

Examenprogramma consumptief-horeca

Informatiewijzer

Preambule	1
Leeswijzer	2
consumptief-horeca	3

1. Preambule

De zes algemene onderwijsdoelen die voor alle vakken en sectoren in het vmbo gelden, zijn

1 Werken aan vakoverstijgende thema's

De leerling leert, in het kader van een brede en evenwichtige oriëntatie op mens en samenleving, enig zicht te krijgen op relaties met de persoonlijke en maatschappelijke omgeving.

Daarbij wordt expliciet aandacht besteed aan:

- 1.1 het kennen van en omgaan met eigen en andermans normen en waarden;
- 1.2 het onderkennen van en omgaan met de verschillen tussen de seksen;
- 1.3 de relatie tussen de mens en de natuur en het concept van duurzame ontwikkeling;
- 1.4 het functioneren als democratisch burger in een multiculturele samenleving, ook in internationaal verband;
- 1.5 het op een voor henzelf en anderen veilige manier functioneren in de beroepspraktijk en in eigen omgeving;
- 1.6 de maatschappelijke betekenis van technologische ontwikkeling, waaronder met name moderne informatie- en communicatietechnologie;
- 1.7 de maatschappelijke betekenis van betaalde en onbetaalde arbeid;
- 1.8 de verworvenheden en mogelijkheden van kunst en cultuur, waaronder ook de media.

2 Leren uitvoeren

De leerling leert in zoveel mogelijk herkenbare situaties, mede met gebruikmaking van ICT, een aantal schoolse vaardigheden verder te ontwikkelen.

Het gaat daarbij om:

- 2.1 Nederlandse en Engelse teksten lezen en beluisteren;
- 2.2 schriftelijke en mondelinge teksten produceren in correct Nederlands;
- 2.3 informatie in verschillende gegevensbestanden opzoeken, selecteren, verzamelen en ordenen;
- 2.4 de rekenvaardigheden hoofdrekenen, rekenregels gebruiken, meten en schatten toepassen;
- 2.5 voldoen aan eisen van milieu, hygiëne, gezondheid en ergonomie;
- 2.6 doelmatig en veilig omgaan met materialen, gereedschappen en apparatuur;
- 2.7 Computervaardigheden.

3 Leren leren

De leerling leert, mede met gebruikmaking van ICT, zoveel mogelijk eigen kennis en vaardigheden op te bouwen. Daartoe leert hij onder andere een aantal strategieën die het leer- en werkproces kunnen verbeteren.

Het gaat daarbij om:

- 3.1 informatie beoordelen op betrouwbaarheid, representativiteit en bruikbaarheid, informatie verwerken en benutten;
- 3.2 strategieën gebruiken voor het aanleren van nieuwe kennis en vaardigheden zoals memoriseren, aantekeningen maken, schematiseren, verbanden leggen met aanwezige kennis;
- 3.3 strategieën gebruiken voor het begrijpen van mondelinge en schriftelijke informatie;
- 3.4 op een doordachte wijze keuzeproblemen oplossen;
- 3.5 een eenvoudig bedrijfsmatig, natuurwetenschappelijk of maatschappelijk vraagstuk planmatig onderzoeken;
- 3.6 persoonlijke ervaringen en opdrachten van anderen verwerken in woord, klank, beeld en beweging;
- 3.7 op basis van argumenten tot een eigen standpunt komen.

4 Leren communiceren

De leerling leert, mede via een proces van interactief leren, een aantal sociale en communicatieve vaardigheden verder te ontwikkelen.

Het gaat daarbij om:

- 4.1 elementaire sociale conventies in acht nemen;
- 4.2 overleggen en samenwerken in teamverband;
- 4.3 passende gesprekstechnieken hanteren;
- 4.4 verschillen in meningen en opvattingen benoemen en hanteren;
- 4.5 culturele en seksegebonden verschillen tussen mensen benoemen en hanteren;
- 4.6 omgaan met formele en informele afspraken, regels en procedures;
- 4.7 zichzelf en eigen werk presenteren.

