



# **Concept-examenprogramma Praktijkgericht programma vmbo**

**HORECA, BAKKERIJ EN RECREATIE  
COHORT 2023-2025 (VERSIE 2)**



**Concept-  
examenprogramma**  
Praktijkgericht programma  
vmbo  
Horeca, Bakkerij en Recreatie

Versie 2

Cohort 2023-2025

**Juni 2023**

**slo**



een doordacht curriculum  
dat doen we *samen*

## Verantwoording



### 2023 SLO, Amersfoort

Mits de bron wordt vermeld, is het toegestaan zonder voorafgaande toestemming van de uitgever deze uitgave geheel of gedeeltelijk te kopiëren en/of verspreiden en om afgeleid materiaal te maken dat op deze uitgave is gebaseerd.

#### **Auteurs:**

Conny van der Horst, Sjaak Waasdorp, Paul van der Hogen, Theo Verhofstadt en Edo Maat

Namens SLO: Jacob Nienhuis en Rob Duijker

#### **Informatie**

SLO

Postbus 502, 3800 AM Amersfoort

Telefoon (033) 4840 840

Internet: [www.slo.nl](http://www.slo.nl)

E-mail: [info@slo.nl](mailto:info@slo.nl)

#### **AN**

5.8106.868

# Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	<b>4</b>
<b>Karakteristiek</b>	<b>8</b>
<b>Conceptexamenprogramma</b>	<b>9</b>

## Inleiding

Voor je ligt het conceptexamenprogramma van het praktijkgericht programma Horeca, Bakkerij en Recreatie versie 2.

Pilotscholen gaan dit examenprogramma gebruiken vanaf augustus/september 2023 en starten met het **tweede** cohort derdeklassers. Een derde cohort staat gepland voor augustus/september 2024.

Je vindt in dit document een korte uitleg over wat een praktijkgericht programma inhoudt en de eindtermen van het nieuwe examenprogramma. De eindtermen beschrijven in formele bewoordingen wat leerlingen moeten kennen en kunnen na de afsluiting van het vak.

Aanvullend op dit examenprogramma hebben we een concepthandreiking geschreven die scholen kan helpen bij de vormgeving van hun onderwijsprogramma en examinering:

<https://www.slo.nl/handreikingen/vmbo/handreiking-se-praktijkgerichte/>

Daarbij wordt gebruikgemaakt van de ervaringen van de pilotscholen.

### Het ontwikkeltraject

SLO ontwikkelt de examenprogramma's voor de praktijkgerichte programma's in opdracht van OCW en in nauwe samenwerking met teams van docenten. Daarbij nemen we inzichten mee uit beleid, wetenschap, onderwijspraktijk en samenleving. De programma's worden ontwikkeld in twee tranches en beproefd door meer dan 150 pilotscholen. In verschillende cycli verbeteren we de examenprogramma's stap voor stap. De scholen staan gedurende de hele pilot in nauw contact met elkaar en met de ontwikkelaars van het programma. Ook stakeholders worden betrokken bij de verdere ontwikkeling.

We streven naar een relevant, consistent, bruikbaar en effectief curriculum.

In totaal worden dertien examenprogramma's ontwikkeld. In tabel 1 vind je een overzicht van deze programma's. De programma's in tranche 1 waren al beschikbaar vanaf mei 2021 en zijn doorontwikkeld tot een derde versie. De programma's in tranche 2 zijn vanaf mei 2022 beschikbaar en zijn doorontwikkeld tot een tweede versie.

Tabel 1: De dertien praktijkgerichte programma's.

<b>Tranche 1</b>	<b>Tranche 2</b>
Dienstverlening en Producten	Groen
Informatietechnologie	Horeca, Bakkerij en Recreatie
Economie en Ondernemen	Maritiem en Techniek
Technologie en Toepassing	Media, Vormgeving en ICT
Zorg en Welzijn	Mobiliteit en Transport
	Produceren, Installeren en Energie
	Bouwen, wonen en Interieur
	Techniek en Innovatief vakmanschap

## **Ambities**

De praktijkgerichte programma's worden onderdeel van het vrije deel van de gemengde en theoretische leerweg en krijgen de status van een algemeen vormend vak. De ambities van de praktijkgerichte programma's zijn:

- leerlingen beter voor te bereiden op de keuze voor en de overstap naar het vervolgonderwijs en daarmee de aansluiting op havo en mbo-niveau 4 te verbeteren;
- leerlingen praktische ervaring op te laten doen in en buiten de school, om beter aan te sluiten op de behoeftes van leerlingen, om actief te leren, motivatie te bevorderen en leerlingen te laten werken aan beroepsoriëntatie en beroepsbeelden;
- leerlingen de mogelijkheid geven een praktijkgericht programma te volgen: een combinatie van denken en doen, gericht op het toepassen van kennis en vaardigheden aan de hand van praktische, realistische opdrachten van buiten de school.

