

EXAMENPLAN 2017

Opleiding: <Zelfstandig Werkend Bakker> Niveau: 3 Opleidingsduur: <4800>	Crebocode: <25174> Leerweg: <bol/bbl>	Cohort: <2017 - 2020> College: <Horeca, Reizen & Dienstverlening > Team: <Bakkerij en Patisserie>
	Versie: 3	Datum: 1-11-2018

1.Examenoverzicht

1.1.Beroep specifieke examens

Basisdeel

Beroep specifieke examens								
Code	Examen	Examen-vorm	Kerntaak: - Werkprocessen	Exameninhoud: - Vakkennis / vaardigheden	Periode afname	Duur examen	Plaats af- name	Resul- taat
ACZB17PB1K1	Proeve Brood, Banket of Brood- en Banket	Proeve van bekwaamheid,	B1-K1 Bereidt bakkerijproducten: B1-K1-W1 Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor B1-K1-W2 Bereidt bakkerijproducten B1-K1-W3 Verwerkt, modelleert en bakt bakkerijproducten B1-K1-W4 Decoreert bakkerijproducten en werkt deze af B1-K1-W5 Bewaakt en borgt de kwaliteit van bakkerijproducten B1-K1-W6 Verpakt en presenteert bakke- rijproducten of onafgebakken bakkerijpro- ducten en slaat deze op B1-K1-W7 Maakt werkruimtes, gereed- schappen en machines in de bakkerij schoon	Deel 1: In deel 1 van de Proeve wordt het praktijkdeel uitgewerkt. - samenstellen van de opdrachten - recepturen uitwerken - maken van planning Deel 2: Op basis van de uitwerking in deel 1 wordt de Proeve uitgevoerd.	Leerjaar 3 periode 4	Deel 1: 2 uur Deel2: Banket: 5 uur Brood: 5 uur Br/Ba: 5 uur	School School	O / V / G

Profieldeel

ACZB17CP2K1	Grondstof- fenbeheer	Werkstukbe- oordeling + CGI	P2-K1 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op P2-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten P2-K1-W2 Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties P2-K1-W3 Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes	Gedurende een langere periode worden voorraden bijgehouden, bestelt en opgeslagen.	Leerjaar 2 Periode 4	Werkstuk: 15 werkda- gen CGI: 30 minu- ten	Werkstuk: BPV/School CGI: School	O / V / G
ACZB17CP2K2	Productont- wikkeling en procesbe- heer	Werkstukbe- oordeling + CGI	P2-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekke- lijkheid van het assortiment P2-K2-W2 Stuur op de kwaliteit van opera- tionele processen en routing op de werk- vloer P2-K2-W3 Bedenkt ideeën voor het uitbrei- den van het assortiment en ontwikkelt re- ceptuur	Bakkerijinrichting en productin- novatie staan centraal bij dit exa- menonderdeel. Het gaat hierbij om zowel prakti- sche als theoretische onderdelen (onderbouwingen)	Leerjaar 3 Periode 2	Werkstuk: 20 werkda- gen CGI: 30 minu- ten	Werkstuk: BPV/School CGI: School	O / V / G
ACZB17OP2K2	Adviseert de klant	praktijkobser- vatie	P2-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekke- lijkheid van het assortiment P2-K2-W1 Adviseert klanten over bakkerij- producten	In het leerbedrijf wordt een reële praktijksituatie beoordeelt, waar- bij klantcontact centraal staat.	Leerjaar 3 Periode 4	30 minu- ten	School	O / V / G

1.2 Keuzedelen

Examenonderdelen keuzedelen*								
Code	Examen	Examen-vorm	Kerntaak - Werkprocessen	Exameninhoud Vakkennis & vaardigheden	Periode afname	Duur exa- men	Plaats afname	Resultaat
Configuratie 1 (verdiepingsprofiel)								
Keuzedeel 1 <Voedingsleer – K0182 – 240 SBU>								
K0182	Voedingsleer Examenwerk	Werkstuk met praktijk- opdracht	D1-K1: Past kennis over grondstoffen, ingrediënten en voedingsgewoonten toe D1-K1-W1: Heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten D1-K1-W2: Stelt een bakkerijproduct samen passen bij de levensovertuiging of geloofsovertuiging van de klant D1-K1-W3: Hanteert juiste etiketten voor bakkerijproducten	Onderwerpen: etikettering, diëten, allergieën, religie en ingredientendeclaraties.	leerjaar 1 periode 4	2 uur ? 3 uur 30 minuten	School	O / V / G
Keuzedeel 2 <Bereidt gerechten – K0010 – 240 SBU>								
K0010	Bereidt gerechten Examenwerk	Praktijkop- dracht met werkstuk	D1-K1: Bereidt gerechten D1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden D1-K1-W2: Maakt de mise en place D1-K1-W3: Past de recepten aan D1-K1-W4: Bereidt gerechten en componenten D1-K1-W5: Werkt gerechten voor de uitgifte af D1-K1-W6: Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon D1-K1-W7: Verricht onderhoud aan de keukeninventaris	Bereidt een gerecht passend bij het assortiment van een bakkerij annex lunchroom	leerjaar 3 periode 4	W1 / W2: max. 3 weken W2/W3/W4/ W5/W6: 3 uur	School / BPV	O / V / G
Keuzedeel 3 <Streekproducten – 240 SBU>								
K0174	Streekproducten Examenwerk	Praktijkop- dracht met werkstuk	D1-K1: Bereidt streekproducten in de bakkerij D1-K1-W1: Bereidt streekproducten in de bakkerij D1-K1-W2: Verwerkt, modelleert en bakt streekproducten in de bakkerij D1-K1-W3: Decoreert streekproducten in de bakkerij en werkt deze af D1-K1-W4: Bewaakt en borgt de kwaliteit van streekproducten in de bakkerij D1-K1-W5: Verpakt en presenteert (onafgebakken) streekproducten in de bakkerij en slaat deze op	Maakt een product passend in de streek en assortiment van het leerbedrijf	leerjaar 2 periode 2	Voorberei- ding/verslag Max. 2 weken Uitvoering 5 uur	School / BPV	O / V / G

