

# Proeve van bekwaamheid



NR. 1 2020-2021



**DE BEROEPSPROEVES  
BINNEN VOEDING EN  
VOORLICHTING**

Hoe gaat dat in zijn werk

**HET GAAT OM  
PRAKTIJKVAARDIG  
HEDEN & KENNIS**

**IN DE PRAKTIJK**

**TERRA**

02 Waarom beroepsproeven

04 Beroepsproeve 1

05 Bedrijfsassesso

06 Schoolassessor

07 Student



# waarom Proeves van bekwaam heid

Een beroepsproeve is een praktisch examen waarbij de student een complexe beroepsopdracht uitvoert in een reële praktijksituatie. Tijdens de proeve wordt de student beoordeeld door 2 assessoren (beoordelaars). Bij voorkeur één van school en één uit de beroepspraktijk. Hiermee wordt inzichtelijk of de student de werkprocessen goed beheerst.

Bij de opleiding Food, Life & Innovation is er sprake van twee beroepsproeven die op verschillende werkprocessen toetsen en die op twee verschillende momenten wordt afgenomen:

De 1e proeve richt zich op de voedselkwaliteit, voedselveiligheid en de rapportage en informatieuitwisseling in de keten.

De 2e proeve richt zich op klantgedrag en op het presenteren, verzorgen van voorlichtingen, onderzoek en organiseren van een voorlichting of event.



Assessoren worden ingezet op beroepsproeves en alle andere beroepsgerichte examens. Dat kunnen werkprocesexamens, vaardigheidsexamens en keuzedeel examens zijn. Zij hebben een positieve uitwerking op de kwaliteit van examineren binnen de organisatie en tonen de student de bijzondere status van de examens. Het Terra mbo wil hiermee bereiken dat de afname en beoordeling van de proeve van bekwaamheid en beroepsproeve op een gelijke, objectieve en onafhankelijke manier plaatsvindt, zodat de vereiste kennis, houding en vaardigheden van de student kunnen worden beoordeeld. We maken onderscheid tussen bedrijfsassessoren en opleidingsassessoren. Voor beide type assessoren heeft Terra een training ontwikkeld.



**← ASSESSOR'S OFFICE**

### Beroepsproeve 1: zorgdragen voor voedsel

Deze beroepsproeve kunnen de studenten doen wanneer zij het eerste leerjaar van de opleiding hebben doorlopen. Het eerste leerjaar staat in het teken van de werkprocessen behorend bij de werkprocessen zorgdragen voor voedsel.

Dat zijn de volgende werkprocessen:

- B1-K1-W1 Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel
- B1-K1-W2 Draagt zorg voor voedselveiligheid
- B1-K1-W3 Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling

### Beroepsproeve 2: Het begeleiden van voedselgebruik

Deze beroepsproeve kunnen studenten doen aan het einde van het derde leerjaar van de opleiding. Het 2e en 3e leerjaar staat in het teken van deze werkprocessen.

Dat zijn de volgende werkprocessen:

- P5-K1-W1 Oriënteert zich op de vraag van de klant
- P5-K1-W2 Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding -harde eis-
- P5-K1-W3 Presenteert voedingsinformatie
- P5-K1-W4 Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)
- P5-K1-W5 Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten

De beroepsproeven zijn in overleg en nauwe samenwerking met het bedrijfsleven en de sectorkamer, groen, voedsel en gastvrijheid van het S-BB opgesteld. De Groene Norm heeft vervolgens de proeves uitgewerkt en vastgesteld. Een beroepsproeve bestaat uit een praktijkgedeelte en een examengesprek. In het praktijkgedeelte voert de student de opdracht(en) uit die zijn beschreven.

De beroepscontext is een kleinschalige voedselproducent of voedselverwerker. Het bedrijf heeft voedselproductie of voedselverwerking als hoofdtaak. Voor de 2e proeve moet er sprake zijn van een situatie waarin voorlichting over voedsel plaats kan vinden

De examenlocatie is een bedrijf/omgeving waar alle opdrachten uit het examen uitgevoerd kunnen worden. Uw locatie is dus een examenlocatie! Wanneer u de student begeleidt heeft als stagiaire tijdens de beroepspraktijkvorming veranderd dus uw rol van begeleider beoordelaar oftewel bedrijfsassessor en we hebben een opleidingsassessor. Om de kwaliteit van de examencyclus te garanderen, is het van belang om deskundige, geschoolde assessoren in te zetten in het examineringstraject.