## **Uitgangspunten bij de ontwikkeling**

Bij de ontwikkeling van examenprogramma's zijn de volgende uitgangspunten gehanteerd:

- Het praktijkgerichte programma draagt bij aan de voorbereiding en oriëntatie op vervolgonderwijs (mbo en havo).

- Het praktijkgerichte programma wordt afgesloten in leerjaar 3 of 4.
- Iedere school werkt op basis van een examenprogramma praktijkgericht programma.
- De basis van het praktijkgerichte programma, bestaande uit algemene praktijkgerichte vaardigheden, werken in opdracht van een externe opdrachtgever, loopbaanontwikkeling en mondiale vraagstukken, is voor alle leerlingen hetzelfde (onderdelen A, B, C en F).
- Het praktijkgerichte programma bestaat uit praktische, realistische opdrachten uit te voeren in en buiten de school. Praktisch en realistisch betekent dat er in alle gevallen betrokkenheid is van buiten de school (bedrijfsleven, instellingen, overheden, vervolgonderwijs) bij de totstandkoming van het onderwijsprogramma en de opdrachten. Bij het werken aan het praktijkgerichte programma zijn leerlingen actief en praktisch bezig. Een praktijkgericht programma is handelingsgericht beschreven.
- Scholen krijgen de ruimte om de opdrachten van het praktijkgerichte programma op verschillende manieren in te vullen, passend bij de regio en de visie van de school.
- Binnen het aanbod van de school moeten leerlingen in het praktijkgerichte programma kunnen kiezen tussen verschillende werkvelden.
- De afsluiting en beoordeling van het praktijkgerichte programma is onderdeel van de slaag-zakregeling en betreft een schoolexamen.
- Een nieuw te ontwikkelen vak voor het praktijkgerichte programma mag inhoudelijk niet meer dan 25 procent overlappen met vastgestelde vmbo-vakken en voegt zo iets toe aan het bestaande vmbo-curriculum. Dit geldt ook bij doorontwikkeling van vastgestelde vakken.
- Voor de omvang van het praktijkgerichte programma wordt uitgegaan van in totaal minimaal 320 klokuren.

### **Leeswijzer bij de examenprogramma's**

Het examenprogramma bestaat uit zes domeinen. Vier domeinen bevatten dezelfde eindtermen voor alle praktijkgerichte programma's (A, B, C en F).

Twee van de domeinen zijn programmaspecifiek ingevuld (D en E).

De domeinen binnen het examenprogramma zijn:

- A. praktijkgerichte vaardigheden
- B. werken in opdracht van een externe opdrachtgever
- C. loopbaanontwikkeling
- D. werkvelden
- E. programmaspecifieke vaardigheden en kennis
- F. mondiale vraagstukken

## Hoe lees je een praktijkgericht examenprogramma?

Het examenprogramma is niet geschreven als een boek dat je van begin tot eind doorleest. Bij het lezen van het examenprogramma is het goed je te realiseren dat er een verschil is tussen een examenprogramma en een onderwijsprogramma. Scholen maken, met opdrachten van externe opdrachtgevers en het examenprogramma, hun eigen onderwijsprogramma dat aansluit op de visie van de school. Die opdrachten zijn dus op elke school anders. Als we binnen het examenprogramma het woord opdracht gebruiken, gaat het om deze realistische en levensechte opdrachten. Het landelijke examenprogramma verwijst naar opdrachten, maar schrijft geen opdrachten voor. Het bevat dus geen taken of deeltaken die alle leerlingen moeten kunnen uitvoeren, maar eindtermen met vaardigheden en kenniselementen die in samenhang binnen opdrachten aan de orde kunnen komen.

