



Cluster DVG
College voor Brood en banket

Specifiek deel onderwijs- en examenregeling(OER)

Opleidingsdomein	Horeca en bakkerij	79120
Kwalificatiedossier	Brood en banket	23082
Kwalificatie(s)	Zelfstandig werkend bakker	25174
Niveau	3	
Leerweg(en)	BOL en BBL	
Cohort	2021-2022	
Wet studiefinanciering	Van toepassing voor BOL	
Nominale studieduur (SBU)	4800 uur	
Ingangsdatum	1-8-2021	
Expiratiedatum	1-10-2025	
Team	Brood en Banket	
Datum opgesteld	01-07-2021	
Datum vastgesteld	19-09-2021	
Versie	1.0	

Versiebeheer		Datum	Aanpassing
V1.0	Initieel document	1-7-2021	

Inhoud

.....	1
Voorwoord	4
1.Opleiding Zelfstandig Werkend Bakker	5
Omschrijving van het beroep	5
Arbeidsmarktperspectief wat kan je na de opleiding gaan doen?	5
1.1 Kwalificatie en kwalificatiedossier	6
1.2 Kerntaken en werkprocessen	6
1.3 Keuzedelen	7
1.4 Generieke onderdelen taal, rekenen, loopbaan en burgerschap	7
1.5 Beroeps specifieke eisen taal	7
1.6 Beroepspraktijkvorming	7
1.7 Studielast	7
2. Voortgang	7
3. Examenprogrammering	8
3.1 Wanneer mag je aan het examen deelnemen?	8
3.3 Het proces van examinering	8
3.4 Examenplan:	9
Bijlage 1: Onderwijsprogramma	14

Voorwoord

Beste student,

Welkom bij het College voor Brood en Banket van Scalda. Om je goed wegwijs te maken hebben we drie documenten voor je samengesteld waar je alles kan vinden over onze school en jouw opleiding, dat zijn:

- De informatiegids met algemene informatie over Scalda, je opleiding, het gebouw, de voorzieningen en de schoolregels;
- Het algemeen deel van de onderwijs- en examenregeling (OER) met informatie over de rechten en plichten t.a.v. examinering;
- Examenplan keuzedelen DVG
- **Het specifieke deel onderwijs- en examenregeling (OER) met specifieke eisen die gelden t.a.v. jouw opleiding. Deze is in dit document van toepassing.**

De betreffende documenten zijn allen te vinden op mijn.scalda.nl of op de elektronische leeromgeving Cum Laude .

In dit deel, het *specifieke OER*, staat de informatie over de opleiding die jij gaat volgen. Het is dan ook verstandig om regelmatig deze handleiding te raad plegen. Zodat je weet hoe je opleiding is opgebouwd en wordt getoetst en geëxamineerd.

Wij wensen je veel succes met je opleiding.

Met vriendelijke groeten,



Dhr. A. Versluys MSc en
Clusterdirecteuren Scalda DVG



Dhr E.P.H. Kerckhaert MSc

Dhr. B. Kuik
Teamleider College voor Brood en Banket

1.Opleiding Zelfstandig Werkend Bakker

Omschrijving van het beroep

De Zelfstandig werkend bakker is gericht op de kwaliteit van producten en processen in de bakkerij. Hiervoor heeft hij een groot kwaliteitsbewustzijn nodig en is alert op zaken die mogelijk fout kunnen gaan. Hij toont creativiteit en improvisatie bij het bedenken van nieuwe producten en recepten.

Een (brood) (banket) Bakker is werkzaam in een bakkerij en maakt verschillende soorten brood en/of banket. Zo bakt een Bakker bijvoorbeeld elke dag op traditionele wijze vers volkoren- of witbrood maar ook gevulde en speciale broden. Een Bakker verzamelt de nodige ingrediënten en maakt hiermee het deeg klaar om vervolgens het brood af te bakken in de oven. De Bakker is zelf verantwoordelijk voor de inkoop van de benodigde ingrediënten.

Daarnaast is de Bakker verantwoordelijk voor het schoonhouden van de werkplek en machines. Men moet zich houden aan de hygiënevoorschriften en het warenbesluit meel en brood. Hierin is bijvoorbeeld vastgelegd wat een brood wel of niet mag bevatten.

Arbeidsmarktperspectief wat kan je na de opleiding gaan doen?

Je kunt binnen Scalda doorstromen naar de opleiding leidinggevende bakkerij of buiten Scalda naar manager ondernemer bakkerij of Pâtissier. Je kunt ook aan het werk gaan als zelfstandig werkend bakker en het is mogelijk om door te groeien naar ondernemer en een eigen bakkerij op te richten.

De arbeidsmarkt voor Bakkers is relatief goed. Een afgestudeerde Zelfstandig werkend bakker heeft over het algemeen geen moeite met het vinden van een baan. Wel is er onder jongeren weinig animo om een eigen bakkersbedrijf te starten, waardoor men niet zeker is van bedrijfsopvolging en het aantal bakkersbedrijven op langere termijn.

Bron: Nationale beroepengids 2016

Een Zelfstandig werkend bakker volgt een drie jarig opleidingsprogramma,

Vooropleiding:	Leerweg	Studielast	Studieduur
VMBO Kader	BOL	4800	3 jaar
VMBO Theoretisch	BOL	4800	3 jaar

Het programma is onderverdeeld in 12 onderwijsperiodes. Gedurende de opleiding ontwikkel je je volgens de onderstaande ontwikkellijn

Niveau 3	
Basis Leerjaar 1	De student is in staat om afzonderlijke activiteiten binnen een werkproces zelfstandig uit te voeren.
Gevorderd Leerjaar 2	De student is in staat om alle werkzaamheden binnen een werkproces zelfstandig en in samenhang uit te voeren.
Competent Leerjaar 3	De student is in staat om de kerntaak zelfstandig uit te voeren en onderliggende werkprocessen op elkaar af te stemmen.

Op het moment dat je zover doorontwikkeld bent dat je competent bent, ben je toe aan het afleggen van het examen competent. De toetsen basis en gevorderd komen terug in de ontwikkelingsgerichte voortgangstoetsing aan het einde van elke fase.

1.1 Kwalificatie en kwalificatiedossier

Een kwalificatie beschrijft wat je moet kennen en kunnen wanneer je gediplomeerd de opleiding verlaat en op de arbeidsmarkt start. De kwalificaties staan beschreven in het kwalificatiedossier. Het kwalificatiedossier kan je vinden op www.kwalificaties.s-bb.nl
Elke kwalificatie bestaat uit een basisdeel, een profieldeel en keuzedelen.

1.2 Kerntaken en werkprocessen

Wat je moet kennen en kunnen staat beschreven in de kerntaken. Bij elke kerntaak hoort een aantal werkprocessen. In de kerntaken en werkprocessen staat beschreven over welke *vakkennis en vaardigheden* je moet beschikken om tot het beschreven *resultaat* te komen en welk *gedrag* daarbij nodig is (waar je goed in moet zijn op dit vak uit te kunnen oefenen). De opleiding Zelfstandig werkend bakker is opgebouwd uit de onderstaande kerntaken en werkprocessen.

Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

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 bakkerijproducten of onafgebakken bakkerijproducten en slaat deze op
		B1-K1-W7	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon

P2 Zelfstandig werkend bakker			
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
P2-K2	Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	P2-K2-W1	Adviseert klanten over bakkerijproducten
		P2-K2-W2	Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer
		P2-K2-W3	Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur

1.3 Keuzedelen

Voor een niveau 3 opleiding dient er 720 uur besteed te worden aan keuzedelen. In de opleidingen van het cluster DVG wordt gewerkt met een advies aan keuzedelen. Dit betekent dat er een pakket voor je is samengesteld. De te kiezen keuzedelen en de wijze waarop voor de keuzedelen ingeschreven kan worden wordt tijdig kenbaar gemaakt. Voor het cohort 2021- 2022 is het advies:

- Engels A1/A2
- Streekproducten /Verdieping bakkerijgrondstoffen.
- Ijsbereiding

1.4 Generieke onderdelen taal, rekenen, loopbaan en burgerschap

Het te bereiken niveau voor Nederlands en rekenen op niveau 3 is 2F. Loopbaan en burgerschap bestaat uit de onderdelen loopbaan, politiek-juridische dimensie, economische dimensie, sociaal-maatschappelijke dimensie en de dimensie vitaal burgerschap.

