



Onderwijs- en examenregeling
Vakexpert voeding, technologie en techniek
(Crebonr. 25979)

Naam kwalificatiedossier: Voeding
Naam kwalificatie: Vakexpert voeding, technologie en techniek
Crebonummer: 25979
Niveau: 4
Soort opleiding: BOL en BBL
Duur opleiding: 3 jaar BOL of 2 jaar BBL
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.....	6
1.7 Keuzedelen	6
2. BPV.....	7
2.1 Planning BPV	7
2.2 Inhoud BPV	7
2.3 Erkend leerbedrijf.....	8
3. Vormgeving	9
3.1 Inrichting opleiding	9
3.2 Planning.....	9
3.3 Studielast	9
3.4 Toetsing.....	9
3.5 BSA	10
4. Deel B: Diplomen	11
4.1 Wettelijke eisen voor diplomering	11
5. Examenplan: overzicht examenonderdelen	12
5.1 Beroepsgerichte examens	12
5.2 Keuzedeexamens	12
5.3 Examenonderdelen generieke eisen voor Nederlands, Rekenen en Engels	13
5.4 Beroepspraktijkvorming.....	15
5.5 Loopbaanoriëntatie en -begeleiding.....	15
5.6 Burgerschap.....	15
5.7 Overige eisen.....	15

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?

De beginnend vakexpert voeding en technologie en techniek is gericht op het ontwikkelen en bereiden van voedingsmiddelen voor mens en dier. Van beginnend beroepsbeoefenaren wordt verwacht dat zij nauwkeurig en veilig werken. Bij het realiseren van het gewenste resultaat is de beginnend beroepsbeoefenaar gedisciplineerd, kritisch en standvastig. De beginnend beroepsbeoefenaar levert een actieve bijdrage aan de verbetering van voeding en/of het verantwoord gebruik van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt binnen de kaders van de kwaliteitszorgsystemen en is flexibel, alert en proactief. In het werkveld voeding zijn werken in teamverband, collegialiteit, klantgerichtheid (interne en externe klanten), werken met aandacht voor arbo, milieu, gezondheid en goed werknemerschap belangrijk. Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid diens eigen capaciteiten verder te ontwikkelen. De wereld van de voedingsmiddelenindustrie is continu in beweging: dat vraagt van beginnend beroepsbeoefenaren dat ze wendbaar zijn om om te kunnen gaan met veranderingen in bijvoorbeeld het groeiend belang van data en automatisering, verduurzaming en bewuste voeding.

1.2 Hoe ziet je opleiding eruit?

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 Vakexpert voeding, technologie en techniek

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	
Kerntaak: B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie	B1-K1-W1	Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding
	B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselkwaliteit
	B1-K1-W3	Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne
	B1-K1-W4	Controleert meetgegevens
Kerntaak P3-K1: Productieproces optimaliseren	P3-K1-W1:	Bereidt voedingsproductie voor
	P3-K1-W2	Bedient en bewaakt productieapparatuur
	P3-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen
	P3-K1-W4	Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
	P3-K1-W5	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
	P3-K1-W6	Organiseert procesoptimalisatie

Tabel 1: Overzicht kerntaken en werkprocessen Vakexpert voeding, technologie en techniek

1.4 Generieke onderdelen

De generieke onderdelen van jouw opleiding zijn: Nederlands, rekenen, Engels (alleen niveau 4), 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

Deze vaardigheden moet je afronden op 3F.

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 mbo rekenniveau 4.

Engels

Bij het vak Engels leer je verschillende vaardigheden. Aan deze vaardigheden worden verschillende eisen gesteld:

- lezen: B1
- luisteren: B1
- spreken: A2
- gesprekken voeren: A2
- schrijven: A2

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 1e, 2^e en/of 3e 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

Klas 1 – Lintstage

- Periode: 2 t/m 5
- Frequentie: 1 dag per week
- Locatie: Een ambachtelijk bedrijf
- Doel: Je maakt kennis met het vak in de praktijk en leert de basis van het ambacht. Een mooie eerste stap om te ontdekken wat bij jou past!

