

## **Handleiding opleidingstraject Zoetwaren-online voor de cursist**

### **Algemeen**

Om u uit te leggen hoe u gebruik kunt maken van de opleiding via internet bij koek-, banket-, biscuit en suikerwerkbedrijven is er een handleiding voor:

- de cursist en
- de opleidingscoördinator

Doel van de opleiding.

Medewerkers in de Zoetwarenssector (koek, banket, biscuit, snoep) praktisch en theoretisch te scholen op mbo-niveau 1 en 2. De opleiding vindt in het eigen bedrijf plaats en heeft betrekking op de eigen werkzaamheden. Om de opleiding te organiseren is er een opleidingscoördinator. Meestal is dit een leidinggevende uit het bedrijf.

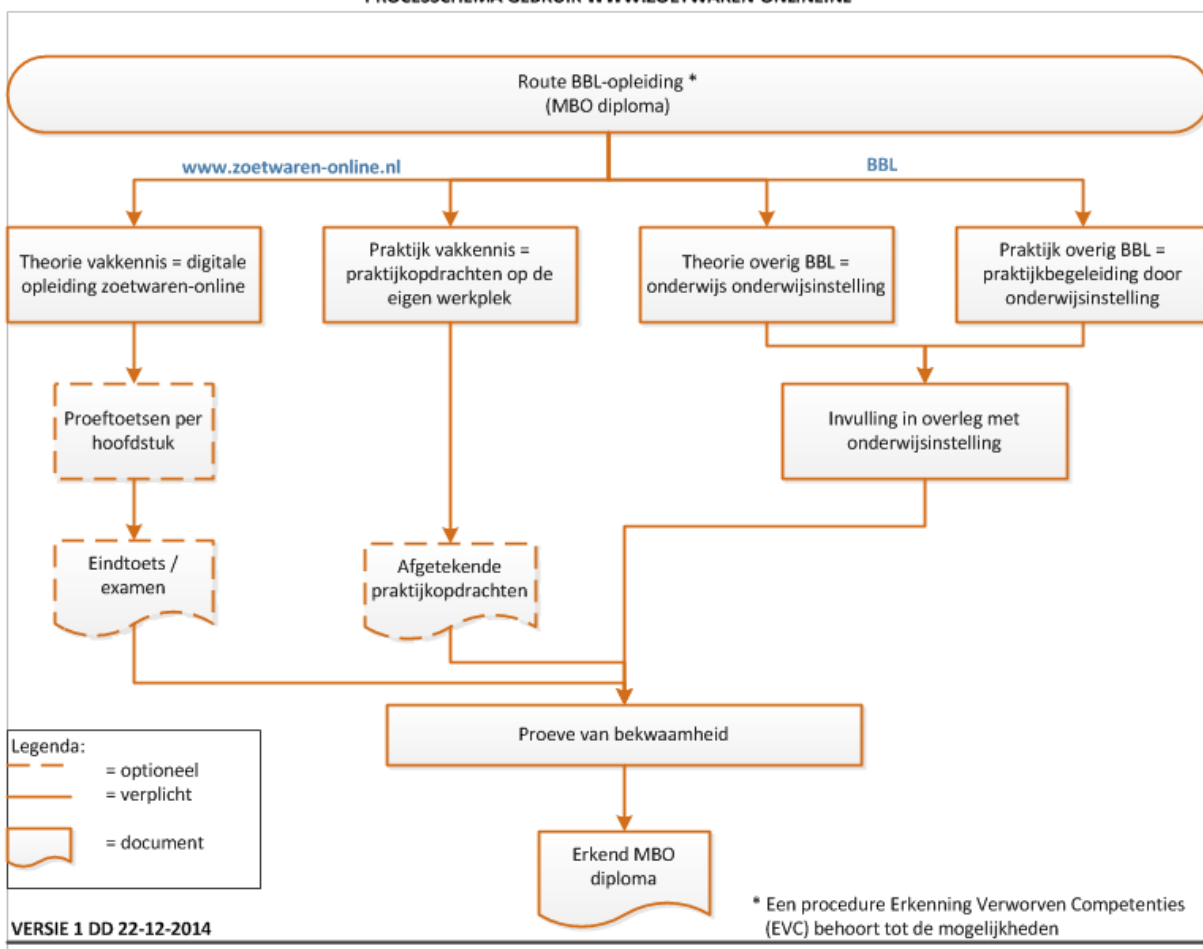
De opleiding bestaat uit een theoriedeel (e-learning) en een praktijkdeel. Het theoriedeel kunt u online volgen. Voor het praktijkdeel is een praktijkwerkboek aanwezig. Dit praktijkwerkboek kan worden gedownload en uitgeprint.

