

# Studiegids Assistent horeca, voeding of voedingstechnologie



Naam kwalificatiedossier:	Entree
Naam kwalificatie:	Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie
Crebonummer:	25742
Niveau:	1 (Entree)
Leerweg:	BBL
Duur opleiding:	1 jaar
Cohort:	2024-2025
Datum vaststelling:	<del>##-##-##</del> MT

**Inhoudsopgave**

<b>1. WELKOM .....</b>	<b>3</b>
<b>2. STUDIEGIDS .....</b>	<b>4</b>
<b>2.1 HOE ZIET JE BEROEP ERUIT? .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2 HOE ZIET JE OPLEIDING ERUIT? .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2.1 BEROEPSGERICHTE DEEL .....</b>	<b>4</b>
<b>2.2.2 KEUZEDELEN .....</b>	<b>5</b>
<b>2.2.3 GENERIEKE VAKKEN .....</b>	<b>5</b>
<b>2.2.4 BEROEPSPRAKTIJKVORMING (BPV) .....</b>	<b>5</b>
<b>2.2.5 LOOPBAANORIËNTATIE EN -BEGELEIDING .....</b>	<b>5</b>
<b>2.2.6 BURGERSCHAP .....</b>	<b>6</b>
<b>2.2.7 STUDIEBELASTING .....</b>	<b>6</b>

## 1. Welkom

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

We zijn blij met je keuze en kijken uit naar een fijne samenwerking. Ook willen we je goed informeren over je opleiding en de examinering.

Op onze website [www.zonecollege.nl](http://www.zonecollege.nl) vind je algemene informatie, bijvoorbeeld over [schoolvakanties](#) en [belangrijke documenten](#) zoals het examenreglement en het studentenstatuut.

Informatie en nieuws over school vind je op intranet. Aan het begin van je opleiding geeft je coach of docent uitleg hoe je kunt inloggen in de systemen die je nodig hebt voor je opleiding. Elke student krijgt een e-mailadres van Zone.college. Als er tussentijds belangrijke informatie is, ontvang je daarover een e-mail.

Check dus regelmatig je schoolmail!

## 2. Studiegids

Landelijk is voor elke mbo-opleiding vastgesteld wat je moet kennen en kunnen. De landelijke eisen aan jouw opleiding zijn beschreven in het kwalificatiedossier Entree. Dit kwalificatiedossier is door de minister van Onderwijs vastgesteld. Het geldt dus voor iedereen in Nederland die deze opleiding volgt. Je vindt jouw kwalificatiedossier op [www.s-bb.nl](http://www.s-bb.nl). In een kwalificatiedossier zijn meestal meerdere opleidingen beschreven. Voor uitleg kun je terecht bij je coach.

In deze studiegids wordt je opleiding beschreven zoals deze je door het Zone.college wordt aangeboden. Als er tijdens je opleiding algemene wijzigingen zijn (bijvoorbeeld wetswijzigingen) die voor alle studenten gelden, dan informeert school je daarover. Wijzigingen in jouw opleiding worden via een aanvulling op de studiegids ('addendum') bekend gemaakt.

### 2.1 Hoe ziet je beroep eruit?

De Assistent horeca, voeding of voedingsindustrie werkt in verschillende sectoren, zoals de voedings- en mengvoeder/petfoodindustrie, de horeca, de sector brood- en banket en de versdetailhandel/groothandel.

In de horeca werkt hij in uiteenlopende bedrijven zoals een restaurant, een salencomplex, een café, een fastservice bedrijf, een cateringbedrijf of een kiosk met voedingsmiddelen. In de sector Brood en banket werkt hij in een grootbedrijf of in het kleinbedrijf bij een ambachtelijke brood- en/of banketbakkerij of bij een patisserie. In de versdetailhandel/-groothandel werkt hij bij een groothandel of in de detailhandel, bij uiteenlopende bedrijven zoals een ambachtelijke slagerij, de versafdeling van een supermarkt, een visspecialzaak, een AGF specialzaak of een poeliersbedrijf. In de detailhandel werkt hij in de ruimte achter de winkel.

Hij assisteert bij de productie, verwerking en verpakking van uiteenlopende voedingsmiddelen en diervoeders. Hij werkt hygiënisch. Hij heeft aandacht voor de kwetsbaarheid en de bederfelijkheid van voedingsmiddelen. Ook gaat hij op een correcte wijze om met leveranciers en chauffeurs waar hij mee te maken krijgt.

