
2.4	Soorten examens.....	18
2.5	Organisatie examinering.....	20
2.6	Examenvoorzieningen	20
2.7	Commissie van Beroep	21
2.8	Cum laude-regeling	21
	Bijlage 1 Examencommissie en Commissie van Beroep.....	22
	Bijlage 2 Examenreglement	23
	Bijlage 3 Examenplan keuzedelen	30

1. Onderwijsregeling

In dit hoofdstuk staat welke opleidingen SVO vakopleider food aanbiedt en lees je over de onderwijsvisie, de kwalificatiestructuur, de inrichting van het onderwijs en hoe SVO de voortgang van jouw opleiding bewaakt.

1.1 Opleidingen

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

- De entreeopleiding (niveau 1) is bedoeld voor studenten zonder middelbareschooldiploma. De entreeopleiding bereidt studenten voor op de arbeidsmarkt of op doorstroom naar de basisberoepsopleiding.
- De basisberoepsopleiding (niveau 2) bereidt studenten voor op het uitvoeren van werkzaamheden.
- De vakopleiding (niveau 3) bereidt studenten voor om werkzaamheden zelfstandig uit te voeren.
- De middenkaderopleiding (niveau 4) bereidt studenten voor om werkzaamheden volledig zelfstandig uit te voeren.
- De specialistenopleiding (niveau 4) is een opleiding die je na een vakopleiding in dezelfde richting kunt volgen om je verder te specialiseren.

Deze opleidingen kun je op drie verschillende manieren volgen:

- BBL: beroepsbegeleidende leerweg
Je gaat één dag per week naar school. De rest van de opleiding volg je in de praktijk, bij een leerbedrijf.
- BOL: beroepsopleidende leerweg
Je leert veel op school en je wisselt dit af met het opdoen van praktijkervaring tijdens stages bij verschillende leerbedrijven.
- Derde leerweg en mbo-certificaten
Je kunt ook losse gecertificeerde keuzedelen en mbo-certificaattrajecten volgen. Met een mbo-certificaat behaal je een officieel erkend bewijs van vakbekwaamheid, zonder een volledig diploma. Dit vergroot je kansen op de arbeidsmarkt en maakt doorstromen naar een hoger niveau makkelijker. De examens voor keuzedelen en mbo-certificaten worden afgenomen volgens de examenregeling.

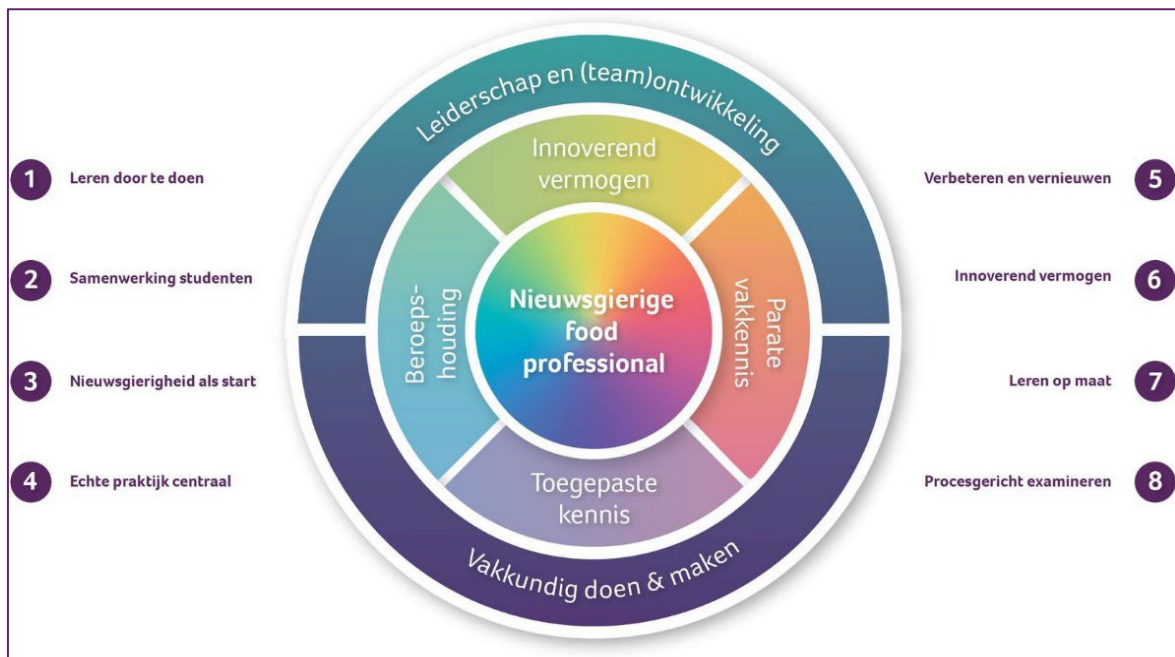
In het volgende overzicht staan de opleidingen die SVO vakopleider food aanbiedt.

BBL - Entree			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie	Crebo
1	Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie	Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie	25742
	Food Assistant		
	Entree kok		
	Assistent dienstverlening (in samenwerking met Threewise)	Assistent dienstverlening	25741
	Assistent supermarkt/foodretail	Assistent verkoop/retail	25748
BBL / Derde leerweg - Versindustrie			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie / Mbo-certificaat	Crebo
2	Medewerker versindustrie	Medewerker versindustrie	25568
2	Mbo-certificaat: Basiswerkzaamheden in de versindustrie	Onderdeel van de kwalificatie Medewerker versindustrie	C0179
2	Mbo-certificaat: Be- en verwerken van versproducten	Onderdeel van de kwalificatie Medewerker versindustrie	C0181
3	Allround medewerker versindustrie	Allround medewerker versindustrie	25567
3	Mbo-certificaat: Bewaken en optimaliseren van het versproductieproces	Onderdeel van de kwalificatie Allround medewerker versindustrie	C0173
4	Productieleider	Productieleider versindustrie <i>Middenkaderopleiding</i>	25566
4	Mbo-certificaat: Leidinggeven in de versindustrie	Onderdeel van de kwalificatie Productieleider versindustrie	C0174
4	Mbo-certificaat: Organiseren en bewaken van het versproductieproces	Onderdeel van de kwalificatie Productieleider versindustrie	C0182
BBL - Ambacht			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie	Crebo
2	Medewerker slagerij	Medewerker vers	25701
	Medewerker vis		
	Medewerker traiteur		
3	Slager	Vakbekwaam medewerker vers	25703
	Visspecialist		
	Traiteur	Traiteur vers	25702
4	Bedrijfsleider vers	Ondernemer vers <i>Middenkaderopleiding</i>	25700
BBL - Supermarkt			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie	
2	Retailmedewerker	Retailmedewerker	25808
3	Retailspecialist	Retailspecialist	25809
4	Bedrijfsleider vers	Ondernemer vers <i>Middenkaderopleiding</i>	25700
4	Retailmanager	Retailmanager 25807 <i>Middenkaderopleiding</i>	25807

BBL - Foodservice			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie	
2	Foodservice professional	Medewerker foodservice	27061
3	Foodservice teamleader	Allround medewerker foodservice	27063
4	Foodservice manager	Manager foodservice <i>Middenkaderopleiding</i>	27066
BBL - Horeca			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie	
2	Kok	Kok	27060
2	Horeca professional	Medewerker hospitality	27052
3	Zelfstandig werkend kok	Zelfstandig werkend kok	27062
3	Horeca specialist	Zelfstandig medewerker hospitality	27053
4	Horeca manager	Leidinggevende hospitality <i>Middenkaderopleiding</i>	27056
BOL - Ambacht			
Niveau	Opleiding	Kwalificatie	
3	Allround food expert	Vakbekwaam medewerker vers	25703
4	Manager foodbranche	Leidinggevende team/afdeling/project <i>Specialistenopleiding</i>	27047
	Ondernemer foodbranche	Vakman-ondernemer <i>Specialistenopleiding</i>	25997

1.2 Onderwijsvisie

Bij SVO vakopleider food staat het opleiden van nieuwsgierige foodprofessionals centraal. We werken vanuit een duidelijke onderwijsvisie die in elk leer- en ontwikkeltraject terugkomt. In het onderwijs staan vier bouwstenen centraal: parate vakkennis, toegepaste vakkennis, innoverend vermogen en professionele skills. Deze bouwstenen zijn altijd aanwezig, maar de nadruk kan verschillen, afhankelijk van de context, duur, doel en het niveau van de opleiding.



