

# OER

## Onderwijs- en Examenregeling

|                                       |                                                               |
|---------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| <b>Naam opleiding</b>                 | Zelfstandig werkend kok                                       |
| <b>Leerweg</b>                        | BBL                                                           |
| <b>Niveau</b>                         | 3                                                             |
| <b>Cohort</b>                         | 2022-2023                                                     |
| <b>Startdatum</b>                     | 1 augustus 2022                                               |
| <b>Duur van de opleiding</b>          | 3 jaar                                                        |
| <b>Crebo</b>                          | 25182                                                         |
| <b>Aantal studiebelastingen (SBU)</b> | 4800                                                          |
| <b>Locatie(s)</b>                     | Meeussenstraat 13 Bergen op Zoom<br>Markendaalse weg 35 Breda |
| <b>Versie OER</b>                     | 1                                                             |
| <b>Wijzigingsblad</b>                 | 0                                                             |

**Format OER vastgesteld door Raad van Bestuur op 14/12/2022**

**Bijlagen OER vastgesteld door directeur  
Judith Donkers op 03/06/2022**

curio

# Inhoud

|                                                                                |           |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>1. Algemene informatie .....</b>                                            | <b>4</b>  |
| 1.1 Wat is de OER? .....                                                       | 4         |
| 1.2 Studenteninformatie .....                                                  | 4         |
| <b>2. Onderwijs .....</b>                                                      | <b>5</b>  |
| 2.1 Onderdelen van je opleiding .....                                          | 5         |
| 2.2 Beroepsopleidende leerweg (BOL) of beroepsbegeleidende leerweg (BBL) ..... | 7         |
| 2.3 Onderwijsprogrammering en bot-, bpv- en zelfstudie-uren .....              | 7         |
| <b>3. Begeleiding .....</b>                                                    | <b>8</b>  |
| 3.1 Jij staat centraal .....                                                   | 8         |
| 3.2 Aanwezigheid .....                                                         | 8         |
| 3.3 Beoordelingen .....                                                        | 8         |
| 3.4. Extra ondersteuning .....                                                 | 8         |
| 3.5. Bindend studieadvies (BSA) .....                                          | 9         |
| 3.6. Maatwerk .....                                                            | 9         |
| 3.7. Internationalisering .....                                                | 10        |
| 3.8. Vertrouwenspersoon .....                                                  | 10        |
| <b>4 Examinering .....</b>                                                     | <b>11</b> |
| 4.1 Centraal examenreglement .....                                             | 11        |
| 4.2 Exameneisen .....                                                          | 11        |
| <b>5 Diplomering .....</b>                                                     | <b>13</b> |
| 5.1 Diploma-eisen .....                                                        | 13        |
| 5.2 Documenten bij voortijdig afbreken van de opleiding .....                  | 13        |
| <b>6 Klachten .....</b>                                                        | <b>15</b> |
| 6.1 Informele klacht .....                                                     | 15        |
| 6.2 Formele klachten .....                                                     | 15        |
| <b>Bijlage 1. Beroepsspecifieke onderdelen .....</b>                           | <b>17</b> |
| <b>Bijlage 2. Praktische informatie sector .....</b>                           | <b>20</b> |
| <b>Bijlage 3. Praktische informatie onderwijseenheid .....</b>                 | <b>22</b> |
| <b>Bijlage 4. Periodeplanning* en onderwijsprogramma* .....</b>                | <b>23</b> |
| <b>Bijlage 5. Bot-, bpv- en zelfstudie-uren .....</b>                          | <b>26</b> |
| <b>Bijlage 6. Webpagina's OER .....</b>                                        | <b>27</b> |
| <b>Bijlage 7. Examen- en diplomaplan .....</b>                                 | <b>29</b> |

## VOORWOORD

Beste student(e),

In deze Onderwijs- en Examenregeling (OER) vind je informatie over je opleiding. Over hoe alles werkt bij Curio en waar je terecht kunt als je nog vragen hebt. Lees de OER goed door. Dan weet je wat erin staat en kun je het teruglezen als dit tijdens je studie nodig is. Is er iets in deze OER niet duidelijk dan kun je altijd terecht bij je studieloopbaanbegeleider.

Bij Curio ontdek je wat jouw talent en passie is. Onze opleidingen prikkelen je nieuwsgierigheid. We ondersteunen je bij je ontwikkeling als professionele werknemer en zelfstandige persoon in de samenleving. Dat doen we door:

- Wat jij wilt leren centraal te stellen.
- Je een praktijkgerichte omgeving te bieden. Want leren is doen, ontdekken en uitproberen.

Bij Curio kun je het beste uit jezelf halen. Je ambities waarmaken. Nu en straks als je je diploma hebt behaald.

Curio wenst je een fijne tijd en veel succes met je studie!

Rob Neutelings, Andrea Kaim en Marc van Campenhout  
Raad van bestuur Curio

# 1. Algemene informatie

## 1.1 Wat is de OER?

De OER is de onderwijs- en examenregeling van je opleiding. Het is een document met behoorlijk veel tekst. Toch is het belangrijk dat jij als student weet wat hierin staat. In de OER vind je namelijk handige informatie terug over je opleiding. Over hoe we jou kunnen helpen tijdens je opleiding. Over waar je naartoe kunt als je ergens mee zit. Over je beoordeling tijdens de opleiding en tijdens examens. Zodat je precies weet hoe jij straks dat mooie diploma verdient.

### Hoe lang is jouw OER geldig?

Deze OER is geldig voor het cohort 2022-2023. Een cohort is het startjaar van je opleiding. Alle studenten die de opleiding starten in hetzelfde jaar, doen volgens dezelfde regels examen. De examens van deze studenten zijn gemaakt op basis van hetzelfde kwalificatiedossier en hetzelfde examen- en diplomaplan. De OER van jouw cohort is dus geldig gedurende jouw hele opleiding.

### Wijzigingen in de OER

Zijn er tijdens je opleiding belangrijke wijzigingen? Dan vind je die op het wijzigingsblad. Alle wijzigingsbladen publiceert Curio op de Curio-website. Je studieloopbaanbegeleider informeert je er ook over.

### Links in OER

In deze OER vind je verschillende links naar webpagina's in de tekst. In [bijlage 6](#) vind je deze links volledig uitgeschreven.

## 1.2 Studenteninformatie

Wil je meer weten over examens, schoolkosten, stagelopen of de regels die we aanhouden op onze scholen? Veel is in deze OER te vinden, maar Curio heeft nog een aantal documenten waarin je meer specifieke informatie vindt. Ze staan op de [website van Curio](#) en op het studentenportaal. Dit zijn ze:

- [Onderwijsovereenkomst \\*](#)
- [Praktijkovereenkomst](#)
- [Studentenstatuut mbo](#)
- [Centraal examenreglement](#)
- [Schoolkostenbeleid](#)
- [Regeling leermiddelen](#)

\* De onderwijsovereenkomst (OOK) regelt de rechten en verplichtingen van de school en de student. Op het moment van schrijven van deze OER is er een nieuw wetsvoorstel waarin de onderwijsovereenkomst komt te vervallen. Curio informeert je als er veranderingen zijn.

## 2. Onderwijs

### 2.1 Onderdelen van je opleiding

Als je bij Curio een opleiding volgt, dan krijg je in les in verschillende onderdelen.

Jouw mbo-opleiding bestaat uit de volgende onderdelen:

- Beroepsspecifieke kerntaken en werkprocessen
- Taal en rekenen
- Loopbaan & burgerschap
- Beroepspraktijkvorming (stage)
- Keuzedelen

Hieronder leggen we je uit wat deze onderdelen inhouden:

#### Opbouw van je opleiding

Het onderwijs en de examens van jouw opleiding zijn gebaseerd op het kwalificatiedossier. Een kwalificatiedossier bestaat uit kerntaken en werkprocessen. Dit zijn de taken en manieren van werken die je in je opleiding moet leren. Zie [bijlage 1](#) voor het kwalificatiedossier van jouw opleiding. Meer informatie over de kwalificatiedossiers is te vinden op de website van [S-BB](#).

