

# Handleiding voor opleidingstraject Zoetwaren-online.

## 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.

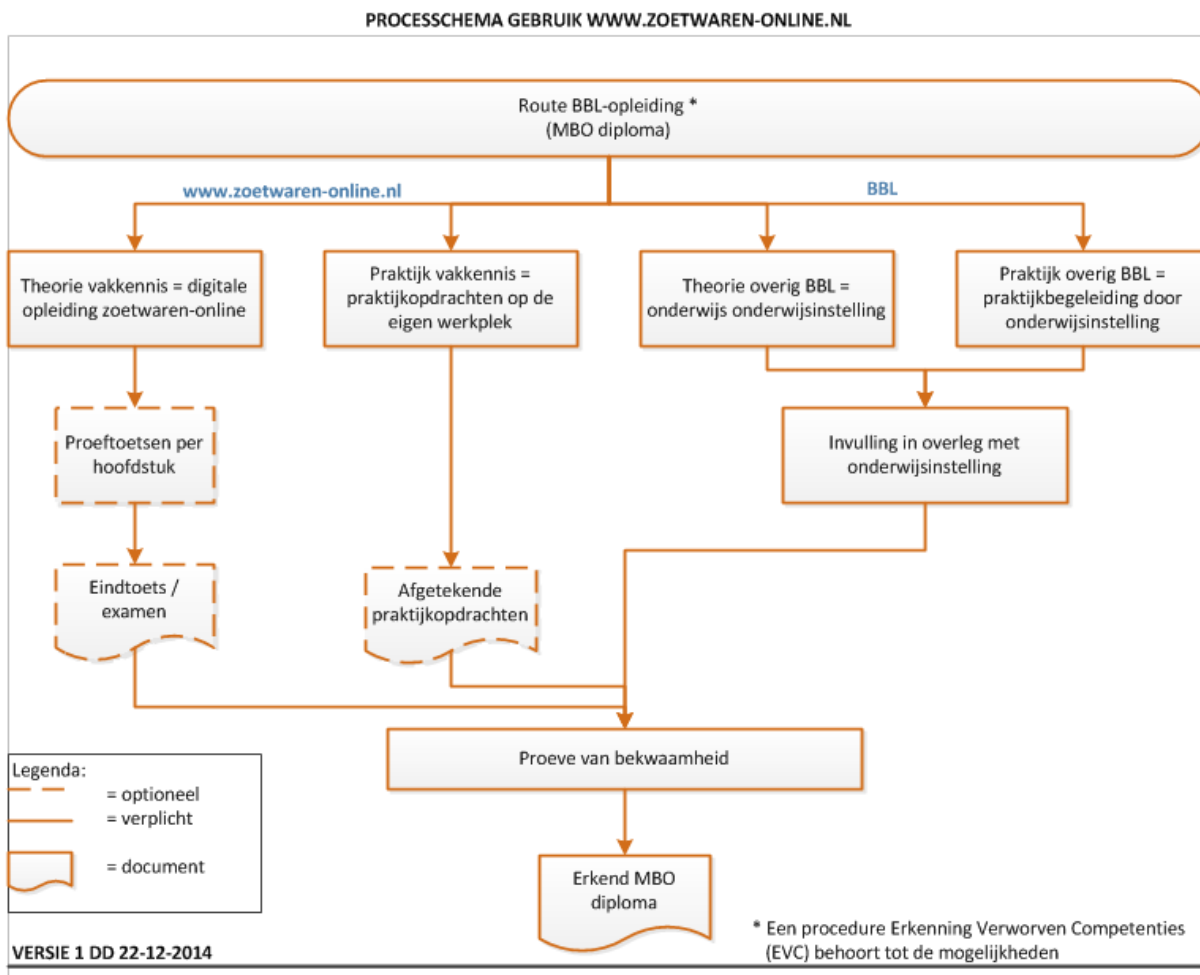
Medewerkers in de Zoetwarenssector (koek, banket, biscuit, snoep) praktisch en theoretisch te scholen op mbo-niveau 1 en 2. De opleiding vindt in het eigen bedrijf plaats en heeft betrekking op de eigen werkzaamheden. Om de opleiding te organiseren is er een opleidingscoördinator. Meestal is dit een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