1.3 Kwalificatiestructuur

Het mbo werkt met een kwalificatiestructuur. Elke opleiding is beschreven in een landelijk vastgesteld document: het kwalificatiedossier. Hierin staat wat je moet kennen en kunnen om een diploma te halen. De kwalificatiedossiers zijn vastgesteld door de overheid en gelden voor alle mbo-opleidingen.

SVO vakopleider food ontwikkelt de onderwijsprogramma's op basis van deze kwalificatiedossiers. Het kwalificatiedossier dat bij jouw opleiding hoort is te vinden via <http://kwalificaties.s-bb.nl>.

Een opleiding bestaat uit drie onderdelen:

- een basisdeel
- een profieldeel
- keuzedelen

Basisdeel

Het basisdeel bevat de onderdelen die voor meerdere opleidingen hetzelfde zijn. Dit zijn zowel algemene (generieke) onderdelen als beroepsgerichte onderdelen.

De generieke onderdelen zijn Nederlands, rekenen en loopbaan en burgerschap. Voor niveau 4 geldt ook Engels. De overheid bepaalt de eisen voor deze vakken. De beroepsgerichte onderdelen beschrijven de kerntaken en werkprocessen die je nodig hebt voor het beroep.

Profieldeel

Het profieldeel bevat de kerntaken en werkprocessen die specifiek zijn voor jouw opleiding.

Keuzedelen

Keuzedelen zijn een verplicht onderdeel van de opleiding. Hiermee kun je je verder verdiepen of verbreden. Je kunt ook keuzedelen kiezen die voorbereiden op een vervolgopleiding.

Er zijn verschillende soorten keuzedelen:

- Verdieping: je specialiseert je in een onderdeel van het beroep.
- Verbreding: je leert iets extra's dat je goed bij je toekomstige beroep kunt gebruiken.
- Voorbereiding op doorstroom: je bereidt je voor op een vervolgopleiding op een hoger niveau (mbo of hbo).

Het aantal keuzedelen dat je moet volgen, hangt af van het niveau van de opleiding:

- Niveau 1/Entree: 1 keuzedeel (240 studiebelastingsuren)
- Niveau 2: 2 keuzedelen (480 studiebelastingsuren)
- Niveau 3: 3 keuzedelen (720 studiebelastingsuren)
- Niveau 4 (middenkaderopleiding): 3 keuzedelen (720 studiebelastingsuren)
- Niveau 4 (specialistenopleiding): 1 keuzedeel (240 studiebelastingsuren)

Een keuzedeel heeft een studielast van 240 uur (of een veelvoud daarvan). De 240 uur kunnen worden ingevuld in de lessen op school (begeleide onderwijstijd), tijdens de beroepspraktijkvorming (BPV) en door zelfstudie (zoals opdrachten maken of leren). De keuzedelen zijn onderdeel van de verplichte 1600 studiebelastingsuren (SBU) per leerjaar. De school bepaalt hoe de keuzedelen worden aangeboden en geëxamineerd.

1.4 Toelatingsbeleid en toelatingsrecht

SVO vakopleider food heeft een toelatingsbeleid om te kunnen beoordelen of je kunt worden toegelaten én geplaatst in een opleiding. Bij de toelating kijken we naar je vooropleiding. De wettelijke eisen hiervoor staan in de Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB, artikel 8.2.1). Bij de plaatsing houden we rekening met andere factoren, zoals je motivatie en je ondersteuningsbehoefte. Daarnaast houden we rekening met factoren vanuit het team (wat kan het team bieden aan ondersteuning) en met factoren vanuit de opleiding zelf, zoals aanvullende plaatsingscriteria en maximaal aantal plekken.

Toelatingsrecht

Voor instroom in een mbo-opleiding gelden wettelijke vooropleidingseisen. Deze staan hieronder.

Opleiding	Vereiste vooropleiding op dit niveau
Niveau 1 (entreeopleiding)	Geen vooropleidingseisen, drempelloze instroom
Niveau 2 (basisberoepsopleiding)	Eén van de volgende voorwaarden: - Je hebt een diploma lbo, vbo, vmbo basis- of kaderberoepsgerichte leerweg, vmbo theoretische leerweg, mavo, mavo-vbo of vmbo gemengde leerweg. - Je hebt een diploma entreeopleiding of basisberoepsopleiding (niveau 2). - Je hebt een bewijs dat je de eerste 3 leerjaren van de havo of het vwo goed hebt doorlopen. Dit bewijs heeft de overheid erkend.
Niveau 3 (vakopleiding)	Eén van de volgende voorwaarden: - Je hebt een diploma lbo, vbo of vmbo kaderberoepsgerichte leerweg, vmbo theoretische leerweg, mavo, mavo-vbo of vmbo gemengde leerweg. - Je hebt een diploma basisberoepsopleiding (niveau 2) of een diploma van een andere vakopleider (niveau 3). - Je hebt een bewijs dat je de eerste 3 leerjaren van de havo of het vwo goed hebt doorlopen. Of je hebt een ander diploma of bewijsstuk dat de overheid heeft erkend.
Niveau 4 (middenkaderopleiding)	Dit is een volledige opleiding van 3 of 4 jaar. De toelatingseisen zijn gelijk aan die van niveau 3.
Niveau 4 (specialistenopleiding)	Deze opleiding volg je als je het mbo-3-diploma hebt behaald en wil doorleren in hetzelfde beroep. Deze opleiding duurt dan nog 1 jaar.

Aanmelden en toelating

Je wordt in principe toegelaten tot de mbo-opleiding van je keuze als je voldoet aan onderstaande voorwaarden. Dit noemen we het toelatingsrecht.

- Je hebt je uiterlijk op 1 april aangemeld bij de opleiding.
- Je voldoet aan de vooropleidingseisen.
- Je neemt deel aan de (verplichte) intakeactiviteiten.

Uitzonderingen op toelatingsrecht BBL-opleidingen

Voor een aantal opleidingen zijn uitzonderingen gemaakt op het toelatingsrecht. Bij deze opleidingen start je altijd op mbo-niveau 2. Heb je vervolgens deze opleiding op mbo-niveau 2 gehaald? Dan kun je doorstromen naar de verkorte opleidingen op mbo-niveau 3 en mbo-niveau 4. Wil je direct starten op niveau 3 of 4, of in een verkort traject? Dan beoordeelt de toelatingscommissie je aanmelding.