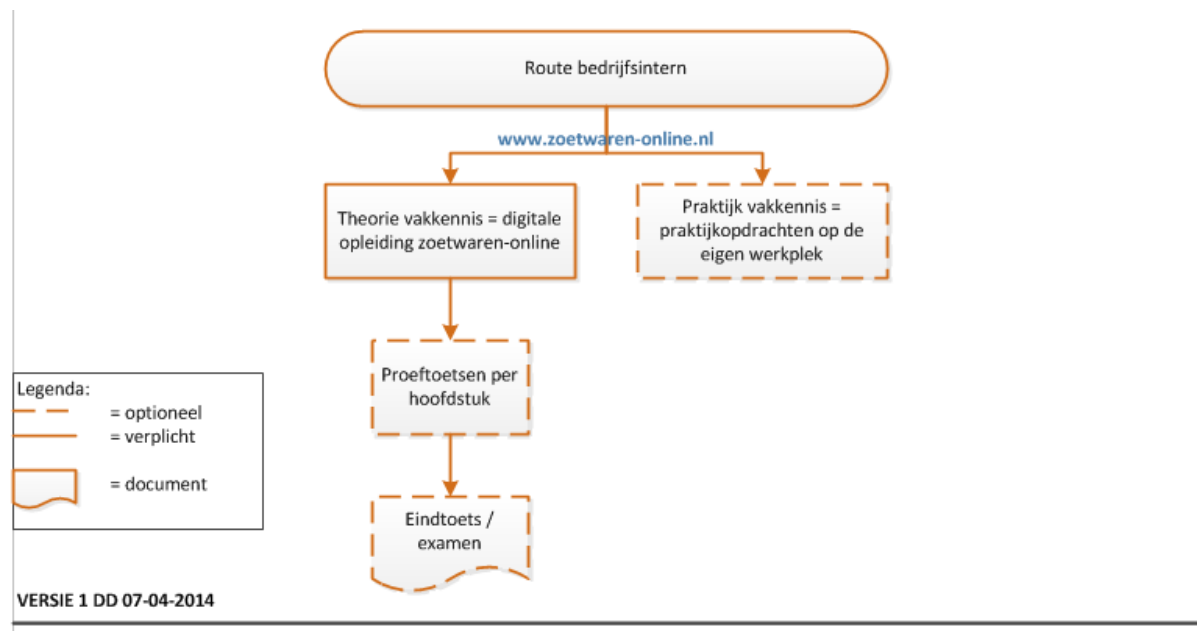
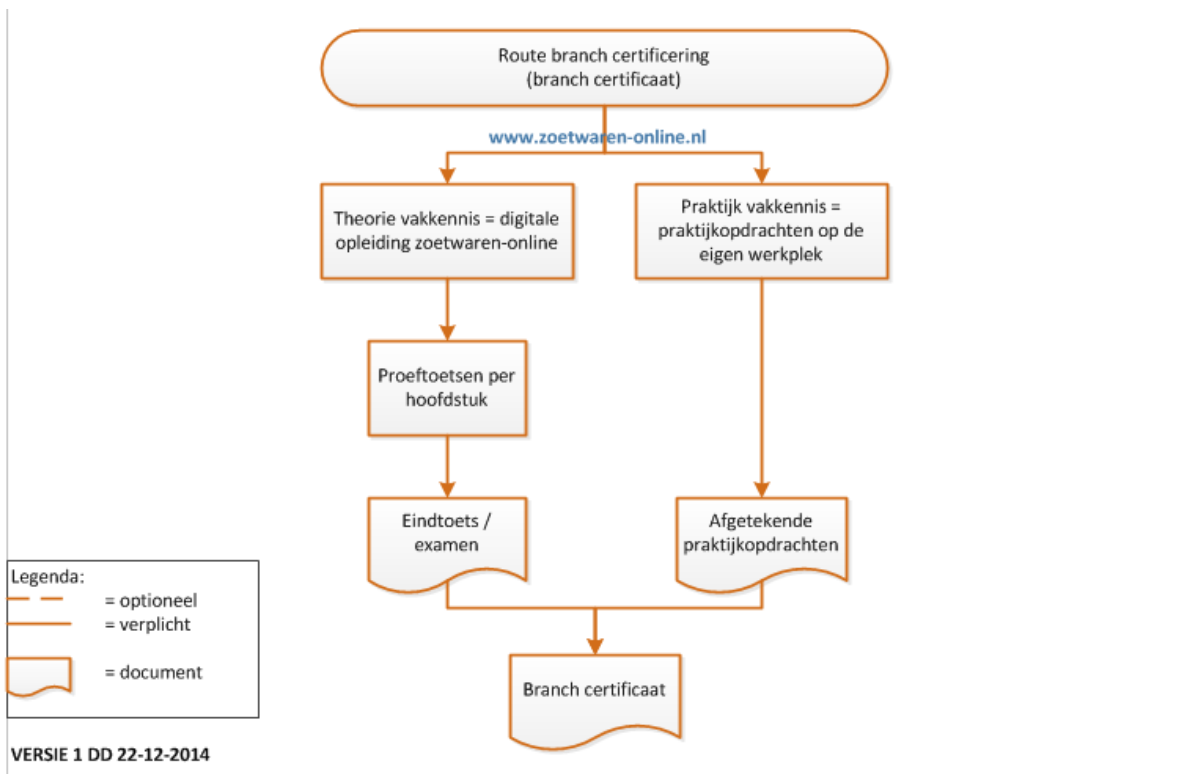
Zoetwaren-online kan op verschillende manieren worden gebruikt. In deze handleiding worden een drietal routes beschreven;

- Route BBL-opleiding (MBO-diploma)
- Route branch certificering (branch certificaat)
- Route bedrijfsintern

In schema:

PROCESSHEMA GEBRUIK WWW.ZOETWAREN-ONLINE.NL





De gebruiker staat het, in samenspraak met zijn werkgever, vrij om te kiezen voor een route.

### Theorie en praktijk

Deze internetopleiding bestaat uit een theorie- en een praktijkgedeelte. Zowel in de theorie als in de praktijk wordt u begeleid door de opleidingscoördinator van uw bedrijf. Als u niet weet wie dit is, vraag er dan naar bij uw chef.

### Gebruikersnaam en wachtwoord

De opleidingscoördinator geeft u een gebruikersnaam en wachtwoord, waarmee u het lesprogramma op kunt starten. Onthoud deze gebruikersnaam en wachtwoord goed, die heeft u namelijk telkens weer nodig als u inlogt op [www.zoetwaren-online.nl](http://www.zoetwaren-online.nl).

### Koek of Snoep

Als het programma opgestart is, ziet u in een blokschema de lesstof. De opleidingscoördinator heeft bepaald welke lesstof voor u van belang is. Wel moet u kiezen voor Koek of Snoep. De keuze is afhankelijk van het bedrijf waar u werkt. In de linkerbalk kunt u dit aanklikken.

### Welke lesstof bestuderen

In overleg met de opleidingscoördinator wordt vastgesteld welke hoofdstukken u gaat bestuderen.

Als u een erkend MBO diploma of branch certificaat op niveau 1 (assistent-medewerker) wilt behalen, dan moet u *minimaal* de hoofdstukken 'Kwaliteit' en 'Veilig werken' bestuderen en daarnaast één van de andere hoofdstukken (kies het hoofdstuk dat goed bij uw werkzaamheden aansluit).

| <b>Koek, Banket en Biscuit Niveau 1</b> | <b>Assistent medewerker</b>                 |
|---|---|
| Ontvangst en opslag                     | X<br>één van deze<br>hoofdstukken<br>kiezen |
| Deegbereiding                           |   |
| Bewerken van deeg                       |   |
| Bakken                                  |   |
| Bewerkingen na het bakken               |   |
| Verpakken                               |   |
| Kwaliteit                               | X   |
| Veilig werken                           | X   |

| <b>Snoep Niveau 1</b>       | <b>Assistent medewerker</b>                    |
|-----------------------------|--|
| Grondstoffen                | X<br>één van<br>deze<br>hoofdstukken<br>kiezen |
| Basisprocessen              |  |
| Verpakken                   |  |
| Gietproducten               |  |
| Persproducten en comprimees |  |
| Drups & Toffees             |  |
| Kauwgom                     |  |
| Spek                        |  |
| Dragees                     |  |
| Kwaliteit                   | X  |
| Veilig werken               | X  |

