

Toetsmatrijs Examen Sociale Hygiëne

Artikel	Eindterm	Aantal vragen in examen	Percentage	Onderwerpen	Aantal vragen in examen	Percentage
<p>1. Kandidaat heeft voldoende kennis en inzicht met betrekking tot</p> <p>a. de invloed van alcoholgebruik en van alcoholgebruik in combinatie met het gebruik van soft- en harddrugs op het menselijk lichaam en de menselijke geest</p> <p>b. de invloed van het gebruik van alcohol in combinatie met bepaalde geneesmiddelen</p> <p>c. alcoholmisbruik, alcoholafhankelijkheid en de sociale gevolgen daarvan</p> <p>d. het gebruik van speelautomaten als bedoeld in de Wet op de kansspelen en de daaraan verbonden risico's van gokverslaving</p> <p>e. de Drank- en Horecawet en andere regelgeving die verband houdt met alcohol</p> <p>f. binnen de branche geldende codes voor alcoholhoudende dranken</p>	<p>4. De kandidaat kan een omschrijving geven van de werking van alcohol, illegale drugs en gokken op de mens, de effecten op het lichaam die alcoholgebruik in combinatie met drugsgebruik en sommige geneesmiddelen kan hebben, de te onderscheiden fasen in afhankelijkheid, de gevolgen hiervan voor de betreffende persoon en diens omgeving, de maatschappelijke visie op alcohol-, drugs- en kansspelafhankelijkheid, alsmede de sancties die de overheid op dit gebied aan de persoon en het bedrijf stelt.</p>	10	25,0%	Alcohol	3	7,5%
				Drugs	2	5,0%
				Alcohol in combinatie	1	2,5%
				Gokken	2	5,0%
				Roken	2	5,0%
<p>1.g Kandidaat heeft voldoende kennis en inzicht met betrekking tot de technische, bouwkundige en ruimtelijke voorzieningen van de inrichting</p>	<p>8. De kandidaat kan een omschrijving geven van zowel de technische en bouwkundige inrichtingseisen als de ruimtelijke en personele voorzieningen die van overheidswege aan horecabedrijven worden gesteld. Aansluitend hierop kan de kandidaat een omschrijving geven van de mogelijkheden die een ondernemer op technisch, bouwkundig, personeelsgebied of in het kader van ruimtelijke voorzieningen ten dienste staan om het gevoel van veiligheid bij gasten, medewerkers en de naaste omgeving van het bedrijf te kunnen optimaliseren, alsmede van de hieraan verbonden voor- en nadelen.</p>	4	10,0%	Voorzieningen van overheidswege en veiligheid	4	10,0%

Artikel	Eindterm	Aantal vragen in examen	Percentage	Onderwerpen	Aantal vragen in examen	Percentage
1.h Kandidaat heeft voldoende kennis en inzicht met betrekking tot de verschillende bedrijfsformules en gedragskenmerken van de verschillende doelgroepen.	1. De kandidaat kan een omschrijving geven van de verschillende bedrijfsformules binnen de horecamarkt en van de binnen die markt voorkomende doelgroepen en hun gedragskenmerken.	5	12,5%	Horecamarkt algemeen, bedrijfssoorten	1	2,5%
				Bedrijfsformule 6 p's	2	5,0%
				Doelgroepen en hun kenmerkende gedrag	2	5,0%
2. Kandidaat beschikken over voldoende kennis en inzicht nodig om hun bedrijfsvoering af te stemmen op hun doelgroepen en het bedrijf te exploiteren met inachtneming van de bijzondere maatschappelijke verantwoordelijkheid die zij hebben.	2. De kandidaat heeft inzicht in het opzetten van een gastvrijheidsconcept en in de benodigde maatregelen om dit concept te realiseren en blijvend te garanderen.	2	5,0%	Opzetten gastvrijheidsconcept	2	5,0%
	3. De kandidaat kan de activiteiten benoemen die ondernomen kunnen worden om doelgroepen te werven dan wel te weren, ten einde het gekozen gastvrijheidsconcept optimaal te benutten en niet in gevaar te laten brengen door externe invloeden.	2	5,0%	Activiteiten om doelgroepen te werven/weren (6P's)	2	5,0%
	5. De kandidaat heeft inzicht in de gevaren die de gekozen gastvrijheidsformule bedreigen bij het opzetten en handhaven van een sociaalhygiënisch beleid in het horecabedrijf, alsmede het communiceren van dit beleid naar medewerkers en gasten.	6	15,0%	Opstellen klachtbeleid	1	2,5%
				Opstellen andere soorten beleid	3	7,5%
				Herkennen normafwijkend gedrag	2	5,0%
	6. De kandidaat kan aantonen inzicht te hebben in het opstellen van regels en normen met betrekking tot het maximaal geaccepteerde gedrag van gasten, uitgaande van het geformuleerde sociaalhygiënisch en ethisch beleid in het bedrijf en de aanpak die nodig is om dit beleid vervolgens te handhaven.	8	20,0%	Risicogedrag van gasten	4	10,0%
				Handhaven en gespreksmodellen	4	10,0%
7. De kandidaat kan aantonen inzicht te hebben in de wijze waarop medewerkers geïnstrueerd moeten worden over de handhaving van deze regels en normen.	3	7,5%	Instructie medewerkers	3	7,5%	
	Totaal	40	100,0%		40	100,0%