De toelatingscommissie kijkt onder andere naar:

- a) een verklaring van je werkgever
- b) je verwante vooropleiding en werkervaring
- c) resultaten van intake-, taal- en rekentoetsen
- d) je ondersteuningsbehoefte

a. Verklaring werkgever

Wil je direct starten op een (verkorte) opleiding op niveau 3 of 4? Dan heb je een verklaring nodig van jouw werkgever. Jouw werkgever verklaart voor het deel van de beroepspraktijkvorming (BPV) van de opleiding dat je op het juiste niveau functioneert om aan een opleiding op niveau 3 of 4 te beginnen.

b. Verwante vooropleidingen bij directe instroom

Heb je niet de juiste vooropleiding en wil je toch aan een (verkorte) opleiding op niveau 3 of 4 beginnen? Dan kan er sprake zijn van directe instroom. Je laat dan zien dat je genoeg voorkennis hebt om met de opleiding van jouw keuze te starten, bijvoorbeeld met diploma's of certificaten. Als deze voldoende aansluiten, kun je vrijstelling krijgen voor het voorliggende opleidingsniveau. Deze vrijstelling wordt formeel afgegeven door de examencommissie.

c. Intake-, taal- en rekentoetsen

SVO vakopleider food kan toetsen gebruiken om je startniveau te bepalen. We maken gebruik van verschillende toetsen:

- Talentscan (cognitieve vaardigheden en persoonlijkheid)
- Taaltest Nederlands
- Rekentest

d. Ondersteuningsbehoefte

Heb je extra ondersteuning nodig? Dan kijken we of SVO vakopleider food deze kan bieden.

Afwegingen hierbij zijn haalbaarheid (kans op succesvol afronden van de opleiding), plaatsbaarheid, faciliteiten, beschikbare expertise, samenstelling groepen, veiligheid en mogelijkheid tot organiseren voor school en BPV-bedrijf. Deze afweging geldt voor zowel BBL- als BOL-opleidingen.

1.5 Beroepspraktijkvorming en stage

BBL-opleidingen

Een belangrijk deel van elke BBL-opleiding is de beroepspraktijkvorming (BPV): het praktijkdeel van de opleiding. Je leert hier praktische vaardigheden, maar ook hoe je als medewerker goed in een (leer)bedrijf kunt functioneren. Het gaat niet alleen om vakkennis, maar ook om zelfstandigheid, werkhouding en omgang met collega's. De BPV vindt altijd plaats in een erkend leerbedrijf. Afspraken over de BPV worden vastgelegd in de beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO).

In de BPV word je begeleid door een leermeester of praktijkbegeleider. Deze persoon:

- is je eerste aanspreekpunt op het leerbedrijf
- kent de inhoud van de opleiding
- begeleidt je bij werkzaamheden en opdrachten
- bewaakt je voortgang en beoordeelt werkplekopdrachten en praktijkexamens op het leerbedrijf.

De praktijkbegeleider kan bij vragen contact opnemen met een mbo-adviseur van SVO vakopleider food.

BOL-opleidingen

Volg je een BOL-opleiding? Dan doe je praktijkervaring op via verschillende stages bij erkende leerbedrijven. Afspraken over de duur en inhoud van de stages leggen we vast in een stageovereenkomst. Je zoekt zelf naar een geschikte stageplaats. Wanneer dit niet lukt, ondersteunt SVO je bij het vinden van een passende stageplaats.

1.6 Beroepsgericht onderwijs

Het beroepsgericht onderwijs vormt een belangrijk onderdeel van de opleiding. In dit deel van de opleiding leer je de kennis en vaardigheden die je nodig hebt voor het beroep waarvoor je wordt opgeleid.

Inhoud van het onderwijs

Het beroepsgericht onderwijs is gebaseerd op het kwalificatiedossier. Hierin staan de kerntaken en werkprocessen die horen bij het beroep. De inhoud van het onderwijs sluit aan bij de praktijk van het beroep. De lessen zijn afwisselend en bestaan uit theorie en praktijk. De docent biedt de lesstof op een actieve en motiverende manier aan en maakt gebruik van verschillende werkvormen en opdrachten. Tijdens lesdagen oefen je vaardigheden, bespreek je actuele ontwikkelingen in het vakgebied en leer je van en met elkaar. Daarnaast werk je zelfstandig aan opdrachten, e-books of zelfchecks. Je hebt regelmatig een mentorgesprek om je voortgang te bespreken. Alle lesmaterialen vind je in de elektronische leeromgeving (ELO). Deze leeromgeving wordt ook gebruikt voor het ontvangen, inleveren en beoordelen van opdrachten.

Opbouw van het onderwijs

Een studiejaar bestaat uit vier periodes van tien weken. De laatste week van elke periode is een BPV-week. In deze week werk je aan praktijkopdrachten. Een reguliere lesdag bestaat uit acht lessen van 45 minuten. Per studiejaar worden 288 klokuren ingeroosterd (dit komt overeen met 216 lessen van 45 minuten). Incompany trajecten kunnen afwijken van de bovenstaande structuur. Voor deze trajecten wordt de planning op maat gemaakt, met als uitgangspunt de wettelijke urennorm.

1.7 Gebruik van Artificial Intelligence (AI)

Uitgangspunten

SVO vakopleider food bereidt je voor op een werkveld waarin digitale technologie en Artificial Intelligence (generatieve AI) een steeds grotere rol spelen. Tegelijkertijd blijft vakmanschap het hart van al onze opleidingen. AI wordt binnen SVO gezien als een ondersteunend hulpmiddel dat het leerproces kan versterken, maar nooit jouw eigen denken, handelen en vakmanschap vervangt.

Onder AI verstaan wij digitale systemen die zelfstandig teksten, beelden of analyses kunnen genereren of bewerken, patronen herkennen, informatie voorspellen of persoonlijke ondersteuning kunnen bieden. Binnen onderwijs en examinering wordt AI alleen ingezet als hulpmiddel dat het leren inzichtelijker en effectiever kan maken, zonder het authentieke werk, de eigen verantwoordelijkheid of de professionele ontwikkeling van jou over te nemen. AI wordt in lijn met de onderwijsvisie van SVO en de geldende wet- en regelgeving gebruikt.

Visie op AI

De inzet van AI binnen SVO is gebaseerd op de volgende principes:

- *Ambacht en vakmanschap blijven centraal*
Je leert het vak door praktijkervaring. AI kan dit leerproces ondersteunen, maar vervangt geen praktische vaardigheden, beroepshouding of professionele keuzes.
- *Bewust en transparant gebruik*
Studenten en docenten zijn zich bewust van wanneer en waarom AI wordt ingezet. Het gebruik van AI moet altijd uitlegbaar en inzichtelijk zijn.
- *Verantwoord en veilig*
SVO gaat zorgvuldig om met privacy, gegevensbescherming en auteursrechten. AI-middelen worden alleen ingezet binnen de kaders van AVG en de Europese AI-wetgeving.
- *Toekomstgericht opleiden*
Je ontwikkelt vaardigheden die passen bij een digitaliserend werkveld, waaronder kritisch omgaan met AI-output en het maken van afgewogen keuzes in het gebruik van technologie.

AI in het leerproces

AI kan binnen het onderwijs worden ingezet als ondersteuning van het leerproces. Bij onderwijs en examinering maakt SVO onderscheid tussen vier niveaus van AI-gebruik. Per leeractiviteit, opdracht of (examen)opdracht wordt vooraf aangegeven welk niveau geldt. Zo is voor studenten en docenten in één oogopslag duidelijk wat is toegestaan en welke verantwoordelijkheid van de student wordt verwacht.

De docent geeft per leeractiviteit of opdracht aan welk AI-niveau geldt en welke spelregels daarbij horen (bijv. wat wel/niet mag, hoe je AI-gebruik vermeldt, en welke onderbouwing je moet bewaren).

Onze AI niveaus:

- Geen AI-gebruik toegestaan
- Beperkt AI-gebruik toegestaan
- Uitgebreid AI-gebruik toegestaan
- Volledig AI-gebruik toegestaan

Zie www.svo.nl/pai voor een uitgebreide uitleg over de niveaus.