In elke opdracht komen kennis en vaardigheden uit de domeinen A tot en met F van het examenprogramma bij elkaar. In een opdracht hoeven niet alle eindtermen behandeld te worden, zolang alle eindtermen in het onderwijsprogramma aan de orde komen en worden afgesloten. De school kan gericht kiezen welke eindtermen in welke opdrachten aandacht krijgen.

Het is aan de scholen om de examinering zo vorm te geven dat leerlingen kunnen aantonen dat ze voldoende beschikken over de beoogde kennis en vaardigheden. Voor extra informatie over het PTA verwijzen we naar de handreiking of de scholingsmodule.

## Vorm van de eindtermen

Alle eindtermen hebben dezelfde vorm. Ze bestaan uit drie onderdelen:

<b>Doelzin</b>	beschrijft de essentie van de vaardigheid en/of het kenniselement.
<b>Uitwerking</b>	een verduidelijking van waar het in de doelzin om gaat.
<b>Toelichting</b>	voorbeelden of concretisering van de eindterm. De toelichting maakt <b>geen</b> deel uit van de verplichte, wettelijke examenstof, maar geeft scholen meer inzicht in waar het in de betreffende eindterm om draait.

De eindtermen zijn niet in detail uitgewerkt. Er is veel ruimte voor scholen om de leerdoelen vorm te geven. Voorbeelden zullen een plek krijgen in de handreiking. In de examenprogramma's zijn onder 'Toelichting' illustraties beschreven, om mogelijkheden te schetsen en inspiratie op te doen.



# Karakteristiek

## Essentie van het programma

In het praktijkgerichte programma Horeca, Bakkerij en Recreatie (HBR) staat hospitality en ondernemend handelen centraal. Hospitality richting gasten in de horeca en voor de klanten in de bakkerij en bij recreatie/evenementen. Het gastvrije en dienstverlenende karakter van de opleiding draait om het creëren van een ervaring voor en met mensen. Kennis en vaardigheden op het gebied van bereiding van voeding, het vervullen van taken als gastheer/gastvrouw en de organisatie van evenementen of activiteiten zijn hierbij onmisbaar. Ondernemen in de wereld van HBR betekent kansen zien, kansen benutten in de hospitality en daarmee waarde creëren voor jezelf en anderen. De vrijetijdssector, leisure, is het werkveld waarin veel leerlingen terecht komen. In dit segment draait het om het leveren van een persoonlijke dienst aan mensen in een recreatieve context.

## De leerling

Het programma vormt een basis voor die leerlingen die later zelfstandig ondernemer of managementfunctionaris willen worden in het werkveld HBR. Hierbij blijven beroepsbasisvaardigheden zoals het bereiden van voeding of het werken als gastheer of gastvrouw naast managementvaardigheden een belangrijke rol spelen. De leerling vervult eigenlijk de rol van meewerkend voorman. Dat houdt in dat de leerling, naast uitvoerende werkzaamheden, nadenkt over en ervaring opdoet met het verbeteren en vernieuwen van processen, producten en diensten.

De leerling maakt met dit programma kennis met verschillende actuele HBR-ontwikkelingen en oriënteert zich hiermee op het vervolgonderwijs, zoals mission zero, gezondheid en preventie, van akker tot bakker of 24-uurseconomie.

Werken in de wereld van HBR vindt plaats in de context van duurzaam en verantwoord ondernemen, waar veel HBR-bedrijven, van midden- en kleinbedrijf tot grote multinationals, in Nederland voor kiezen.

# Conceptexamenprogramma

## A. Praktijkgerichte vaardigheden

<b>A1</b>	<b>Communiceren</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling communiceert doelgericht en begrijpelijk om informatie uit te wisselen en gedachten, gevoelens en ervaringen uit te drukken.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• Adequaat gebruiken van de Nederlandse taal, zowel mondeling als schriftelijk;</li><li>• interpreteren van beeldtaal;</li><li>• interpreteren van non-verbale communicatie en daarmee omgaan;</li><li>• presenteren van zichzelf en het eigen werk.</li></ul>

<b>A2</b>	<b>Samenwerken</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling werkt samen aan het realiseren van een doel.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• organiseren en evalueren van samenwerking;</li><li>• ondersteunen van anderen in de samenwerking;</li><li>• feedback geven en ontvangen;</li><li>• zich verplaatsen in opvattingen en overtuigingen van anderen en het handelen hierop afstemmen.</li></ul>