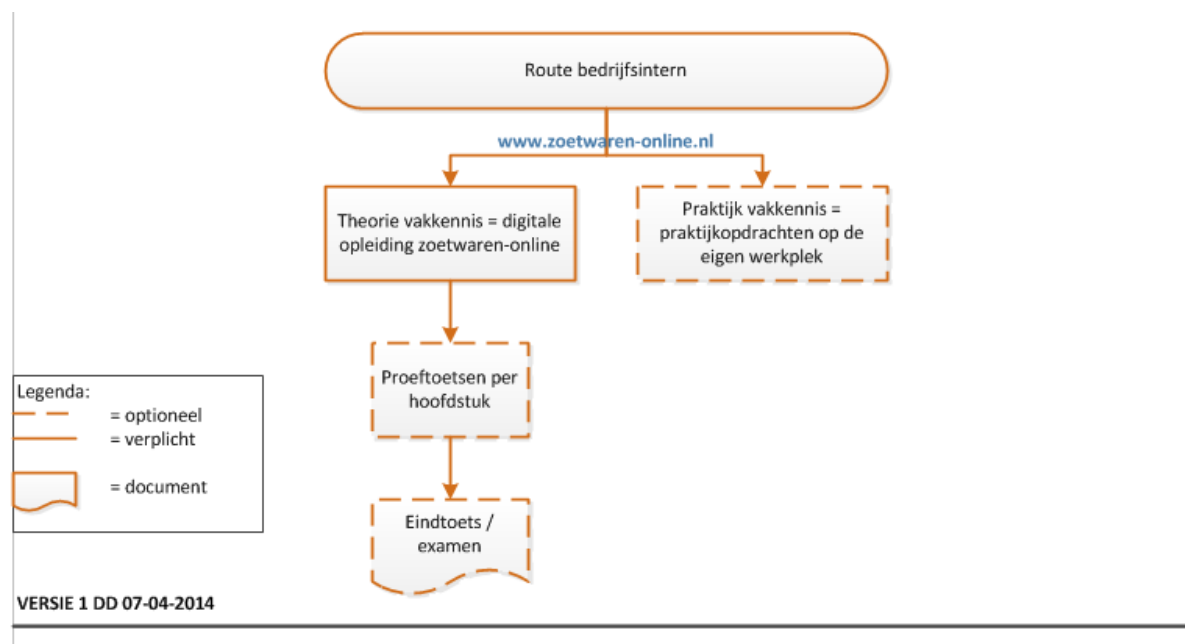
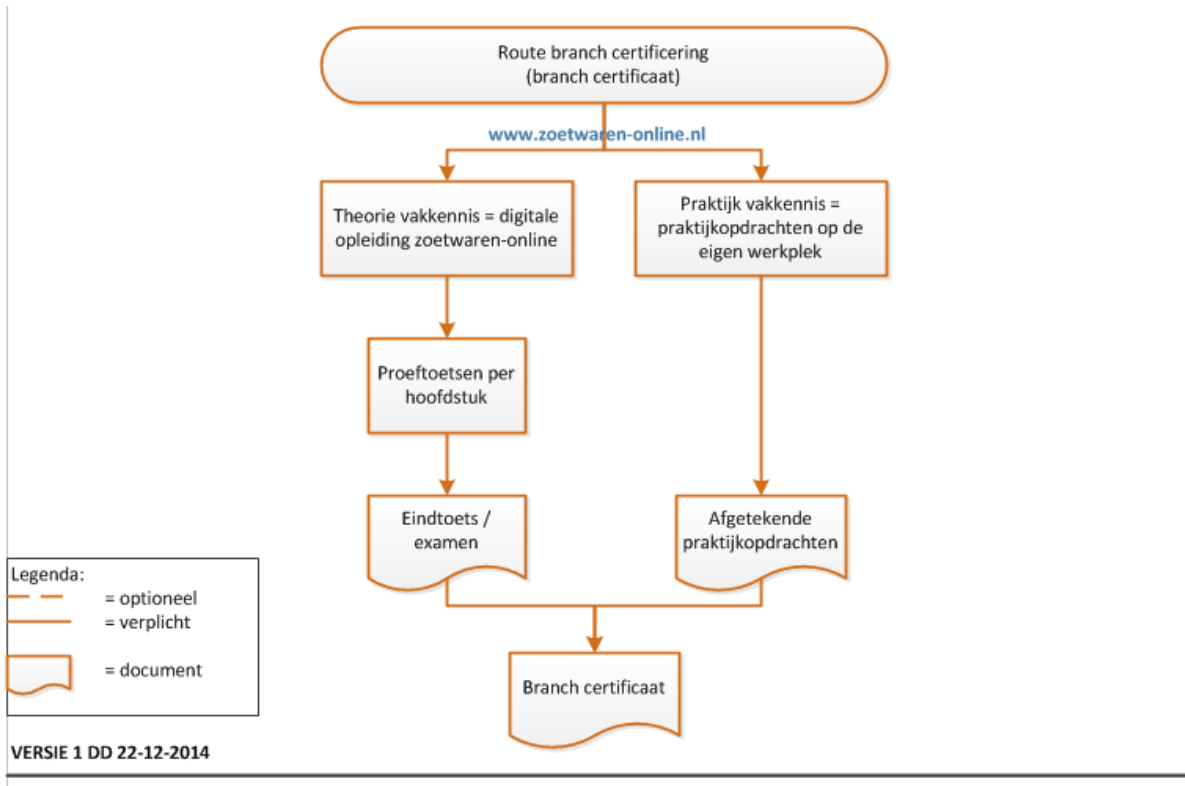
De opleiding bestaat uit een theoriedeel (e-learning) en een praktijkdeel. Het theoriedeel kunt u online volgen. Voor het praktijkdeel is een praktijkwerkboek aanwezig. Dit praktijkwerkboek kan worden gedownload en uitgeprint.