5 Leren reflecteren op het leer- en werkproces

De leerling leert, door te reflecteren op het eigen cognitief en emotioneel functioneren, zicht te krijgen op en sturing te geven aan het eigen leer- en werkproces.

Het gaat daarbij om:

- 5.1 een leer- en/of werkplanning maken;
- 5.2 het leer- en/of werkproces bewaken;
- 5.3 een eenvoudige product- en procesevaluatie maken en hieruit conclusies trekken.

6 Leren reflecteren op de toekomst

De leerling leert, door te reflecteren op het eigen cognitief en emotioneel functioneren, zicht te krijgen op de eigen toekomstmogelijkheden en interesses. Daarbij wordt expliciet aandacht besteed aan:

- 6.1 het inventariseren van de eigen mogelijkheden en interesses;
- 6.2 het onderzoeken van de mogelijkheden voor verdere studie;
- 6.3 het zicht krijgen op beroepen, de beroepspraktijk en actuele ontwikkelingen daarbinnen;
- 6.4 de rol en het belang van op school geleerde kennis, inzicht en vaardigheden voor het maatschappelijk leven, dagelijks leven, vrije tijd, vrijwilligerswerk;
- 6.5 de kenmerken van de arbeidsmarkt op dit moment en in de nabije toekomst;
- 6.6 de organisatie van branches en bedrijven;
- 6.7 het beoordelen van de eigen mogelijkheden en interesses in het licht van vervolgstudie, beroepen en maatschappelijk functioneren;
- 6.8 het kunnen maken van een verantwoorde keuze voor een vervolgopleiding.

2. Leeswijzer

Hieronder worden de examenprogramma's per vak gedefinieerd in exameneenheden met de bijbehorende code. Elke exameneenheid bestaat uit één of meer eindtermen. In de kolommen achter de exameneenheden staat aangegeven door middel van een **X** voor welke leerweg de exameneenheid deel uitmaakt van het examenprogramma.

Het centraal examen voor een vak of programma per leerweg heeft betrekking op die exameneenheden die aangeduid zijn met **CE**.

Het schoolexamen voor een bepaalde leerweg heeft voor de algemeen vormende vakken in ieder geval betrekking op exameneenheid K3 (Leervaardigheden) en voor de beroepsgerichte vakken op exameneenheid K2 (Professionele vaardigheden).

Daarnaast heeft het schoolexamen betrekking op:

- ten minste die exameneenheden die deel uitmaken van het examenprogramma van deze leerweg voor zover zij niet deel uitmaken van het centraal examen voor die leerweg;
- indien het bevoegd gezag daarvoor kiest een of meer exameneenheden waarop het centraal examen betrekking heeft;
- indien het bevoegd gezag daarvoor kiest: andere vakonderdelen die relevant zijn voor het betreffende vak of examenprogramma, die per kandidaat kunnen verschillen.

Voor bepaalde groepen van verwante beroepsgerichte programma's in de GL is er een gemeenschappelijk CE. De exameneenheden die horen bij deze gemeenschappelijke centrale examens in de GL hebben een nieuwe vakcode gekregen gevolgd door een nummering in Romeinse cijfers. Dit betreft de volgende groepen van beroepsgerichte programma's GL:

- Metaaltechniek, elektrotechniek, installatietechniek, instalelektro, metalelektro (met als codering voor het gezamenlijke CE: **MEI**)
- Uiterlijke verzorging, verzorging, zorg-en-welzijn-breed (met als codering voor het gezamenlijke CE: **ZWG**)
- Consumptief-breed, consumptief-horeca, consumptief-bakken (met als codering voor het gezamenlijke CE: **COG**)
- Administratie, handel en administratie, handel en verkoop, mode en commercie (met als codering voor het gezamenlijke CE: **HAV**).