<b>A3</b>	<b>Reken- en wiskundige vaardigheden</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling gebruikt doelgericht reken- en wiskundige vaardigheden.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• uitvoeren van berekeningen in de context;</li><li>• interpreteren van grafieken, tabellen en diagrammen.</li></ul>

<b>A4</b>	<b>Digitale technologie</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling gebruikt verantwoord digitale technologie.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• kiezen van hardware en software;</li> <li>• bewust omgaan met veiligheid en privacy.</li> </ul>

<b>A5</b>	<b>Informatievaardigheden</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling verwerft, verwerkt en deelt informatie.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• gebruiken van zoekstrategieën;</li> <li>• wegen van de betrouwbaarheid en bruikbaarheid van informatiebronnen;</li> <li>• selecteren en bewerken van informatie;</li> <li>• verwijzen naar bronnen;</li> <li>• presenteren van informatie aan de doelgroep.</li> </ul>

<b>A6</b>	<b>Analytisch denken</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling gebruikt analytische denkvaardigheden om tot een oplossing te komen.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• selecteren, vergelijken en ordenen;</li> <li>• onderscheiden van hoofd- en bijzaken;</li> <li>• benoemen van overeenkomsten en verschillen;</li> <li>• benoemen van oorzaken en gevolgen;</li> <li>• gebruiken van structuren en schema's.</li> </ul>

<b>A7</b>	<b>Kritisch denken</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling gebruikt kritische denkvaardigheden om tot een oordeel te komen.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• onderscheiden van verschillende perspectieven;</li> <li>• wegen van betekenissen, belangen, waarden en overtuigingen;</li> <li>• innemen van een standpunt op basis van informatie en argumenten.</li> </ul>

<b>A8</b>	<b>Creatief denken</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling gebruikt creatieve denkvaardigheden om tot nieuwe ideeën te komen.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• experimenteren met materialen en middelen;</li><li>• genereren van inzichten, verbanden en oplossingen;</li><li>• gebruiken van technieken die convergerend en divergerend denken ondersteunen.</li></ul>

## B. Werken in opdracht van een externe opdrachtgever

<b>B1</b>	<b>Praktische en realistische opdrachten</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling werkt doelgericht aan praktische en realistische opdrachten, van externe opdrachtgevers.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• oriënteren op een opdracht;</li><li>• kiezen van een aanpak om een opdracht uit te voeren;</li><li>• maken van een plan van aanpak inclusief een planning;</li><li>• voorbereiden, uitvoeren, afronden en zo nodig bijstellen van de opdracht met behulp van voorwaardelijke en programmaspecifieke kennis en vaardigheden;</li><li>• eigen handelen evalueren.</li></ul>

<b>B2</b>	<b>Interactie met externe opdrachtgevers</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling communiceert met externe opdrachtgevers bij het uitvoeren, bijstellen en afronden van praktische en realistische opdrachten.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• wensen van een opdrachtgever in kaart brengen;</li><li>• initiatief nemen om de voortgang met een opdrachtgever te bespreken;</li><li>• het uiteindelijke resultaat voorleggen aan een opdrachtgever;</li><li>• het voeren van een gesprek met een opdrachtgever.</li></ul>

<b>B3</b>	<b>De context van externe opdrachtgevers</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling houdt rekening met de context van externe opdrachtgevers bij het werken aan praktische en realistische opdrachten.
<b>Uitwerking</b>	<p>Het gaat hierbij om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bewust omgaan met veiligheids- en andere officiële voorschriften die in een organisatie of in een werkveld van toepassing zijn;</li> <li>• bewust omgaan met sociale conventies die in een organisatie of in een werkveld gangbaar zijn;</li> <li>• bewust omgaan met het karakter van een organisatie of die van het werkveld.</li> </ul>

