

Onderwijs- en Examenregeling cohort 2024

Informatie voor studenten van de opleiding

Zelfstandig Werkend Kok
<i>Niveau 3</i>
<i>Leerweg: BBL</i>
Crebonummer kwalificatie: 25182



MBO

Krea bo futuro

Inhoudsopgave

1. Welkom op MBO Bonaire!	4
2. Algemene informatie	5
2.1 Hoe ziet een MBO opleiding op MBO Bonaire eruit?	5
2.2 Begeleiding op MBO Bonaire	7
3. Opleidingsinformatie Zelfstandig Werkend Kok	8
3.1 Algemeen opleidingsoverzicht	8
4. Het onderwijsprogramma	9
4.1 Onderwijsprogramma (leerjaar 1)	10
4.1 Onderwijsprogramma (leerjaar 2)	10
4.2 Lessentabel en uren van jouw opleiding	11
5. Ontwikkelingsgericht toetsplan	12
6. Studieadvies en overgangsadvies	14
6.1 Studieadvies	14
6.2 Overgangsnormen	15
7. Diploma eisen en Examenprogramma	16
7.1 Wettelijke eisen voor het MBO diploma	16
7.2 Uitwerking wettelijke eisen voor diplomering in beslisregel voor dit examenplan	16
7.3 Examenplan: Overzicht examenonderdelen	17
7.3.1 Beroepsgerichte examenonderdelen	17
7.3.3 Onderdelen Loopbaan en Burgerschap	19
7.3.4 Beroepspraktijkvorming (BPV)	19
7.3.5 Keuzedelen	20
8. Belangrijke informatie over examens	21
8.1 Examenreglement	21
8.2 Herkansingen	21
8.3 Aangepaste examens	21
8.4 Vrijstellingen	21

Vastgesteld op 1 augustus 2024

door de examencommissie

namens het Bevoegd Gezag van MBO Bonaire

1. Welkom op MBO Bonaire!

Dit is de onderwijs- en examenregeling (OER) van jouw opleiding. Dit OER is leidend voor jouw opleiding op MBO Bonaire. In dit OER vind je zowel algemene informatie over het MBO als specifieke informatie over jouw opleiding. In de algemene informatie lees je hoe opleidingen op het MBO Bonaire in elkaar zitten, op welke manier jij als student begeleid wordt bij ons en bij wie je terecht kunt met vragen.

In de opleidingsinformatie vind je informatie over het programma van jouw opleiding. Alle leeractiviteiten die er tijdens jouw opleiding worden aangeboden vind je in het onderwijsprogramma, een overzicht van alle toetsen, vind je in het toetsplan en een overzicht van alle examens vind je in het examenplan. In het examenplan staat ook welke examens meetellen voor jouw diploma.

Dit OER blijft jouw hele opleiding geldig. Indien er wijzigingen zijn in dit OER wordt je op tijd geïnformeerd door de opleiding. De meest actuele versie van het OER van jouw opleiding kun je vinden op www.mbobonaire.com.

2. Algemene informatie

2.1 Hoe ziet een MBO opleiding op MBO Bonaire eruit?

Een MBO opleiding op MBO Bonaire heeft de volgende onderdelen:

- Theorie- en praktijklessen over het beroep
- Stage (dit noemen we in het MBO BPV of beroepspraktijkvorming)
- Keuzedelen over het beroep, speciale vaardigheden, taal en/of culturele context
- Loopbaan en burgerschap
- Nederlands
- Rekenen
- Engels (niet bij alle opleidingen verplicht)
- Andere talen (niet bij alle opleidingen verplicht)

De theorie- en praktijklessen over het beroep

De lessen op school gaan over de theorie en praktijk van jouw toekomstige beroep. Je krijgt verschillende vakken waarbij je niet alleen uit boeken leert, maar ook oefent in de praktijk. De theorie en de praktijklessen worden gegeven op school, maar vinden ook plaats buiten de school. Je gaat bijvoorbeeld op excursie of krijgt les op een bedrijfslocatie. Voor de meeste vakken moet je ook huiswerk maken en zelfstandig oefenen.

De stage (BPV)

De stage is voor het mbo heel belangrijk. Op de stage leer je werken in een bedrijf of organisatie, leren door te doen. Je wordt daarbij geholpen door een begeleider op de stageplek en een begeleider vanuit school. In het BPV handboek van je opleiding vind je alle informatie over jouw BPV.

Keuzedelen

Iedere mbo student volgt ook keuzedelen tijdens de opleiding. Hierin leer je speciale vaardigheden voor jouw beroep. Een keuzedeel kan (deels) op school, in de stage of als huiswerk gegeven worden.

Voor niveau 3: minimaal 720 studiebelastingsuren

Voor jouw opleiding is er een aantal keuzedelen vastgesteld. Soms wisselt het aanbod nog. Het kan ook voorkomen dat jouw opleiding afwijkt van de keuzedeelverplichting door tijd te besteden aan onderwijs in het kader van persoonlijke, culturele of levensbeschouwelijke vorming.