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:





De gebruiker staat het vrij om te kiezen voor een route.

## Theorie en praktijk

Deze opleiding bestaat uit een theorie- en een praktijkgedeelte. U bent zowel voor de theorie als de praktijk de begeleider van de cursist in uw bedrijf. Natuurlijk kunt u bepaalde taken delegeren, maar u blijft de voortgang van de opleiding volgen. Indien u nog geen ervaring heeft met deze opleiding, neem dan contact op met de SOL ([www.sol-online.nl](http://www.sol-online.nl) of tel. 0318-648750). Zij kunnen u hierover nader informeren.

## Gebruikersnaam en wachtwoord

Om deze opleiding te kunnen gebruiken, moet het bedrijf beschikken over een gebruikersnaam en wachtwoord voor de opleidingscoördinator. Deze kunt u aanvragen bij de SOL – tel. 0318-648750. Ook via **contact** op de linkerbalk van de website is dit mogelijk.

U als opleidingscoördinator kunt nu de cursisten van uw bedrijf voorzien van een gebruikersnaam en wachtwoord (via gebruikersbeheer), waarmee zij de opleiding kunnen volgen.

## Aanmaken nieuwe cursisten

Onder het kopje beheer in de linkerkolom op de website kunt u een gebruikersnaam en wachtwoord voor de cursist aanmaken.

Nadat op beheer in de linkerkolom heeft geklikt, ziet u het volgende

### Beheer

- gebruikersbeheer
- mail persoonlijke gegevens
- maximaal aantal proeftoetsen
- handleidingen

### Gebruikersbeheer

Nieuwe gebruiker toevoegen:

hiermee kunt u nieuwe cursisten aanmaken.