## C. Loopbaanontwikkeling

<b>C1</b>	<b>Loopbaanontwikkeling</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling verzamelt ervaringen en inzichten over de eigen loopbaanontwikkeling door het uitvoeren van praktische en realistische opdrachten van externe opdrachtgevers en kan loopbaankeuzes maken, toelichten en vastleggen.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• onderzoeken van de eigen kwaliteiten;</li><li>• onderzoeken van de eigen motieven en ambities;</li><li>• verkennen en vergelijken van werkvelden en beroepsbeelden in de praktijk om een beroepsperspectief te vormen;</li><li>• contact leggen met personen om een netwerk op te bouwen voor de loopbaanontwikkeling;</li><li>• kiezen van vervolgstappen om eigen loopbaandoelen te bereiken;</li><li>• vastleggen van voor de leerling betekenisvolle ervaringen en reflecties in een loopbaanportfolio, in een vorm te kiezen door de leerling.</li></ul>
<b>Toelichting</b>	Te denken valt aan: <ul style="list-style-type: none"><li>• feedback van groepsgenoten en externe opdrachtgevers ontvangen en groei zichtbaar maken;</li><li>• belangstelling en activiteiten van de leerling in eigen tijd zoals hobby's of bijbaantjes, verbinden met praktijkgerichte opdrachten;</li><li>• realistische beelden van dagelijkse werkzaamheden verzamelen en zich oriënteren op de actuele uitdagingen binnen het werkveld;</li><li>• de opdrachtgever gericht benutten: introducerend, begeleidend, evaluerend; voeren van gesprekken over de eigen loopbaanontwikkeling met voor de leerling betekenisvolle personen;</li><li>• een opdrachtgever gericht benaderen voor het uitwerken van een (individuele) opdracht om inzicht te krijgen in de eigen loopbaanontwikkeling; rol in groepsproces kiezen om bepaalde vaardigheden te ontwikkelen;</li><li>• een loopbaanportfolio in de vorm van een website, verslaglegging in beeld, podcast en/of op schrift.</li></ul>

## D. Werkvelden

D1	Werkvelden
<b>Doelzin</b>	De leerling voert praktische en realistische opdrachten uit in ten minste twee verschillende werkvelden.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• horeca - bediening</li><li>• horeca - keuken</li><li>• brood en banket</li><li>• recreatie</li><li>• facilitaire dienstverlening</li><li>• fastservice</li></ul>

### Werkveldomschrijvingen

#### Horeca - bediening

Bij het werkveld horeca - bediening gaat het om de relatie tussen gastheer/vrouw en gasten en alles wat daarbij komt kijken in relatie tot de keuken. De gastheer/vrouw wil graag de gasten verzorgen en een gezellige dag of middag verzorgen. Denk bijvoorbeeld aan opdrachten over close the loop, nieuwe waarde, gezondheid en preventie of van meerwaarde zijn van opdrachtgevers die komen uit bijvoorbeeld de horeca, zorginstellingen, scholen, verenigingen of maatschappelijke organisaties.

#### Horeca - keuken

Het werkveld horeca - keuken kenmerkt zich om de gerechten van de kok voor de gast in samenwerking met de bediening. De kok is verantwoordelijk voor alles wat in de keuken gebeurt. Het is ook mogelijk dat de kok de bediening op zich neemt. Denk hierbij bijvoorbeeld aan vraagstukken over mission zero, transparant 'van grond tot mond', close the loop, nieuwe waarde en gezondheid en preventie van opdrachtgevers uit bijvoorbeeld de horeca, zorginstellingen, scholen, verenigingen of maatschappelijke organisaties.

#### Brood en banket

Het werkveld brood en banket kenmerkt zich door de bakkerijproducten van de bakker voor de klant. De bakker is verantwoordelijk voor alles wat in de bakkerij gebeurt. Vaak is de werkruimte bij een bakkerij verbonden met de winkel, dan is er ook veel contact met de klanten. Denk hierbij bijvoorbeeld aan vraagstukken over mission zero, transparant 'van akker tot bakker', close the loop, nieuwe waarde, supply chain en gezondheid en preventie van opdrachtgevers uit bijvoorbeeld de kleine bakkerij op de hoek, grootschalige industriële bakkerij, horeca, zorginstellingen, scholen, verenigingen of maatschappelijke organisaties.



## **Recreatie**

Het werkveld recreatie betreft de verblijfsrecreatie en dagrecreatie. Bij verblijfsrecreatie vindt altijd een overnachting plaats op een kampeerterrein, bungalowpark, hotel of pension. Dagrecreatie omvat alle recreatieve activiteiten waarbij geen overnachting plaatsvindt. Verder zijn er nog outdoor-bedrijven die bijvoorbeeld een arrangement aanbieden van een fietstocht plus een volleybaltoernooi en als slot een barbecue.

