

EXAMENPLAN 2017

Opleiding:	Kok	Crebocode:	25180	Cohort:	2017 - 2019
Niveau:	2	Leerweg:	BBL & BOL	College:	Horeca, Reizen & Dienstverlening
Opleidingsduur:	3200 SBU			Team:	Horeca Vakopleidingen
		Versienummer:	1	Datum:	1 mei 2017

1.Examenoverzicht

1.1.Beroep specifieke examens

Beroep specifieke examens								
Code	Examen	Examenvorm	Kerntaak: - Werkprocessen	Exameninhoud: - Vakkennis / vaardigheden	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat
EFKOKB1K1	Proeve van bekwaamheid Bereidt gerechten	Proeve van bekwaamheid	B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden B1-K1-W2: Maakt mise en place B1-K1-W3: Past recepten aan B1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten B1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af B1-K1-W6: Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris	In deze Proeve laat je zien dat je de technieken kunt toe passen voor de te bereiden gerechten. Je moet voor vijf personen een menu voorbereiden, bereiden en doorgeven. Je laat zien dat je ordelijk en systematisch diverse werkzaamheden kan uitvoeren. Daarbij let je op hygiëne, HACCP, veiligheid, ARBO en milieuzorg.	Leerjaar 2 Periode 4	Max. 45 uur (40 uur voorbereiding en 4,5 uur uitvoering)	School	Cijfer ≥ 5,5
EFKOKB1K2	Proeve van bekwaamheid Beheert keuken-voorraden	Proeve van bekwaamheid	B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit	Van jou wordt verwacht dat je het beheren van de keukenvoorraad voor ingrediënten en producten kunt toepassen. Daarbij krijg je te maken met voorschriften en richtlijnen m.b.t. de bedrijfsformule, voedselveiligheid, HACCP, FIFO, kwaliteit, arbeidsomstandigheden en milieuzorg.	Leerjaar 2 Periode 3	Max. 40 uur, 40 minuten	Proeve BPV, Eind-gesprek school	Cijfer ≥ 5,5

Engels specifiek*									
Code	vaardigheid	Niv	Examenvorm*	Relatie kerntaak/ werkprocessen	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat + weging *	Eindresultaat
E_GE_25180	Gesprekken voeren	A1	Mondeling	B1-K1	Leerjaar 2, periode 2	15 minuten	School	Cijfer 1 x Schaal 1-10	5.5 en >

*verplicht op te nemen, wanneer in het Kwalificatiedossier eisen zijn opgenomen (deel C). Moet ook opgenomen worden in 2.1 Beslisregels voor het diploma, de specifieke examenonderdelen.

1.2 Keuzedelen

Examenonderdelen keuzedelen								
Code	Examen keuzedeel	Examenvorm	Kerntaak - Werkprocessen	Exameninhoud Vakkennis & vaardigheden	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat
Configuratie 1 Aziatische keuken/ Engels in de beroepscontext A2 480 SBU								
Aziatische keuken								
EF_KO140	Aziatische keuken 240 SBU	Proeve van Bekwaamheid	D1-K1-W1 Maakt mise en place D1-K1-W2 Past recepten aan D1-K1-W3 Bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4 Werkt de gerechten af voor de uitgifte	In deze Proeve laat je zien dat je de technieken kunt toe passen voor de te bereiden gerechten. Je moet voor 2 personen uit een door jou gekozen Aziatisch land de gerechten doorgeven. Je laat zien dat je ordelijk en systematisch diverse werkzaamheden kan uitvoeren. Daarbij let je op hygiëne, HACCP, veiligheid, ARBO en milieuzorg.	leerjaar 1 periode 4	Deel 1 binnen 2 weken afronden Deel 2 3 uur 30 min.	School	Cijfer 1-10
Engels in de beroepscontext A2								
E_LE_KOO34	Lezen Engels in de beroeps-context. 240 SBU	Schriftelijk	D1-K1	Kan korte, eenvoudige brieven, circulaire, faxen en e-mails over vertrouwde onderwerpen, die hij in zijn werk tegenkomt, begrijpen. Kan alledaagse borden en mededelingen, bijvoorbeeld als hij onderweg is voor zijn werk, begrijpen.	2 ^e leerjaar 1 ^e periode	30 min	School	Cijfer 1-10
E_LU_K0034	Luisteren Engels in de beroeps-context. 240 SBU	Digitaal	D1-K1	Kan hoofdzaken in korte, heldere en eenvoudige boodschappen, uitleg en aankondigingen begrijpen.	2 ^e leerjaar 3 ^e periode	30 min	School	Cijfer 1-10
E_GE_K0034	Gesprekken voeren Engels in de beroeps-context. 240 SBU	Mondeling	D1-K1	Kan met medewerking van de gesprekspartner het gesprek op gang houden. Kan informatie over hoeveelheden, nummers, prijzen, etc. die hij nodig heeft voor zijn werk geven en ontvangen. Kan eenvoudige aanwijzingen en (werk)instructies geven en opvolgen.	2 ^e leerjaar 2 ^e periode	15 min	School	Cijfer 1-10