#### Taal en rekenen

In je kwalificatiedossier staat ook wat je allemaal moet leren voor taal en rekenen. Deze eisen zijn te vinden op de website van [S-BB](#).

#### Loopbaanbegeleiding en oriëntatie (LOB) & burgerschap

Bij LOB gaat het om het ontdekken van jouw kwaliteiten en interesses. Zodat je passende keuzes maakt in je loopbaan. Bij LOB kijk je naar de beroepen die mogelijk zijn na je opleiding of welke vervolgopleiding je wil doen.

Bij LOB werk je aan de volgende loopbaancompetenties:

- Capaciteitenreflectie: je onderzoekt waar je goed in bent.
- Motievenreflectie: je ontdekt waar jij enthousiast van wordt.
- Werkexploratie: je ontdekt welke mogelijkheden er in jouw vakgebied zijn.
- Loopbaansturing: je leert hoe jij zelf invloed hebt op je eigen loopbaan.
- Netwerken: je leert contacten leggen met mensen in je werkveld en deze contacten in te zetten voor je loopbaan.

Bij burgerschap leer je over onderwerpen die horen bij de Nederlandse samenleving. Je ontwikkelt tijdens dit vak jouw kritische denkvaardigheden. Dit betekent dat je leert nadenken of bepaalde informatie waar is of niet. De volgende onderwerpen komen aan bod bij burgerschap:

- Politiek-juridisch: je leert hoe politiek en rechtspraak werkt.
- Economisch: je leert hoe je deelneemt aan de Nederlandse economie als consument en als werknemer.
- Sociaal-maatschappelijk: je leert hoe je een bijdrage kunt leveren aan de samenleving.
- Vitaal burgerschap: je leert over een gezonde leefstijl.

Meer informatie over LOB en burgerschap vind je [hier](#).

#### Beroepspraktijkvorming

Beroepspraktijkvorming noem je ook wel bpv of stage. Het is een vast onderdeel van je opleiding. Het stagebedrijf moet een door SBB goedgekeurd leerbedrijf zijn.

Alle afspraken over de bpv vind je in deze documenten:

- De praktijkovereenkomst, ook wel afgekort als POK. Hierin staan de rechten en plichten van de student, het leerbedrijf en Curio. De student, het leerbedrijf en Curio ondertekenen de

praktijkovereenkomst vóór de start van de stageperiode. Deze is te vinden op de website van Curio: [Praktijkovereenkomst](#)

- Het bpv-handboek. Hierin staan specifieke afspraken vanuit je opleiding. Het handboek kan je opvragen bij je studieloopbaanbegeleider.
- Het examen- en diplomaplan van je opleiding. Hierin staat informatie over de beoordeling van de bpv en examens in de beroepspraktijk. Deze is te vinden op de website van Curio onder de OER: [Examen- en diplomaregeling](#)

## Keuzedelen

Elke opleiding heeft een aantal keuzedelen waar je uit kunt kiezen. Je vindt het aanbod in het examen- en diplomaplan dat als los document bij deze OER en op de website van Curio staat. Van elk keuzedeel is er een [keuzedeeldossier](#). In het keuzedeeldossier vind je de inhoud van het keuzedeel met de kerntaken en werkprocessen van het keuzedeel.

Informatie over materiaal dat je nodig hebt, eventuele kosten en andere afspraken voor de start van je keuzedeel krijg je van je studieloopbaanbegeleider.

In de tabel hieronder vind je praktische informatie rondom keuzedelen.

| Keuzedeel informatie                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                   |     |
|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|-----|
| <b>Omvang keuzedeelverplichting</b>      | <ul style="list-style-type: none"><li>Keuzedelen zijn een vast onderdeel van elke opleiding. Per opleidingsniveau is bepaald aan hoeveel studiebelastingsuren je dient te voldoen.</li><li>Per keuzedeel is bepaald wat de studiebelastingsuren zijn. De meeste keuzedelen zijn 240 uur. Enkele zijn 480 uur of 720 uur.</li><li>Voorbeeld: je doet een vakopleiding. Je dient dan voor 720 uur aan keuzedelen te voldoen. Je mag dan 3 keuzedelen doen van 240 uur (3x240 = 720). Maar je mag ook 1 keuzedeel van 720 uur doen.</li><li>Per niveau en soort opleiding is dit:</li></ul> |                                                   |     |
|                                          | <b>Kwalificatie</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <b>Soort opleiding</b>                            |     |
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>Keuzedeelverplichting studiebelastingsuren</b> |     |
|                                          | Niveau 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Entree                                            | 240 |
|                                          | Niveau 2                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Basisberoepsopleiding                             | 480 |
|                                          | Niveau 3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Vakopleiding                                      | 720 |
|                                          | Niveau 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Middenkaderopleiding 3 jaar                       | 720 |
|                                          | Niveau 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Middenkaderopleiding > 3 jaar                     | 720 |
|                                          | Niveau 4                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Specialistenopleiding                             | 240 |
|                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                   |     |
| <b>Keuzedelen-aanbod</b>                 | <ul style="list-style-type: none"><li>Het keuzedeel-aanbod van jouw opleiding is beschikbaar in het examen- en diplomaplan.</li><li>Bij de omschrijving van het keuzedeel staan, wanneer nodig, de overige randvoorwaarden aangegeven.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                   |     |
| <b>Vorbereiding op kiezen keuzedelen</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>Je krijgt meer informatie over de keuzedelen tijdens studieloopbaanbegeleiding. Onder andere over:<ul style="list-style-type: none"><li>Wanneer je kunt kiezen.</li><li>Wanneer je kunt inschrijven.</li><li>Hoe je kunt inschrijven.</li><li>Het onderwijsprogramma en/of de beroepspraktijkvorming.</li><li>Welke begeleiding je krijgt bij het maken van een geschikte keuze.</li></ul></li></ul>                                                                                                                                               |                                                   |     |
| <b>Vastleggen keuze student</b>          | <ul style="list-style-type: none"><li>De keuzedelen die je kiest leggen we vast. Je keuze kan niet zomaar veranderd worden door jou of de opleiding.</li><li>Wanneer je een keuzedeel tijdens de beroepspraktijkvorming volgt, dan wordt dit in de praktijkovereenkomst omschreven.</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   |     |

|                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Onderwijs</b>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Keuzedelen volg je op school en/of in de beroepspraktijkvorming en/of door zelfstudie</li> </ul>                                                                                                                                                                                  |
| <b>Examinering</b>                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>De examens van de keuzedelen staan vermeld in het examen- en diplomaplan</li> </ul>                                                                                                                                                                                               |
| <b>Verzoek volgen van een keuzedeel buiten het opleidingsaanbod</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wil je een keuzedeel volgen van een andere Curio-opleiding? Dan kun je aanvragen bij de sectorale examencommissie van jouw sector. Zie <a href="#">4.1</a>.</li> </ul>                                                                                                            |
| <b>Verzoek volgen van een extra keuzedeel</b>                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Wil je een extra keuzedeel volgen? Dan kun je dit vragen aan de sectorale examencommissie via een brief of mail. Zie <a href="#">4.1</a></li> <li>Dit extra keuzedeel volg je náást de keuzedelen die onderdeel uitmaken van de keuzedeelverplichting van je opleiding</li> </ul> |
| <b>Vrijstelling aanvragen</b>                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>In een aantal situaties kun je een vrijstelling aanvragen voor een keuzedeel. Dit wil zeggen dat je een keuzedeel niet hoeft te volgen. Je moet dit dan aanvragen bij de sectorale examencommissie via een brief of mail. Zie <a href="#">4.1</a></li> </ul>                      |

## 2.2 Beroepsopleidende leerweg (BOL) of beroepsbegeleidende leerweg (BBL)

Als mbo-student combineer je school met stages in de praktijk. Je volgt de beroepsopleidende leerweg (BOL) of de beroepsbegeleidende leerweg (BBL). Bij de BOL zit je het grootste deel van de opleiding op school. Bij de BBL werk je meestal met een arbeidscontract in een leerbedrijf en volg je 1 dag of 2 dagen per week les.