Het gaat hier om het talent voor het organiseren van recreatieve activiteiten, toeristische uitjes zoals sportevenementen of het uitzetten van een fietspuzzeltocht, maar ook evenementen zoals congressen, beurzen, bedrijfsuitjes, voorstellingen, concerten en festivals middels een draaiboek en goede promotie. Denk bijvoorbeeld aan vraagstukken over 24-uurseconomie, mission zero en van meerwaarde zijn van opdrachtgevers als recreatiebedrijven, horeca, zorginstellingen, scholen, verenigingen of maatschappelijke organisaties.

## **Facilitaire dienstverlening**

Bij het werkveld facilitaire dienstverlening gaat het om een brede inzetbaarheid, of het nou gaat om werk voorbereiden, het klaarzetten van ruimtes, aanspreekpunt zijn, administratie uitvoeren, cateringwerkzaamheden uitvoeren, assisteren bij voorraadbeheer, bijdragen aan veiligheid, onderhoudswerkzaamheden, assisteren bij voeding of het ondersteunen van recreatieve activiteiten. Denk bijvoorbeeld aan vraagstukken over nieuwe waarde, gezondheid en preventie en mission zero van opdrachtgevers als horeca, zorginstellingen, scholen, verenigingen of maatschappelijke organisaties.

## **Fastservice**

Het werkveld fastservice kenmerkt zich door werken met verschillende bedrijfsformules. De werkzaamheden bestaan uit het bedrijfsklaar maken van bedrijfsruimten en het produceren van fastserviceproducten volgens de voorgeschreven bedrijfsformule. Denk hierbij bijvoorbeeld aan vraagstukken over supply chain, gezondheid en preventie en 24-uurseconomie van opdrachtgevers bijvoorbeeld uit de horeca, fastfoodrestaurants, bedrijfskantines, broodjeszaken, pizza-afhaal- en bezorgbedrijven en verder zorginstellingen, scholen, verenigingen of maatschappelijke organisaties.

## E. Programmaspecifieke kennis en vaardigheden

<b>E1</b>	<b>Ondernemend handelen</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling handelt ondernemend met de focus op hospitality.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"><li>• tonen van commerciële en klantgerichte vaardigheden;</li><li>• zien en benutten van kansen;</li><li>• inspelen op trends.</li></ul>
<b>Toelichting</b>	Te denken valt hierbij aan: <ul style="list-style-type: none"><li>• oog hebben voor efficiëntie en effectiviteit;</li><li>• oog hebben voor duurzaam innoveren;</li><li>• verantwoord risico durven te nemen;</li><li>• doorzettingsvermogen tonen;</li><li>• maatschappelijk verantwoord ondernemen (MVO).</li></ul>

<b>E2</b>	<b>Markt en de klant</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling ontwerpt een plan om een product te verkopen.
<b>Uitwerking</b>	<p>Het gaat hierbij om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• opstellen van een marketingplan;</li> <li>• opstellen van een communicatieplan.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	<p>Te denken valt bij een marketingplan ten behoeve van goederen en diensten aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bedrijfsdoelstellingen en bedrijfsformules vormgeven en realiseren;</li> <li>• promotionele activiteiten opzetten en uitvoeren;</li> <li>• marketingmix gebruiken, marketinginstrumenten toepassen;</li> <li>• consumptiegedrag;</li> <li>• beïnvloeding koopgedrag;</li> <li>• social media;</li> <li>• relatiebeheer;</li> <li>• big data.</li> </ul> <p>En bij een communicatieplan ten behoeve van goederen en diensten aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• een communicatiematrix:</li> <li>• doelgroep: welke groep mensen wil ik bereiken, bijvoorbeeld jongeren;</li> <li>• doelstelling: met welk doel wil ik de groep bereiken, bijvoorbeeld naamsbekendheid;</li> <li>• boodschap: met welke pakkende tekst wil je de groep bereiken;</li> <li>• middel: met welk middel ga je de groep bereiken, bijvoorbeeld via een flyer, social media of een website;</li> <li>• content: hoe ziet je boodschap eruit, bijvoorbeeld een blog, slogan of advertorial;</li> <li>• budget: hoeveel mag het kosten?</li> </ul>