Klas 2 – Intensieve BPV

- Periode: 3 t/m 5
- Frequentie: 3 dagen per week
- Locatie: Een levensmiddelenbedrijf
- Doel: Je gaat dieper in op het vak en werkt mee aan echte productieprocessen. Je leert samenwerken, plannen en verantwoordelijkheid nemen.

Klas 3 – Verbetervoorstel in de praktijk

- Periode: 1 t/m 3
- Frequentie: 3 dagen per week
- Locatie: Levensmiddelenbedrijf
- Doel: Je draait mee in het bedrijf en werkt aan een verbetervoorstel. Je onderzoekt een proces of werkwijze, doet een voorstel voor verbetering en voert dit – waar mogelijk – ook uit. Zo lever je een waardevolle bijdrage én laat je zien wat je in huis hebt!

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

2.2 Inhoud BPV

Wat wordt er van jou verwacht tijdens de BPV?

De BPV is een belangrijk onderdeel van jouw opleiding. Je leert niet alleen door te doen, maar ook door te kijken, mee te denken en jezelf te ontwikkelen binnen een echte werkomgeving. Per klas verschilt de inhoud van de BPV, zodat je stap voor stap groeit in kennis, ervaring en zelfstandigheid.

Klas 1 – Eerste kennismaking

- Je maakt kennis met de sector en ontdekt hoe het er in een ambachtelijk bedrijf aan toe gaat.
- Je werkt mee in het bedrijf en leert de basisvaardigheden van het vak.
- Je observeert, stelt vragen en leert hoe een werkdag eruitziet in de praktijk.

Klas 2 – Meewerken in een groter bedrijf

- Je loopt stage bij een levensmiddelenbedrijf met een grotere productieomgeving.
- Je werkt actief mee in het productieproces en leert hoe verschillende afdelingen samenwerken.
- Je ontwikkelt vaardigheden zoals plannen, samenwerken en het volgen van hygiëne- en veiligheidsregels.

Klas 3 – Verdieping en verantwoordelijkheid

- Je werkt mee in het bedrijf en bent betrokken bij de productiebereiding.
- Je krijgt meer verantwoordelijkheid en voert taken zelfstandig uit.

- Je doet onderzoek naar een proces binnen het bedrijf en werkt aan een verbetervoorstel dat je – waar mogelijk – ook uitvoert. Hiermee laat je zien dat je niet alleen kunt meewerken, maar ook kunt meedenken en verbeteren.

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://www.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

Inrichting van de opleiding – BOL

Binnen de BOL-opleiding werk je per periode aan een integrale opdracht. Dit betekent dat je leert door theorie en praktijk met elkaar te verbinden. Alles wat je leert in de lessen – van vakkennis tot vaardigheden – sluit aan op de opdracht van die periode.

Elke integrale opdracht is opgebouwd rond een thema of praktijkvraagstuk uit het werkveld. Je werkt hieraan in verschillende vakken, zoals praktijkgerichte lessen, theorie, communicatie en loopbaan. Zo krijg je een compleet beeld van het vak én leer je hoe je kennis toepast in de praktijk.

Deze manier van werken zorgt ervoor dat je:

- Doelgericht leert, met een duidelijke focus per periode;
- Samenhang ervaart tussen vakken en opdrachten;
- Praktijkgericht werkt, zodat je goed voorbereid bent op je BPV en toekomstige baan.

Kortom: je leert niet alleen wat je moet doen, maar vooral waarom en hoe – precies zoals het er in de praktijk aan toe gaat.

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.

In onderstaand overzicht vind je een globaal overzicht van jouw opleiding. Hier kan soms van afgeweken worden.

3.3 Studielast

Per leerjaar is de totale studielast 1600 studielast uren (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
BOL opleiding	1	700	250
	2	550	250
	3	550	450
BBL opleiding	1	200	650
	2	200	650

(*) 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 ook in cumlaude vastgelegd, hierin kunnen de studenten ook zelf een rapportage uitdraaien.