In de tabellen bij 4.1 'Het onderwijsprogramma' zie je bij het onderdeel 'Keuzedelen' welke er wanneer worden aangeboden en welke keuzes je kunt maken. Bij 7.3.5 vind je de examenplannen voor de keuzedelen waar ook alle werkprocessen benoemd worden. Je maakt jouw keuze aan het einde van het eerste leerjaar.

Tijdens jouw opleiding worden de volgende keuzedelen aangeboden¹:

1. De gastvrije kok
2. Eetcultuur en wensen

Het bevoegd gezag heeft besloten om in het kader van het aanbieden van onderdelen die betrekking hebben op persoonlijke, culturele of levensbeschouwelijke vorming, het vak **Papiaments** aan te bieden in plaats van een derde keuzedeel. In verband met het beperkte aantal studenten in deze opleiding wordt er één combinatie van keuzedelen aangeboden.

¹ We proberen met ons aanbod van keuzedelen zo goed mogelijk in te spelen op de behoefte van de arbeidsmarkt en onze studenten. Het aanbod van keuzedelen kan hierdoor gewijzigd worden. Uiteraard wordt je hierover tijdig geïnformeerd door school.

Loopbaan en burgerschap

Tijdens je opleiding volg je ook loopbaan en burgerschap: je krijgt daarin, net als bij andere vakken lessen, toetsen/opdrachten en het telt mee voor je diploma.

Bij LOB gaan de lessen over: jouw kwaliteiten, motivatie en toekomstwensen, het plannen van je loopbaan, het vinden van een passende baan of een vervolgopleiding en het uitbreiden en onderhouden van je netwerk.

Bij burgerschap leer je hoe je actief deel kunt uit maken van de Bonairiaanse samenleving. Je werkt bij burgerschap aan vier dimensies: politiek-juridisch, economisch, maatschappelijk & sociaal en vitaliteit. Je kunt voor LOB en Burgerschap toetsen en opdrachten krijgen die meetellen voor een cijfer. Als student moet je voldoen aan de inspanningsverplichting die de opleiding hiervoor heeft gesteld. Er zijn geen aparte examens, maar je krijgt wel een eindbeoordeling.

Nederlands

In het eerste leerjaar begin je altijd met een test om je niveau te bepalen. Je werkt daarna bij Nederlands aan alle taalvaardigheden (lezen, luisteren, schrijven, spreken, gesprekken voeren) op het niveau dat bij je past. Je krijgt regelmatig oefentoetsen, toetsen voor een beoordeling en verderop in je opleiding maak je ook examens.

Het uitgangspunt is dat je op het niveau van je opleiding examen doet.

Op het MBO Bonaire gelden de volgende niveaus:

- Op niveau 2 doe je examen op niveau 1F of 2F
- Op niveau 3 doe je examen op niveau 2F
- Op niveau 4 doe je examen op niveau 3F

Rekenen

In het eerste leerjaar begin je altijd met een test om je niveau te bepalen. Je werkt daarna bij Rekenen aan alle vaardigheden uit de vijf domeinen. Je krijgt regelmatig oefentoetsen, toetsen voor een beoordeling en verderop in je opleiding maak je ook examens.

Het uitgangspunt is dat je op het niveau van je opleiding examen doet.

Hieronder zie je de vijf **domeinen**, elk op het bijbehorende mbo **niveau** 2, 3 of 4

- Grootheden en eenheden;
- Oriëntatie in de twee- en driedimensionale wereld;
- Verhoudingen herkennen en gebruiken;
- Procenten gebruiken;
- Omgaan met kwantitatieve informatie.

Engels bij opleidingen op niveau 4

Binnen alle niveau 4 opleidingen is Engels een generiek vak. Tijdens de lessen werk je aan alle taalvaardigheden (lezen, luisteren, schrijven, spreken, gesprekken voeren). Ook voor Engels krijg je oefentoetsen, toetsen voor een beoordeling en examens.

Beroepsgerichte talen of rekenen

Naast de generieke lessen krijg je soms te maken met beroepsgericht taal of rekenen. Dit verschilt per opleiding. Het kan drie dingen betekenen:

- Een extra taal die je moet leren om je beroep goed te kunnen doen.
- Beroepshandelingen die je in een andere taal moet kunnen uitvoeren.
- Een hoger niveau voor taal en/of rekenen omdat het nodig is voor je beroep.

Leuk, maar hoe zit het nu voor mijn opleiding?

Blader snel door om te ontdekken hoe jouw opleiding in elkaar zit. Ben je nieuwsgierig welke vakken je krijgt en hoe de lesuren verdeeld zijn? Blader dan snel door naar Hoofdstuk 4 Het onderwijsprogramma.