<b>E3</b>	<b>Leisure &amp; hospitality</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling voert taken uit in het kader van leisure en hospitality.
<b>Uitwerking</b>	<p>Het gaat hierbij om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• uitvoeren van taken in de bedrijfsvoering;</li> <li>• verzorgen en begeleiden van gasten, klanten of deelnemers tijdens hun verblijf;</li> <li>• uitvoeren van dagelijkse facilitaire werkzaamheden.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	<p>Te denken valt aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• administratieve handelingen, frontofficehandelingen en betalingswerkzaamheden uitvoeren: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ de prijs bepalen van de te leveren diensten en producten;</li> <li>○ offertes vergelijken en opstellen.</li> </ul> </li> <li>• gasten/klanten/deelnemers ontvangen, plaatsen en vertrek begeleiden: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ anticiperen en inspelen op vragen, verzoeken, opmerkingen en problemen van gasten/klanten/deelnemers;</li> <li>○ recreatiemogelijkheden voor gasten/klanten/deelnemers regelen;</li> </ul> </li> <li>• een gastenverblijf inrichten, rekening houdend met het concept/formule van het bedrijf;</li> <li>• een menu en drankenkaart maken en bijhouden,</li> <li>• bestellingen opnemen, draag- en serveermethoden uitvoeren;</li> <li>• debarrasseren;</li> <li>• sociale hygiëne signaleren en melden. apparatuur, gereedschappen en machines in de accommodatie(s) schoonmaken en onderhouden;</li> <li>• mastiek maken, service gereed maken van de gastenruimtes binnen en buiten.</li> </ul>

<b>E4</b>	<b>Bakkerij</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling werkt met bakkerijproducten.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheren van producten;</li> <li>• bereiden van producten.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	Te denken valt hierbij aan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• assortiment beheren;</li> <li>• productie van producten plannen en organiseren;</li> <li>• grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren;</li> <li>• receptuur hanteren voor het vervaardigen van producten;</li> <li>• apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures;</li> <li>• grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken;</li> <li>• tussenproducten producten bereiden en verwerken;</li> <li>• producten afwerken en presenteren;</li> <li>• trends en ontwikkelingen volgen en toepassen.</li> </ul>

<b>E5</b>	<b>Horeca</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling werkt met horecaproducten.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• beheren van producten;</li> <li>• bereiden van producten.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	Te denken valt hierbij aan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• assortiment beheren;</li> <li>• productie plannen en organiseren;</li> <li>• grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten beheren;</li> <li>• receptuur hanteren voor het vervaardigen van producten;</li> <li>• apparatuur, gereedschappen en machines gebruiken en onderhouden, volgens de voorgeschreven procedures;</li> <li>• grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten schoonmaken en (voor)bewerken;</li> <li>• tussenproducten producten bereiden en verwerken;</li> <li>• producten afwerken en presenteren;</li> <li>• trends en ontwikkelingen volgen en toepassen.</li> </ul>

<b>E6</b>	<b>Evenementen</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling organiseert een evenement.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• voorbereiden van een evenement;</li> <li>• uitvoeren en begeleiden van een evenement;</li> <li>• evalueren van een evenement.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	Te denken valt hierbij aan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• een planning voor een evenement maken;</li> <li>• een draaiboek voor een evenement maken;</li> <li>• een begroting voor een evenement maken;</li> <li>• het maken van afspraken binnen gestelde kaders met medeorganisatoren, betrokken instellingen, instanties, derden en dergelijke, noodzakelijk om een evenement te organiseren, denk ook aan wet- en regelgeving, zoals AVG, vergunningen, veiligheid, hygiëne;</li> <li>• uitvoeren en begeleiden bij de opbouw van een evenement;</li> <li>• uitvoeren en begeleiden bij activiteiten tijdens het evenement;</li> <li>• uitvoeren en begeleiden bij de afbouw van een evenement;</li> <li>• tijdens een evenement eigentijdse communicatiehulpmiddelen adequaat inzetten;</li> <li>• het verloop en de uitwerking van een evenement presenteren, evalueren en verslaan voor de externe opdrachtgever.</li> </ul>