De in te vullen gegevens spreken grotendeels voor zich.

**Eindtoets / examen** vult u pas in als de cursist om een examen van een bepaald hoofdstuk gevraagd heeft.

**Gebruikerstype:** geef hiermee aan of de cursist opgeleid wordt in een bedrijf waar vooral beslagen of biscuit of bladerdeeg of koekjes of schuim of snijkoek of snoep gemaakt wordt. Door deze keuze wordt de lesstof samengesteld. U kunt maar één product kiezen.

Cursisten resultaten overzicht:

hiermee kunt u de resultaten van de cursisten inzien

Gebruikersoverzicht:

- hiermee kunt u de resultaten van elke cursist controleren (proeftoetsen, examens, tijdsbesteding, inhoudszoeken).
- u kunt gegevens van de gebruiker wijzigen.
- u kunt cursisten verwijderen.

### Mail persoonlijke gegevens

Hiermee wordt een mailtje naar de cursist gestuurd met zijn persoonlijke gegevens, zodat hij/zij toegang kan krijgen tot de website Zoetwaren-online.nl

### Maximaal aantal proeftoetsen

Hiermee kunt u instellen hoeveel proeftoetsen een cursist per hoofdstuk mag maken. Dit mogen er maximaal 3 per hoofdstuk zijn.

### Handleidingen

## Koek of Snoep

De opleiding is voor verschillende bedrijven bedoeld, nl.

- Koek
  - o Banket
    - Beslagen
    - Bladerdeeg
    - Schuim
    - Koekjes
  - o Biscuit
  - o Snijsnoep
- Snoep

Als het programma opgestart is, moet de cursist kiezen voor Koek of Snoep. De keuze wordt bepaald door het bedrijf waar de cursist werkt. Verder heeft u als opleidingscoördinator al bepaald welke richting de cursist binnen koek (snijsnoep, banket, biscuit) of snoep gaat volgen.

## Welke lesstof bestuderen

U stelt vast welke hoofdstukken de cursist gaat bestuderen. Voor de route bedrijfsintern kunt u zelf als bedrijf een keuze maken. Kiest u voor de route MBO-diploma of branch certificaat dan gelden de volgende eisen:

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

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

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

- Als de cursist een erkend MBO diploma of branche certificaat op niveau 2 (procesoperator/verpakkingsoperator) wil behalen, dan moet hij/zij *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 één van de product- groepen kiezen	X één van de product- groepen kiezen
Persproducten en comprimees		
Drups & Toffees		
Kauwgom		
Spek		
Dragees		
Kwaliteit	X	X
Veilig werken	X	X


Zie ook het schema van opleidingsprofielen.

### Opzet lesstof



De lesstof op de website wordt schematisch aangegeven met een blokschema. 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 cursist kan aan de kleur van de blokjes zien hoe ver hij is met de opleiding. Als de kleur van het blokje is:

 → dit betekent dat de cursist nog niet met de opleiding bezig is geweest.

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

-  → de cursist is met deze paragraaf bezig geweest, maar heeft nog niet alles van deze paragraaf bestudeerd
-  → de cursist heeft deze paragraaf geheel bestudeerd

Zodra de cursist met een hoofdstuk gestart is, zal dit ook zichtbaar worden in het blokschema met de hoofdstukken. Het blokje wordt 

Als de cursist alle paragrafen van een hoofdstuk bestudeerd heeft, dan wordt het blokje in het hoofdschema 

Op deze manier kan de cursist te allen tijde zien, waar hij/zij al mee bezig is geweest en welke paragrafen of hoofdstukken al afgerond zijn.

## Proeftoets theorie

Proeftoetsen zijn niet verplicht.