1.5 Beroeps specifieke eisen taal

De opleiding Zelfstandig werkend bakker heeft geen beroep specifieke eisen voor de moderne vreemde talen.

1.6 Beroepspraktijkvorming

Een vast onderdeel van de opleiding is de beroepspraktijkvorming (BPV). Alle kerntaken en werkprocessen worden in de BPV geoefend. Je werkt zo veel mogelijk mee in het bedrijf. De manier waarop de BPV wordt vormgegeven staat in het BPV handboek. Voor aanvang van de BPV moet de praktijkovereenkomst door alle partijen ingevuld en ondertekend zijn en 1 exemplaar ingeleverd zijn bij de administratie (STAD).

De school kan alleen een POK opstellen wanneer het leerbedrijf erkend is door de SBB.

1.7 Studielast

Zowel in een driejarig BOL (voltijd) traject als in een BBL-traject bedraagt de studielast 4800 uur.

2. Voortgang

Je voortgang wordt gemonitord in Cumlaude en in het selfservice portaal van Eduarte. Hoe je voortgang wordt gemeten en met jou wordt besproken, wordt omschreven in het Algemeen deel van de onderwijs- en examenregeling (OER) van DVG. De voortgang bepaalt het bindend studieadvies (BSA) wat je in het eerste jaar ontvangt.

3. Examenprogrammering

3.1 Wanneer mag je aan het examen deelnemen?

Per examenonderdeel staat aangegeven aan welke voorwaarden je moet voldoen. Er zijn alleen voor het examen basiskerntaak 1 (B1-K1) aanvullende voorwaarden. Om hieraan te mogen deelnemen moet je de praktijktoetsen basis en gevorderd voldoende hebben afgesloten.

3.3 Het proces van examinering

De studenten krijgen aan het begin van de opleiding het Oer uitgelegd. Elke studiejaar start met informatie over de te behalen leerdoelen en de afsluiting van de leerdoelen. In de betreffende vakken die in relatie staan tot de examinering wordt uitleg gegeven over de examens. Tijdens je opleiding neem je deel aan de toetsing op basis en gevorderd niveau. Tijdens deze toets momenten wordt de examensituatie zoveel mogelijk nagebootst, om je goed voor te bereiden.

Voorafgaand aan het examen ontvangen de studenten een uitnodiging via het examen bureau op hun schoolmail.

3.4 Examenplan:

Generieke eisen

Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Duur examen	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)	Eindresultaat (geheel cijfer)
Centraal Examen	Lezen en Luisteren	2F	6	7/8	90 minuten	Examencentrum	Cijfer 1x	Cijfer
Instellingsexamen	Schrijven	2 F	6	7/8		School	Cijfer 1x	
Instellingsexamen	Spreken	2 F	5	7/8		School	Cijfer 1x	
Instellingsexamen	Gesprekken voeren	2F	7	8		School	Cijfer 1x	

Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Duur examen	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)
Centraal examen	Getallen, Verhoudingen Meten en Meetkunde, Verbanden	2F	7	7/8	90 minuten	Examencentrum	Cijfer

Loopbaan en Burgerschap Dimensies	Bewijsstuk	Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Plaats	Resultaat	Eindresultaat
Loopbaan	Portfolio	12	12	School	VD/NV	Voldaan / Niet voldaan.
Politiek-juridische dimensie	Portfolio	4	8	School	VD/NV	
Economische dimensie	Portfolio	4	8	School	VD/NV	
Sociaal-maatschappelijke dimensie	Portfolio	8	9	School	VD/NV	
Vitale dimensie	Portfolio	8	9	School	VD/NV	

Om in aanmerking te komen voor het diploma moet aan de inspanningsverplichting van alle onderdelen van loopbaan en burgerschap zijn voldaan.