3. consumptief-horeca

		BB	KB	GL
C/K/1	Oriëntatie op consumptief-breed			
1.	De kandidaat kan belangrijke punten noemen en beschrijven voor een goede loopbaan in de horeca-, de bakkerijbranche, en in de sector toerisme en recreatie.	X		
2.	De kandidaat kan belangrijke punten noemen, beschrijven en toelichten voor een goede loopbaan in de horeca-, de bakkerijbranche, en in de sector toerisme en recreatie.		X	X
C/K/2	Professionele vaardigheden	CE	CE	
3.	De kandidaat kan op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren.	X	X	
4.	De kandidaat kan de Nederlandse taal functioneel gebruiken.	X	X	
5.	De kandidaat kan tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitvoering op basaal niveau berekeningen maken.	X	X	
6.	De kandidaat kan met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren.	X	X	
7.	De kandidaat kan economisch bewust omgaan met materialen en middelen.	X	X	
8.	De kandidaat kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren.	X	X	
9.	De kandidaat kan milieubewust handelen.	X	X	
10.	De kandidaat kan hygiënisch werken.	X	X	
11.	De kandidaat kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur.	X	X	
12.	De kandidaat kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden.	X	X	
13.	De kandidaat kan een kritische instelling tot eigen belang manifesteren.	X	X	
14.	De kandidaat kan omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht.	X	X	
15.	De kandidaat kan voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche.	X	X	

		BB	KB	GL
C/K/3	Bedrijfsuitvoering en organisatie			
16.	De kandidaat kan beheerstaken voor inkoop, productie en verkoop beschrijven en toepassen.	X	X	
C/K/4	Grondstoffen en halffabrikaten			
17.	De kandidaat kan basisgrondstoffen en halffabrikaten herkennen, noemen, opslaan en de toepassingsmogelijkheden ervan noemen binnen de beroepscontext.	X	X	X
C/K/5	Producten en gerechten			
18.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij herkennen, noemen en beoordelen.	X	X	
C/K/6	Productietechnieken			
19.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij produceren.	X	X	
C/K/7	Klantgericht handelen/sociale en commerciële vaardigheden			
20.	De kandidaat kan klantgericht handelen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen.	X		
21.	De kandidaat kan consumentengedrag herkennen, zijn handelen daarop afstemmen en daarbij sociale en commerciële vaardigheden toepassen.		X	X
C/K/8	Restaurant			
22.	De kandidaat kan voorbereidende werkzaamheden in het restaurant uitvoeren en een gastvriendelijke en correcte service bieden.	X	X	X
C/K/9	Winkel/verkoop			
23.	De kandidaat kan producten consumentgericht presenteren vanuit de beroepscontext.	X	X	X
C/K/10	Bedrijfsuitvoering en organisatie in de horeca		CE	
24.	De kandidaat kan aspecten van bedrijfsvoering en organisatie in de horeca noemen en beschrijven.	X		
25.	De kandidaat kan aspecten van bedrijfsvoering en organisatie in de horeca noemen, beschrijven en toelichten.		X	X

		BB	KB	GL
C/K/11	Ontvangst, verblijf en afscheid in een restaurant	CE	CE	
26.	De kandidaat kan op een gastvriendelijke en correcte wijze ontvangst, verblijf en afscheid aan de gast(en) bieden.	X	X	X
C/K/12	Distributie en presentatie 1	CE	CE	
27.	De kandidaat kan een menu samenstellen.	X		
28.	De kandidaat kan een menu samenstellen en toelichten.		X	X
29.	De kandidaat kan procedures en technieken voor het serveren van dranken en gerechten toepassen.	X		
30.	De kandidaat kan procedures en technieken voor het serveren van dranken en gerechten toepassen en toelichten.		X	X
CO/K/13	Grondstoffen en halffabrikaten horeca 1			
31.	De kandidaat kan grondstoffen en halffabrikaten voor de horeca herkennen, noemen, verwerken en bewerken.	X	X	
CO/K/14	Producten en gerechten horeca	CE	CE	
32.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca herkennen, noemen, beoordelen en beschrijven.	X	X	
CO/K/15	Productietechnieken horeca 1	CE	CE	
33.	De kandidaat kan bij de bereiding van een menu de productietechnieken toepassen en toelichten.	X	X	
CO/K/16	Productietechnieken horeca 2	CE	CE	
34.	De kandidaat kan bij de bereiding van een menu de productietechnieken toepassen en toelichten.	X	X	