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. 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 720 SBU voor niveau 4, 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	Voor één van de generieke examenonderdelen, Nederlandse taal, Rekenen en Engels, een eindwaardering van ten minste het cijfer 5, voor de andere genoemde generieke examenonderdelen ten minste het cijfer 6.
Loopbaanorientatie en begeleiding	De eindopdracht moet zijn afgerond.
Burgerschap	Het eindproduct moet zijn afgerond.
Beroepspraktijkvorming (BPV)	Het eindoordeel 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:

Code	Kerntaken/werkproces	Examenvorm	Afnameperiode	Afnameplaats	Weging	Resultaat
25979	P3-K1-W1	Opdracht 1 Voedingsproductie voorbereiden	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W2 B1-K1-W1 B1-K1-W2 B1-K1-W3 B1-K1-W4	Opdracht 2 Productieproces uitvoeren en beheersen	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W3	Opdracht 3a: Onderhoud uitvoeren	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W3	Opdracht 3b: Een storing verhelpen. Verslag inleveren	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W4	Opdracht 4a: Planning maken	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W4	Opdracht 4b: Planning bewaken	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W5	Opdracht 5: Een collega vaktechnisch begeleiden	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende
25979	P3-K1-W6	Opdracht 6a: Een verbetervoorstel doen Opdracht 6b: Een werkinstructie of één-punts-les maken	Gedurende de opleiding, afstemming met docen	In het bedrijf of op de proeffabriek op school		Minimaal voldoende

5.2 Keuzedeelexamens

De student 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

Niveau 4

Nederlands								
Examenvorm		Vaardigheid	Niveau	Duur examen	Plaats afname	Afname periode	Resultaat (1 decimaal)	Eindresultaat
Centraal examen	Digitaal	Lezen/Luisteren	3F	120 minuten	School	in het 2 ^e of 3 ^e leerjaar	Cijfer 1x	Cijfer
Instellings-examen	Schriftelijk/digitaal	Schrijven	3F	60 minuten	School	in het 2 ^e of 3 ^e leerjaar	Cijfer 1x	
Instellings-examen	Mondeling	Spreken	3F	10 minuten	School	in het 2 ^e of 3 ^e leerjaar	Cijfer 1x	
Instellings-examen	Mondeling	Gesprekken voeren	3F	10 minuten	School	in het 2 ^e of 3 ^e leerjaar	Cijfer 1x	

Rekenen								
Examenvorm		Vaardigheid	Niveau	Duur examen	Plaats afname	Afname periode	Resultaat (1 decimaal)	Eindresultaat (geheel cijfer)
Instellings-examen	Digitaal	Grootheden en eenheden, oriëntatie in de twee- en driedimensionale wereld, verhoudingen herkennen en gebruiken, procenten gebruik en omgaan met kwantitatieve informatie	mbo rekenniveau 4	120 minuten	School	in het 2 ^e of 3 ^e leerjaar	Cijfer 1x	Cijfer

Engels								
Examenvorm		Vaardigheid	Niveau	Duur examen	Plaats afname	Afname periode	Resultaat (1 decimaal)	Eindresultaat
Centraal examen	Digitaal	Lezen/Luisteren	B1 of B2	90 minuten	School	in het 2e of 3e leerjaar	Cijfer 1x	Cijfer
Instellings-examen	Schriftelijk/digitaal	Schrijven	A2	60 minuten	School		Cijfer 1x	
Instellings-examen	Mondeling	Spreken	A2	7,5 minuten	School	in het 2e of 3e leerjaar	Cijfer 1x	
Instellings-examen	Mondeling	Gesprekken voeren	A2	7,5 minuten	School		Cijfer 1x	

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 de eindopdracht in de vorm van een gespreksverslag inlevert waaruit blijkt hoe je je hebt ontwikkeld aan de hand van de 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 5 dimensies die gedurende jouw opleiding aan bod zijn geweest.

5.7 Overige eisen

Onderdeel	Bewijsstuk
Wettelijke beroepsvereisten	

Zone.college Lochem

Hoeflingweg 9
7241 CJ Lochem
(088) 26 20 700

zone.college

