EXAMENWERK

Examenplan

Kwalificerend

Servicedocument

DOSSIER	: Keuken
DOSSIERCREBO	: 23085
KWALIFICATIE	: Zelfstandig werkend kok
KWALIFICATIECREBO	: 25182
NIVEAU	: 3
COHORT	: 2018 - 2019
KERNTAAK	: alle
VERSIE	: 1v1

April 2018

Inhoudsopgave

Examenplan **3**
Inleiding 3
Beoordelingsmix beroepsgerichte exameninstrumenten 5
Examenmix beroepsgerichte taalexamens 7

Examenplan

Inleiding

Vanaf schooljaar 2016-2017 bieden alle mbo onderwijsinstellingen onderwijs aan op basis van de herziene kwalificatiestructuur. Examenwerk heeft nieuwe exameninstrumenten ontwikkeld die aansluiten bij de herziene kwalificatiedossiers voor de sectoren horeca, reizen en recreatie, brood en banket en facilitair. Dit servicedocument Examenplan[1] geeft inzicht in het specifieke aanbod aan beoordelings- en exameninstrumenten dat u vanaf schooljaar 2018-2019 kunt verwachten voor deze kwalificatie. Hiermee kunt u invulling geven aan uw eigen examenplan.

In dit servicedocument Examenplan is voor de beroepsgerichte onderdelen te zien hoe de werkprocessen geëxamineerd worden voor het basisdeel en profieldeel (beoordelingsmix). De beoordelingsmix kan bestaan uit: observatie, bewijs en/of mondeling (panelgesprek).

Beroepsgerichte exameninstrumenten

Bij de ontwikkeling van instrumenten hanteert Examenwerk de volgende uitgangspunten:

- Examenwerk kent één type exameninstrument, namelijk de proeve.
- Een exameninstrument bestaat uit afzonderlijke boekjes; examenopdracht, instructie student, instructie beoordelaar en beoordelingsformulieren.
- De instructieteksten zijn kort, krachtig, in actieve schrijfstijl en op niveau 2F geschreven.
- De beoordelingsmix laat zien hoe de verschillende werkprocessen geëxamineerd worden.
- Alle exameninstrumenten kunnen zowel in de BPV, op school als in simulatie ingezet worden.
- Examenwerk gaat uit van een holistische beoordeling; kijken naar het geheel van de prestatie van de student in plaats van kijken naar de som der delen. Examenopdrachten zijn per kerntaak zo ontwikkeld zodat de onderliggende werkprocessen op elkaar afgestemd zijn.
- Om de voortgang en het leerproces te meten kan de ontwikkelingsgerichte praktijkmap ingezet worden.
- Om specifiek gedrag te meten worden Competentiescans beschikbaar gesteld.

Beroepsgerichte taalexamens

- Taal kan zowel apart als geïntegreerd geëxamineerd worden.
- Voor het examineren van taal kunt u de examenmix uit het Examenplan gebruiken. Hierbij vormen de indicatieve niveaus uit het kwalificatiedossier (verantwoordingsdocument) het uitgangspunt. Voor de ontwikkeling van taalexamens is een representatieve keuze gemaakt uit de werkprocessen.
- Taalexamens worden voor vijf deelvaardigheden aangeboden: lezen, luisteren, spreken, schrijven en gesprekken voeren en in vier talen: Engels, Duits, Frans en Spaans.
- De examens voor lezen en luisteren worden afgenomen via het digitale toetssysteem TeleToets en de examens voor spreken, schrijven en gesprekken voeren via de examenbank in pdf-versie.
- Indien u geen gebruik maakt van de taalexamens en taal geïntegreerd wil examineren heeft Examenwerk een apart beoordelingsformulier beschikbaar gesteld.

[1] *Aan dit servicedocument Examenplan kunnen geen rechten worden ontleend en zijn wijzigingen voorbehouden.*

Verantwoordingsdocument

Het verantwoordingsdocument is een overzicht waarin per kerntaak en werkproces staat hoe deze in de opdrachten geborgd zijn. Op deze manier kan de examencommissie zien of alle onderdelen op de juiste manier zijn geëxamineerd.
In het verantwoordingsdocument zijn per kerntaak alle beschikbare exameninstrumenten opgenomen met het bijbehorende versienummer. Ieder instrument wordt aangeduid met bijvoorbeeld 1v1, het betreft hier versie 1. Als op een instrument 2v1 staat aangegeven, betreft het versie 2.

Keuzedelen

Ook voor de keuzedelen die gekoppeld zijn aan een kwalificatiedossier levert Examenwerk exameninstrumenten. Na een eerste inventarisatie onder de deelnemende scholen wordt het servicedocument Examenplan uitgebreid voor welke keuzedelen examens ontwikkeld worden.

Beoordelingsmix beroepsgerichte exameninstrumenten

Proeve B1-K1 Bereidt gerechten			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Plant zijn werkzaamheden		✓	
W2 Maakt mise en place	✓		
W3 Past recepten aan		✓	
W4 Bereidt gerechten en componenten	✓		
W5 Werkt gerechten voor de uitgifte af	✓		
W6 Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon	✓		
W7 Verricht onderhoud aan keukeninventaris	✓		

Proeve B1-K2 Beheert keukenvoorraden			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Bestelt de benodigde producten	✓	✓	
W2 Ontvangt en controleert geleverde producten	✓	✓	
W3 Slaat geleverde producten op	✓	✓	
W4 Controleert producten en voert keukenadministratie uit	✓	✓	

P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Ontwikkelt nieuwe gerechten		✓	✓
W2 Voert menu-engineering uit		✓	✓
W3 Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten		✓	✓
W4 Ondersteunt de verbetering van kwaliteit		✓	✓

Proeve P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit			
Werkprocessen	**Observatie**	**Bewijs**	**Mondeling**
W1 Instrueert en begeleidt lerende medewerkers	✓	✓	
W2 Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende meedewerkers	✓	✓	

Examenmix beroepsgerichte taalexamens

		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
B1-K1 Bereidt gerechten		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Plant zijn werkzaamheden									A2	
W2	Maakt mise en place										
W3	Past recepten aan	A2									
W4	Bereidt gerechten en componenten	A2									
W5	Werkt gerechten voor de uitgifte af									A2	
W6	Maakt werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon										
W7	Verricht onderhoud aan keukeninventaris										

		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
B1-K2 Beheert keukenvoorraden		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Bestelt de benodigde producten										
W2	Ontvangt en controleert geleverde producten										
W3	Slaat geleverde producten op										
W4	Controleert producten en voert keukenadministratie uit										

		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Ontwikkelt nieuwe gerechten										
W2	Voert menu-engineering uit										
W3	Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten										
W4	Ondersteunt de verbetering van kwaliteit										

		Lezen		Luisteren		Spreken		Schrijven		Gesprekken	
P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit		EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT	EN	2e MVT
W1	Instrueert en begeleidt lerende medewerkers										
W2	Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers										