



ZONE COLLEGE
Entree

Onderwijs- en examenregeling Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

Naam kwalificatiedossier: Entree
Naam kwalificatie: Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie
Crebonummer: 25742
Niveau: 1
Soort opleiding: BOL en/of BBL
Duur opleiding: 1 jaar
Cohort: 2025-2026

Inhoud

1. Deel A: De opleiding	4
1.1 Hoe ziet het beroep eruit?	4
1.2 Hoe ziet je opleiding eruit?	4
1.3 Beroepsspecifieke onderdelen	4
1.4 Generieke onderdelen	5
1.5 Loopbaanoriëntatie en – begeleiding (LOB).....	5
1.6 Burgerschap.....	5
1.7 Keuzedelen	6
2. BPV.....	7
2.1 Planning BPV	7
2.2 Inhoud BPV	7
2.3 Erkend leerbedrijf.....	7
3. Vormgeving	8
3.1 Inrichting opleiding	8
3.2 Planning.....	8
3.3 Studielast	8
3.4 Toetsing.....	9
3.5 BSA	9
4. Deel B: Diplomen	10
4.1 Wettelijke eisen voor diplomering	10
5. Examenplan: overzicht examenonderdelen	11
5.1 Beroepsgerichte examens	11
5.2 Keuzedeexamens	11
5.3 Examenonderdelen generieke eisen voor Nederlands, rekenen en Engels	12
5.4 Beroepspraktijkvorming.....	13
5.5 Loopbaanoriëntatie en -begeleiding.....	13
5.6 Burgerschap.....	13
5.7 Overige eisen.....	13

Graag heten we je van harte welkom bij het Zone.college.

Als je gaat beginnen met een nieuwe opleiding, dan is het misschien best even zoeken voordat je je weg gevonden hebt. Wat kun je verwachten? Hoe gaat alles in z'n werk? In dit document zetten we belangrijke informatie over het onderwijs en de examens voor je op een rijtje.

We beginnen met je te vertellen wat je in grote lijnen zult leren tijdens je opleiding en hoe je leert bij Zone.college. Verder volgt een uitleg over de begeleiding die je krijgt en hoe de stage (beroepspraktijkvorming) is ingericht. Natuurlijk gaat ook over de begeleiding die je krijgt. We leggen uit welke onderdelen van je opleiding je met een voldoende moet afsluiten om het examen te kunnen behalen. Ook komen de regels die gelden bij examinering aan bod.

Als er tijdens je opleiding algemene wijzigingen zijn (bijvoorbeeld wetswijzigingen) die voor alle studenten gelden, dan informeren wij je daarover. Wijzigingen in jouw opleiding worden via een aanvulling op de onderwijs- en examenregeling ('addendum') bekend gemaakt. Naast de informatie in dit document vind je op onze website www.zone.college algemene informatie, bijvoorbeeld over schoolvakanties, het examenreglement en het studentenstatuut

We zijn blij met je keuze voor het Zone.college en kijken uit naar een fijne samenwerking.

Veel succes gewenst !

1. Deel A: De opleiding

1.1 Hoe ziet het beroep eruit?

Als Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie werk je met levensmiddelen, en assisteer je bij diverse taken. Je kunt aan de slag bij voedingsmiddelenbedrijven die leveren aan supermarkten, groothandel en boerderijwinkel.

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie assisteert bij de productie en het verkoopklaar maken van voedingsmiddelen. Hij is alert op afwijkingen en bederf van voeding, en werkt hygiënisch. Hij krijgt opdrachten van zijn leidinggevende. Hij maakt de werkruimte klaar voor gebruik, bewerkt en verpakt de producten om ze te kunnen verkopen, controleert voorraden en registreert productiegegevens. Na afloop maakt hij zijn werkplek en gebruikte machines schoon, en voert hij eventueel eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit.

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie werkt onder begeleiding. Je stelt zich collegiaal op, bent bereid tot samenwerking met collega's en accepteert opdrachten. Je voert de werkzaamheden uit onder begeleiding en bent verantwoordelijk voor het eigen werk. Je toont inzet en werkt zorgvuldig met aandacht voor het product. Ook is veiligheid heel belangrijk, je werkt volgens veiligheidsvoorschriften, met aandacht voor persoonlijke veiligheid en de voedselveiligheid.