Je blijft altijd zelf verantwoordelijk voor:

- de inhoud van het ingeleverde werk;
- de juistheid en kwaliteit van de informatie;
- het kunnen toelichten en verantwoorden van gemaakte keuzes.

AI in de examinering

Door elk examen te koppelen aan één van de vier AI-niveaus, is het duidelijk of en hoe je AI tijdens het examen mag gebruiken. Het toegestane AI-niveau wordt altijd vooraf gecommuniceerd. Je blijft in alle gevallen zelf verantwoordelijk voor het ingeleverde werk en moet kunnen toelichten hoe AI is gebruikt. Ongeoorloofd gebruik van AI wordt aangemerkt als fraude en wordt behandeld volgens het examenreglement (artikel 6, lid 2).

Gezien de snelle ontwikkelingen van AI behoudt SVO de mogelijkheid om in de loop van het schooljaar dit reglement aan te passen. Je wordt hier dan altijd over geïnformeerd.

1.8 Generieke vakken en basisvaardigheden

Tijdens je opleiding volg je generieke vakken en werk je aan basisvaardigheden. Generieke vakken zijn onderdelen van de opleiding die je volgt, terwijl basisvaardigheden de vaardigheden zijn die je daarin en daarbuiten ontwikkelt.

Generieke vakken

Tijdens je opleiding volg je generieke vakken. Dit zijn verplichte onderdelen van het mbo en maken deel uit van de kwalificatie-eisen.

Het gaat om:

- Nederlands
- rekenen
- loopbaan en burgerschap
- Engels (alleen bij niveau 4)

In deze vakken krijg je les en werk je aan opdrachten. Waar mogelijk sluiten de lessen aan op de praktijk, bijvoorbeeld via opdrachten die te maken hebben met je stage of leerbedrijf.

Loopbaan en burgerschap

SVO vakopleider food heeft loopbaan en burgerschap geïntegreerd in haar opleidingen. Je eigen ontwikkeling staat hierin centraal. Je krijgt geen cijfer voor je ontwikkeling, maar de inspanning voor de activiteiten is een voorwaarde voor het behalen van je diploma.

Loopbaan

Om te werken aan je persoonlijke ontwikkeling gebruik je de competentie-ontwikkelkaart. Hierin leg je jouw ontwikkeldoelen vast. Als input voor deze doelen gebruik je een competentiescan. In deze scan beantwoord je vragen zoals: Wat kan ik? Wat wil ik? Waar ben ik op mijn plek? Hoe bereik ik mijn doel? Wie kan mij helpen? Op basis van deze scan bespreek je je competenties en vul je jouw competentie-ontwikkelkaart in. De ontwikkeldoelen helpen in je opleiding, beroep en in je verdere (studie)loopbaan.

Burgerschap

Burgerschap bestaat uit vier dimensies: politiek-juridisch, economisch, sociaal-maatschappelijk en vitaal

burgerschap. Je krijgt hier les in. Alle vier de dimensies worden gedurende de opleiding behandeld, je maakt de bijbehorende zelfchecks en krijgt in de les een opdracht per dimensie. Je sluit dit onderdeel af met een opdracht, waarin je je verdiept in één van de vier dimensies van burgerschap.

Kritische denkvaardigheden

Binnen loopbaan en burgerschap is er aandacht voor kritische denkvaardigheden. Deze vaardigheden helpen je om bewust en kritisch te functioneren in de samenleving en in je beroep.

Je leert onder andere:

- Informatie(bronnen) beoordelen en onderscheid maken tussen argumenten, beweringen, feiten en aannames
- het perspectief van een ander innemen.
- nadenken over hoe eigen opvattingen, beslissingen en handelingen tot stand komen.

1.9 Keuzedelen

In onderstaand overzicht staan de keuzedelen die SVO vakopleider food aanbiedt.

Code	Keuzedeel	Voorwaarden
K0003	Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 2	
K0262	Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3	
K0263	Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 4	
K0140	Aziatische keuken	
K1224	Barista basis	Alleen als je op je leerbedrijf beschikt over een espressomachine.
K1226	Begeleider praktijkleren	Alleen voor niveau 3 en 4, alleen als je een (nieuwe) medewerker of stagiair kunt begeleiden en daarbij ondersteuning krijgt van een praktijkbegeleider, collega of leidinggevende.
K0790	Belevingsgericht werken	Alleen voor 25807 retailmanager
K1014	Bereiden van eenvoudige gerechten	Alleen voor entree
K0957	Bierkennis	Minimumleeftijd 18 jaar
K1075	Borrelshop	Alleen voor 25807 retailmanager
K0017	Catering	Alleen voor BOL-opleidingen
K1489	Duurzaam handelen in de beroepspraktijk geschikt voor niveau 1	
K1490	Duurzaam handelen in de beroepspraktijk geschikt voor niveau 2	
K0032	Eetcultuur en -wensen	
K0283	Fooddesign	
K0891	Gastvrije kok	Alleen voor BOL-opleidingen
K1517	Innovatief frituren	
K1483	Ondernemend gedrag	
K1278	Pizza basis	
K0334	Productietechniek niveau 3	

K1494	Sociale hygiëne	
K0097	Solliciteren	Alleen voor entree
K0384	Traiteur basis	Alleen als je op je leerbedrijf traiteurproducten kunt maken en verkopen. (NB dit keuzedeel kan niet gekozen worden bij de opleidingen 'Medewerker traiteur' en 'Traiteur')
K0651	Voeding, industriële processen	Alleen voor BOL-opleidingen
K0187	Wijnkennis 1	Minimumleeftijd 18 jaar
K0188	Wijnkennis 2	Minimumleeftijd 18 jaar
K0133	Worstmaken basis	Alleen als je op je leerbedrijf worst kunt maken.
K0134	Worstmaken verdieping	Alleen als je op je leerbedrijf worst kunt maken.

In overleg met je mentor kies je jouw keuzedelen. Je aanvraag wordt goedgekeurd als er geen ondoelmatige overlap is met het kwalificatiedossier en als het praktisch uitvoerbaar is. Als een keuzedeel niet mogelijk is, kies je in overleg een alternatief.

Keuzedelendagen

In het studiejaar 2026-2027 worden er vier (twee per keuzedeel) regionale keuzedelendagen georganiseerd voor alle BBL-studenten. In één lesweek worden op meerdere locaties keuzedelen aangeboden. Op deze dag krijg je de hele dag les (theorie en/of praktijk) over het keuzedeel. Aan het eind van de dag krijg je een opdracht mee voor in de BPV. Tijdens de follow-updag bespreek je met de docent wat je in de BPV hebt gedaan, volgt er nog een les (theorie en/of praktijk) en vindt examinering plaats.

Beperkt aantal plaatsen

Het kan voorkomen dat je een keuzedeel wilt volgen waarvoor een maximum aantal studenten zich kan inschrijven. Als een keuzedeel vol is, kies je in overleg een ander keuzedeel.

Certificeerbare keuzedelen

Een aantal keuzedelen is certificeerbaar. Deze keuzedelen hebben een op zichzelf staande waarde voor de arbeidsmarkt. Na voldoende afronding ontvang je een officieel erkend mbo-certificaat. Let op: als je je diploma haalt, ontvang je geen losse certificaten voor de keuzedelen die onderdeel uitmaken van je opleiding. Je diploma toont aan dat je deze keuzedelen hebt behaald.

