

## Examenplan: de examenonderdelen

Examenplan					
Opleiding	Kok	Dossier:	Keuken 23085	Cohort	2023-2024
KD Crebo:	25180	Niveau	2	Leerweg	BOL/BBL/Praktijkroute
Kerntaken:	Kerntaak 1: Bereidt gerechten  Kerntaak 2: Beheert keukenvoorraden	Keuzedelen	720	Diplomajaar	2024/2025

## Examenplan: de examenonderdelen

### Beroepsgerichte examenonderdelen

Code	Examen vorm	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode afname & Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Einduitslag / Uitslagprotocol
<b>Basisdeel</b>								
<b>Kerntaak 1</b>								
<b>B1-K1 Bereidt gerechten Kerntaak + Werkproces</b>								
B1-K1-W1 B1-K1-W2 B1-K1-W3 B1-K1-W4 B1-K1-W5 B1-K1-W6 B1-K1-W7	Pvb	Plant zijn werkzaamheden Maakt de mise en place Past recepten aan Bereidt gerechten en componenten Werkt gerechten voor de uitgifte af Maakt de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon Verricht onderhoud aan keuken inventaris	EXAMENWERK	Periode 6-7	School- Bedrijf	cijfer	1	5,5 of hoger

Code	Examenvorm	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode afname & Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Einduitslag / Uitslagprotocol
<b>Basisdeel</b>								
<b>Kerntaak 2</b>								
<b>B1-K2 Beheert de keukenvorraden</b>								
B1-K2-W1 B1-K2-W2  B1-K2-W3 B1-K2-W4	PvB	Bestelt benodigde producten Ontvangt en controleert geleverde producten Slaat de geleverde producten op Controleert producten en voert keukenadministratie uit	EXAMENWERK	Periode 5-6	School- Bedrijf	cijfer	1	5,5 of hoger

## Beroepsspecifieke eisen MVT

Engels Beroepsgericht	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Uitvoering	Periode 1 <sup>e</sup> moment	Periode 2 <sup>e</sup> moment	Resultaat
	Instellings-examen	Gesprekken voeren	A1	School	5-7	8	Niveau vermelding

Deelname aan het examen is verplicht, resultaat mag onvoldoende zijn.

## Generieke examenonderdelen

Nederlands 2F												
Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	examenmoment					Duur examen	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)		Eindresultaat (geheel cijfer)
			1	2	3	4	5					
Centraal Examen	Luisteren en lezen	2F	Tijdvak 1 CE examens	Tijdvak 2 CE examens	Tijdvak 3 CE examens	Tijdvak 4 CE examens	Tijdvak 5 CE examens	120 minuten	Examencentrum	Cijfer 1x		Cijfer
Instellingsexamen	Schrijven	2F	OP 1 Week 9	Op 2 week 9	Op 3 Week 9	Op 4 Week 9	NVT	90 minuten	School	Cijfer 1x	Cijfer 1x	
Instellingsexamen	Spreken	2F	OP 9 Week 9	Op 2 week 9	Op 3 Week 9	Op 4 Week 9	NVT	30 minuten	School	Cijfer 1x		
Instellingsexamen	Gesprekken voeren	2F	OP 1 Week 9	Op 2 week 9	Op 3 Week 9	Op 4 Week 9	NVT	30 minuten	School	Cijfer 1x		

- Volgens landelijke planning CE

Rekenen										
Examenvorm	Vaardigheid - Toegestane hulpmiddelen	Niveau	Examenmoment					Duur examen	Plaats afname	Eindresultaat ( geheel cijfer)
			1	2	3	4	5			
Instellingsexamen	Grootheden en eenheden, oriëntatie in de twee- en driedimensionale wereld, verhoudingen herkennen en gebruiken, procenten gebruik en omgaan met kwantitatieve informatie  Rekenmachine toegestaan	MBO-Reken niveau 3	Tijdvak 1 CE examens	Tijdvak 2 CE examens	Tijdvak 3 CE examens	Tijdvak 4 CE examens	Tijdvak 5 CE examens	90 minuten	Examencentrum	Cijfer

- Volgens landelijke planning CE

*Onderdelen loopbaan en burgerschap*

<b>Dimensies</b>	<b>Bewijsstuk</b>	<b>Periode afname</b>	<b>Plaats</b>	<b>Resultaat</b>	<b>Eindresultaat</b>
Loopbaan	Portfolio	N.v.t.	Schoolinstelling	VD/NV	Voldaan / Niet voldaan.
Politiek-juridische dimensie	Portfolio	N.v.t.	Schoolinstelling	VD/NV	
Economische dimensie	Portfolio	N.v.t.	Schoolinstelling	VD/NV	
Sociaal-maatschappelijke dimensie	Portfolio	N.v.t.	Schoolinstelling	VD/NV	
Vitale dimensie	Portfolio	N.v.t.	Schoolinstelling	VD/NV	