## 2.3 Onderwijsprogrammering en bot-, bpv- en zelfstudie-uren

Als student heb je recht op een bepaald aantal uren onderwijs in je leerproces. Curio biedt jou daarom per schooljaar een onderwijsprogramma aan. Dit programma bestaat uit begeleide onderwijstijd (bot). Daarnaast leer je op een leerbedrijf, dat zijn de uren van de beroepspraktijkvorming (bpv/stage). Daarnaast zijn er ook zelfstudie-uren.

Een overzicht van alle uren vind je in [Bijlage 5](#). In [Bijlage 4](#) vind je een overzicht van de onderwijsprogrammering. In de onderwijsprogrammering zie je hoe de uren verdeeld zijn voor de verschillende onderdelen van de opleiding.

## 3. Begeleiding

### 3.1 Jij staat centraal

Jouw loopbaan en begeleiding staat voor ons bij Curio centraal. Tijdens je opleiding begeleiden we persoonlijk en klassikaal. Dat doen we onder andere op deze manieren:

#### Begeleiding bij jouw studie - SLB

Doel: jouw welzijn en het behalen van je diploma.

#### Begeleiding bij de ontwikkeling van jouw loopbaan - LOB

Doel: het leren maken van keuzes op basis van de vijf loopbaancompetenties.

#### Begeleiding bij jouw bpv

Begeleiding tijdens de bpv door de begeleiders van je opleiding en begeleiders van het leerbedrijf.

Doel: een succesvol verloop van jouw bpv.

Meer informatie over begeleiding bij Curio is [hier te vinden](#).

### 3.2 Aanwezigheid

Om jou zo goed mogelijk te begeleiden is het belangrijk dat je er bent tijdens je opleiding. Daarom houden we je aanwezigheid op school bij. Wettelijk zijn er regels aan je aanwezigheid tijdens je opleiding. Bij onvoldoende aanwezigheid bestaat de kans dat Curio melding moet maken bij de leerplichtambtenaar en de dienst uitvoering onderwijs (DUO).

### 3.3 Beoordelingen

Curio geeft je inzicht in hoe je studie gaat. Tijdens je opleiding krijg je twee soorten beoordelingen: ontwikkelingsgericht en kwalificerend. Dit betekent:

#### Ontwikkelingsgerichte beoordeling

- Dit is een meting om inzicht te krijgen in je voortgang.
- Deze beoordelingen zijn onderdeel van het onderwijsprogramma.
- Geeft jou, je docenten en begeleiders informatie over hoe je vooruit gaat. De resultaten bespreken je docenten met je.

#### Kwalificerend beoordelen bij examineren

- Deze beoordelingen tellen mee in het behalen van je diploma.
- Deze beoordelingen krijg je na afname van een examen.

### 3.4. Extra ondersteuning

Heb je meer ondersteuning nodig dan we je met de normale (studieloopbaan)begeleiding bieden? Bijvoorbeeld omdat je een handicap hebt, psychische problemen of een bijzondere thuissituatie? Dan kun je eventueel gebruik maken van extra ondersteuning en/of voorzieningen. Welke ondersteuning en/of voorziening het beste bij jou past, hangt af van jouw vraag. Geef tijdens je kennismakingsgesprek en/of tijdens je studie aan dat je extra ondersteuning en/of voorzieningen nodig hebt. Jijzelf, jouw studieloopbaanbegeleider en het ondersteuningsteam op jouw locatie gaan samen op zoek naar de best passende ondersteuning en/of voorziening voor jou, binnen de mogelijkheden die Curio hiervoor heeft.

#### Begeleiding bij het kiezen van een andere studie

Ontdek je tijdens je opleiding dat de opleiding niet bij je past of niet haalbaar is? Dan bespreek je dit eerst met je studieloopbaanbegeleider. Besluit je te stoppen met de opleiding en ben je jonger dan 18 jaar? Dan brengt Curio je ouders of verzorgers hiervan op de hoogte.

Tot en met 16 jaar ben je verplicht om onderwijs te volgen, volgens de Leerplichtwet. Ben je tussen de 16 en 18 jaar en heb je geen startkwalificatie (een diploma havo, vwo, mbo-niveau 2 of hoger), dan

heb je kwalificatieplicht. Dit betekent dat je volledig dagonderwijs moet volgen. Je mag dus niet gaan werken zonder een opleiding te volgen. Werk en onderwijs combineren met een bbl-opleiding (beroepsbegeleidende leerweg), mag wel. Stoppen met je opleiding, kan bepaalde gevolgen hebben voor je, bijvoorbeeld voor je eventuele recht op studiefinanciering. Je studieloopbaanbegeleider kan je hierover informeren.

### 3.5. Bindend studieadvies (BSA)

Tijdens de opleiding volgen we je resultaten en ontwikkeling. Dat doen we met de studievoortgangsregeling. In het eerste jaar van je opleiding adviseren we je of je wel of niet verder kunt met je studie. Dit is een bindend studieadvies. Dit bindend studieadvies kan positief of negatief zijn.

- Duurt je opleiding maximaal 1 jaar? Dan krijg je het bindend studieadvies tussen de 3 en 4 maanden na de start van je opleiding.
- Duurt je opleiding meer dan 1 jaar? Dan krijg je het bindend studieadvies na tenminste 9 maanden en uiterlijk aan het einde van je eerste studiejaar.

#### Negatief bindend studieadvies

Natuurlijk laten we het je op tijd weten als het de verkeerde kant op gaat. Voordat je een negatief bindend studieadvies krijgt, krijg je daarom altijd eerst één schriftelijke waarschuwing. In deze waarschuwing lees je wat je moet verbeteren aan je studieresultaten. Je krijgt minimaal 6 weken de tijd om de verbeteringen te laten zien.

Krijg je toch een negatief bindend studieadvies? Dan zal Curio je helpen een andere geschikte opleiding te vinden.

Ben je het niet eens met het negatief bindend studieadvies? Dan kun je hier tegen in beroep gaan. Zie hiervoor [hoofdstuk 6 \(Klachten\)](#) van deze OER. De folder over het bindend studieadvies van Curio is [hier te vinden](#). De studievoortgangsregeling van jouw opleiding vind je op de website van Curio of vraag je aan bij je studieloopbaanbegeleider.

### 3.6. Maatwerk

Curio wil je zo goed mogelijk ondersteunen bij het leren en het ontwikkelen van jezelf als student. Soms is maatwerk nodig. Dit wil zeggen dat we aanpassingen aan het onderwijs doen voor jou persoonlijk. We kijken dan naar jouw leerdoelen en de mogelijkheden die je opleiding biedt. Denk bijvoorbeeld aan het vertragen of versnellen van je opleiding. Je studieloopbaanbegeleider is voor maatwerk je contactpersoon.

#### Vertragen van de opleiding

- Als je meer tijd nodig hebt om de onderwijsdoelen te halen.
- Je volgt een eigen leerroute met een nieuwe einddatum.
- Heb je alleen meer tijd nodig voor het afleggen van één of meerdere examens? Dan is vertragen van de studieduur niet nodig. Je kunt dan ook gebruik maken van de regeling voor inschrijving van examendeelnemers.

