

Onderwijs- en examenregeling

Deel 2: informatie over je opleiding

Naam opleiding	Manager /ondernemer horeca
Crebo	25184
Leerweg	BOL
Niveau	4
Cohort	2023
Numerus fixus	n.v.t.
Locatie	Astrum College
Duur van de opleiding	3 jaar
Versie OER	1.0
Wijzigingsblad	N.V.T.
OER deel 1 vastgesteld door College van Bestuur op: 27-06-2023	
OER deel 2 vastgesteld door College van Bestuur op: 27-06-2023	

Inleiding

Dit document is onderdeel van de onderwijs- en examenregeling (OER). In de OER lees je informatie over jouw opleiding. Zoals hoe het onderwijsprogramma eruit ziet en welke examens je gaat doen. De regeling bestaat uit twee delen. Het eerste deel is een algemeen deel en bestaat uit twee documenten. 'Onderwijs en examenregeling deel 1: Algemeen' en 'het examenreglement'. Deel 2 is een aanvulling hierop en bestaat uit: 'Onderwijs- en examenregeling deel 2: Informatie over je opleiding' en 'het examenplan'. Je leest nu deel twee: Informatie over je opleiding. Hier lees je informatie die specifiek over jouw opleiding gaat.

Hoofdstuk 1: Onderwijs

1.1. Jouw opleiding

In onderstaande tabellen krijg je een algemeen beeld van de opleiding. Je ziet uit welke onderdelen je opleiding bestaat en in welke periode en hoeveel uur je hieraan werkt. Uitleg over de onderdelen vind je in deel één van de OER.

25184 Manger/Ondernemer Horeca						
jaar	vak	OP1	OP2	OP3	OP4	Totaal
jaar 1	Beroepsgerichte vakken	130	130	0	130	390
	BPV	0	0	380	0	380
	Generiek	70	70	0	70	210
	Keuzedelen	0	20	0	20	40
	SLB en LOB	10	10	0	10	30
	Burgerschap	10	10	0	10	30
jaar 2	Beroepsgerichte vakken	110	120	120	0	350
	BPV	0	0	0	380	380
	Generiek	0	70	70	0	140
	Keuzedelen	30	0	0	0	30
	SLB en LOB	10	10	10	0	30
	Burgerschap	10	10	10	0	30
jaar 3	Beroepsgerichte vakken	0	100	100	100	300
	BPV	380	0	0	0	380
	Generiek	0	70	70	70	210
	Keuzedelen	0	20	20	0	40
	SLB en LOB	0	10	10	10	30
	Burgerschap	0	10	10	10	30

Totaal		
Beroepsgerichte vakken		1040
BPV		1140
generiek		560
keuzedelen		110
SLB en LOB		90
Burgerschap		90

1.2. Opleiding specifieke informatie

In het eerste jaar volg je Business College. Als je alle projecten van de Business College hebt gevolgd, rond je daarmee ook het keuzedeel Ondernemend gedrag af. Wij vinden het erg belangrijk dat jij *Ondernemend gedrag* laat zien als professional en dus zit dit onderdeel verweven in de projecten. Je sluit alle projecten uiteindelijk af met een examen.

Je volgt tijdens je opleiding elk jaar een stage (keuken, bediening en front office) waarbij je wisselende diensten draait en ook in de weekenden stage moet lopen.

Tijdens jouw opleiding krijg je gedurende de drie jaar een divers aanbod aan lessen waarbij de economische component een belangrijk is: je werkt aan leertaken met ondersteunende theorie- en praktijklessen en zijn er diverse excursies in de branche in binnen- en buitenland. De praktijklessen vinden voor een groot deel plaats in La Rana, ons schoolrestaurant, waar gasten van binnen en buiten de school komen eten.

Wij vinden het belangrijk om samen met jou te kijken naar wat je hebt geleerd. Dit doen we tijdens feedbackgesprekken. Hierin worden je resultaten op het gebied van kennis, vaardigheden en beroepshouding besproken en krijg je feedback op wat je kunt en waar je nog aan moet werken. Aan dit feedbackgesprek wordt een studieadvies gekoppeld.

Hoofdstuk 2: Voortgang en examens

2.1. Examenplan

Het examenplan is een overzicht van alle examens die je moet doen tijdens je opleiding. Je vindt in het examenplan informatie over het soort examen, hoelang het examen duurt en waar je dit moet doen (op school of in de praktijk). Ook vind je hier informatie over de weging (hoe vaak telt het examen mee?) en welk cijfer of beoordeling je moet halen om te kunnen slagen. Natuurlijk hoor je tijdens je opleiding hoe de examinering er precies uit gaat zien. Het examenplan van je opleiding is een bijlage van dit document en staat op de website van jouw school op de pagina van de OER.