1.10 Onderwijstijd

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

Studiebelastingsuren bestaan uit:

- Begeleide onderwijstijd (BOT): dit zijn de ingeroosterde lesuren
- Beroepspraktijkvorming (BPV)
- Zelfstudie

De onderwijstijd verschilt per leerweg (BBL en de BOL):

Onderwijstijd (in klokuren)	BBL	BOL (niveau 3)	Kopopleiding BOL (niveau 4)
BPV-uren	≥ 610 per studiejaar	≥ 225 per studiejaar	≥ 250 per studiejaar
BOT-uren	≥ 200 per studiejaar	≥ 700 studiejaar 1 ≥ 550 studiejaar 2	≥ 700 per studiejaar
Totaal aantal uren	≥ 850 per studiejaar	≥ 1250 per studiejaar	≥ 1000 per studiejaar

Volg je een traject via de derde leerweg? Dan geldt er geen vaste urennorm. In dat geval stellen we per student een passend traject vast.

1.11 Bewaking voortgang

SVO bewaakt jouw voortgang op de opleiding op verschillende manieren:

- **Elektronische leeromgeving (ELO)**

In de ELO kun je per thema zien hoe ver je bent. Je vindt hier de lesmaterialen en de werkplekopdrachten. Deze opdrachten maak je op school, thuis of in het leerbedrijf. Daarna lever je de opdrachten in de ELO in, waarna de docent of praktijkbegeleider ze beoordeelt. Zo houd je overzicht over wat je hebt afgerond en wat je nog moet doen.

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

Je mag aan de proeve van bekwaamheid deelnemen als in de laatste voortgangsmeting op alle kerntaken een score van minimaal 75% is behaald en de gespreksverslagen van alle voortgangsmetingen akkoord zijn.

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

- **Mbo-adviseur**

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

- **Studentenportaal**

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

- **Uitloop in studieduur**

Voor studenten die langer over de geplande duur van de opleiding doen, worden periodiek dagen gepland voor extra begeleiding. Dit heeft als doel de opleiding met succes te kunnen afronden.

1.12 Meldcode huiselijk geweld en kindermishandeling

SVO vakopleider food vindt een veilige leeromgeving voor alle studenten belangrijk. Daarom hanteren wij de Meldcode Huiselijk Geweld en Kindermishandeling, zoals vastgelegd door de Rijksoverheid. Deze meldcode helpt docenten en andere betrokkenen om signalen van huiselijk geweld en kindermishandeling te herkennen en hier zorgvuldig mee om te gaan.

Als je als student zelf te maken hebt met een onveilige thuissituatie of je maakt je zorgen over iemand anders, kun je dit bespreken met je mentor of een vertrouwenspersoon binnen SVO vakopleider food. Zij kunnen ondersteuning bieden en, indien nodig, handelen volgens de meldcode. In de studiegids vind je de contactgegevens van de vertrouwenspersonen en informatie over hoe je hen kunt bereiken. Zij kunnen je ondersteunen en, indien nodig, handelen volgens de meldcode.

2. Examenregeling

Dit hoofdstuk beschrijft hoe de examinering binnen SVO vakopleider food is georganiseerd en wordt uitgevoerd.

2.1 Visie op examinering

Examinering is voor SVO een belangrijk onderdeel van jouw ontwikkeling tot foodprofessional.

De examinering bij SVO vakopleider food:

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

2.2 Uitvoering examinering

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

Om dit te bereiken plaatst SVO vakopleider food de examens, met uitzondering van de centrale examens voor de generieke onderdelen, zoveel mogelijk in de beroepscontext. Een deel van de praktijkexamens vindt daadwerkelijk plaats op de werkplek. Voor de overige praktijkexamens wordt op een leslocatie de beroepscontext zo reëel mogelijk nagebootst. Ook bij de theorie-examens streven we ernaar de link met de beroepspraktijk altijd zichtbaar te maken.

2.3 Vrijstellingsprocedure

Denk je in aanmerking te komen voor vrijstellingen? Bespreek dit dan met je mentor. De mentor dient de aanvraag in bij de examencommissie. De examencommissie beoordeelt het verzoek en je ontvangt een melding zodra je aanvraag is behandeld. Examens waarvoor vrijstelling is verleend, zijn zichtbaar in het studentenportaal. De volledige vrijstellingsregeling vind je ook in het studentenportaal.

2.4 Soorten examens

SVO vakopleider food kent verschillende soorten examens. Dit zijn:

- **Beroepsgerichte examens**

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

Mogelijke examenvormen zijn:

- Theorie-examen: bestaat uit kennis- en inzichtvragen of casussen en wordt digitaal op school afgenomen.
- Praktijkexamen: een vaardigheidsexamen. Dit examen wordt afhankelijk van de opleiding op school of op het leerbedrijf uitgevoerd.
- Herkenningstafel: een theorie-examen dat bestaat uit het herkennen van versproducten die op de herkenningstafel liggen. Dit examen wordt afhankelijk van de opleiding op school of op het leerbedrijf uitgevoerd. In sommige opleidingen wordt dit examen digitaal afgenomen.
- Opdracht: een uit te voeren opdracht thuis, op school of in het leerbedrijf.
- Project/operationeel plan: een uitgebreide opdracht waarin meerdere werkprocessen uit verschillende kerntaken aan bod komen.
- CGI (criterium gericht interview): een vraaggesprek tussen jou en de beoordelaar waarin je laat zien dat je kennis en inzicht hebt.
- Proeve van bekwaamheid: een (uitgebreid) vaardigheidsexamen aan het eind van de opleiding, waarin meerdere werkprocessen (uit verschillende kerntaken) naar voren komen.

Loopbaan en burgerschap

Het onderdeel Loopbaan en burgerschap wordt afgesloten met twee examenonderdelen:

- Competentie ontwikkelkaart: hulpmiddel om de ontwikkeling van verschillende competenties te registreren en te bespreken. Je vult de competentie ontwikkelkaart twee keer in: een keer aan het begin en een keer aan het eind van de opleiding. Ook de aspecten van kritische denkvaardigheden komen hierin terug.
- Opdracht burgerschap: je maakt kennis met en vormt een mening over verschillende onderwerpen die passen binnen burgerschap.

Generieke vakken

De generieke vakken zijn Nederlands, rekenen en Engels. Nederlands en Engels bestaan uit vijf domeinen: lezen, luisteren, schrijven, spreken, gesprekken voeren. Voor de domeinen lezen en luisteren wordt een centraal examen afgenomen. De rest van de domeinen worden via instellingsexamens geëxamineerd. Rekenen heeft ook vijf domeinen: grootheden & eenheden, oriëntatie in de 2D- en 3D-wereld, verhoudingen, procenten en omgaan met kwantitatieve informatie. Deze worden via een instellingsexamen geëxamineerd. Er zijn per opleidingsniveau aparte rekenexamens beschikbaar. Voor de entreeopleidingen wordt gemeten hoe je vooruitgaat op de verschillende domeinen en hoe je scoort ten opzichte van het rekenen op niveau 2.

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

Het is mogelijk om op een hoger niveau het examen Nederlands, rekenen of Engels af te leggen. Je vraagt dit zelf aan via de ELO. Zie artikel 10 lid 2 van het examenreglement voor meer informatie hierover.

Keuzedelen

De keuzedelen sluit je af met een project, praktijkexamen en/of theoretisch (deel)examen. In het examenplan (Bijlage 3) staat welke vorm per keuzedeel wordt gebruikt.

2.5 Organisatie examinering

Theorie-examens, praktijkexamens en proeve van bekwaamheid

- Een theorie-examen wordt op de opleidingslocatie afgenomen.
- De theorie-examens zijn gepland op bepaalde momenten in het jaarrooster.
- Theorie-examens worden beoordeeld door een beoordelaar.
- De proeve van bekwaamheid wordt of op de opleidingslocatie afgenomen en beoordeeld door twee externe examinatoren óf op het bedrijf afgenomen en beoordeeld door een beoordelaar en steekproefsgewijs door een externe assessor.
- Je krijgt in totaal drie kansen om een examen te behalen.
- In het studentenportaal zijn de uitslagen van examens terug te vinden.
- Zie voor alle procedures omtrent examens het examenreglement (Bijlage 2).