#### Versnellen van de opleiding

- Als je de onderwijsdoelen sneller kunt halen dan gepland.
- Je kunt zowel de lessen als de bpv (stage) versnellen.
- Bij versnellen worden de afspraken schriftelijk vastgelegd.
- Als de bpv (stage) versneld wordt ontvang je een aangepaste praktijkovereenkomst.
- Haal je de doelen niet, dan ga je toch verder met je opleiding in de normale tijd die ervoor staat.

#### Verkorten

- Is voor de start van je opleiding al duidelijk dat je voldoende kennis en vaardigheden hebt, dan kan je opleiding verkort worden.
- Je kunt zowel de lessen als de bpv (stage) verkorten.

**Verdiepen/verbreden**

- Als je meer wilt leren buiten de leerdoelen van je opleiding.
- Extra bpv (stage) lopen.
- Extra keuzedeel volgen.
- Onderdelen van een andere opleiding volgen.
- Talent ontwikkel programma ([TOP](#)).

**3.7. Internationalisering**

Via Curio kun je ook in het buitenland studeren. Dit kan bijvoorbeeld door een stage in het buitenland te doen. Of je kunt kiezen voor een taalreis. Naar het buitenland gaan, draagt bij aan je ontwikkeling. Het bereidt je voor op de internationale arbeidsmarkt. Het helpt bij de aansluiting op een vervolgopleiding en het vergroot je kansen op de arbeidsmarkt.

Informeer naar de mogelijkheden voor jouw opleiding bij je studieloopbaanbegeleider of bpv-begeleider. Je kunt ook mailen naar [worldwise@curio.nl](mailto:worldwise@curio.nl). Op de [site van worldwise](#) kun je kijken hoe andere studenten hun buitenlandse reis ervaren hebben.

**3.8. Vertrouwenspersoon**

Curio vindt het belangrijk dat jij je veilig voelt op onze scholen.

Je hebt bij ons dagelijks contact met andere studenten, met docenten en andere medewerkers van Curio. We zorgen samen voor een fijne sfeer. Maar gebeurt er toch iets vervelends waardoor jij je niet veilig voelt? Dan kun je terecht bij een vertrouwenspersoon.

Je kunt zelf contact zoeken met een vertrouwenspersoon of via je studieloopbaanbegeleider, docenten of andere medewerker. De vertrouwenspersoon behandelt je melding in vertrouwen. De vertrouwenspersoon geeft alleen informatie over het aantal meldingen en de soort meldingen. Dit gebeurt anoniem, dus zonder de naam van de student te noemen.

In [bijlage 2](#) vind je de contactgegevens van de vertrouwenspersoon van jouw opleiding.

## 4 Examinering

### 4.1 Centraal examenreglement

Bij het examineren volgen we de regels van het Curio centraal examenreglement.

In het centraal examenreglement vind je onder andere informatie over:

- Inschrijven voor examens
- Vrijstellingen
- Aangepaste examinering
- Fraude
- Aanwezigheid
- Bekendmaking van de examenuitslag
- Inzagerecht
- Bezwaar en beroep

Het Curio centraal examenreglement vind je [hier](#). Dit examenreglement is geldig gedurende jouw opleiding.

Curio heeft de opleidingen ingedeeld naar thema. Dit zijn de sectoren. Elke sector heeft een examencommissie. De examencommissie van een sector is verantwoordelijk voor de kwaliteit van de examinering en diplomering van de eigen opleidingen. Heb je een vraag of klacht over examinering? Dan kun je contact opnemen met de examencommissie van jouw sector. Hieronder vind je de contactgegevens:

- Sector Zorg en Welzijn: [Examencommissie.zw@curio.nl](mailto:Examencommissie.zw@curio.nl)
- Sector Economie en Ondernemen: [Examencommissie.eo@curio.nl](mailto:Examencommissie.eo@curio.nl)
- Sector Techniek en Technologie: [Examencommissie.tt@curio.nl](mailto:Examencommissie.tt@curio.nl)
- Sector Voedsel, Groen en Gastvrijheid: [Examencommissie.vgg@curio.nl](mailto:Examencommissie.vgg@curio.nl)
- Sector Start: [Examencommissie.entreembobreed@curio.nl](mailto:Examencommissie.entreembobreed@curio.nl)

### 4.2 Exameneisen

Om je diploma te halen moet je voldoen aan de exameneisen van je opleiding. De bewijsstukken van onderstaande examens bewaren we in je examendossier. Hieronder vind je een toelichting op de exameneisen.

| Exameneisen                                                 | Aandachtspunten                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Beroepsspecifieke eisen</b><br>(kerntaken/werkprocessen) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bij beroepsspecifieke examens worden jouw kennis en vaardigheden van de kerntaken en werkprocessen uit het kwalificatiedossier beoordeeld.</li> <li>• Je wordt beoordeeld op niveau van een kerntaak.</li> <li>• Als er specifieke eisen zijn voor talen en rekenen, dan worden deze ook geëxamineerd. Deze examinering kan plaatsvinden als onderdeel van een beroepsgericht examen of als een apart examen.</li> </ul> |
| Wettelijke beroepsvereisten                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voor sommige beroepen zijn er wettelijke eisen. Als deze in het kwalificatiedossier staan, dan moeten deze ook in het examen voorkomen.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Generieke eisen taal en rekenen                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• De exameneisen voor taal en rekenen staan vermeld in het examen- en diplomaplan.</li> <li>• Het cohortenschema en de zak-/slaagregeling zijn te vinden op <a href="http://www.curio.nl">www.curio.nl</a></li> </ul>                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Loopbaan en burgerschap</b>                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Je moet voldoen aan je inspanningsverplichting voor het onderdeel loopbaan en burgerschap.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

|                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Keuzedelen</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Bij de examens van de keuzedelen worden kerntaken en werkprocessen beoordeeld. Deze taken en manieren van werken staan omschreven in het kwalificatiedossier.</li> <li>De zak-/slaagregeling staat op <a href="http://www.curio.nl">www.curio.nl</a></li> </ul>            |
| <b>Bpv</b>        | <p>De beroepspraktijkvorming moet je afsluiten met een voldoende.</p> <p>Dit houdt in dat je:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>het aantal afgesproken uren bpv hebt gehaald (hiervoor is registratieplicht).</li> <li>je aan de voorwaarde houdt van de bpv-opdrachten en/of beroepshouding.</li> </ul> |

## 5 Diplomerings

### 5.1 Diploma-eisen

Voordat je je diploma haalt, bekijkt de examencommissie of je voldoet aan de eisen. Deze eisen noem je de diploma-eisen. Alles wat laat zien dat je hieraan voldoet, bewaren we in je examendossier. Dit zijn bijvoorbeeld bewijsstukken, examenproducten en beoordelingen. Aan het einde van je opleiding controleert de examencommissie dit. Als alles helemaal in orde is, kun jij je diploma krijgen. In de tabel hieronder vind je de diploma-eisen:

| Diploma-eis                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Omschrijving waardering beroepsspecifieke kerntaken op de resultatenlijst bij het diploma</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Elke kerntaak moet met minimaal een voldoende beoordeling of het cijfer 6 zijn afgerond.</li> </ul>                                                                                                                                                 |
| <b>Beroepsvereisten als deze zijn opgenomen in kwalificatiedossier</b>                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Als er beroepsvereisten in het kwalificatiedossier staan, moet je deze behaald hebben.</li> </ul>                                                                                                                                                   |
| <b>Generieke onderdelen; talen en rekenen</b>                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>In het cohortenschema vind je terug welke diploma-eisen er gelden voor jouw cohort.</li> <li>Cijfers voor Nederlandse taal, Engels en rekenen worden vermeld op de resultatenlijst bij het diploma.</li> </ul>                                      |
| <b>Generieke onderdelen; loopbaan en burgerschap</b>                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Voor deze onderdelen moet je het oordeel: 'voldaan' halen.</li> </ul>                                                                                                                                                                               |
| <b>Beroepspraktijkvorming</b>                                                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>De beroepspraktijkvorming moet je met een positieve beoordeling hebben afgesloten. Het leerbedrijf is bij de beoordeling betrokken.</li> </ul>                                                                                                      |
| <b>Keuzedelen</b>                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Alle examens van de keuzedelen zijn afgelegd.</li> <li>Je krijgt een eindbeoordeling per keuzedeel, niet per kerntaak.</li> <li>Via <a href="http://www.curio.nl">www.curio.nl</a> is de zak-/slaagregeling van de keuzedelen te vinden.</li> </ul> |