# HET VINDEN VAN DE JUISTE BEROEPSHOUDING EN VAKVAARDIGHEDEN



## BEDRIJFS ASSESSOR

De bedrijfsassessor vertegenwoordigt het bedrijfsleven in de rol van gecommiteerde. De titels bedrijfs- of praktijkassessor zijn verder inwisselbaar. In beroepsgerichte examens vindt toetsing van competenties plaats door observatie en het beoordelen van Proeven van Bekwaamheden, in life assessments en het houden van examengesprekken. "Het zien van doen"; zoals de Onderwijsinspectie dit noemt. In dit geval bent u de bedrijfsassessor. Terra verzorgd deze trainingen waarbij aandacht is voor inlevingsvermogen, sociale sensitiviteit, vakkundig observeren, beoordelen, kritische en onafhankelijke houding, communicatief afstemmen, zuiver verwoorden en verantwoorden; Systematisch en proceduregericht kunnen werken.

Vanuit uw beroepspraktijk weet u als geen ander hoe de werkprocessen binnen uw organisatie volgens de geldende normen en richtlijnen gehanteerd moeten worden. U verwacht dat ook van (nieuwe) werknemers. U kunt in die zin goed inschatten of de beginnende beroepsbeoefenaar, de student, aan de vaardigheden en kennis voldoet. U krijgt daarvoor een document van de Groene Norm waarin de beroepsproeve beschreven staat. De vakdocent voeding neemt deze beroepsproeve met u door om te kunnen beoordelen of uw locatie geschikt is voor afname van de beroepsproeve.



# SCHOOL ASSESSOR

De schoolassessor vertegenwoordigt de opleiding in de rol van gecommiteerde. De titels bedrijfs- of praktijkassessor zijn verder inwisselbaar. In beroepsgerichte examens vindt toetsing van competenties plaats door observatie en het beoordelen van Proeven van Bekwaamheden, in life assessments en het houden van examengesprekken. "Het zien van doen"; zoals de Onderwijsinspectie dit noemt. In dit geval bent u de bedrijfsassessor. Terra verzorgt deze trainingen waarbij aandacht is voor inlevingsvermogen, sociale sensitiviteit, vakkundig observeren, beoordelen, kritische en onafhankelijke houding, communicatief afstemmen, zuiver verwoorden en verantwoorden; Systematisch en proceduregericht kunnen werken.

Vanuit uw beroepspraktijk weet u als geen ander hoe de werkprocessen binnen uw organisatie volgens de geldende normen en richtlijnen gehanteerd moeten worden. U verwacht dat ook van (nieuwe) werknemers. U kunt in die zin goed inschatten of de beginnende beroepsbeoefenaar, de student, aan de vaardigheden en kennis voldoet. U krijgt daarvoor een document van de Groene Norm waarin de beroepsproeve beschreven staat. De vakdocent voeding neemt deze beroepsproeve met u door om te kunnen beoordelen of uw locatie geschikt is voor afname van de beroepsproeve.



## STUDENT

De student wordt door de vakdocent voorbereid op de proeve van bekwaamheid. De beroepsproeve wordt met de student doorgenomen en de opdrachten worden uitgelegd aan de student. De student moet zich echter verder wel zelfstandig voorbereiden op de opdrachten en het opdrachtendossier klaar maken om deze naar de schoolassessor te sturen en een afspraak te maken met de bedrijfsassessor en de schoolassessor. De voorbereidingstijd is afhankelijk van de proeve. Elke proeve kent zijn eigen voorbereidingstijd. Proeve 1 duurt minimaal 5 dagen waarbij de bedrijfsassessor in deze vijf dagen de student volgt en de opleidingsassessor circa 2,5 uur meekijkt en mee beoordeelt. Proeve 2 duurt minimaal 20 dagen waarbij de bedrijfsassessor door de periode heen de student volgt en de opleidingsassessor ook weer ca. 2,5 uur meekijkt.

Wanneer een student zakt omdat de student volgend beide assessoren onvoldoende heeft kunnen laten zien de werkprocessen onder de knie te hebben, mag de student de proeve opnieuw doen. De student heeft dan wel feedback nodig over waar het binnen de proeve mis ging. Dit moet aan het einde van de beoordeling aan de student meegedeeld worden.