Nadat de cursist een hoofdstuk bestudeerd heeft, kan hij een proeftoets openen. In de rechterkolom klikt hij op proeftoets. (Ook door in de linkerkolom op vragenmodule te klikken, kan hij een proeftoets kiezen). Hij kiest het onderdeel en het aantal te beantwoorden vragen; hierna kan hij de proeftoets maken (het aantal proeftoetsen is door u beperkt).

De proeftoets bestaat uit meerkeuze vragen. Nadat de cursist 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.

De uitslag van de proeftoets kunt u zien in Beheer.

## 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, kan de cursist aan u vragen een eindtoets over het bestudeerde hoofdstuk te maken. U moet nu een eindtoets klaarzetten. Neem wel voldoende tijd tussen de laatste proeftoets en de eindtoets (minimaal een week).

Als de cursist de website weer opent, staat aangegeven dat hij 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. Ook deze gegevens kunt u zien in Beheer. Bij een onvoldoende (minder dan 6), moet u bepalen wat de cursist moet doen:

- nogmaals het hoofdstuk bestuderen en een nieuwe eindtoets maken\*
- einde van de opleiding
- enz.

Communiceer dit goed en duidelijk met de cursist!

\*Het is niet toegestaan om binnen 1 week na een eindtoets, opnieuw een eindtoets voor hetzelfde hoofdstuk te laten maken. Zorg voor voldoende tijd voor de cursist om het hoofdstuk nogmaals te bestuderen en/of onderwerpen te verduidelijken door vragen te stellen aan zijn/haar leidinggevende of opleidingscoördinator.

Bij voldoende/goed gaat de cursist 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/docent  
Door dit aan te klikken, kunt u via de mail een vraag of een mededeling aan de opleidingscoördinator / docent doorgeven. U kunt meerdere contactpersonen kiezen.
- Begrippenlijst  
Moeilijke begrippen in de lesstof worden hier kort uitgelegd.
- Lees pagina voor  
Dit is optioneel. Als u wilt dat het lesmateriaal aan de cursist voorgelezen wordt (voice over) neem dan contact op met de SOL.
- Uitloggen  
Door hier op te klikken verlaat u de website. U moet weer opnieuw inloggen om bij het lesmateriaal e.d. 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 worden gedownload en uitgeprint.

Afhankelijk van het opleidingsniveau (1 of 2) en afhankelijk van de werkplek moeten bepaalde opdrachten worden gemaakt. De cursist wordt hierin begeleid door een praktijkopleider van het bedrijf. Dit zou bijvoorbeeld zijn/haar directe chef kunnen zijn.

De praktijkopleider spreekt met de cursist af welke opdrachten gemaakt moeten worden, wanneer deze gereed moeten zijn etc. Ook is hij degene die de opdrachten controleert en beoordeelt.

De praktijkopdrachten hebben zoveel mogelijk betrekking op de eigen werkplek(ken) van de medewerker.

Voor niveau 1 geldt dat de cursist alle voorkomende werkzaamheden op z'n werkplek goed moet kunnen uitvoeren en begrijpen (verklaren).

Voor niveau 2 geldt dat de cursist op de eigen werkplek(ken) alle voorkomende werkzaamheden moet kunnen uitvoeren en in de afdeling voor en na z'n 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 een branche certificaat worden aangevraagd. Via **beheer** kunt u een certificaat aanvragen. Er wordt automatisch een mail gestuurd naar de SOL. De SOL controleert of aan de vereisten ten aanzien van de theorie en praktijk is voldaan. Daarnaast zal zij bij een aanvraag van een 'nieuw' bedrijf, telefonisch een afspraak maken voor een bedrijfsbezoek. In het bedrijfsbezoek wordt de procedure voor de branche certificering besproken en gekeken hoe het bedrijf invulling heeft gegeven aan de opleiding. Zodra de controle door de SOL akkoord is wordt het branch certificaat vrijgegeven en kunt u het via **beheer** eenmalig afdrukken.

## **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).

## Opleidingsprofielen