C/V/1	Integratieve opdracht	BB	KB CE	GL
35.	<p>De kandidaat kan een praktische opdracht uitvoeren die betrekking heeft op één derde deel van de eindtermen van het kerndeel.</p> <p>In dat verband kan de kandidaat:</p> <p>In de voorbereidingsfase:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. een uitgewerkte opzet maken voor de praktische opdracht b. een haalbare activiteiten- en tijdsplanning maken <p>In de fase van de uitvoering:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. relevante informatie verzamelen b. de verzamelde informatie verwerken, analyseren en interpreteren c. de verzamelde informatie beknopt en helder weergeven <p>In de fase van de afsluiting:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. het resultaat van de opdracht op samenhangende wijze schriftelijk weergeven met behulp van een tekstverwerkingsprogramma conform de eisen aan layout, indeling en opmaak b. het resultaat van de praktische opdracht mondeling presenteren met behulp van media en presentatievaardigheden c. demonstreren dat de vaktechnische vaardigheden worden beheerst die voorkomen in de eindtermen van het kerndeel waarop de opdracht betrekking heeft d. eigen opvattingen beargumenteren <p>In de fase van de evaluatie:</p> <ol style="list-style-type: none"> a. het uitvoeringsproces en het resultaat van de opdracht evalueren aan de hand van vooraf gegeven criteria. <p>De kandidaat kan verantwoording afleggen voor de wijze waarop het resultaat van opdracht tot stand is gekomen, aan de hand van een</p> <ol style="list-style-type: none"> a. plan van aanpak of b. logboek of c. procesevaluatie. 		X	

		BB	KB	GL
COG/K/2	Professionele vaardigheden			CE
I.	De kandidaat kan op systematische wijze werkzaamheden uitvoeren.			X
II.	De kandidaat kan de Nederlandse taal functioneel gebruiken.			X
III.	De kandidaat kan tijdens de werkvoorbereiding en de werkuitvoering op basaal niveau berekeningen maken.			X
IV.	De kandidaat kan met gebruikmaking van een computer eenvoudige administratieve werkzaamheden uitvoeren.			X
V.	De kandidaat kan economisch bewust omgaan met materialen en middelen.			X
VI.	De kandidaat kan de werkzaamheden op een veilige wijze uitvoeren.			X
VII.	De kandidaat kan milieubewust handelen.			X
VIII.	De kandidaat kan hygiënisch werken.			X
IX.	De kandidaat kan zich aan- en inpassen in de bedrijfscultuur.			X
X.	De kandidaat kan samenwerken bij het uitvoeren van werkzaamheden.			X
XI.	De kandidaat kan een kritische instelling tot eigen belang manifesteren.			X
XII.	De kandidaat kan omgaan met verschillen op basis van culturele gebondenheid en geslacht.			X
XIII.	De kandidaat kan voldoen aan algemene gedrags- en houdingseisen die gesteld worden aan werknemers in de branche.			X
COG/K/5	Producten en gerechten			CE
XIV.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij herkennen, noemen en beoordelen.			X
COG/K/6	Productietechnieken			CE
XV.	De kandidaat kan producten en gerechten uit de horeca en bakkerij produceren.			X

		BB	KB	GL
COG/K/23	Toeristische en recreatieve vaardigheden 2			CE
XVI.	De kandidaat kan de elementen met betrekking tot de dagen verblijfrecreatie beschrijven, toepassen en toelichten.			X
COG/K/24	Trends en ontwikkelingen in de consumptieve sectoren t.w.v. horeca, toerisme, recreatie en bakkerij			CE
XVII.	De kandidaat kan gegevens over trends en ontwikkelingen van producten, productieprocessen en bedrijfstypen in de consumptieve sectoren verzamelen, benoemen, beschrijven en toelichten.			X