<b>E7</b>	<b>Financiën</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling maakt een eenvoudig financieel plan.
<b>Uitwerking</b>	Het gaat hierbij om: <ul style="list-style-type: none"> <li>• begroten van kosten;</li> <li>• begroten van opbrengsten.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	Te denken valt aan: <ul style="list-style-type: none"> <li>• bedrijfskosten in een restaurant; gas, water licht; personeelskosten; inkooprijns ingrediënten;</li> <li>• opbrengsten in een restaurant; verkoopprijzen tijdens evenementen.</li> </ul>

## F. Mondiale vraagstukken

<b>F1</b>	<b>Mondiale vraagstukken</b>
<b>Doelzin</b>	De leerling betreft ten minste twee van de volgende thema's: globalisering, duurzaamheid, technologie en gezondheid bij het uitvoeren van praktische en realistische opdrachten.
<b>Uitwerking</b>	<p>Het gaat hierbij om:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• herkennen van mondiale vraagstukken in praktische en realistische opdrachten;</li> <li>• bedenken van oplossingen voor de opdrachtgever;</li> <li>• benoemen van de gevolgen van de mondiale vraagstukken voor zichzelf, het werkveld en de samenleving.</li> </ul>
<b>Toelichting</b>	<p>Te denken valt aan:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• [globalisering] voor-/nadelen, kosten/baten van 24-uursbereikbaarheid van een winkel in kaart brengen (24-uurseconomie);</li> <li>• [globalisering] hoe een horecabedrijf drukte kan spreiden, piek en daluren (24-uurseconomie);</li> <li>• [duurzaamheid] de HBR- ontwikkelingen (mission zero, bedrijf als glazen huis en nieuwe waarde);</li> <li>• [duurzaamheid] oplossingen bedenken hoe een restaurant of kantine zijn keukenafval kan hergebruiken (mission zero);</li> <li>• [duurzaamheid] recepten ontwikkelen waarbij gekookt wordt met restjes een afval, een no-waste kookboek (mission zero);</li> <li>• [duurzaamheid] inzichtelijk maken wat gezonde en minder gezonde producten zijn, die worden verkocht in ons restaurant, bakkerij of kantine (van akker tot bakker of van grond tot mond);</li> <li>• [technologie] de HBR- ontwikkelingen (close the loop, supply chain en van meerwaarde zijn);</li> <li>• [technologie] als mystery guest bedrijf scannen op een onderwerp als klantvriendelijkheid of hoe ze omgaan met klachten in hun digitale systemen (supply chain);</li> <li>• [technologie] een klanttevredenheidsonderzoek met het ophalen, analyseren van data en het voorstellen van verbeterpunten (close the loop);</li> <li>• [gezondheid] de HBR- ontwikkelingen (nieuwe waarde en gezondheid en preventie);</li> <li>• [gezondheid] organiseren van activiteiten plus het verzorgen van dagverse maaltijden voor alleenstaande ouderen via een lokaal buurthuis (nieuwe waarde);</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"><li>• [gezondheid] promoten en/of produceren van bijvoorbeeld:</li><li>• kleinere porties, less is more (gezondheid en preventie), groente in de hoofdrol (gezondheid en preventie);</li><li>• [gezondheid] we love H<sub>2</sub>O, water smaakt naar meer (gezondheid en preventie).</li></ul>
--	---





Als landelijk expertisecentrum richt SLO zich op de ontwikkeling van het curriculum in het primair, speciaal en voortgezet onderwijs in Nederland. We werken met het onderwijsveld aan de doelen, kaders en instrumenten waarmee scholen hun opdracht vanuit een eigen visie kunnen vervullen.

We brengen praktijk, beleid, maatschappelijke ontwikkelingen en onderzoek samen en stellen onze expertise beschikbaar aan onderwijs en overheid, bijvoorbeeld in de vorm van leerplannen, tools, voorbeeldlesmaterialen, conferenties en rapporten.



**Bezoekadres**  
Stationsplein 1  
3818 LE Amersfoort

**Postadres**  
Postbus 502  
3800 AM Amersfoort

**T** +31 (0)33 484 08 40  
**E** [info@slo.nl](mailto:info@slo.nl)  
**W** [www.slo.nl](http://www.slo.nl)

 [company/slo](https://www.linkedin.com/company/slo)  
 [SLO\\_nl](https://twitter.com/SLO_nl)