Loopbaan en burgerschap

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

Generieke vakken (Nederlands, rekenen en Engels)

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

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

2.6 Examenvoorzieningen

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

2.7 Commissie van Beroep

Ben je het niet eens met besluiten rond examens of beoordelingen? Neem dan eerst contact op met je mentor. Deze kan jou helpen met het indienen van een beroep bij de Commissie van Beroep voor de examens, mocht dit nodig zijn. Het staat je ook vrij om je direct tot de Commissie van Beroep voor de examens te wenden. De beroepsprocedure van SVO vakopleider food staat beschreven in de *Regeling beroep tegen examenbeslissingen* op [Studenten - SVO vakopleider food](#).

2.8 Cum laude-regeling

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

Bijlage 1 Examencommissie en Commissie van Beroep

Examencommissie SVO vakopleider food

De examencommissie bestaat uit interne leden van SVO vakopleider food en een vertegenwoordiger uit het bedrijfsleven. Samen dragen zij zorg voor de kwaliteit, onafhankelijkheid en rechtvaardigheid van de examinering. De samenstelling van de examencommissie 2026-2027 is als volgt:

Examencommissie SVO - Interne leden	
S. Kralt-van Rijn	Voorzitter
S. Colin	Secretaris en lid
M. Prins	Lid (vertegenwoordiging generieke vakken)
W. de Jong	Lid (vertegenwoordiging docent/examenleider)
C. Scheffers	Lid (vertegenwoordiging docent/examenleider)
E. Verlinde	Lid (vertegenwoordiging onderwijsstaf)
P. Koelewijn	Extern lid (vertegenwoordiging bedrijfsleven)

Commissie van Beroep voor de examens

De Commissie van Beroep behandelt bezwaren van studenten tegen beslissingen van de examencommissie. De informatie over de Commissie van Beroep voor de examens is opgenomen in de Regeling beroep tegen examenbeslissingen. Deze regeling is te vinden op www.svo.nl/studenten.

Bijlage 2 Examenreglement

Artikel 1 Begrippenlijst

Assessor	Gecertificeerd examiner die zelfstandig optreedt als mede-examinator op het leerbedrijf.
Beroepspraktijkvorming (BPV)	Onderwijs dat plaatsvindt in de praktijk van het beroep (in een erkend bedrijf of erkende organisatie), bedoeld in artikel 7.2.8 lid 1 van de Wet educatie en beroepsonderwijs (WEB). Dit verplichte deel van de beroepsopleiding vindt plaats in een erkend leerbedrijf. Een met goed gevolg afgelegde BPV is een wettelijke vereiste voor diplomering.
Beroepspraktijkvormingsovereenkomst (BPVO)	De overeenkomst die de onderwijsinstelling, de student en het bedrijf dat de beroepspraktijkvorming verzorgt met elkaar afsluiten. Als het gaat om een praktijkovereenkomst voor de beroepsbegeleidende leerweg, ondertekenen het bevoegd gezag van SVO, de student, de praktijkbegeleider en de betalingsplichtige het document. De praktijkovereenkomst vormt de grondslag voor de beroepspraktijkvorming. De overeenkomst regelt de rechten en verplichtingen van partijen en omvat bepalingen over eindtermen, begeleiding en beoordeling.
Bevoegd gezag	Het bevoegd gezag wordt gevormd door het college van bestuur van SVO vakopleider food.
Commissie van Beroep voor de examens (zie de WEB artikel 7.5.3)	De commissie die het beroep tegen een examenbesluit behandelt dat door een student is ingesteld. De Commissie van Beroep voor de examens is een onafhankelijke commissie die werkt met een eigen regeling. Het bevoegd gezag van SVO heeft de commissie ingesteld.
CE	Centraal examen. Digitaal examen voor Nederlands en Engels.
Competentie	Competenties zijn omschreven kwaliteiten op het gebied van kennis, inzicht, vaardigheden en houding waarover degene die de opleiding voltooit, dient te beschikken.
Diploma	Een diploma is een wettelijk erkend, persoonsgebonden bewijsstuk voor het behalen van een volledige kwalificatie van een opleiding (zie de WEB, artikel 7.4.6).
Proeve van bekwaamheid	Een proeve van bekwaamheid is een gecombineerde afsluiting van een aantal competenties. Het examen wordt afgenomen in een situatie die relevant is voor de beroepspraktijk. Het is een examenvorm waarmee wordt vastgesteld in hoeverre een examenkandidaat (een deel van) de kennis, vaardigheden en het gedrag die het kwalificatiedossier stelt, kan toepassen in de praktijk. Het examen vindt plaats in een authentieke of

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

Artikel 2 lid 1 Toegang en toelating

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

- Voor toegang tot bepaalde examens of examenonderdelen kan vereist worden dat andere examens of examenonderdelen met goed gevolg zijn afgelegd.

Artikel 2 lid 2 Extraneus

Degene die uitsluitend tot de examenvoorzieningen wenst te worden toegelaten, kan zich als examendeelnemer laten inschrijven. De volledige regeling is te vinden op [Studenten - SVO vakopleider food](#).

Artikel 3 Aanwezigheid/verzuim

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

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

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

Voor studenten die naar het oordeel van de examenleider geen geldige reden hebben, telt de verzuimde examengelegenheid mee als een gemaakt examen en wordt het aantal examengelegenheden dat men zou hebben ingevolge artikel 10 lid 1 van deze regeling hierdoor beperkt. De examenleider legt in dat geval een 'poging vergeven' vast in de resultatenlijst van de student. Hierbij wordt ook de reden vermeld voor dit oordeel.

Artikel 4 lid 1 Vrijstelling

De examencommissie kan vrijstelling verlenen voor delen van het examenplan op verzoek van de student. Een vrijstellingsaanvraag wordt via de mentor ingediend bij de examencommissie en dient onderbouwd te worden door middel van bewijsstukken. Bewijsstukken kunnen bestaan uit eerder behaalde diploma's, certificaten of studieresultaten. De volledige vrijstellingsregeling is te vinden op het studentenportaal.

Artikel 4 lid 2 Verzoeken voor vrijstelling

Verzoeken om vrijstelling dienen schriftelijk in Eduarte te worden ingediend, vergezeld van gewaarmerkte kopieën van een mbo-verklaring, certificaten en/of diploma's.

Artikel 5 Examenprogrammering

De examens zijn geprogrammeerd in het jaarrooster. Wanneer examens op het bedrijf worden afgenomen, dient de afname vooraf aangemeld te worden. Alle gegevens met betrekking tot de inhoud en de organisatie van het examen worden in de examenprogrammering bekend gemaakt.

Artikel 6 lid 1 Organisatie examens

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

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

Artikel 6 lid 2 Fraudebepalingen

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

- Op onrechtmatige wijze verkrijgen van antwoorden, dan wel een gunstige beoordeling;
- Gebruik van niet-toegestane hulpmiddelen.

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

Artikel 6 lid 3 Onregelmatigheden

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

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

Artikel 6 lid 4 Maatregelen

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

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

Artikel 6 lid 5 Kennisgeving

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

Artikel 7 lid 1 Vaststelling en bekendmaking uitslag examinering

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

Na vaststelling worden de resultaten digitaal beschikbaar gesteld voor student en betrokken medewerkers.