Op de resultatenlijst bij het diploma worden de resultaten op de volgende manier weergegeven.

| Onderdelen resultatenlijst diploma         | Vermelding resultaat                             |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Kerntaken (en beroepsspecifieke taaleisen) | Cijfer of v-g (voldoende-goed)                   |
| Talen                                      | Cijfer                                           |
| Rekenen                                    | Cijfer                                           |
| Loopbaan en burgerschap                    | Voldaan                                          |
| Keuzedelen                                 | Cijfer of o-v-g (onvoldoende – voldoende – goed) |
| Bpv                                        | Voldoende                                        |

### 5.2 Documenten bij voortijdig afbreken van de opleiding

Haal je je diploma niet, maar stop je toch met de opleiding? Dan kun je in bepaalde gevallen een mbo-verklaring of mbo-certificaat krijgen. Dit is een document waarin staat dat je een deel van de opleiding wél met goed resultaat hebt afgesloten.

#### Mbo-verklaring

Je ontvangt een mbo-verklaring van de examencommissie als:

- Je niet meer bij Curio staat ingeschreven
- Je geen diploma hebt behaald en er geen mbo-certificaat kan worden uitgereikt, maar wel een examenresultaat voor een of meerdere onderdeel/onderdelen van de beroepsopleiding hebt behaald.

**Mbo-certificaat**

Je ontvangt een mbo-certificaat van de examencommissie als:

- Je niet meer bij Curio staat ingeschreven.
- Als je geen diploma hebt behaald, maar wel een positieve waardering hebt behaald voor een of meerdere onderdeel/onderdelen van de opleiding waarvoor een certificaat is vastgesteld.

Het is wettelijk vastgelegd voor welke delen van opleidingen een mbo-certificaat is vastgesteld. Dit staat op de website van [SBB](#). Een behaald mbo-certificaat wordt geregistreerd in het diplomaregister van DUO.

Kijk voor meer informatie voor documenten bij het voortijdig afbreken van de opleiding op de website van de [rijksoverheid](#).

## 6 Klachten

### 6.1 Informele klacht

We hopen dat jij het bij Curio naar je zin hebt. We studeren en werken samen met veel studenten, docenten en medewerkers. We hebben regels opgesteld. Zodat we weten waar we aan toe zijn en wat we kunnen verwachten. Daarnaast gebruiken we ons gezond verstand. Maar het kan natuurlijk voorkomen dat je een klacht hebt. Door met ons over je klacht te praten, kunnen we samen naar een oplossing zoeken.

Als je een klacht hebt, kun je onder andere terecht bij:

- Jouw studieloopbaanbegeleider.
- De studentenraad.
- Het zorgteam.
- De vertrouwenspersoon van jouw sector.
- De onderwijsmanager .
- De examencommissie.
- De directeur.

### 6.2 Formele klachten

Geeft het praten met bovenstaande personen jou niet de juiste oplossing? Dan kun je een formele klacht indienen. Via [tips of klachten](#) op de website van Curio lees je hoe dit werkt. Wat je moet doen hangt af van het soort klacht.

#### Algemene klachten

Algemene klachten kun je indienen met het [formulier klachten](#).

#### Klacht over toelating Curio

Als je niet bent toegelaten tot een opleiding bij Curio, kun je daartegen bezwaar maken. Vul dan het formulier [toelating/verwijdering](#) in.

#### Klacht over verwijdering van Curio

Je kunt bezwaar maken als Curio je wil verwijderen van de opleiding. Dit kan door middel van het invullen van het formulier [toelating/verwijdering](#).

#### Klacht ongewenste omgangsvorm

Een klacht over een ongewenste omgangsvorm kun je indienen met het [formulier klachten](#).

#### Klacht over bindend studieadvies

Ben je het niet eens met het bindend studieadvies? Dan kn je tegen dit besluit in gaan. Dat betekent dat je in 'beroep' gaat. Je kunt het inleveren via het [formulier beroep examens/BSA](#).

#### Klacht over examens

##### *bezwaar*

Ben je het niet eens met een maatregel of beslissing over examinering? Dan kun je een bezwaar inleveren. Dit bezwaar stuur je via een email naar de examencommissie van jouw sector.

##### *beroep*

Als je het niet eens bent met het resultaat van je bezwaar, kun je in beroep gaan. Je beroep dien je in bij de Commissie van Beroep Examens van Curio. Dit doe je van het invullen van het [formulier beroep examens/BSA](#).

#### Vermoeden van een misstand

Je kunt een melding van een vermoeden van een misstand doen door middel van het invullen van het [formulier melden misstand](#) of het schrijven van een aangetekende brief aan de voorzitter van de raad van bestuur van Curio. Een misstand is bijvoorbeeld een situatie waarin iemand in strijd handelt met de wet of bijvoorbeeld als er sprake is van verspilling van overheidsmiddelen. Je kunt je brief sturen naar:

AANGETEKEND

- De voorzitter van de raad van bestuur van Curio
- t.a.v. klokkenluiderscommissie
- Postbus 699
- 4870 AR Etten-Leur

## Bijlage 1. Beroepsspecifieke onderdelen

De medewerker in de keuken werkt in de keuken van een horecabedrijf, instelling, cateringbedrijf of congreszaal. In horecabedrijven wordt gesproken over gasten en in zorginstellingen over gasten, cliënten of patiënten. De verschillende profielen die in dit kwalificatiedossier beschreven staan hebben contact met gasten, cliënten of patiënten. Vanwege de leesbaarheid wordt in dit document gesproken over "gasten".

De medewerker in de keuken werkt in een internationale context waarin hij samenwerkt met collega's. Vanwege de multiculturele samenstelling van het personeel in de keuken is enige beheersing van Engels van belang voor de dagelijkse uitvoering van werkzaamheden. De medewerker in de keuken is service- en teamgericht en moet goed kunnen plannen, corrigeren en organiseren. De medewerker in de keuken is bewegingsvaardig, een noodzakelijke voorwaarde voor het uitvoeren van zijn taken. Hij is communicatief en sociaal vaardig in de omgang met zijn directe collega's. Zijn manier van werken is efficiënt en op duurzaamheid gericht.

De medewerker in de keuken moet goed om kunnen gaan met piekbelasting. Hij moet tijdens piekbelastingen kunnen meebewegen met de processen in de keuken. Daarbij moet hij zijn motorische vaardigheden goed blijven uitvoeren en communiceren met collega's, zodat er geen onduidelijkheden ontstaan in de voortgang van de processen.

De Zelfstandig werkend kok bereidt gerechten en componenten en is daarbij in staat om rekening te houden met specifieke wensen van gasten (zoals bijvoorbeeld diëten). Wanneer hij in de keuken van een instelling werkt wordt er meestal gesproken over gasten, cliënten of patiënten.