1.2 Hoe ziet je opleiding eruit?

De Entree-opleiding duurt één jaar. Binnen dat jaar leer je onder toezicht of begeleiding eenvoudige werkzaamheden uit te voeren in een bedrijf. Je leert hoe je voesel moet bereiden en verpakken. Ook leer je veilig werken met de machines die daarbij gebruikt worden. Natuurlijk leer je dan ook hoe alles onderhouden en verzorgd moet worden. Je zult samenwerken met ervaren collega's. Hoe je dat samenwerken het beste aanpakt, leer je ook. Zo leer je in de opleiding hoe je taken moet plannen, wat een goede werkhouding is, hoe je beter kunt samenwerken met collega's en hoe je het beste omgaat met (werk)druk. De vakken Nederlands, rekenen, burgerschap, loopbaanoriëntatie- en begeleiding en een keuzedeel horen standaard bij deze opleiding.

1.3 Beroepsspecifieke onderdelen

De minister van Onderwijs heeft voor elke opleiding een kwalificatiedossier vastgesteld. In dit kwalificatiedossier staat wat je moet kennen en kunnen als beginnend beroepsbeoefenaar. Voor jouw opleiding geldt het kwalificatiedossier Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie.

In het kwalificatiedossier staan beroepsspecifieke en generieke eisen. De beroepsspecifieke eisen zijn beschreven in kerntaken en werkprocessen. Kerntaken zijn de belangrijkste werkzaamheden van een medewerker in dit beroep. Een kerntaak bestaat uit een aantal werkprocessen. Een werkproces bestaat uit een aantal samenhangende activiteiten.

In tabel 1 is aangegeven welke kerntaken en werkprocessen bij jouw opleiding horen.

Kerntaak	Werkproces	
B1-K1 Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie	B1-K1-W1	Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor
	B1-K1-W2	Voert (assisterende) werkzaamheden uit
	B1-K1-W3	Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden af
	P7-K1-W1	Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan
P7-K1 Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding	P7-K1-W2	Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon
	P7-K1-W3	Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar
	P7-K1-W4	Maakt voedingsproducten klantgereed

Tabel 1: Overzicht kerntaken en werkprocessen Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie

1.4 Generieke onderdelen

De generieke onderdelen van jouw opleiding zijn: Nederlands, rekenen, Loopbaanoriëntatie en – begeleiding (LOB) en Burgerschap. We noemen dit ook wel de algemeen vormende vakken, afgekort AVO.

Nederlands

Bij het vak Nederlands wordt er aandacht besteed aan de volgende vaardigheden:

- lezen
- luisteren
- spreken
- gesprekken voeren
- schrijven

Het cijfer voor Nederlandse taal hoeft niet voldoende te zijn, maar de examens moeten wel zijn gemaakt.

Rekenen

Bij het vak rekenen leer je jouw rekenkennis en –vaardigheden functioneel in te zetten tijdens realistische (probleem)situaties. We noemen dit ook wel gecijferd handelen.

Voor jouw opleiding moet je het vak rekenen afronden op entree niveau.

1.5 Loopbaanoriëntatie en – begeleiding (LOB)

Bij LOB staat jouw persoonlijke ontwikkeling centraal. Je gaat werken aan een aantal loopbaancompetenties die je helpen om bewuste loopbaan- en studiekeuzes te maken:

- kwaliteitenreflectie: beschouwing van de kwaliteiten die van belang zijn voor de loopbaan,
- motievenreflectie: beschouwing van de wensen en waarden van belang voor de loopbaan,
- werkexploratie: onderzoek naar werk en mobiliteit in de loopbaan,
- loopbaansturing: loopbaangerichte planning en beïnvloeding van het leer- en werkproces,
- netwerken: contacten opbouwen en onderhouden op de arbeidsmarkt, gericht op loopbaanontwikkeling.

Daarnaast heb je minimaal 2 keer per jaar een individueel loopbaangesprek. De ervaringen die je opdoet en de keuzes die je maakt staan centraal tijdens dit gesprek.

1.6 Burgerschap

Bij burgerschap gaat het over jouw ontwikkeling als burger, nu en in de toekomst. Je bent burger van Nederland, Europa en de wereld. Daarin leef je met anderen samen.

Bij burgerschap leer je om kritisch na te denken, onder meer over de vraag of en hoe jij wilt bijdragen aan het samenleven in de maatschappij. Er wordt van je verwacht dat je vraagstukken vanuit verschillende kanten bekijkt, je mening vormt en deze kan onderbouwen met argumenten. Openstaan voor andere meningen hoort ook bij kritisch denken.

Burgerschap bestaat uit vier dimensies:

- politiek – juridisch
- economisch
- maatschappelijk - sociaal
- vitaal burgerschap

1.7 Keuzedelen

Een deel van je opleiding mag je zelf invullen met keuzedelen. Met deze keuzedelen kun jij je verbreden of verdiepen of je kunt je voorbereiden op doorstroom naar een opleiding in het mbo of het hbo.

Hoeveel keuzedelen je moet kiezen, hangt af van de opleiding die je volgt en de omvang van de keuzedelen die je wilt volgen. Voor jouw opleiding geldt een keuzedeelverplichting van een aantal studiebelastingsuren (SBU) om te voldoen aan de diploma-eis (zie deel B).

Je volgt de keuzedelen in het <eerste> studiejaar van jouw opleiding

Elk jaar stellen we een keuzedelenaanbod op waaruit jij een keuze kunt maken.

Wil je een keuzedeel volgen dat niet aan jouw opleiding gekoppeld is, dan kun je hiervoor een aanvraag indienen bij de examencommissie. Bij de beoordeling van je aanvraag kijkt de examencommissie of het uitvoerbaar is en/of er geen overlap is tussen het keuzedeel en jouw opleiding.

2. BPV

De BPV (Beroepspraktijkvorming, oftewel: 'stage' of 'werk' voor BBL-studenten) vormt een belangrijk onderdeel van je opleiding. Op deze manier maak je kennis met het werk in de beroepspraktijk en word je voorbereid op de uitoefening van je toekomstig beroep.

2.1 Planning BPV

De praktijk speelt een belangrijke rol tijdens de opleiding. Op een bedrijf maak je kennis met je toekomstige beroep en voer je verschillende werkzaamheden uit. Werken met collega's en leidinggevenden staat centraal. In een BOL-opleiding besteed je minimaal 30 procent van je tijd aan BPV. In de BOL-opleiding loop je twee dagen in de week stage.

In de BBL-opleiding ga je een of twee dagen per week naar school. De praktijkervaring doe je op tijdens je werk. Hiervoor heb je voor minimaal 21 uur per week een baan bij een bedrijf dat is erkend door de SBB (Samenwerkingsorganisatie Beroepsonderwijs Bedrijfsleven).

In je BPV-rooster kun je zien op welke dagen je precies BPV hebt.

2.2 Inhoud BPV

Tijdens de BPV (beroepspraktijkvorming) in de opleiding Assistent horeca, voeding en voedingsindustrie aan het Zone college wordt van studenten verwacht dat ze actief aan hun leerdoelen werken en opdrachten uitvoeren die relevant zijn voor de gekozen richting binnen de groene voedingssector. Dit omvat het opdoen van praktische ervaring met betrekking tot voedselbereiding, verpakken van voedsel en reinigen van de werkplek, afhankelijk van de specifieke leerroute die de student volgt. De BPV biedt studenten de kans om de theorie in de praktijk toe te passen en hun vaardigheden verder te ontwikkelen. Dit kan in verschillende omgevingen plaatsvinden, zoals bij voedingsmiddelenbedrijven die leveren aan supermarkten, groothandel en boerderijwinkel. Om jouw leerproces zo goed mogelijk in kaart te brengen, ga je gedurende de opleiding werken aan leerdoelen. Aan het begin van de stage dien je leerdoelen op te stellen. Deze leerdoelen staan centraal tijdens je stage. Via begeleidingsgesprekken met de stagebegeleider en de docent die op BPV bezoek komt, zullen de ontwikkelingen ten aanzien van de leerdoelen worden besproken. Hierbij kunnen de leerdoelen worden aangepast of afgevinkt worden.

2.3 Erkend leerbedrijf

Je BPV voer je uit bij een erkend leerbedrijf. Dit is een bedrijf dat volgens de SBB geschikt is om stagiair(e)s van een bepaalde opleiding te begeleiden en te beoordelen. Op de site [Stagemarkt.nl | Stages bij erkende leerbedrijven](https://stagemarkt.nl) kun je zien welke bedrijven erkend zijn voor jouw opleiding.

Wil je stage lopen bij een bedrijf dat nog niet erkend is, dan kan het bedrijf een erkenning aanvragen bij de SBB. Of deze erkenning wordt toegekend, hangt af van of de SBB vindt dat het bedrijf geschikt is als omgeving om de vaardigheden aan te leren die passen bij jouw opleiding.

3. Vormgeving

3.1 Inrichting opleiding

De Entreeopleiding duurt één jaar en is opgebouwd uit vijf perioden van elk acht weken. In iedere periode staat een integrale beroepsopdracht centraal. Dit is een praktijkgerichte opdracht die aansluit bij werkzaamheden die de student in het beroep uitvoert. De integrale opdracht vormt de kern van het onderwijs in die periode en is bedoeld om theorie en praktijk op een natuurlijke manier met elkaar te verbinden.

Om de integrale opdracht succesvol uit te voeren, volgen studenten zowel vakgerichte lessen als algemene vorming (AVO). De vakgerichte lessen richten zich op kennis en vaardigheden binnen het groene voedingsdomein, zoals het bedrijfsklaar maken van de werkruimte, bewerken of verwerken van voedingsproducten voor een klant en het reinigen van de werkplek en machines. De AVO-lessen bestaan uit: Nederlands, rekenen, burgerschap, Loopbaanoriëntatie en -begeleiding (LOB). Daarnaast maken studenten kennis met een keuzedeel, dat gericht is op het versterken van hun persoonlijke en professionele ontwikkeling. Voor het schooljaar 2025-2026 is dit keuzedeel gericht op ondernemend handelen. Elke periode wordt afgesloten met drie toetsmomenten:

- Een theorietoets: gericht op de kennis die nodig is voor het uitvoeren van de beroepsopdracht.
- De beoordeling van de integrale opdracht: waarin zowel het proces als het eindproduct wordt meegenomen.

Leerlijnenmodel van De Bie

Het onderwijs is ingericht volgens het leerlijnenmodel van De Bie, waarin drie leerlijnen centraal staan:

- De kwalificatielijijn: gericht op het behalen van de eindtermen van de opleiding.
- De socialisatielijijn: gericht op het functioneren in de maatschappij en het ontwikkelen van burgerschap.
- De subjectiveringslijijn: gericht op persoonlijke ontwikkeling, zelfinzicht en het nemen van verantwoordelijkheid voor het eigen leerproces.

Deze leerlijnen zijn verweven in het onderwijsaanbod en komen terug in zowel de lessen als de begeleiding van de student.

3.2 Planning

De opleiding is opgedeeld in perioden. Elk studiejaar bestaat uit 6 perioden, waarvan de laatste periode van elk studiejaar de vakantie is. Een periode duurt gemiddeld 8 lesweken.

3.3 Studielast

Per leerjaar is de totale studielast 1600 studiebelastingsuren (SBU). Dit is inclusief de onbegeleide leeractiviteiten in projecten of huiswerk. Hieronder wordt een indicatie gegeven van de afspraken binnen Zone.college over de verdeling van de uren begeleide onderwijstijd (BOT) en beroepspraktijkvorming (BPV) die minimaal worden ingepland per leerjaar (*)

	leerjaar	BOT	BPV
Entree (BOL)	1	600	geen minimum

(*) Voorafgaand aan ieder leerjaar wordt een jaarrooster gepubliceerd. Hierin wordt weergegeven welke onderwijsactiviteiten in welke perioden van het jaar en op welke dagen van de week gepland staan.