2.2 Begeleiding op MBO Bonaire

In de opleiding is er persoonlijke aandacht en begeleiding voor jou. De opleiding en daarmee dus jouw loopbaan begint al bij de intake. Je doorloopt een intake en je krijgt een studieloopbaanbegeleider (SLB'er). De SLB'er is jouw mentor. Hij of zij begeleidt je tijdens je opleiding en kijkt samen met jou steeds opnieuw naar jouw kwaliteiten, je wensen en je mogelijkheden voor persoonlijke en professionele ontwikkeling. Voor studenten die extra ondersteuning nodig hebben, hebben we extra begeleiding. Bijvoorbeeld bij persoonlijke vragen, studievaardigheden of extra ondersteuning bij taal/rekenen. Hiervoor kun je in contact komen met het supportteam. Wat het meest geschikt is voor jou zoeken we samen uit. Bij je SLB'er kun je meer informatie hierover vragen.

3. Opleidingsinformatie Zelfstandig Werkend Kok

3.1 Algemeen opleidingsoverzicht

In onderstaand schema vind je het algemeen opleidingsoverzicht. Hierin zie je in vogelvlucht op wat voor soort MBO opleiding je zit.

Je vindt hierin onder andere de belangrijkste informatie uit het kwalificatiedossier (in het kwalificatiedossier zijn de eisen voor jouw opleiding landelijk bepaald. Je kunt het hele kwalificatiedossier van jouw opleiding vinden op <http://kwalificaties.s-bb.nl/>.) Afkortingen: *B=Basis, P= Profiel, K=Kerntaak, W=Werkproces*

Dossier	Keuken
Crebocode dossier	23085
Versie dossier	Herziene dossier 1-08-2015
Kwalificatie	Zelfstandig Werkend Kok
Kwalificatie vanaf	1-08-2015
Crebocode kwalificatie	25182

Basis 1-Kerntaak 1:	B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden
Bereid gerechten	B1-K1-W2: Maakt de 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 de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon
	B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris

Basis 1-Kerntaak 2:	B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten
Beheert keukenvoorraden	B1-K2-W2: Ontvangst en controleert geleverde producten
	B1-K2-W3: Slaat de geleverde producten op
	B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Profiel 2-Kerntaak 1:	P2-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten
Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	P2-K1-W2: Voert menu-engineering uit
	P2-K1-W3: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten
	P2-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van kwaliteit

Profiel 2-Kerntaak 2:	P2-K2-W1: Instrueert en begeleidt lerende medewerkers
Geeft leiding en voert beheerstaken uit	P2-K2-W2: Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers

Leerweg:	BBL
Instructietaal:	Papiaments
Studielast:	3200 klokuren
Instreamrechten:	<p>De instroomrechten voor de opleidingen op MBO Bonaire zijn als volgt:</p> <p>Opleidingen niveau 2: Minimaal diploma VMBO basis of een diploma MBO 1</p> <p>Opleidingen niveau 3: Minimaal diploma VMBO kader, overgangsbewijs van HAVO 3 naar 4 of diploma MBO niveau 2 met minimaal <i>gemiddeld</i> voldoende op alle onderdelen talen/rekenen op 1F</p> <p>Opleidingen niveau 4:</p> <p>Voor een reguliere niveau 4: Minimaal diploma VMBO kader, overgangsbewijs van HAVO 3 naar 4 of diploma MBO 3 waarbij geldt: niet lager dan 1F op <i>alle</i> onderdelen talen/rekenen</p> <p>Voor een versnelde niveau 4: minimaal <i>gemiddeld</i> voldoende op alle onderdelen talen/rekenen 2F.</p> <p>Aanvullende eis voor aanmelding BBL</p> <p>een arbeidscontract bij een erkende werkplek met gecertificeerde leermeester en minimaal 16 klokuren per week BPV.</p>
Wettelijk kader:	Voor het Middelbaar beroepsonderwijs in Caribisch Nederland geldt de WEB BES.

4. Het onderwijsprogramma

Op MBO Bonaire is het schooljaar verdeeld in 4 lesperiodes van 9 of 10 weken. Tijdens iedere lesperiode krijg je les in verschillende vakken en thema's en/of ga je op stage (BPV.) In het onderwijsprogramma hieronder zie je hoe de opleiding is opgebouwd. En in de lessentabel daarna kun je zien hoeveel uren les er gepland zijn per vak.

Het onderwijsprogramma en de lessentabel kunnen tijdens jouw opleiding wijzigen. Indien er een wijziging is wordt je hier tijdig over geïnformeerd.

4.1 Onderwijsprogramma (leerjaar 1)

Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
Beroepsvakken Koken theorie en praktijk KT1 Bereidt gerechten KT2 Beheert keukenvoorraden Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-1) <i>Werkprocessen:</i> B1-K1-W1 t/m W7 B1-K2-W1 t/m W2	Beroepsvakken Koken theorie en praktijk KT1 Bereidt gerechten KT2 Beheert keukenvoorraden Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-1) <i>Werkprocessen:</i> B1-K1-W1 t/m W7 B1-K2-W1 t/m W2	Beroepsvakken Koken theorie en praktijk KT1 Bereidt gerechten Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-1) <i>Werkprocessen:</i> B1-K1-W1 t/m W7 B1-K2-W1 t/m W2	Beroepsvakken Koken theorie en praktijk KT1 Bereidt gerechten Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-1) <i>Werkprocessen:</i> B1-K1-W1 t/m W7 B1-K2-W1 t/m W2
Keuzedelen Eetcultuur- en wensen	Keuzedelen Eetcultuur- en wensen	Keuzedelen Eetcultuur- en wensen	Keuzedelen
Generieke vakken Nederlands Rekenen Engels SLB/RBPV	Generieke vakken Nederlands Rekenen Engels Papiamentu SLB/RBPV	Generieke vakken Nederlands Rekenen Engels Papiamentu Burgerschap	Generieke vakken Nederlands Rekenen Engels SLB/RBPV

4.1 Onderwijsprogramma (leerjaar 2)

Periode 5	Periode 6	Periode 7	Periode 8
Beroepsvakken Koken theorie en praktijk P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-2) <i>Werkprocessen:</i> P1-K1-W1 t/m W4 P1-K2-W1 t/m W2	Beroepsvakken Koken theorie en praktijk P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken P2-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-2) <i>Werkprocessen:</i> P1-K1-W1 t/m W4 P1-K2-W1 t/m W2	Beroepsvakken Koken theorie en praktijk P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-2) <i>Werkprocessen:</i> P1-K1-W1 t/m W4 P1-K2-W1 t/m W2	Beroepsvakken Koken theorie en praktijk P2-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken Beroepspraktijkvorming Stage 2 dagen per week (BPV-2) <i>Werkprocessen:</i> P1-K1-W1 t/m W4 P1-K2-W1 t/m W2
Keuzedelen De gastvrije kok	Keuzedelen De gastvrije kok	Keuzedelen	Keuzedelen
Generieke vakken Nederlands Rekenen Papiamentu SLB/RBPV	Generieke vakken Nederlands Rekenen Papiamentu SLB/RBPV	Generieke vakken Nederlands Rekenen Papiamentu SLB/RBPV	Generieke vakken Nederlands Rekenen Papiamentu SLB/RBPV

4.2 Lessentabel en uren van jouw opleiding

Zelfstandig Werkend Kok (Cohort 2024)								
Periode:	Jaar 1				Jaar 2			
	1	2	3	4	5	6	7	8
Generieke Vakken								
Nederlands	1	1	1	1	1	1	1	1
Rekenen	1	1	1	1	1	1	1	1
Engels	1	1	1	1				
Papiamentu		1	1		1	1	1	1
Burgerschap			1					
SLB/RBPV	1	1		1	1	1	1	1
Beroepsgerichte Vakken								
Koken theorie + praktijk	4	4	3	6	4	4	6	6
BPV (klokuren)	16	16	16	16	16	16	16	16
Keuzedeel 1: Eetcultuur en wensen	2	1	2					
Keuzedeel 2: De gastvrije kok					2	2		
Aantal weken	9	10	9	9	9	10	9	9
Generieke vakken per week	4	5	5	4	4	4	4	4
Beroepsgerichte vakken per week	4	4	3	6	4	4	6	6
Keuzedelen	2	1	2		2	2		
Totaal lesuren per week	10	10	10	10	10	10	10	10
Totaal (klokuren) BPV per week	16	16	16	16	16	16	16	16
Totaal lesuren per periode	90	100	90	90	90	100	90	90
Totaal klokuren per periode	68	75	67,5	68	68	75	68	68

	Jaar 1	Jaar 2
Begeleide uren op school	278	278
BPV	592	592
Totaal begeleide uren	870	870
Onbegeleide uren	731	731
Totaal per jaar	1600	1600
Totaal opleiding	3200	

Om je diploma te behalen moet je voldoende uren maken op school en op de stage en daarnaast doe je regelmatig huiswerk. In de tabel zie je het daarom totaal aantal uren voor jouw opleiding.

- BOT:** dit is de begeleide onderwijstijd op school (de uren voor lessen, toetsen, examens)
BPV: dit is de tijd voor de verschillende stages
Zelfstandig: dit is de tijd die je zelfstandig besteedt aan huiswerk en leren.
Totaal: dit is alle tijd van BOT, BPV en zelfstandig werken bij elkaar opgeteld.

5. Ontwikkelingsgericht toetsplan

Iedere periode krijg je een of meerdere toetsen die horen bij de vakken waarin je les krijgt. De resultaten die je behaalt voor deze toetsen wegen mee voor de overgang naar het volgende leerjaar en bereiden je voor op de examens. Hieronder zie je per leerjaar welke toetsen je krijgt en wat de weging is voor de overgang naar het volgende leerjaar.