E_SP_K0034	Spreken Engels in de beroeps-context. 240 SBU	Mondeling	D1-K1	Presentatie - kan een eenvoudig, kort, vooraf inge oefend praatje over een bekend onderwerp (product of dienst) houden, of een aankondiging of mededeling doen.	2 ^e leerjaar 1 ^e periode	10 min	School	Cijfer 1-10
E_SC_K0034	Schrijven Engels in de beroeps-context. 240 SBU	Schriftelijk	D1-K1	Kan korte eenvoudige aantekeningen of boodschappen gerelateerd aan zaken van onmiddellijke noodzaak, bijvoorbeeld werk (e-mail, bestelformulier, offerte, aanvraag, klachtenformulier etc.) schrijven. Kan een aantal eenvoudige frases en zinnen over familie, leefomstandigheden, educatieve achtergrond, huidige of meest recente baan schrijven.	2 ^e leerjaar 2 ^e periode	30 min	School	Cijfer 1-10

Examenonderdelen keuzedelen								
Code	Examen keuzedeel	Examenvorm	Kerntaak - Werkprocessen	Exameninhoud Vakkennis & vaardigheden	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat
Configuratie 2 Aziatische keuken/ Eetcultuur en -wensen 480 SBU								
Aziatische keuken								
EF_KO140	Aziatische keuken 240 SBU	Proeve van Bekwaamheid	D1-K1-W1 Maakt mise en place D1-K1-W2 Past recepten aan D1-K1-W3 Bereidt gerechten en componenten D1-K1-W4 Werkt de gerechten af voor de uitgifte	In deze Proeve laat je zien dat je de technieken kunt toe passen voor de te bereiden gerechten. Je moet voor 2 personen uit een door jou gekozen Aziatisch land de gerechten doorgeven. Je laat zien dat je ordelijk en systematisch diverse werkzaamheden kan uitvoeren. Daarbij let je op hygiëne, HACCP, veiligheid, ARBO en milieuzorg.	leerjaar 1 periode 4	Deel 1 binnen 2 weken afronden Deel 2 3 uur 30 min.	School	Cijfer 1-10

Eetcultuur en -wensen								
EF_K0032	Eetcultuur en -wensen 240 SBU	Proeve van Bekwaamheid	D1-K1-W1 Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieetrestricties. D1-K1-W2 Stelt een product, gerecht of menu samen passend bij de eetwensen en/of dieetrestricties van gasten. D-1K1-W3 Informeert en adviseert de gast over product, gerecht of samengesteld menu.	Als medewerker ben je verantwoordelijk voor het geven van deskundig advies over eetwensen en dieetleer. Daarnaast is het essentieel dat je verbanden kunt leggen tussen eetwensen/dieetrestricties en de mogelijkheden binnen een product, gerecht of menu. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures kunnen gevolgen hebben voor de gezondheid van de gast.	leerjaar 2 periode 2	405 min	School	Cijfer 1-10

1.3 Generieke examenonderdelen

Nederlands										
Code	Examenvorm	Vaardigheid	Taaltaken	Niveau	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eind-resultaat (geheel cijfer)
CE	digitaal	Centraal examen: Lezen en Luisteren	zakelijke en informatieve teksten en instructies	2F	tweede helft van de opleiding	90 minuten	school	1x = 50 %		EIND
NEDIE2FGES	mondeling	Gesprekken voeren	actief deelnemen aan een gesprek	2F	Leerjaar 2, periode 2	5 – 12 minuten	school	cijfer 1x	1x = 50 %	
NEDIE2FSPR	mondeling	Spreeken	monoloog/ presentatie	2F	Leerjaar 2, periode 1	5 – 10 minuten	school	cijfer 1x		
NEDIE2FSCH	digitaal of schriftelijk	Schrijven	correspondentie en langere tekst	2F	Leerjaar 2, periode 3	60 minuten	school	cijfer 1x		