Examenonderdelen keuzedelen*								
Code	Examen	Examen- vorm	Kerntaak - Werkprocessen	Exameninhoud Vakkennis & vaardigheden	Periode afname	Duur exa- men	Plaats afname	Resultaat
Configuratie 2 (doorstroomprofiel)								
Keuzedeel 1 <Voedingsleer – K0182 – 240 SBU>								
K0182	Voedingsleer Examenwerk	Werkstuk met praktijk- opdracht	D1-K1: Past kennis over grondstoffen, ingrediënten en voedingsgewoonten toe D1-K1-W1: Heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten D1-K1-W2: Stelt een bakkerijproduct samen passen bij de levensovertuiging of geloofsovertuiging van de klant D1-K1-W3: Hanteert juiste etiketten voor bakkerijproducten	Onderwerpen: etikettering, diëten, allergieën, religie en ingredientendeclaraties.	leerjaar 1 periode 4	3 uur 30 minuten	School	O / V / G
Keuzedeel 2 <Ondernemend gedrag – K0072 – 240 SBU>								
K0072	Ondernemend Gedrag Examenwerk	portfolio	D1-K1: Toont ondernemend gedrag voor innovatie in beroepsuitoefening en werkomgeving D1-K1-W1: Onderzoekt zichzelf, zijn (werk)omgeving en verbetermogelijkheden D1-K1-W2: Signaleert mogelijkheden voor verandering en innovatie D1-K1-W3: Neemt initiatieven in en voor zijn werk	Zie werkprocessen	leerjaar 2 periode 2	Maximaal 24 uur	School/BPV	O / V / G
Keuzedeel 3 <K0802: Engels A2 / B1 – 240 SBU>								
K0802	CE LE/LU B1 IE Spreken A2 IE Gespr. Voeren A2 IE Schrijven A2	Digitaal Mondeling Mondeling digitaal		Meerdere vaardigheden	Periode 2	?	School	cijfer

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	Centraal examen (digitaal)	Lezen en Luisteren	zakelijke en informatieve teksten en instructies	2F	Leerjaar 2 periode 3 (periode 4 volgens CvTE)	90 minuten	school	1x = 50 %		EIND
NEDIE2FGES	mondeling	Gesprekken voeren	actief deelnemen aan een gesprek	2F	Leerjaar 2 Periode 3 en 4	5 – 12 minuten	school	cijfer 1x	1x = 50 %	
NEDIE2FSPR	mondeling	Spreken	monoloog/ presentatie	2F	Leerjaar 2 Periode 3 en 4	5 – 10 minuten	school	cijfer 1x		
NEDIE2FSCH	digitaal of schriftelijk	Schrijven	correspondentie en langere tekst	2F	Leerjaar 2 periode 2	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	Leerjaar 3 periode 2 (periode 3 volgens CvTE)	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 < B1-K1 Bereidt bakkerijproducten>			
Code	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
ACZB17PB1K1	voldoende/goed	1	V / G

Kerntaak 2 < P2-K1 Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op>			
Code	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
ACZB17CP2K1	voldoende/goed	1	V / G

Kerntaak 2 < P2-K2 Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment>			
Code	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
ACZB17CP2K2	voldoende/goed	2	V / G Indien ACZB17CP2K2 G : G Indien ACZB17CP2K2 V : V
ACZB17OP2K2	voldoende/goed	1	

2.2 Keuzedelen

Voor de schooljaren 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 instroom cohort 2018 het resultaat uit de keuzedelen onderdeel van de zak-slaagregeling.

Keuzedeel 1 Voedingsleer			
Examen (code)	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
K0182	Onvoldoende/voldoende/goed	1	O/V/G ; behaald indien V / G

Keuzedeel 2 < Bereidt gerechten K0010 / Ondernemend gedrag K0072>*			
Examen (code)	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
K0010*	<Onvoldoende/voldoende/goed >	1	O/V/G ; behaald indien V / G
K0072*	<Onvoldoende/voldoende/goed >	1	O/V/G ; behaald indien V / G

- In te vullen nadat keuze door student is bepaald

Keuzedeel 3 < Streekproducten K0174 / Engels A2/B1 K0802>*			
Examen (code)	Resultaat	Weging/beslisregel	Eindresultaat
K0174*	<Onvoldoende/voldoende/goed >	1	O/V/G ; behaald indien V / G
K0802*	CE LE/LU : cijfer1-10	50%	Cijfer 1-10; behaald indien ≥ 5,5
	IE SP: cijfer 1-10	50%	
	IE GV: cijfer 1-10		
	IE SC: cijfer 1-10		

- In te vullen nadat keuze door student is bepaald

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 3

Schema uitslagregel generieke examens Niveau 3		
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.

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

De verantwoording van Loopbaan en Burgerschap wordt separaat van het examenplan aangeboden en gepubliceerd.

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_comp	-Buitenschoolse stage/praktijk- Kerntaak 1 staat centraal binnen de afsluitende stage. Daarnaast is Beroepshouding en Beroepsvaardigheden een belangrijk onderdeel van de beoordeling	Leerjaar 3, periode 7 of 8	300 uur	Beoordelingsinstrument SLEBB (examenwerk)	voldoende/ goed