Toetsplan Leerjaar 1								
Vak	Periode	Naam toets	Toetsvorm	Duur	Locatie	Weging	Resultaat	Herkansbaar?
KPR	1	KPR1: B1-K2: Beheert keukenvoorraden	Praktijktoets	1,5 uur	Chez Nous	1	Cijfer	Ja
	2	KPR2: B1-K1: Bereid gerechten	Praktijktoets	3 uur	Chez Nous	1	Cijfer	Ja
	Gemiddelde periode 1 tot en met 4							
NED	1	Spreken/gesprekken TH3	Mondeling	10 min	School	1	Cijfer	Ja
	2	Lezen TH2	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	3	Schrijven TH1	Schriftelijk	90 min	School	1	Cijfer	Ja
	4	Luisteren TH2	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	4	Gemiddelde periode 1 tot en met 4						
REK	2	Ondersteunende vaardigheden	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	2	Verhoudingen	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	3	Procenten	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	4	Groot- en eenheden	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	4	Gemiddelde periode 1 tot en met 4						
ENG	1	VT1 Beroepsgericht lezen	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	2	VT2 Beroepsgericht gesprekken	Mondeling	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	3	Gemiddelde periode 1 tot en met 2						
PAP	2	Ortografia	Schriftelijk	90 min	School	1	Cijfer	Ja
	3	Skirbi	Schriftelijk	90 min	School	1	Cijfer	Ja
	4	Gemiddelde periode 2 tot en met 3						
KDE	1	ECW1: Eetcultuur	Verslag	2 weken	Chez Nous	1	Cijfer	Ja
	2	ECW2: Voedingsadvies	Presentatie	20 min	Chez Nous	1	Cijfer	Ja
SLB	1	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	2	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	2	Studieadvies	Praktijk	9 weken	School	1	N/V/P	n.v.t.
	3	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	4	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.

	4	Studieadvies	Praktijk	9 weken	School	1	N/V/P	n.v.t.
RBPV	3	Tussenevaluatie	Gesprek	n.v.t.	BPV	1	B / NB	Nee
	4	Eindevaluatie	Gesprek	n.v.t.	BPV	1	B / NB	Ja

Toetsplan Leerjaar 2

Vak	Periode	Naam toets	Toetsvorm	Duur	Locatie	Weging	Resultaat	Herkansbaar?
KPR	6	KPR3: P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken	Praktijktoets	1,5 uur	Chez Nous	1	Cijfer	Ja
	5/6	KPR4: P1-K1: Geeft leiding en voert beheerstaken uit	Praktijktoets	1,5 uur	Chez Nous	1	Cijfer	Ja
Gemiddelde periode 1 tot en met 4								
REK	5	Toets 2D en 3D	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
	6	Toets omgaan kwant. info	Schriftelijk	45 min	School	1	Cijfer	Ja
Gemiddelde periode 5 tot en met 6								
PAP	5	Skucha/Lesa	Schriftelijk	90 min	School	1	Cijfer	Ja
	6	Hiba Kombersashon	Mondeling	20 min	School	1	Cijfer	Ja
	7	Papia	Mondeling	20 min	School	1	Cijfer	Ja
	8	Papia	Mondeling	20 min	School	1	Cijfer	Ja
Gemiddelde periode 5 tot en met 8								
KD-GVK	5	GVK1	Praktijktoets	2 uur	Chez Nous	1	O/V/G	Ja
SLB	5	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	6	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	6	Studieadvies	Praktijk	9 weken	School	1	N/V/P	n.v.t.
	7	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	8	Loopbaan	Praktijk	9 weken	School	1	OMVG	n.v.t.
	8	Studieadvies	Praktijk	9 weken	School	1	N/V/P	n.v.t.
RBPV	6	Tussenevaluatie	Gesprek	n.v.t.	BPV	1	B / NB	6
	8	Eindevaluatie	Gesprek	n.v.t.	BPV	1	B / NB	8

6. Studieadvies en overgangsadvies

6.1 Studieadvies

Per leerjaar krijg je 2x een studieadvies¹ (na periode 2 en na periode 4)². Het docententeam kijkt hierbij naar jouw **resultaten**, je **aanwezigheid**, je **inzet** en **beroepshouding** op school en in het leerbedrijf.

Positief Studieadvies (GROEN)

Als het gewoon goed gaat op school krijg je een positief studieadvies. De docenten vertrouwen erop dat je goed aan het werk bent om jouw diploma te kunnen halen.

Een positief studieadvies krijg je als...

- Je beroepsgerichte vakken op school gemiddeld voldoende zijn³
- Je generieke vakken (de talen, rekenen, loopbaan en burgerschap) gemiddeld voldoende zijn
- Je aanwezigheid op school en stage voldoende is (ten minste 80% aanwezig)
- Je inzet en beroepshouding op school en/of stage goed zijn

Voorwaardelijk Studieadvies (GEEL)

Gaat het niet allemaal goed, dan kun je een waarschuwing krijgen. Er worden dan afspraken met je gemaakt om te verbeteren, omdat je anders het diploma mogelijk niet gaat halen. Waar nodig kun je ook extra ondersteuning krijgen, zoals bijvoorbeeld bijles of hulp bij het plannen van je schoolwerk.