Rekenen							
Code	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Eindresultaat
REK_2F	Centraal examen (digitaal)	Getallen Verhoudingen Meten en Meetkunde Verbanden	2F	2 ^{de} helft van de opleiding	90 minuten	School	EIND_REK

2. Beslisregels voor het diploma

2.1 Specifieke examenonderdelen (wettelijke eis: elk examenonderdeel (kerntaak) moet met een voldoende zijn afgesloten)

Kerntaak 1 Bereidt gerechten			
Code	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
EFKOKB1K1	Cijfer	$\geq 5,5$	$\geq 5,5$

Kerntaak 2 Beheert keukenvoorraden			
Code	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
EFKOKB1K2	Cijfer	$\geq 5,5$	$\geq 5,5$

Engels specifiek			
Code	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
E_GE_25180	Cijfer	$\geq 5,5$	$\geq 5,5$

2.2 Keuzedelen

Voor het schooljaar 2017-2018 geldt als eis dat de keuzedelen geëxamineerd moeten worden. Het resultaat is niet van invloed op het wel of niet slagen.

Vooralsnog is vanaf 2018-2019 het resultaat uit de keuzedelen onderdeel van de zak-slaagregeling.

Keuzedeel 1 Aziatische keuken			
Examen (code)	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
EF_KO140	Cijfer	1 X	≥ 5,5

Keuzedeel 2 Engels in de beroepscontext A2			
Examen (code)	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
E_LE_K0034	Cijfer	1 X	≥ 5,5
E_LU_K0034	Cijfer	1 X	
E_GE_K0034	Cijfer	1 X	
E_SP_K0034	Cijfer	1 X	
E_SC_K0034	Cijfer	1 X	

Keuzedeel 3 Eetcultuur en -wensen			
Examen (code)	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
EF_K0032	Cijfer	1 X	≥ 5,5

2.3 Generieke examenonderdelen

Voor Nederlands, rekenen en Engels geldt een zak/slaagregeling. Deze regeling is gebaseerd op landelijke wettelijke regels.

Voor deze opleiding geldt:

Niveau 2

<i>Schema uitslagregel generieke examens Niveau 2</i>		
Start opleiding	Examenjaar / jaar diplomering	Uitslagregel
2017 en verder	Vanaf 2017 - 2018	Afgerond eindcijfer Nederlands 2F moet minimaal een 5 zijn. Het Centraal examen rekenen 2F telt niet mee voor diplomering: wel verplichte deelname aan Centraal examen

LET WEL: de uitslagregels van de generieke examenonderdelen kunnen gedurende de opleiding wijzigen bij besluit van wettelijke regelgeving

2.4 Examenonderdeel overstijgende regels

1. Voor Loopbaan en Burgerschap geldt een inspanningsverplichting, en moet zijn afgesloten met 'Voldaan'. De examencommissie dient na te gaan of aan de inspanningsverplichting is voldaan.

Als bijlage bij dit examenplan is een verantwoordingsdocument voor Loopbaan en Burgerschap toegevoegd, hierin staat beschreven wat je moet doen om aan de inspanningsverplichting te voldoen. In N@tschool vindt je de onderwijsplanners van Burgerschap waarin beschreven staat wat je wanneer gaat doen voor de verschillende dimensies tijdens je opleiding.

De kwalificatie-eisen voor loopbaan, burgerschap zijn te vinden op de site <http://wetten.overheid.nl/BWBR0027963/2016-02-17#Bijlage1>

2. De BeroepsPraktijkVorming (BPV) moet met een voldoende zijn afgesloten.

Let wel: niet te verwarren met 'examineren in de BPV'; examens die worden afgenomen in de BPV.

BPV					
BPV-onderdeel	Beschrijving van het BPV-onderdeel	Periode	Duur	Manier van beoordelen	Resultaat
BPV KOK	Praktijkopdrachten met een voldoende afgerond Procesbeoordeling met een voldoende afgerond	Gedurende de gehele opleiding	Conform Praktijkovereenkomsten	Leermeester en vakdocent	Voldoende