Als u een erkend MBO diploma of branch certificaat op niveau 2 (procesoperator/verpakkingsoperator) wilt behalen, dan moet u *minimaal* de aangekruiste hoofdstukken bestuderen:

| <b>Koek, Banket en Biscuit Niveau 2</b> | <b>Medewerker bereiding</b> | <b>Medewerker oven</b> | <b>Medewerker verpakking</b> |
|---|-----------------------------|------------------------|------------------------------|
| Ontvangst en opslag                     | X                           |                        |                              |
| Deegbereiding                           | X                           |                        |                              |
| Bewerken van deeg                       | X                           | X                      |                              |
| Bakken                                  |                             | X                      |                              |
| Bewerkingen na het bakken               |                             | X                      | X                            |
| Verpakken                               |                             |                        | X                            |
| Kwaliteit                               | X                           | X                      | X                            |
| Veilig werken                           | X                           | X                      | X                            |

| <b>Snoep Niveau 2</b>       | <b>Medewerker bereiding</b>                      | <b>Medewerker verpakking</b>                     |
|-----------------------------|--|--|
| Grondstoffen                | X  |  |
| Basisprocessen              | X  |  |
| Verpakken                   |  | X  |
| Gietproducten               | X<br>één van de<br>product-<br>groepen<br>kiezen | X<br>één van de<br>product-<br>groepen<br>kiezen |
| Persproducten en comprimees |  |  |
| Drups & Toffees             |  |  |
| Kauwgom                     |  |  |
| Spek                        |  |  |
| Dragees                     |  |  |
| Kwaliteit                   | X  | X  |
| Veilig werken               | X  | X  |


Zie ook het schema van opleidingsprofielen.

### **Opzet lesstof**



Op de computer ziet u een blokschema van de opleiding. Elk blokje is een hoofdstuk. Door het blokje aan te klikken, gaat u naar het betreffende hoofdstuk.



U ziet dan weer een blokschema. De blokjes geven nu de onderdelen van het betreffende hoofdstuk aan.

De kleur van de blokjes is:

 → dit betekent dat u nog niet met de opleiding bezig bent geweest.

Zodra u een paragraaf bestudeert, verandert de kleur van het blokje, namelijk in:

-  → u bent met deze paragraaf bezig geweest, maar u heeft nog niet alles van deze paragraaf bestudeerd
-  → u heeft deze paragraaf geheel bestudeerd

Zodra u met een hoofdstuk gestart bent, zal dit ook zichtbaar worden in het blokschema met de hoofdstukken. Het blokje wordt   
Als u alle paragrafen van een hoofdstuk bestudeerd heeft, dan wordt het blokje in het hoofdschema 

Op deze manier kunt u te allen tijde zien, waar u al mee bezig bent geweest en welke paragrafen of hoofdstukken al afgerond zijn.

### **Proeftoets theorie**

Proeftoetsen zijn niet verplicht.

Nadat u een hoofdstuk bestudeerd heeft, kunt u een proeftoets oproepen. In de rechterkolom klikt u op proeftoets. (Ook door in de linkerkolom op vragenmodule te klikken, kunt u een proeftoets kiezen). Kies hierna bij *onderdeel* van welk hoofdstuk u een proeftoets wilt maken. Stel ook het aantal vragen in dat u wilt maken (het aantal is standaard ingesteld op 10 vragen).

Hierna klikt u op proeftoets maken (het aantal proeftoetsen is beperkt tot 3, dus maak alleen een proeftoets als u werkelijk denkt de lesstof te beheersen).

De proeftoets bestaat uit meerkeuze vragen. Lees de vraag goed en geef daarna het juiste antwoord (er is maar één antwoord juist/meest juist).

Nadat u alle vragen heeft beantwoord, komt het resultaat in beeld. Door op *klik dan hier* te klikken wordt zichtbaar welke vragen goed en fout zijn beantwoord.

### **Eindtoets theorie**

Eindtoetsen zijn verplicht voor de route branch certificaat, optioneel voor de route MBO-diploma (afhankelijk van de afspraken met de onderwijsinstelling) en route bedrijfsintern.

Als de resultaten van de proeftoetsen voldoende/goed zijn, kunt u aan de opleidingscoördinator vragen een eindtoets over het bestudeerde hoofdstuk te maken. Hij zal dan een eindtoets klaarzetten.

Als u de website weer opent, staat aangegeven dat u eerst een eindtoets moet gaan maken.

De eindtoets wordt op dezelfde manier gemaakt als de proeftoetsen. Het behaalde cijfer is het eindcijfer voor het betreffende hoofdstuk. Bij een onvoldoende (minder dan 6), moet u overleggen met de opleidingscoördinator: "Hoe nu verder".