De resultaten van het centraal examen (CE) worden door het College voor Toetsen en Examens bekendgemaakt en zijn digitaal beschikbaar voor student en betrokken medewerkers. Dit geldt ook voor de resultaten van het instellingsexamen rekenen en het instellingsexamen Engels. Deze worden bekendgemaakt door respectievelijk de Coöperatie Examens Mbo en Pearson SEE. De termijn voor het bekendmaken van deze resultaten valt niet onder de bevoegdheid van SVO vakopleider food.

Artikel 7 lid 2 Bewaarperiode en inzage

Het schriftelijke en, voor zover mogelijk, praktische werk van een examen wordt twee jaar na diplomering bewaard door het examenbureau. De examenresultaten, verzameld in het studentvolgsysteem, blijven bewaard.

Studenten kunnen het gemaakte examen op afspraak individueel bespreken met hun mentor, in een ruimte waarbij het gemaakte examen niet inzichtelijk is voor andere studenten. Hierbij is het verboden om foto's, kopieën of andere opnamen van het gemaakte werk te maken. Ook het maken van aantekeningen tijdens de inzage is niet toegestaan.

Artikel 8 lid 1 Diploma's en certificaten

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

Artikel 8 lid 2 Mbo-verklaring

Een student die ten minste een waardering voor een onderdeel of een deel van een onderdeel van de opleiding heeft behaald waarvoor geen diploma of certificaat is behaald, ontvangt op verzoek een mbo-verklaring. Voor studenten die vallen onder de categorie voortijdig schoolverlaten geldt dat zij deze mbo-verklaring ook zonder verzoek ontvangen. De examencommissie baseert zich hiervoor op artikel 7.4.6A lid 2 van de WEB.

Artikel 9 lid 1 Uitslagregels

Per examen wordt door de examencommissie vastgesteld of de student daarvoor geslaagd is. De eindwaardering hiervoor is weergegeven met een cijfer. In het geval het examenplan het behalen van een gemiddeld cijfer vermeldt, dan geldt hiervoor dat er alleen naar het eerste cijfer achter de komma wordt gekeken voor het bepalen van het gemiddeld cijfer. Voor het behalen van een gemiddeld cijfer van 5,5 dient de student dus minimaal een 5,50 als gemiddeld cijfer te behalen. Het behaalde resultaat is geldig zolang de student in hetzelfde cohort staat ingeschreven. Bij overschrijving naar een nieuw cohort blijft het resultaat geldig, mits er geen wijzigingen zijn in het examenplan voor dit examen.

Artikel 9 lid 2 Geslaagd voor kerntaak

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

Artikel 9 lid 3 Geslaagd voor de opleiding

De student is voor de volledige opleiding geslaagd indien voor alle beroepsgerichte examens, generieke examens, de beroepspraktijkvorming en de keuzedelen is voldaan aan de eisen die gesteld zijn in het betreffende examenplan van de opleiding. De examencommissie stelt vast of een student is geslaagd voor de opleiding.

Artikel 9 lid 4 Cum laude geslaagd

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

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

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

Houd hierbij rekening met het volgende:

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

Artikel 10 lid 1 Meer examengelegenheden

De student heeft het recht om een examen drie keer af te leggen. Bij een tweede herkansing (= poging 3) moet een plan van aanpak worden ingeleverd door de student. Dit plan van aanpak moet eerst goedgekeurd worden voordat een student van deze tweede herkansing (= poging 3) gebruik kan maken. Een student mag binnen de drie examenkansen een examen herkansen, ongeacht de uitslag ervan. De hoogste beoordeling telt als eindcijfer. Nadat een student gezakt is voor een derde poging, is uitschrijving op basis hiervan mogelijk. Het is niet toegestaan om twee keer dezelfde versie van een examen te maken. Wanneer een examenversie voor een tweede keer gemaakt wordt, wordt dit resultaat niet vastgesteld.

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

Artikel 10 lid 2 Examen op een hoger niveau

Voor de vakken Nederlands, rekenen en Engels is het mogelijk om het examen op een hoger niveau af te leggen dan vereist is voor de betreffende opleiding. De student dient hiervoor, na overleg met de docent generiek, zelf een aanvraag in via de ELO. De examencommissie keurt de aanvraag goed of af. Indien voor Nederlands en/of Engels gekozen wordt voor een hoger niveau, dienen alle examens (dus zowel het centraal examen als alle instellingsexamens) op dat hogere niveau te worden afgelegd. De student heeft het recht om altijd terug te kunnen vallen op het oorspronkelijke (minimaal vereiste) niveau.

Artikel 10 lid 3 Bindend studieadvies

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

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

Artikel 11 Beroepspraktijkvorming

De examencommissie stelt vast of aan de binnen de opleiding gestelde competenties is voldaan voor wat betreft de beroepspraktijkvorming, zoals bedoeld in artikel 7.2.8 van de WEB en betreft daarbij het oordeel van de praktijkbegeleider of leermeester. Dit doet zij aan de hand van de vereisten die op de beroepspraktijkvorming van toepassing zijn volgens het examenplan.

Artikel 12 Geheimhouding

Eenieder die betrokken is bij de uitvoering van deze regeling en daarbij beschikking krijgt over vertrouwelijke gegevens, is verplicht tot geheimhouding daarvan.

Artikel 13 Aangepaste examinering

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

Artikel 14 Toezicht

De Inspectie van het Onderwijs houdt namens het ministerie van OCW toezicht op het onderwijs, de examinering en het functioneren van de examencommissie.

Artikel 15 Examencommissie

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

Artikel 16 Commissie van Beroep voor de examens

Een student die het niet eens is met een besluit van de examencommissie kan zich richten tot de Commissie van Beroep voor de examens. De beroepsprocedure van SVO staat beschreven in de Regeling beroep tegen examenbeslissingen op svo.nl/studenten.

Artikel 17 Onvoorziene omstandigheden

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

Artikel 18 Generieke examens Nederlands en Engels

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

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

Bijlage 3 Examenplan keuzedelen

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

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4016	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0262 Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening, geschikt voor niveau 3 (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4017	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

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

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4018	Project Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening	Project	D1-K1: Draagt bij aan kwaliteitszorg en arbeidsomstandigheden D1-K2: Verleent EHBO en BHV	D1-K1-W1: Levert een bijdrage aan de inrichting van het kwaliteitszorgsysteem D1-K1-W2: Voert een risico-inventarisatie en -evaluatie uit en realiseert verbeterpunten D1-K2-W1: Verleent hulp bij calamiteiten	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0140 Aziatische keuken (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4021	Project Aziatische keuken	Project	D1-K1: Bereidt gerechten	D1-K1-W1: Maakt de mise en place D1-K1-W2: Past recepten aan D1-K1-W3: bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4: Werkt gerechten af voor de uitgifte	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1224 Barista basis (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4044A	Project Barista basis	Project	D1-K1: Adviseren over en bereiden van koffie	D1-K1-W1: Beoordeelt koffie D1-K1-W2: Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie D1-K1-W3: Bereidt de koffie	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 3x	Zie *
4044B	Project Barista basis	Theorie	D1-K1: Adviseren over en bereiden van koffie	D1-K1-W1: Beoordeelt koffie D1-K1-W2: Neemt de bestelling op en informeert/adviseert over koffie D1-K1-W3: Bereidt de koffie	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1226 Begeleider praktijkleren (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4058	Project Begeleider praktijkleren	Project	D1-K1: Begeleiden van (nieuwe) medewerkers of stagiairs	D1-K1-W1: Bereidt zich voor op de kennismakingsperiode en stelt de beginsituatie vast D1-K1-W2: Stelt de leeractiviteiten vast en maakt een planning D1-K1-W3: Begeleidt de stagiairs of (nieuwe) medewerkers D1-K1-W4: Beoordeelt de voortgang van de stagiairs of (nieuwe) medewerkers D1-K1-W5: Reflecteert op en evalueert de begeleidingsperiode en sluit deze af	Leerbedrijf (beoordeling praktijkbegeleider)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0790 Belevingsgericht werken (240 SBU)

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

K1014 Bereiden van eenvoudige gerechten (240 SBU)

Let op: als je na de entree- opleiding doorstroomt naar niveau 2 dan krijg je bij veel opleidingen bij SVO voor dit keuzedeel geen vrijstelling!