Een voorwaardelijk studieadvies krijg je als...

- Je beroepsgerichte vakken op school gemiddeld onvoldoende zijn
- Je generieke vakken gemiddeld onvoldoende zijn
- Je aanwezigheid op school en stage onvoldoende is (minder dan 80% aanwezig)
- Je inzet en beroepshouding op school en/of stage onvoldoende zijn

Negatief Studieadvies (ROOD)

Lukt het na je voorwaardelijk studieadvies niet om te verbeteren, dan kan je uiteindelijk ook een (bindend) negatief studieadvies krijgen. De school kan dan besluiten dat je met de opleiding moet stoppen.

Een negatief studieadvies krijg je als...

- Je al eerder een voorwaardelijk studieadvies hebt gekregen
- Eén of meerdere afspraken die met jou gemaakt zijn niet zijn nagekomen
- Het resultaat van je beroepsgerichte *en/of* generieke vakken blijft onvoldoende
- Je aanwezigheid op school en stage blijft onvoldoende (<80%)
- Je inzet en beroepshouding op school en/of stage blijft onvoldoende

Onderstaande aspecten worden meegewogen:

- Je voldoet aan één of meerdere van bovenstaande criteria.
- Je persoonlijke omstandigheden zijn meegewogen.
- Je bent besproken in het docententeam en het docententeam is gezamenlijk tot bovenstaande conclusie gekomen.
- Je hebt meerdere begeleidingsmomenten gehad.
- Je hebt ten minste 6 weken verbeteringstermijn gehad.

¹**LET OP!** Dit zijn richtlijnen. De school mag afwijken van deze richtlijnen indien er onderbouwing is.

²De school kan ten alle tijden ervoor kiezen om eerder een studieadvies te geven als daar aanleiding voor is.

³Een 'O' telt als een 2; een 'M' telt als een 4; een 'V' telt als een 6; een 'G' telt als een 8.

6.2 Overgangsnormen

De opleiding heeft bepaald wat de overgangsnormen zijn om door te kunnen stromen naar het volgende leerjaar. De overgangsnormen voor jouw opleiding staan hieronder beschreven.

Overgang leerjaar 1 naar leerjaar 2:

Overgangsnormen beroepsvakken leerjaar 1 naar leerjaar 2:

- **KPR1** (B1-K2: Beheert keukenvoorraden) minimaal 5,5
- **KPR2** (B1-K1: Bereid gerechten) minimaal 5,5
- **Kerntaak examen:** B1-K1 Bereidt gerechten en B1-K2 Beheert keukenvoorraden zijn met minimaal een voldoende afgerond.
- **Keuzedeel examen:** K0032 Eetcultuur en wensen is afgerond

Overgangsnormen Generiek leerjaar 1 naar leerjaar 2:

- **Talen & Rekenen:** Minimaal gemiddeld 5,5
- **Burgerschap:** Blok BBL behaald

7. Diploma eisen en Examenprogramma

Op de volgende pagina's vind je alle informatie die je nodig hebt om je diploma te behalen. Je vindt hieronder eerst de diploma eisen en op de volgende pagina's het examenprogramma dat hierbij hoort.

7.1 Wettelijke eisen voor het MBO diploma

Om in aanmerking te komen voor het MBO diploma moet je voldoen aan alle 'kwalificatie-eisen.' Dit zijn wettelijke eisen.

Het gaat om de volgende onderdelen:

- Beroepsgerichte eisen: Een voldoende of goed per kerntaak. Voor sommige beroepen zijn er nog extra branche- of wettelijke vereisten.
- Generieke eisen taal & rekenen: Een oordeel per vaardigheid of domein, volgens de eisen die geldend zijn voor het betreffende cohort.
- Loopbaan en Burgerschap: voldoen aan de inspanningseisen van de opleiding.
- Beroepspraktijkvorming (BPV): met een voldoende afsluiten, het leerbedrijf beslist mee over de beoordeling.
- Keuzedelen: examens doen voor alle keuzedelen, het resultaat mag onvoldoende zijn. (NB: vanaf 1 augustus 2016)

7.2 Uitwerking wettelijke eisen voor diplomering in beslisregel voor dit examenplan

Maar wat betekenen die wettelijke eisen nu concreet voor jouw opleiding? Wanneer heb jij je diploma behaald?