Bij voldoende/goed gaat u verder met het volgende hoofdstuk.

De website geeft nog meer mogelijkheden/informatie:

- Zoekfunctie (klik op zoeken in de linkerkolom)  
Type nu eerst het woord waar u meer informatie over wilt (bijvoorbeeld sealen). Klik hierna op zoeken.  
De zoekresultaten geven aan waar bij Snoep of Koek hierover meer informatie te vinden is.  
Door deze onderdelen aan te klikken ziet u het woord sealen in rood in de lesstof staan.
- Afdrukken van een pagina  
Als u een pagina wilt afdrukken, dan klikt u op afdrukken in de rechterkolom. De betreffende pagina wordt dan afgedrukt.
- Contact met de opleidingscoördinator  
Door dit aan te klikken, kunt u via de mail een vraag of een mededeling aan de opleidingscoördinator doorgeven.
- Begrippenlijst

- Moeilijke begrippen in de lesstof worden hier kort uitgelegd.
- Lees pagina voor
  - Afhankelijk van de instelling van het bedrijf kan deze gebruikt worden.
  - Uitloggen
- Door hier op te klikken verlaat u de website. U moet weer opnieuw inloggen om bij het lesmateriaal te komen.

### **Praktijk**

Praktijk is verplicht voor de route branch certificaat, optioneel voor de route MBO-diploma\*\* en route bedrijfsintern.

Naast de theorie is het van belang het geleerde in de praktijk toe te passen. Hiervoor wordt een werkboek met praktijkopdrachten gebruikt.

Dit werkboek kan gedownload worden en daarna uitgeprint worden.

Afhankelijk van het opleidingsniveau (1 of 2) en afhankelijk van de werkplek moeten bepaalde opdrachten gemaakt worden. U wordt hierin begeleid door een praktijkopleider van het bedrijf. Als u niet weet wie dit is, vraag ernaar bij de opleidingscoördinator.

De praktijkopdrachten hebben zoveel mogelijk betrekking op uw eigen werkplek(ken).

Voor niveau 1 geldt dat u alle voorkomende werkzaamheden op uw werkplek goed moet kunnen uitvoeren en verklaren.

Voor niveau 2 geldt dat u op de eigen werkplek(ken) alle voorkomende werkzaamheden moet kunnen uitvoeren en tevens in de afdeling vóór en ná uw werkplek een rondleiding moet kunnen geven (dus kunnen vertellen/uitleggen wat daar gebeurt).

\*\*In overleg met de onderwijsinstelling wordt de praktijk vormgegeven. Hierbij kan gebruik worden gemaakt van de praktijkopdrachten van Zoetwaren-online, maar er kunnen ook andere keuzes worden gemaakt.

### **Branch certificaat**

Onderdeel van route branch certificering.

Als de juiste hoofdstukken zijn afgerond met een voldoende/goed resultaat en de vereiste praktijkopdrachten zijn door de praktijkopleider voor voldoende / goed afgetekend, dan kan de opleidingscoördinator voor u een branch certificaat aanvragen.

### **Proeve van bekwaamheid**

Enkel van toepassing voor de route MBO-diploma. In overleg met de onderwijsinstelling wordt een BBL-opleidingsprogramma samengesteld, waar in ieder geval de theorie van Zoetwaren-online, onderdeel van uitmaakt.

Er kan een proeve van bekwaamheid afgenomen worden als er aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- voldoende resultaat van de theorie (eindtoets van alle bestudeerde hoofdstukken tenminste een 6)
- voldoende resultaat van de praktijk (alle opdrachten zijn voldoende uitgevoerd en getekend door de praktijkopleider)

Hierna kan een proeve van bekwaamheid uitgevoerd worden. Deze proeve van bekwaamheid wordt georganiseerd in samenwerking met de onderwijs instelling , wordt afgenomen door 2 erkende assessoren en staat onder toezicht van een certificerende instelling (AOC/ ROC).

De proeve vindt plaats op de werkplek(ken) en naaste omgeving van de cursist. U moet op de werkplek(ken) alle voorkomende werkzaamheden kunnen uitvoeren en verklaren. Tevens een rondleiding verzorgen in de afdelingen voor en na de werkplek.

Bij voldoende resultaat heeft u recht op een officieel erkend MBO diploma.

Een assessor is een waarnemer die in de praktijksituatie beoordeelt of de cursist aan de gewenste competenties voldoet. Een certificerende instelling is meestal een school (AOC of ROC).



## Opleidingsprofielen