3.4 Toetsing

Tijdens jouw opleiding krijg je per periode een of meerdere toetsen. Deze toetsen hebben tot doel jouw voortgang in kaart te brengen en te achterhalen op welke punten je je nog kunt/moet ontwikkelen.

Het toetsplan van jouw opleiding kun je vinden in CumLaude.

De voortgang wordt vastgelegd in onze elektronische leeromgeving CumLaude. Studenten ontvangen in januari een rapport waarin zij deze voortgang ook kunnen zien. Naar aanleiding van deze informatie is het mogelijk om een voortgangsgesprek te voeren met de docent/coach.

Studenten kunnen aan het einde van het leerjaar opgaan voor hun beroepsproeve wanneer zij voldaan hebben aan een gemiddelde van 5,5 of hoger voor onderstaande onderdelen:

- theorietoetsen
- integrale opdrachten

3.5 BSA

Zoals hierboven beschreven wordt jouw voortgang gemeten en vastgelegd. Tijdens je opleiding word je begeleid. Periodiek wordt jouw studievoortgang besproken en vastgelegd. Binnen de Entree-opleiding Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie bij Zone college, krijg je binnen vier maanden een bindend studieadvies (BSA). De inhoud van dit advies is gebaseerd op je voortgang in de studie en of je wordt geacht de opleiding binnen het jaar af te ronden. Op deze manier houden we goed met elkaar in beeld of de voortgang nog voldoende is. Wanneer dit niet het geval is gaan we hierover met elkaar in gesprek. Indien nodig maken we met elkaar afspraken over de extra inspanning die jij moet leveren en de extra begeleiding die je hierbij van ons kunt verwachten.

Voor het einde van het eerste leerjaar ontvang je van ons een advies over het voortzetten van je opleiding. Dit advies is bindend. Dit betekent dat je bij een negatief advies de opleiding moet verlaten. Het advies komt nooit zomaar uit de lucht vallen.

De precieze procedure van het BSA staat in het Studentenstatuut beschreven.

4. Deel B: Diplomen

4.1 Wettelijke eisen voor diplomering

Om in aanmerking te komen voor een diploma moet de student voldoen aan alle kwalificatie-eisen. Het gaat om de volgende onderdelen.

Onderdeel	Beslisregel/bewijzen
Beroepsgerichte eisen	Alle kerntaken die voor de betreffende opleiding in het kwalificatiedossier staan, moeten minimaal voldoende zijn.
Keuzedelen	Voldoen aan de keuzedeelverplichting van 240 SBU voor Entree, waarbij voor de examenresultaten het volgende geldt: <ul style="list-style-type: none">• Het gemiddelde van de resultaten van de geëxamineerde keuzedelen binnen de keuzedeelverplichting moet tenminste een 6 of "voldoende" zijn.• Voor minimaal de helft van deze keuzedelen moet het resultaat tenminste een 6 of "voldoende" zijn.• Een keuzedeelresultaat mag nooit lager zijn dan een 4 of een overeenkomende eindwaardering. De omvang van een keuzedeel wordt niet meegewogen in de weging van het gemiddelde.
Generieke taal- en rekenvaardigheden	Entree: Het cijfer voor Nederlandse taal hoeft niet voldoende te zijn, maar de examens moeten wel zijn gemaakt. Voor rekenen hoeft geen examen te worden gedaan maar moet de ontwikkeling worden aangetoond. Voor rekenen wordt de ontwikkeling van de beheersing van het rekenen, afgezet tegen mbo-rekenniveau 2. Onderdeel daarvan is een beeld van de beheersing aan het einde van de entreeopleiding.
Loopbaanorientatie en-begeleiding	De eindopdracht moet zijn afgerond.
Burgerschap	Het eindproduct moet zijn afgerond.
Beroepspraktijkvorming (BPV)	Het eendoordeel van de BPV is een voldoende.
Wettelijke beroepsvereisten	Indien van toepassing voldoen aan de wettelijke beroepsvereisten die voorwaardelijk zijn voor het behalen van het diploma.