Beroepspecifieke eisen

Examenmix beroepsgerichte exameninstrumenten B1-K1: Bereidt bakkerijproducten	Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Beoordeling
B1-K1-W1 Plant en bereidt de productie van bakkerijproducten voor	1	Proeve	School en bpv	11-12	12	Cijfer*
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 bakkerijproducten of onaf gebakken bakkerijproducten en slaat deze op						
B1-K1-W7 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de bakkerij schoon						

* Bij een onvoldoende beoordeling wordt altijd het cijfer 5 toegekend

Examenmix beroepsgerichte exameninstrumenten P2-K1: Bestelt grondstoffen en producten en slaat deze op	Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Beoordeling
P2-K1-W1 Bestelt benodigde grondstoffen en producten	1	Proeve	School en bpv	10	12	Cijfer*
P2-K1-W2 Controleert grondstoffen en producten bij ontvangst op (opslag)specificaties						
P2-K1-W3 Slaat geleverde producten op in geconditioneerde ruimtes						

* Bij een onvoldoende beoordeling wordt altijd het cijfer 5 toegekend

Examenmix beroepsgerichte exameninstrumenten P2-K2- Bevordert de kwaliteit en aantrekkelijkheid van het assortiment	Weging	Soort toetsing	Uitvoering	Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Beoordeling
P2-K2-W2 Adviseert klanten over bakkerijproducten	1	Proeve	School en bpv	11-12	12	Cijfer*
P2-K2-W2 Stuurt op de kwaliteit van operationele processen en routing op de werkvloer						
P2-K2-W3: Bedenkt ideeën voor het uitbreiden van het assortiment en ontwikkelt receptuur						

* Bij een onvoldoende beoordeling wordt altijd het cijfer 5 toegekend

	Beroepspraktijkvorming				Kans 1 Periode:	Kans 2 Periode:	Beoordeling
Bijzonderheden Minimaal aantal uren BPV (BOL) voldaan: 990 uur Ontwikkelingsgerichte BPV is afgesloten met een voldoende	1	Eind- beoordeling	BPV		12	12	O/V

Keuzedelen

Voor het examenplan van de keuzedelen verwijzen we naar het examenplan DVG voor het cohort 2021-2022 .

Bijlage 1: Onderwijsprogramma

Leerjaar 1 BOL

BBO1 cohort 2020			
Leerjaar 1			
Vak	Lessuren per week	Lessuren per jaar	Klokuren per jaar
Nederlands	2	64	53
Rekenen	2	64	53
Engels	2	64	53
BPV-les	1	32	27
SLB-gesprek			
Vaktheorie	3	96	80
Praktijk	10	320	267
Keuzedeel	4	128	107
Scalda-sport	2	64	53
Totaal			720
BPV-uren			330
Totaal Onderwijstijd			1050

Wijzigingen voorbehouden

Leerjaar 2 BOL

BBO2 cohort 2020			
Leerjaar 2			
Vak	Lesuren per week	Lesuren per jaar	Klokuren per jaar
Nederlands	2	64	53
Rekenen	2	64	53
Engels	2	64	53
Burgerschap	1	32	27
BPV-les	1	32	27
SLB-gesprek			
Vaktheorie	3	96	80
Praktijk	10	320	267
	3	96	80
Totaal			740
BPV-uren			330
Totaal Onderwijstijd			1070

Wijzigingen voorbehouden

Leerjaar 2 BBL

BBB2 cohort 2020			
Leerjaar 2			
Vak	Lesuren per week	Lesuren per jaar	Klokuren per jaar
Nederlands	1	32	27
Rekenen	1	32	27
Engels	1	32	27
SLB-gesprek			
Vaktheorie	2	64	53
Praktijk	4	128	107
Totaal			241
BPV-uren			610
Totaal Onderwijstijd			851

Wijzigingen voorbehouden

Leerjaar 3 BOL

BBO3 cohort 2020			
Leerjaar 3			
Vak	Lesuren per week	Lesuren per jaar	Klokuren per jaar
Kerntaak B1-K1	3	96	80
Kerntaak P2-K1/K2	3	96	80
BPV-les	1	32	27
SLB-gesprek			
Ijsbereiding	3	96	80
Praktijk	10	320	267
Workshops	1	32	27
Totaal	21		561
BPV-uren			330
Totaal Onderwijstijd			891

Leerjaar 3 BBL

BBB3 cohort 2020			
Leerjaar 3			
Vak	Lesuren per week	Lesuren per jaar	Klokuren per jaar
Kerntaak B1-K1	1	36	30
Kerntaak P2-K1/K2	1	36	30
SLB-gesprek			
Praktijk	4	144	120
Ijsbereiding	3	108	90
Totaal	21		270
BPV-uren			610
Totaal Onderwijstijd			880