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4052	Praktijkexamen Bereiden van eenvoudige gerechten	Praktijk-examen	D1-K1: Bereidt eenvoudige gerechten	D1-K1-W1: Voert voorbereidende werkzaamheden uit D1-K1-W2: Bereidt eenvoudige gerechten en werkt ze af voor uitgifte D1-K1-W3: Voert afrondende werkzaamheden uit	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0957 Bierkennis (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4055A	Project Bierkennis	Project	D1-K1: Optimaliseren bierkennis	D1-K1-W1: Beoordeelt bieren D1-K1-W2: Werkt mee aan de samenstelling van het bierassortiment D1-K1-W3: Adviseert de gast	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 3x	Zie *
4055B	Project Bierkennis	Theorie	D1-K1: Optimaliseren bierkennis	D1-K1-W1: Beoordeelt bieren D1-K1-W2: Werkt mee aan de samenstelling van het bierassortiment D1-K1-W3: Adviseert de gast	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1075 Borrelshop (240 SBU)

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

K0017 Catering (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4014	Project Catering	Project	D1-K1: Voert cateringwerkzaamheden uit	D1-K1-W1: Bereidt eenvoudige gerechten en huishoudelijke dranken D1-K1-W2: Serveert maaltijden en dranken	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1489 Duurzaam handelen in de beroepspraktijk geschikt voor niveau 1 (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4065	Portfolio Duurzaam handelen in de beroepspraktijk	Portfolio-assessment	D1-K1: Bekijkt en bespreekt duurzaam werken in de beroepspraktijk	D1-K1-W1: Bekijkt hoe duurzaam het eigen handelen is in de beroepspraktijk D1-K1-W2: Bekijkt hoe duurzaam de werkomgeving is D1-K1-W3: Bespreekt suggesties om duurzamer te werken in de beroepspraktijk	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1490 Duurzaam handelen in de beroepspraktijk geschikt voor niveau 2 (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4060	Portfolio Duurzaam handelen in de beroepspraktijk	Portfolio-assessment	D1-K1: Bekijkt en bespreekt duurzaam werken in de beroepspraktijk	D1-K1-W1: Bekijkt het eigen duurzaam handelen in de beroepspraktijk D1-K1-W2: Verzamelt informatie over duurzaam handelen binnen kernactiviteiten van een organisatie(onderdeel) D1-K1-W3: Maakt en eenvoudig verbeterplan voor het duurzaam handelen in de beroepspraktijk D1-K1-W4: Presenteert ideeën om duurzamer te handelen in de beroepspraktijk	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0032 Eetcultuur en -wensen (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4001	Project Eetcultuur en -wensen	Project	D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe	D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties van gasten/klanten D1-K1-W2: Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van de gasten/klanten D1-K1-W3: Informeert en adviseert de gast/klant over het product, gerecht of samengestelde menu	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0283 Fooddesign (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4002	Project Fooddesign	Project	D1-K1: Een foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct creëren	D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking D1-K1-W2: Het aantrekkelijk stylen en fotograferen van voedingsproducten D1-K1-W3: Het presenteren van het voedingsproduct	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0891 Gastvrije kok (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4063	Praktijkopdracht Gastvrije kok	Project	D1-K1: Treedt gastvrij op	D1-K1-W1: Adviseert gasten D1-K1-W2: Kookt in het zicht van de gasten en assisteert de bediening	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1517 Innovatief frituren (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4064	Project Innovatief frituren	Praktijk-opdracht	D1-K1: Draagt bij aan innovatie en kwaliteit van het frituurproces	D1-K1-W1: Past innovatieve frituurtechnieken toe en controleert de kwaliteit	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1483 Ondernemend gedrag (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4059	Project Ondernemend gedrag	Project	D1-K1: Toont ondernemend gedrag	D1-K1-W1: Onderzoekt het eigen ondernemend gedrag in een bepaalde omgeving D1-K1-W2: Onderzoekt kansen en mogelijkheden voor ondernemend gedrag D1-K1-W3: Past ondernemend gedrag toe met ontwikkelingsgerichte en/of veranderingsgerichte initiatieven	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K1278 Pizza Basis (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4047A	Project Pizza Basis	Project	D1-K1: Bereiden van pizza	D1-K1-W1: Bereidt pizzabereiding voor D1-K1-W2: Stelt pizza samen en bakt de pizza	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 4x	Zie *
4047B	Project Pizza Basis	Theorie	D1-K1: Bereiden van pizza	D1-K1-W1: Bereidt pizzabereiding voor D1-K1-W2: Stelt pizza samen en bakt de pizza	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0334 Productietechniek, geschikt voor niveau 3 (240 SBU)

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

K1494 Sociale hygiëne (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4057	Sociale hygiëne	Theorie	D1-K1: Maakt en bewaakt het sociaal-hygiënisch beleid	D1-K1-W1: Voert het sociaal-hygiënisch beleid uit	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0097 Solliciteren (240 SBU)

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

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4013	Praktijkexamen Solliciteren	Praktijk-opdracht	D1-K1: Solliciteren	D1-K1-W1: Oriënteert zich op de arbeidsmarkt D1-K1-W2: Schrijft een sollicitatiebrief met cv D1-K1-W3: Bereidt een sollicitatiegesprek voor en voert het gesprek	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0384 Traiteur basis (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4054	Traiteur basis	Praktijkexamen	D1-K1: Produceert traiteurproducten	D1-K1-W1: Bereidt standaard salades, soepen en/of sauzen D1-K1-W2: Bereidt standaard bittergarnituren, belegde broodjes, hartige taarten, amuses en/of tapas D1-K1-W3: Bereidt standaard eenpansgerechten en/of maaltijden D1-K1-W4: Verzorgt de verpakking en/of presentatie van bereide traiteurproducten	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0651 Voeding, industriële processen (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4015	Project Voeding, industriële processen	Project	D1-K1: Beheerst het productieproces	Geen werkprocessen aanwezig.	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0187 Wijnkennis 1 (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4020A	Project Wijnkennis 1	Project	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 3x	Zie *
4020B	Project Wijnkennis 1	Theorie	D1-K1: Zet wijnkennis in	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijn-spijscombinaties	School (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0188 Wijnkennis 2 (240SBU)

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

K0133 Worstmaken basis (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4043	Project Worstmaken basis	Project	D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren	D1-K1-W1: Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

K0134 Worstmaken verdieping (240 SBU)

Examen nr .	Naam examen	Vorm	Kerntaak	Werkprocessen	Plaats	Resultaat + weging	Eisen
4056	Project Worstmaken verdieping	Praktijkexamen	D1-K1: Produceert worsten en vleeswaren	D1-K1-W1: Bereidt het productieproces van worsten en vleeswaren voor D1-K1-W2: Bereidt worsten en vleeswaren D1-K1-W3: Houdt machines in optimale staat	Leerbedrijf / school (beoordeling docent)	Cijfer (1 decimaal) 1x	Zie *

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

- Voor elk afzonderlijk keuzedeel is het resultaat minimaal een 4.
- Voor minimaal de helft van de keuzedelen is het eindresultaat minimaal een 6.
- Het gemiddelde van de eindresultaten van alle keuzedelen is minimaal een 6.
- Voor de keuzedelen met een theorie-examen geldt dat compensatie mogelijk is tussen theorie en praktijk.