Je vindt het antwoord op deze vraag in de tabel hieronder. Voor jouw opleiding op MBO Bonaire geldt dat je moet voldoen aan de volgende diplomeringseisen:

	Onderdeel	Beslisregel/bewijzen
1.	Beroepsgerichte eisen	<i>alle vier de kerntaken zijn met een voldoende of goed afgerond (compensatie is niet mogelijk)</i>
2.	Generieke taal- en rekenvaardigheden*	<i>Voor Nederlands heb je de examens van de 5 deelvaardigheden afgelegd. Het streefniveau is 2F* Voor Rekenen heb je het examen (of de deexamens) voor de 5 rekendomeinen op het streefniveau afgelegd*</i>
3.	Loopbaan en Burgerschap	<i>Je hebt voldaan aan de inspanningseisen van de opleiding</i>
4.	Beroepspraktijkvorming (BPV)	<i>Alle gelopen stages tijdens je opleiding zijn afgesloten met 'behaald'</i>
5.	Keuzedelen	<i>Van elk gevolgd Keuzedeel heb je het examen afgelegd</i>

**Als bij de start van de niveau 3 opleiding blijkt dat het gevraagde generieke examenniveau voor Nederlands en/of Rekenen niet haalbaar zal zijn, komt de student in een leertraject. De examinering zal plaatsvinden in overeenstemming met het niveau van het leertraject. Deelname aan dit leertraject is verplicht.*

7.3 Examenplan: Overzicht examenonderdelen

Om te voldoen aan de diploma eisen doe je examens. Het examenprogramma van jouw opleiding vind je hieronder. Als de periode waarin een examen gepland staat wijzigt, ontvang je daarvan tijdig bericht.

7.3.1 Beroepsgerichte examenonderdelen

Examenplan Beroepsgerichte examenonderdelen									
LET OP: Voor deelname aan proeve B1-K1 en B1-K2 moet je de toetsen KPR1, KPR2 en KPR3 afgerond hebben.									
Examen(s) en code	Examenvorm	Kerntaak	Exameninhoud - Werkprocessen - Vakkennis & vaardigheden	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat	Weging	Te behalen voor diplomering
24ZWK3-A	Proeve	B1-K1	B1-K1 Bereidt gerechten B1-K1-W1: Plant zijn werkzaamheden B1-K1-W2: Maakt de 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 de werkruimtes, gereedschappen en machines in de keuken schoon B1-K1-W7: Verricht onderhoud aan keukeninventaris	4	max 45 uur (40 uur voorbereiding, 4.5uur uitvoering)	School	Onvoldoende/ Voldoende/ Goed	1x	Minimaal Voldoende
24ZWK3-B	Proeve	B1-K2	B1-K2 Beheert keukenvoorraden B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten B1-K2-W3: Slaat de geleverde producten op B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit	2	Max 41 uur	School	Onvoldoende/ Voldoende/ Goed	1x	Minimaal Voldoende
24ZWK3-C	Proeve	P2-K1	P1-K1 Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken P1-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten P1-K1-W2: Voert menu-engineering uit P1-K1-W3: Ondersteunt de verbetering van efficiency en de beheersing van kosten P1-K1-W4: Ondersteunt de verbetering van kwaliteit	8	max 121 uur (max 40 voor opdracht 1&2)	School	Onvoldoende/ Voldoende/ Goed	1x	Minimaal Voldoende
24ZWK3-D	Proeve	P2-K2	P1-K2 Geeft leiding en voert beheerstaken uit P2-K2-W1: Instrueert en begeleidt lerende medewerkers P2-K2-W2: Voert informele en ondersteunt bij formele gesprekken met lerende medewerkers	6-7	max 42 uur	School	Onvoldoende/ Voldoende / Goed		Minimaal Voldoende

* Let op: tijdens de Proeve van B1-K1 wordt je ook beoordeeld op je beroep specifieke taalvaardigheden (Lezen en Gesprekken voeren) in het Engels, op niveau A2

7.3.2 Examenonderdelen generieke eisen voor taal en rekenen

Examenplan Nederlands								
Code	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat + weging (1 decimaal)	Eindresultaat (geheel cijfer)
2F examen Nader te bepalen	Instellingsexamen	Lezen & Luisteren	2F	Vanaf P5	90 minuten	MBO Bonaire	Cijfer 1x	cijfer 1x
2F examen Nader te bepalen	Instellingsexamen	Schrijven	2F	Vanaf P5	90 minuten	MBO Bonaire	cijfer 1x	cijfer 1x
2F examen Nader te bepalen	Instellingsexamen	Spreken	2F	Vanaf P5	10 minuten	MBO Bonaire	cijfer 1x	
2F examen Nader te bepalen	Instellingsexamen	Gesprekken voeren	2F	Vanaf P5	15 minuten	MBO Bonaire	cijfer 1x	

Examenplan Rekenen							
Code	Examenvorm	Vaardigheid	Niveau	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Eindresultaat (geheel cijfer)
<code>	Instellingsexamen	-Grootheden en eenheden -De twee-en driedimensionale wereld -Verhoudingen herkennen en gebruiken -Procenten gebruiken -Omgaan met kwantitatieve informatie	3	Vanaf P5	<Nog niet bekend>	School	Cijfer