De Zelfstandig werkend kok voert naast de bovenstaande werkzaamheden een aantal ondersteunende werkzaamheden uit, zoals het beheren van de keukenvoorraad, meedenken over gerechten op de menukaart en het constant verbeteren van de kwaliteit van het werk. Ook voert hij werkzaamheden uit op het gebied van voorraadbeheer en ondersteunende werkzaamheden, zoals het bevorderen van de efficiency en kostenbeheersing. Daarnaast helpt de Zelfstandig werkend kok nieuwe en/of lerende medewerkers bij het uitvoeren van hun werkzaamheden. Daarin toont hij zijn enthousiasme voor het vak. De Zelfstandig werkend kok maakt zelf een planning voor de uitvoering van deze werkzaamheden en voert deze ook zelfstandig uit. Uiteraard wordt hij vaak bijgestaan door collega's en hulpkrachten. De Zelfstandig werkend kok kan kostenbewust handelen en vertoont commercieel gedrag.

### Beroepsspecifieke onderdelen

#### B1-K1: Bereidt gerechten

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

#### B1-K2: Beheert keukenvorraden

- B1-K2-W1: Bestelt benodigde producten

- B1-K2-W2: Ontvangt en controleert geleverde producten
- B1-K2-W3: Slaat geleverde producten op
- B1-K2-W4: Controleert producten en voert keukenadministratie uit

Profieldeel P2: Zelfstandig werkend kok

P2-K1: Vernieuwt en verbetert de dienstverlening in de keuken

- P2-K1-W1: Ontwikkelt nieuwe gerechten
- 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

P2-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

### **Beroeps specifieke taaleisen:**

Engels: lezen en gesprekken voeren: A2

### **Keuzedelen te volgen**

- 1<sup>e</sup> jaar 'Eetcultuur en wensen'
- 2<sup>e</sup> jaar 'Regionale specialiteiten' en producten of 'De gastvrije kok'
- 3<sup>e</sup> jaar 'Van Grond tot Mond'

### **Verder leren**

Met het diploma zelfstandig werkend kok kun je de vervolgopleiding Gespecialiseerd kok, of leidinggevende keukens volgen.

Handige Links;

Wij werken in de opleiding kok en zelfstandig werkend kok met de lesmethode van SVH

- Horecatalent, <https://www.svhhorecatalent.nl>
- Databank met erkende leerbedrijven per regio, en niveau; <https://www.stagemarkt.nl/Zoeken/>
- Koninklijke Horeca Nederland, voor meer informatie over en voor de sector horeca, hier zijn ook horeca cao en loontabellen te vinden. <https://www.khn.nl/>

### **Werken**

Als Zelfstandig Werkend Kok heb je genoeg doorgroeimogelijkheden. Het meest voor de hand ligt het doorgroeien naar chef-kok. Als chef-kok zijn leidinggevende capaciteiten belangrijk, omdat er een heel team van keukenpersoneel onder de leiding van een chef-kok werkt. Tevens is het mogelijk om door te groeien tot bedrijfsleider van een horecaonderneming of om uiteindelijk zelf ondernemer te worden en een eigen horecabedrijf op te zetten.

De arbeidsmarkt voor Koks is over het algemeen zeer goed. De vacaturegraad in de horeca is hoger dan in andere bedrijfstakken. De werkgelegenheid in de horeca neemt, ten opzichte van de

werkgelegenheid in vorige jaren in deze sector, sterk toe.

## Bijlage 2. Praktische informatie sector

### Praktische informatie sector voedsel, groen en gastvrijheid

Je volgt een mbo opleiding bij de sector Voedsel, Groen en Gastvrijheid (VGG) van Curio. We informeren je in deze bijlage van de OER over de organisatie van onze sector en onze visie op leren.

#### De organisatie van onze sector

De opleiding die je volgt valt onder een van de onderwijseenheden van onze sector. In de onderwijseenheid werken docenten van de beroepsvakken en de docenten van de algemene vakken samen aan het onderwijs van jouw opleiding. In de onderwijseenheid hebben bepaalde docenten portefeuilles, dat zijn expertisegebieden zoals bijvoorbeeld onderwijs, procesbegeleiding en examinering.

Naast docenten heb je tijdens je opleiding te maken met onderwijsondersteunend personeel van onze sector. Dit zijn de medewerkers die werken in het zorgteam, op het Examenbureau en of bij de facilitaire dienst. De directeur van onze sector is de eindverantwoordelijke voor jouw opleiding. Incidenteel zal je contact hebben met centrale diensten van Curio, zoals bijvoorbeeld de deelnemersadministratie.

#### De visie op leren van de sector

De onderwijsvisie van Curio is te vinden op de website van onze onderwijsorganisatie. De visie op leren van onze sector sluit aan op de onderwijsvisie van Curio en kent de volgende kernelementen:

1. De leerbehoefte, ontwikkelingsfase en loopbaan van de student is leidend;
2. De begeleiding van studenten vormt de ruggengraat van ons onderwijs;
3. Ons onderwijs leidt tot duurzaam leerrendement bij onze studenten;
4. Onze medewerkers en studenten zijn nieuwsgierig, deskundig en zelfbewust.

In onze lerende organisatie is de leerbehoefte, ontwikkelingsfase en de loopbaan van onze studenten leidend. Studenten kunnen hun ontwikkeltraject flexibel inrichten, ons onderwijsprogramma is modulair opgebouwd en studenten kunnen binnen een opleidingscluster wisselen van opleiding. Zij kunnen hun individuele ontwikkeltraject vertragen of versnellen en aanvullen met specifieke talentontwikkeling in keuzedelen, projecten, (internationale) stages e.d.

We zetten ons in om de ontwikkeling van studenten in hun opleidingstraject optimaal te begeleiden en hebben daarbij specifieke aandacht voor de persoonsvorming en (studie)loopbaan. We streven naar een duurzaam leerrendement bij onze studenten door gebruik te maken van blended leren in contextrijke (digitale) leeromgevingen, de studenten didactisch te coachen en formatief te evalueren, waarbij leerbevorderende feedback centraal staat.

De student ontwikkelt zich tot een vakinhoudelijk deskundige voor het beroep en een nieuwsgierige en zelfbewuste deelnemer aan een continu veranderende maatschappij, de (internationale) arbeidsmarkt van nu en de toekomst en/of vervolgonderwijs. Het leren en ontwikkelen wordt gestimuleerd en begeleid door de docenten in de rol van didactisch coach met passie voor het leren en die continue het leren en de leeromgeving (her)ontwerpen. Er wordt geleerd in contextrijke (digitale) leeromgevingen en realistische, innovatieve, leervraaggestuurde projecten die het onderwijs betekenisvol maken voor de student en medewerkers. Zowel de studenten als de medewerkers worden continu uitgedaagd, kunnen hun talenten ontwikkelen en hebben hierdoor plezier in het samen leren, werken en innoveren.

Studenten en medewerkers van de sector VGG zijn nieuwsgierig naar elkaar en hun omgeving, deskundig op hun vakgebied en (zelf)bewust van hun rollen, taken en verantwoordelijkheden. Dit draagt bij aan een optimale aansluiting op veranderende omstandigheden. Onze studenten en medewerkers zijn flexibel en breed inzetbaar, ze nemen actief deel aan de internationale samenleving en leveren een duurzame en innovatieve bijdrage aan de (internationale) arbeidsmarkt van de toekomst. Ze zijn mediawijs, digitaal en communicatief vaardig, creatief en innovatief, kritisch denkend en up-to-date.

De opleidingen, ontwikkeltrajecten, cursussen en trainingen van de onderwijssector VGG zijn met elkaar verbonden in een gastvrij en innovatief leer-, ontwikkel- en netwerkcentrum. Onze

medewerkers en studenten leveren een bijdrage vanuit het onderwijs aan een gastvrije, duurzame samenleving. Dit doen we onder andere door de duurzame ontwikkelingsdoelen (Sustainable Development Goals (SDG's)) te omarmen en te integreren in ons toekomstgerichte onderwijs. Deze duurzame ontwikkelingsdoelen bieden ons concrete handvatten om onze duurzaamheidsambities te realiseren.