### 2.2 Hoe ziet je opleiding eruit?

We geven hieronder eerst algemene informatie over de verschillende onderdelen van je opleiding, over keuzedelen, BPV, loopbaanoriëntatie en -begeleiding en burgerschap.

#### 2.2.1 Beroepsgerichte deel

In het landelijk vastgestelde kwalificatiedossier Entree staan de kerntaken en werkprocessen die horen bij het beroep waarvoor jij opgeleid wordt. Kerntaken zijn de belangrijkste taken van een medewerker in dit beroep. De kerntaken vormen het grootste deel van je opleiding. Werkprocessen zijn de belangrijkste activiteiten die horen bij de kerntaken.

De kerntaken en bijbehorende werkprocessen voor jouw opleiding staan in het volgende overzicht:

Kerntaken	Werkprocessen
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

<p>P7-K1: Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding</p>	<p>P7-K1-W1: Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar</p> <p>P7-K1-W2: Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan</p> <p>P7-K1-W3: Maakt voedingsproducten klantgereed</p> <p>P7-K1-W4: Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon</p>
--	---

### 2.2.2 Keuzedelen

Naast het beroepsgerichte deel volg je tijdens je opleiding ook een keuzedeel. Keuzedelen zijn verdiepend, verbreedend of gericht op doorstroming binnen het mbo of naar het hbo. Je kunt uit het aanbod een keuze maken die past bij jouw ontwikkeling en ambitie.

In totaal besteed je voor jouw opleiding 240 studiebelastingsuren (SBU) aan het keuzedeel. Hierbij kan het gaan om contacttijd op school, praktijkleren in een leerbedrijf en/of zelfstudie. Elk keuzedeel sluit je af met een examen.

#### Kiezen van keuzedelen

Jouw opleiding maakt een passend aanbod van keuzedelen waaruit je kunt kiezen. Hieronder wordt het huidige aanbod getoond, waarbij Zone.college zich het recht voorbehoudt om hierin wijzigingen aan te brengen.

Keuzedeel	SBU
K0211 Ondernemend gedrag (geschikt voor niveau 1 en 2)	240
K0097 Solliciteren	240
K0440 Verrijking leervaardigheden	240

### 2.2.3 Generieke vakken

Om je mbo diploma te kunnen halen, volg je ook generiek onderwijs. De generieke vakken die je gaat volgen zijn Nederlandse taal en rekenen.

### 2.2.4 Beroepspraktijkvorming (BPV)

Je (leer)baan vormt een belangrijk onderdeel van je opleiding. Je oefent vaardigheden, doet werkervaring op en kunt laten zien dat het werk bij je past. We noemen dit de beroepspraktijkvorming ofwel BPV. Je BPV voer je uit in een erkend leerbedrijf (zie [www.s-bb.nl](http://www.s-bb.nl) en [www.stagemarkt.nl](http://www.stagemarkt.nl)). Je wordt begeleid op de werkplek door een praktijkopleider.

### 2.2.5 Loopbaanoriëntatie en -begeleiding

Loopbaanoriëntatie en -begeleiding (LOB) gaat over jouw persoonlijke en professionele ontwikkeling in jouw loopbaan. Tijdens je loopbaanreflectiegesprekken is er aandacht voor jouw talenten, jouw ervaringen en de keuzes die je maakt. Het doel is dat je zo meer zicht krijgt op jouw kwaliteiten, mogelijkheden en drijfveren en op basis daarvan keuzes leert maken voor je loopbaan. Bij LOB komen de volgende loopbaancompetenties aan bod:

Kwaliteitenreflectie	Wie ben ik en wat kan ik?
Motievenreflectie	Wat drijft mij, wat wil ik?
Werkexploratie	Welk soort werk past bij mij?
Loopbaansturing	Wat wil ik worden?
Netwerken	Wie kan mij daarbij helpen?

### 2.2.6 Burgerschap

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. Ook openstaan voor andere meningen hoort bij kritisch denken. Deze kritische denkvaardigheden zijn verweven in de volgende dimensies: sociaal-maatschappelijke, politiek-juridische, economische en vitaal burgerschap.

### 2.2.7 Studielast

Per leerjaar is de totale studielast 1600 studiebelastingsuren (SBU). Dit is inclusief de onbegeleide leeractiviteiten in projecten en huiswerk. Jouw opleiding voldoet aan de norm die is gesteld door de [Rijksoverheid](#).

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.