7.3.3 Onderdelen Loopbaan en Burgerschap

Examenplan Loopbaan en Burgerschap (Burgerschap is niet ingedeeld per dimensie, maar bij elk blok hoort een overkoepelend thema. Binnen elk thema komt meerdere dimensies aan bod)					
Code	Dimensies	Bewijsstuk	Periode	Plaats	Resultaat
24LPB	Eindgesprek Loopbaan 'De reflecterende beroepsbeoefenaar'	Bewijs eindgesprek	8	School	Voldaan/ niet voldaan
24BUR-1	Blok BBL	Bewijs afronding blok BBL	3	School	Voldaan/ niet voldaan

7.3.4 Beroepspraktijkvorming (BPV)

Examenplan Beroepspraktijkvorming					
BPV-onderdeel	Beschrijving van het BPV-onderdeel	Periode	Duur	Manier van beoordelen	Resultaat
BPV-1	<p><i>Oriëntatie op de organisatie & werkprocessen in de praktijk</i></p> <p>De focus van de BPV periodes kan verschillen, afhankelijk van het leerbedrijf, beroepshouding en verkenning van de werkprocessen:</p> <p>B1-K1-W1 t/m 7 B1-K2-W1 t/m 4 P1-K1-W1 t/m W4 P1-K2-W1 t/m W2</p>	1-4	-2 dagen per week 610 uur	De praktijkopleider beoordeelt de student in samenwerking met de BPV-docent a.d.h.v. beoordelingslijsten.	Behaald / Niet Behaald
BPV-2	<p><i>Werkprocessen in de praktijk</i></p> <p>De focus van de BPV periodes kan verschillen, afhankelijk van het leerbedrijf, beroepshouding en verkenning van de werkprocessen:</p> <p>B1-K1-W1 t/m 7 B1-K2-W1 t/m 4 P1-K1-W1 t/m W4 P1-K2-W1 t/m W2</p>	5-8	-2 dagen per week 610 uur	De praktijkopleider beoordeelt de student in samenwerking met de BPV-docent a.d.h.v. beoordelingslijsten.	Behaald / Niet Behaald

7.3.5 Keuzedelen

Examenplan Keuzedelen						
Code	Examenvorm	Exameninhoud / werkprocessen	Periode afname	Duur examen	Plaats afname	Resultaat
K0032	Proeve	<p>Eetcultuur en -wensen</p> <p>D1-K1: Past kennis over eetgewoonten en voedingskenmerken toe D1-K1-W1: Achterhaalt specifieke eetwensen en/of dieet restricties 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</p>	3	6uur 45 minuten	School	Onvoldoende/ Voldoende/ Goed
K0891	Proeve	<p>De gastvrije kok</p> <p>D1-K1: Treedt gastvrij op D1-K1-W1: Adviseert gasten D1-K1-W2: Kookt in het zicht van de gasten en assisteert de bediening</p>	6	2uur 15 minuten	School	Onvoldoende/ Voldoende/ Goed

Het bevoegd gezag heeft besloten om in het kader van het aanbieden van onderdelen die betrekking hebben op persoonlijke, culturele of levensbeschouwelijke vorming, het vak **Papiaments aan te bieden in plaats van een derde keuzedeel. In verband met het beperkte aantal studenten in deze opleiding wordt er één combinatie van keuzedelen aangeboden.*

8. Belangrijke informatie over examens

8.1 Examenreglement

Iedere opleiding heeft regels voor het onderwijs en de examens. Het examenreglement van MBO Bonaire kun je vinden op de website. Daarin staat bijvoorbeeld hoe lang het duurt voordat je de uitslag van een examen krijgt, of wat je moet doen als je het niet eens bent met de uitslag. Ook regels over herkansingen, vrijstellingen of aangepaste examens vind je daar. De korte uitleg staat hieronder.

8.2 Herkansingen

Op het MBO Bonaire doe je op geplande momenten examen. Je hebt recht op één herkansing na het eerste examen. Als je ingeschreven staat als extraneus (een student die geen onderwijs volgt maar alleen examens doet) heb je geen recht op een herkansing na een examen.

Een extra herkansing aanvragen kan alleen als er sprake was van overmacht. Het aanvragen van een extra herkansing doe je bij de teamexamencommissie (TEC) van jouw opleiding.

8.3 Aangepaste examens

Het MBO Bonaire biedt studenten de mogelijkheid om op een aangepaste manier te examineren. Dit kan bijvoorbeeld als je dyslexie hebt. De TEC kan dan beslissen om een aanpassing te doen. Je kunt dan denken aan een examen met grotere letters of een verlenging van de examenduur. Voor alle aanpassingen geldt, dat de student deze aanvraagt bij de TEC.

8.4 Vrijstellingen

Ook voor het aanvragen van vrijstellingen kun je terecht bij de TEC. Je kunt een verzoek indienen als je bijvoorbeeld in een vorige MBO opleiding resultaten hebt gehaald die mee kunnen tellen voor je huidige opleiding. Bij het bepalen van vrijstellingen kijkt de TEC bijvoorbeeld of de resultaten echt overeenkomen met de eisen van de opleiding die je nu volgt. En hoe lang geleden je de eerdere resultaten hebt behaald en of die resultaten nu nog geldig zijn.