### **Vertrouwenspersonen**

De namen en contactgegevens de vertrouwenspersonen van onze sector zijn:

Locatie Meeussenstraat, Bergen op Zoom  
 Locatie Markendaalseweg, Breda  
 Erik van Dijk  
 e.vandijk@curio.nl

Locatie Frankenthalerstraat, Breda  
 Patty Lammers  
 p.lammers@curio.nl

## Bijlage 3. Praktische informatie onderwijseenheid

### Praktische informatie team

Het onderwijsteam Keuken van Curio VGG van, zijn trots op de opleiding.

Al jaren worden wij hoog gewaardeerd, zowel door de mensen die wij mogen opleiden als door de mede-opleiders en afnemers van onze jong professionals, het bedrijfsleven.

Wij werken vanuit 2 locaties in Bergen op Zoom en Breda, op identieke wijze aan de professionalisering van onze toekomstige keuken kanjers.

Alle teamleden zijn zowel bekwaam alle praktische keukenvaardigheden, als wel het klassikaal verzorgen van de theoretische ondersteuning hiervan.

Ons team is een samenstelling van professionals die stuk voor stuk werkzaam zijn geweest in de horeca, op diverse niveaus en in diverse functies. Onze kennis en praktijkervaring liggen ten grondslag aan de passie waarmee wij ons vak overbrengen.

Zodoende kunnen wij ons zeer goed inleven in wat onze studenten ervaren en wat zij nodig hebben.

### Informatie onderhoudsplicht

Sommige studenten zijn door aanpassingen in hun studie of door vrijstellingen al eerder in hun opleiding klaar met de examens Nederlands, Engels (niveau 4) en/of rekenen. Het is de taak van Curio om in dit geval ervoor te zorgen dat het niveau van de vakken Nederlands en/ of Engels aan het eind van de opleiding nog steeds hoog genoeg is. Het bijhouden van het niveau van deze vakken heet de onderhoudsplicht. Rekenen is geen onderdeel van de onderhoudsplicht. Engels en/ of Nederlands komen terug in projecten, werkstukken en opdrachten. Zo zorgen we dat je niveau goed blijft.

Mocht je in de loop van je opleiding nog meer onderhoud van Nederlands en/ of Engels wensen, dan zorgt de onderwijseenheid voor de benodigde ondersteuning.

## Bijlage 4. Periodeplanning\* en onderwijsprogramma\*

In deze bijlage vind je in de periodeplanning informatie over de verdeling van het onderwijs over de leerjaren. In het onderwijsprogramma vind je informatie over de lessen.

| Periodeplanning |            | Periode 1 | Periode 2 | Periode 3 | Periode 4 |
|-----------------|------------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| Leerjaar 1      | Beroepsles | x         | x         | x         | x         |
|                 | BPV        | x         | x         | x         | x         |
|                 | Rekenen    | x         | x         | x         | x         |
|                 | Taal       | x         | x         | x         | x         |
|                 | SLB/LOB    | x         | x         | x         | x         |
|                 | L&B        |           | x         | x         | x         |
|                 | Keuzedelen |           | x         | x         | x         |
| Leerjaar 2      | Beroepsles | x         | x         | x         | x         |
|                 | BPV        | x         | x         | x         | x         |
|                 | Rekenen    | x         | x         | x         |           |
|                 | Taal       | x         | x         | x         |           |
|                 | SLB/LOB    | x         | x         | x         |           |
|                 | L&B        | x         | x         | x         | x         |
|                 | Keuzedelen | x         | x         | x         |           |
| Leerjaar 3      | Beroepsles | x         | x         | x         |           |
|                 | BPV        | x         | x         | x         | x         |
|                 | Rekenen    |           |           |           |           |
|                 | Taal       |           |           |           |           |
|                 | SLB/LOB    | x         | x         | x         |           |
|                 | L&B        | x         | x         | x         |           |
|                 | Keuzedelen | x         | x         | x         |           |

| Onderwijsprogramma |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Leerjaar 1</b>  | Praktijk; je zal de beginselen van het koken leren in de keuken van jouw leerbedrijf. Technieken, en warenkennis die op school in de theorie aan bod komen zal je op het leerbedrijf p[raktiseren. Je zal meewerken in het keukenteam, en de gelegenheid krijgen om aan praktijkopdrachten voor school te werken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|                    | Theorie keuken; Onze lessen sluiten per onderwerpen mooi aan bij de praktijklessen. We zullen ons vooral richten op Hygiëne en veiligheid, [keuken apparatuur, warenkennis, bereidingstechnieken, menuleer.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                    | Keuzedeel: Eetcultuur en wensenIn dit keuzedeel leer je meer specifieke kennis over gezonde voeding, allergieën, dieetwensen en duurzaamheid om zo op deze hoge verwachtingen van gasten in te kunnen spelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Leerjaar 2</b>  | Praktijk keuken; Technieken, en warenkennis die op school in de theorie aan bod komen zal je op het leerbedrijf p[raktiseren. Je zal meewerken in het keukenteam, en de gelegenheid krijgen om aan praktijkopdrachten voor school te werken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|                    | Theorie keuken; nog steeds veel te leren over producten en toepassingen in de keuken. Keukencalculatie, berekenen van gerecht in en verkoopkrijgen, bestelprocedures, ontvangen en opslaan goederen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                    | Keuzedeel: je krijgt in dit jaar de keus tussen 2 keuzedelen.<br><br><i>Regionale specialiteiten en producten</i> De beginnend beroepsbeoefenaar maakt in dit keuzedeel kennis met bedrijven die regionale specialiteiten en producten maken, dan wel hierbij diensten verlenen (verder aangeduid als producten). Hij bezoekt de locatie waar de producten of grondstoffen worden gemaakt. Hij knoopt gesprekken aan met de medewerkers die over de producten kunnen vertellen. Hij draagt met zijn kennis van regionale producten bij aan het producten- en dienstenaanbod van zijn organisatie.<br><br><i>De gastvrije kok;</i> gastvrij optreden vanuit de keuken. Met dit keuzedeel kan de beginnend beroepsbeoefenaar gasten gastvrij onderhouden om het hen zoveel mogelijk naar de zin te maken. Hij kan de gasten informeren en adviseren over de gerechten, bereidingen uitvoeren in het zicht van de gasten en de bediening assisteren met uitserveren en afruimen. |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Leerjaar 3</b>  | Praktijk Technieken, en warenkennis die op school in de theorie aan bod komen zal je op het leerbedrijf p[raktiseren. Je zal meewerken in het keukenteam, en de gelegenheid krijgen om aan praktijkopdrachten voor school te werken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                    | Theorie keuken; Aansturen lerend medewerker, menu samenstellen, bestellen, goederen ontvangen en haccp registraties uitvoeren, in de lessen ook veel aandacht voor de examinerende kerntaken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|                    | Keuzedeel: 'Grond tot mond verdieping'. Het keuzedeel gaat over verdiepen van kennis over een trend in de productieketen van voedsel/ voedingsmiddelen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |

|  | Onderwijsprogramma                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Afhankelijk van de beroepscontext kan de trend voorkomen bij de productie van een voedingsmiddel (plantaardig of dierlijk), via de verwerking tot het moment dat het wordt verkocht of gerveerd. Het keuzedeel maakt de beginnend beroepsbeoefenaar ervan bewust dat trends in één fase van de keten ook gevolgen hebben voor de andere fases. |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |

\* Wijzigingen voorbehouden. Relevante wijzigingen worden tijdig gecommuniceerd.