5. Examenplan: overzicht examenonderdelen

5.1 Beroepsgerichte examens

Naam: Assistent plant, dier of (groene) leefomgeving in de drie uitstroomprofielen

Code	Kerntaken/ werkproces	Examenvorm	Afnameperiode	Afnameplaats	Weging	Resultaat
25742.25.1 P Proeve werken als assistent horeca, voeding of voedingsindustrie	B1-K1 • B1-K1-W1 • B1-K1-W2 • B1-K1-W3 P7-K1 • P7-K1-W1 • P7-K1-W2 • P7-K1-W3 • P7-K1-W4	Beroepsproeve	Eind leerjaar 1	School / Project in de regio / BPVbedrijf		Beoordeling kerntaak: onvoldoende / voldoende / goed Je moet voor alle kerntaken een voldoende halen.

Beoordeling kerntaak B1-K1:

De beoordeling is een voldoende wanneer alle werkprocessen voldoende zijn afgerond en hierbij 0, 1 of 2 werkprocessen met een goed zijn beoordeeld.

De beoordeling is een goed wanneer de drie werkprocessen met een goed zijn beoordeeld.

Beoordeling kerntaak P7-K1:

De beoordeling is een voldoende wanneer alle werkprocessen voldoende zijn afgerond en hierbij 0, 1 of 2 werkprocessen met een goed zijn beoordeeld.

De beoordeling is een goed wanneer de drie werkprocessen met een goed zijn beoordeeld.

5.2 Keuzedeel examens

Je maakt een keuze uit het keuzedelenaanbod van de opleiding. Voor elk keuzedeel is een afzonderlijk examenplan beschikbaar.

Voor alle gekozen keuzedelen doe je examen.

5.3 Examenonderdelen generieke eisen voor Nederlands, rekenen en Engels

Entree

Nederlands								
Examenvorm		Vaardigheid	Niveau	Duur examen	Plaats afname	Afname periode	Resultaat (1 decimaal)	Eindresultaat
Centraal examen	Digitaal	Lezen/Luisteren	1F of 2F	90 minuten	School	maart 2026	Cijfer 1x	Cijfer
Instellings-examen	Schriftelijk/digitaal	Schrijven	1F of 2F	60 minuten	School	april 2026	Cijfer 1x	
Instellings-examen	Mondeling	Spreken	1F of 2F	7,5 minuten	School	mei 2026	Cijfer 1x	
Instellings-examen	Mondeling	Gesprekken voeren	1F of 2F	7,5 minuten	School	mei 2026	Cijfer 1x	

Rekenen		
Vaardigheid	Bewijsstuk	Resultaat
Grootheden en eenheden, oriëntatie in de twee- en driedimensionale wereld, verhoudingen herkennen en gebruiken, procenten gebruik en omgaan met kwantitatieve informatie	Bewijzen van deelname aan opdrachten en activiteiten geven een beeld van de beheersing van het rekenen aan het einde van de entreeopleiding. De rekenmetingen worden afgenomen met Remindo-toets, maar student mag ook een officieel rekenexamen doen op mbo 2 of mbo 3 niveau.	Voldaan / Niet voldaan

5.4 Beroepspraktijkvorming

Beoordelings-onderdelen	Bewijsstuk	Resultaat
Het functioneren in de BPV	Eindbeoordeling BPV	Voldaan/niet voldaan

5.5 Loopbaanoriëntatie en -begeleiding

Om je diploma te kunnen behalen, moet je voldoen aan de inspanningverplichting voor loopbaanoriëntatie en -begeleiding. Dit houdt in dat je in het eindexamenjaar een eindopdracht in de vorm van een gespreksverslag inlevert waaruit blijkt hoe je je hebt ontwikkeld aan de hand van 5 loopbaancompetenties gedurende jouw opleiding.

5.6 Burgerschap

Om je diploma te kunnen behalen, moet je voldoen aan de inspanningverplichting voor burgerschap.

Dit houdt in dat je in het eindexamenjaar een eindproduct in de vorm van een reflectieverslag inlevert over de dimensies die gedurende jouw opleiding aan bod zijn geweest.

5.7 Overige eisen

Onderdeel	Bewijsstuk
Wettelijke beroepsvereisten	n.v.t.

Zone.college Lochem

Hoeflingweg 9
7241 CJ Lochem
(088) 26 20 700

zone.college