### Beroepspraktijkvorming

BPV-onderdeel	Beschrijving van het BPV-onderdeel	Periode	Duur	Manier van beoordelen	Resultaat
BPV	<p>Studenten bekwamen zich in een beroep en bij hun persoonlijke ontwikkeling. We scheppen voorwaarden om een beroep uit te oefenen of door te stromen naar een beroepsopleiding/vervolgopleiding of naar werk.</p> <p>Daarom is het aanleren van kennis, werknemersvaardigheden en houdingsaspecten belangrijk, waarbij de beroepspraktijk het uitgangspunt vormt. Studenten moeten in staat zijn om kennis, werknemersvaardigheden en houdingen in verschillende praktijksituaties adequaat toe te passen</p>	BOL: Fase 2 t/m 8 BBL; Fase 1 t/m 8	BOL: 1 <sup>ste</sup> leerjaar 400 uur (wenselijk eerste jaar) 2 <sup>de</sup> leerjaar 400 + 50 uur stage-opdrachten. BBL; minimaal 610 uur per schooljaar	Quickscan en/of BPV boek	<p>Voldoende / Onvoldoende</p> <p>Om in aanmerking te komen voor het diploma moet de BPV met een <b>voldoende</b> zijn afgesloten, waarbij het oordeel van het leerbedrijf betrokken is.</p> <p>urenregistratie</p>



## Examenonderdelen keuzedelen

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 1 Ondernemend gedrag niv 1/2 240 SBU</b>									
K0211	Portfolio opdrachten	D1-K1	D1-K1: Toont ondernemend gedrag in beroepsuitoefening en werkomgeving. D1-K1-W1: Onderzoekt zichzelf, zijn (werk)omgeving en verbetermogelijkheden. D1-K1-W2: Signaleert mogelijkheden voor verandering in zijn eigen werk. D1-K1-W3: Neemt initiatief in zijn werk.	Codena mefuture	Fase 1,2,3	School	Voldaan/niet voldaan	0 %	Voldoende /Goed
K0211	Eindgesprek	D1-K1	D1-K1: Toont ondernemend gedrag in beroepsuitoefening en werkomgeving. D1-K1-W1: Onderzoekt zichzelf, zijn (werk)omgeving en verbetermogelijkheden. D1-K1-W2: Signaleert mogelijkheden voor verandering in zijn eigen werk. D1-K1-W3: Neemt initiatief in zijn werk.	Codena mefuture	Fase 4  Duur examen max 20 min	school	Onvoldoende/voldoende/Goed	100%	

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 2 Digitale vaardigheden basis 240 SBU</b>									
K0022	Kennisvragen en examenopdrachten	D1-K1	D1-K1: Verzamelt informatie, gegevens en content D1-K2: Produceert informatie/content D1-K3: Beheert informatie/content	Stichting Praktijk leren	Fase 4 60 min	School	cijfer	100%	5,5 of hoger

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 3 Duurzaamheid in het beroep B 240 SBU</b>									
K0029	Portfolio opdrachten	D1-K1 D1-K2	D1-K1-W1 Onderzoekteigen gedrag D1-K1-W2 Benoemt verbetermogelijkheden eigen gedrag D1-K2-W1 Onderzoekt duurzaamheid in het bedrijf D1-K2-W2 Rapporteer over duurzaamheid in het bedrijf	Examen werk	Fase 5,6,7	School / bedrijf	Onvoldoende/voldoende/goed	100%	Voldoende Goed

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 4 eetcultuur en wensen 240 SBU</b>									
K0032	Examenopdrachten	D1-K1	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	Examen werk	Fase 5,6,7	School	Onvoldoende/voldoende/goed	100%	Voldoende Goed

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 5 Wijnkennis 1 240 SBU</b>									
K0187	Kennistoets	D1-K1	D1-K1-W1: Beschrijft wijnen	Examen werk	Fase 5,6,7	School	Onvoldoende/voldo	100%	Voldoende Goed

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
			D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijnspijscombinaties D1-K1-W2: Levert een bijdrage aan de samenstelling van wijnspijscombinaties				ende/goed		

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 6 ARBO, kwaliteitszorg en hulpverlening geschikt voor niveau 2</b>									
K0022	Portfolio opdrachten, Presentatie, CGI	D1-K1 D1-K2	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	Exam.en	Fase 5,6,7	School	Onvoldoende, voldoende, Goed	100%	Voldoende goed

Examenonderdelen keuzedelen									
Code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode en Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Eindresultaat
<b>Keuzedeel 7 Duits A1/A2 in beroepsonderwijs</b>									
K0026	Gesprekken voeren, spreken, schrijven, lezen/luisteren	D1-K1	D1-K1: Past de Duitse taal toe in (eenvoudige) standaardsituaties	Beroepsonderwijs bedrijfsleven	Fase 5,6,7	School	Onvoldoende, voldoende, Goed	100%	Voldoende Goed

### Examenplan *Certificeerbare eenheid C0021 Koken in de horeca*

Code	Examenvorm	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode afname & Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Einduitslag / Uitslagprotocol
<b>Certificeerbare eenheid</b>								
<b>Kerntaak C1-K1</b>								
<i>Bereidt gerechten (deels), C1-K1</i>								
C1-K1-W1 C1-K1-W2 C1-K1-W3 C1-K1-W4	PvB	Maakt mise en place Bereidt gerechten en componenten Werkt gerechten voor de uitgifte af Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	Examenwerk	1-8	School- Bedrijf	cijfer	1	

Code	Examenvorm	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Leverancier	Periode afname & Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Einduitslag / Uitslagprotocol
<b>Certificeerbare eenheid</b>								
<b>Kerntaak C1-K2</b>								
<i>Ontvangt keukenvoorraden en slaat ze op, C1-K2</i>								
C1-K2-W1 C1-K2-W2	PvB	Ontvangt en controleert geleverde producten Slaat geleverde producten op	Examenwerk	1-8	School- Bedrijf	cijfer	1	