

Student	<input type="text"/>
Naam Opdracht	<input type="text"/>
BPV-Bedrijf	<input type="text"/>
Praktijkopleider	<input type="text"/>

Geef het beoordelingscriterium 0 punten als het onvoldoende is.
Geef het beoordelingscriterium 1 punt als het voldoende is.

0/1

VOORBEREIDING

Basiskerntaak: **BEREIDT (ASSISTERENDE) WERKZAAMHEDEN VOOR**

- | | | |
|---|--|----------------------|
| 1 | Luistert actief naar de begeleider of ervaren collega. | <input type="text"/> |
| 2 | Legt materialen en middelen klaar. | <input type="text"/> |
| 3 | Stemt de opdracht en werkvolgorde af met de begeleider of ervaren collega. | <input type="text"/> |

Profielkerntaak: **MAAKT (WERK)RUIMTES GEBRUIKSKLAAR**

- | | | |
|---|--|----------------------|
| 4 | Controleert de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsmiddelen op de standaardseisen. | <input type="text"/> |
| 5 | Gaat op de juiste wijze om met de benodigde gereedschappen, materialen en/of (te verwerken) voedingsmiddelen. | <input type="text"/> |
| 6 | Gebruikt transportmiddelen op de manier zoals hem/haar verteld is. | <input type="text"/> |
| 7 | Werkt netjes en volgens de instructies en de regels voor veiligheid. | <input type="text"/> |
| 8 | Geeft op tijd aan dat de voorraad op raakt. | <input type="text"/> |

UITVOERING

Basiskerntaak: **VOERT (ASSISTERENDE) WERKZAAMHEDEN UIT**

- | | | |
|----|---|----------------------|
| 9 | Voert de werkzaamheden op en binnen de afgesproken tijd. | <input type="text"/> |
| 10 | Werkt volgens de gemaakte afspraken, gegeven instructies en de regels van het bedrijf. | <input type="text"/> |
| 11 | Toont een positieve collegiale houding. | <input type="text"/> |
| 12 | Toont een positieve leer/werkhouding. | <input type="text"/> |

Profielkerntaak: **BEWERKT EN VERWERKT VOEDINGSPRODUCTEN EN/OF HALFFABRICATEN DAARVAN**

- | | | |
|----|--|----------------------|
| 13 | De producten die niet aan de kwaliteit voldoen zijn apart gehouden. | <input type="text"/> |
| 14 | Gebruikt de juiste materialen en hulpmiddelen bij het bereiden van voedingsmiddelen. | <input type="text"/> |
| 15 | Werkt volgens de instructies en de regels op het gebied van hygiëne. | <input type="text"/> |
| 16 | Kwetsbare en bederfelijke voedingsmiddelen zijn zorgvuldig behandeld. | <input type="text"/> |

Profielkerntaak: **MAAKT VOEDINGSPRODUCTEN KLANTGEREED**

- | | | |
|----|--|----------------------|
| 17 | Registreert op juiste wijze de productiegegevens. | <input type="text"/> |
| 18 | De juiste materialen en middelen zijn gebruikt bij het verpakken en bewerken. | <input type="text"/> |
| 19 | Verpakt en bewerkt de producten binnen de afgesproken tijd. | <input type="text"/> |
| 20 | Geeft op tijd aan dat de voorraad opraakt. | <input type="text"/> |

AFRONDING

Basiskerntaak: MELDT ZICH TER AFSLUITING VAN ZIJN (ASSISTERENDE) WERKZAAMHEDEN AF

- 21 **Informeert begeleider of collega volgens bedrijfsrichtlijn of er bijzonderheden, fouten en/of nog op te lossen problemen zijn.**
- 22 Werkgegevens zijn nauwkeurig geregistreerd. Bijvoorbeeld werkuren.
- 23 De werkplek is opgeruimd (naar de normen van het bedrijf) en klaar voor gebruik door anderen.
- 24 Meldt zichzelf aan de begeleider of collega dat de afgesproken werkzaamheden af zijn.

Profielkerntaak: MAAKT (WERK)RUIMTEN, GEREEDCHAPPEN EN MACHINES SCHOON

- 25 Verzorgt materiaal, middelen en de omgeving op de juiste manier.
- 26 Verzamelt en gebruikt de juiste schoonmaakmiddelen en gaat er correct mee om.
- 27 **Werkt bij het schoonmaken volgens de instructies, de procedures en regels van de organisatie.**

Resultaat:

1. Zijn alle verplichte (dikgedrukte) criteria **voldoende**? Wanneer het antwoord 'nee' is, dan is de eindbeoordeling van de opdracht '**Onvoldoende**'
2. De opdracht wordt beoordeeld met '**Goed**' als alle criteria voldoende zijn behaald. De opdracht wordt beoordeeld met '**Voldoende**' bij een puntenaantal tussen de 18 en de 26.
3. De opdracht wordt beoordeeld met '**Onvoldoende**' als er 17 of minder punten is behaald of wanneer niet alle verplichte criteria zijn behaald.
4. Vul de eindbeoordeling in.

Totaal aantal
punten

Eindbeoordeling Opdracht

Datum

Handtekening Praktijkopleider