## Bijlage 5. Bot-, bpv- en zelfstudie-uren

In onderstaande tabel vind je informatie over het aantal uren van je opleiding.  
Met Bot-uren bedoelen we de uren van de begeleide onderwijstijd onder toezicht van een onderwijskundig professional. BPV-uren zijn de beroepspraktijkvormingsuren die je maakt op het leerbedrijf. Zelfstudie uren zijn de uren waarin je zelfstandig leert.

| LEERJAAR      | Bot-uren   | BPV-uren    | ZELFSTUDIE  | TOTAAL      |
|---------------|------------|-------------|-------------|-------------|
| 1             | 236        | 650         | 714         | 1600        |
| 2             | 208        | 650         | 742         | 1600        |
| 3             | 200        | 650         | 750         | 1600        |
| <b>TOTAAL</b> | <b>644</b> | <b>1950</b> | <b>2206</b> | <b>4800</b> |

## Bijlage 6. Webpagina's OER

| Bladzijde | Naam in document                           | Uitgeschreven url                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 4         | <a href="#">website van Curio</a>          | <a href="https://www.curio.nl">https://www.curio.nl</a>                                                                                                                                                                                                     |
| 4         | <a href="#">onderwijsovereenkomst</a>      | <a href="https://www.curio.nl/documenten/mbo/regelingen-en-procedures-mbo/">https://www.curio.nl/documenten/mbo/regelingen-en-procedures-mbo/</a>                                                                                                           |
| 4         | <a href="#">praktijkovereenkomst</a>       | <a href="https://www.curio.nl/media/fjqlitah/pok-beroepsonderwijs-2020-2021.pdf">https://www.curio.nl/media/fjqlitah/pok-beroepsonderwijs-2020-2021.pdf</a>                                                                                                 |
| 4         | <a href="#">studentenstatuut mbo</a>       | <a href="https://www.curio.nl/media/ao3buje1/curio-studentenstatuut-mbo.pdf">https://www.curio.nl/media/ao3buje1/curio-studentenstatuut-mbo.pdf</a>                                                                                                         |
| 4         | <a href="#">centraal examenreglement</a>   | <a href="https://www.curio.nl/documenten/mbo/regelingen-en-procedures-mbo/">https://www.curio.nl/documenten/mbo/regelingen-en-procedures-mbo/</a>                                                                                                           |
| 4         | <a href="#">schoolkostenbeleid</a>         | <a href="https://www.curio.nl/media/nvyjh5km/schoolkostenbeleid-mbo-20190226.pdf">https://www.curio.nl/media/nvyjh5km/schoolkostenbeleid-mbo-20190226.pdf</a>                                                                                               |
| 4         | <a href="#">regeling leermiddelen</a>      | <a href="https://www.curio.nl/documenten/mbo/leermiddelen/">https://www.curio.nl/documenten/mbo/leermiddelen/</a>                                                                                                                                           |
| 5         | <a href="#">S-BB</a>                       | <a href="https://www.s-bb.nl/onderwijs/kwalificeren-en-examineren/kwalificatiedossiers">https://www.s-bb.nl/onderwijs/kwalificeren-en-examineren/kwalificatiedossiers</a>                                                                                   |
| 5         | <a href="#">S-BB</a>                       | <a href="https://www.s-bb.nl/onderwijs/kwalificeren-en-examineren/themas-rond-kwalificeren-en-examineren/generieke-kwalificatie">https://www.s-bb.nl/onderwijs/kwalificeren-en-examineren/themas-rond-kwalificeren-en-examineren/generieke-kwalificatie</a> |
| 5         | <a href="#">hier</a>                       | <a href="https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963/2021-05-12/#Bijlage1">https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963/2021-05-12/#Bijlage1</a>                                                                                                                       |
| 6         | <a href="#">praktijkovereenkomst</a>       | <a href="https://www.curio.nl/media/fjqlitah/pok-beroepsonderwijs-2021-2022.pdf">https://www.curio.nl/media/fjqlitah/pok-beroepsonderwijs-2021-2022.pdf</a>                                                                                                 |
| 6         | <a href="#">examen- en diplomaregeling</a> | <a href="https://www.curio.nl/documenten/mbo/onderwijs-en-examenregelingen-oer/">https://www.curio.nl/documenten/mbo/onderwijs-en-examenregelingen-oer/</a>                                                                                                 |
| 6         | <a href="#">keuzedeeldossier</a>           | <a href="https://kwalificaties.s-bb.nl/?ResultaatType=Keuzedeel&amp;Fuzzy=False">https://kwalificaties.s-bb.nl/?ResultaatType=Keuzedeel&amp;Fuzzy=False</a>                                                                                                 |
| 8         | <a href="#">hier te vinden</a>             | <a href="https://www.curio.nl/mbo/begeleiding/">https://www.curio.nl/mbo/begeleiding/</a>                                                                                                                                                                   |
| 9         | <a href="#">hier te vinden</a>             | <a href="https://www.curio.nl/documenten/mbo/brochures-en-folders/">https://www.curio.nl/documenten/mbo/brochures-en-folders/</a>                                                                                                                           |
| 10        | <a href="#">TOP</a>                        | <a href="https://www.curio.nl/over-ons/onderwijsinnovatie/curio-talentontwikkeling/">https://www.curio.nl/over-ons/onderwijsinnovatie/curio-talentontwikkeling/</a>                                                                                         |
| 10        | <a href="#">site van worldwise</a>         | <a href="https://portal.curioworldwise.nl/nl/inloggen.aspx">https://portal.curioworldwise.nl/nl/inloggen.aspx</a>                                                                                                                                           |
| 11        | <a href="#">hier</a>                       | <a href="https://www.curio.nl/documenten/mbo/regelingen-en-procedures-mbo/">https://www.curio.nl/documenten/mbo/regelingen-en-procedures-mbo/</a>                                                                                                           |
| 14        | <a href="#">SBB</a>                        | <a href="https://www.s-bb.nl/intermediairs/diploma-certificaat-praktijkverklaring/">https://www.s-bb.nl/intermediairs/diploma-certificaat-praktijkverklaring/</a>                                                                                           |
| 14        | <a href="#">Rijksoverheid</a>              | <a href="https://www.rijksoverheid.nl/documenten/brochures/2021/04/16/diploma-s-certificaten-en-verklaringen-in-het-mbo">https://www.rijksoverheid.nl/documenten/brochures/2021/04/16/diploma-s-certificaten-en-verklaringen-in-het-mbo</a>                 |
| 15        | <a href="#">tips of klachten</a>           | <a href="https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/">https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/</a>                                                                                                                                           |

|    |                                      |                                                                                                                                                                                     |
|----|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 15 | <u>formulier klachten</u>            | <a href="https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/klachtenformulier/">https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/klachtenformulier/</a>                               |
| 15 | <u>toelating/verwijdering</u>        | <a href="https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/formulier-toelating-verwijdering/">https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/formulier-toelating-verwijdering/</a> |
| 15 | <u>formulier klachten</u>            | <a href="https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/klachtenformulier/">https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/klachtenformulier/</a>                               |
| 15 | <u>formulier beroep examens/BSA.</u> | <a href="https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/formulier-examens-bsa/">https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/formulier-examens-bsa/</a>                       |
| 15 | <u>formulier melden misstand</u>     | <a href="https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/formulier-melden-misstand/">https://www.curio.nl/hulp-nodig/tips-of-klachten/formulier-melden-misstand/</a>               |

## Bijlage 7. Examen- en diplomaplan

Het examen- en diplomaplan is onderdeel van de OER. Voor de leesbaarheid is het examen- en diplomaplan los van deze OER gepubliceerd op de website van [Curio](https://www.curio.nl):

<https://www.curio.nl/documenten/mbo/onderwijs-en-examenregelingen-oer/>