

Kenwerk

ONDERZOEK KWALITEIT
EXAMENINSTRUMENTEN
VAN EXAMENLEVERANCIERS 2009

Amersfoort, juli 2009



VASTSTELLING RAPPORT

Dit rapport bevat de resultaten van het onderzoek naar de kwaliteit van de examinering dat op 7 april 2009 plaatsvond bij Kenwerk.

Het rapport is vastgesteld op 26 juni 2009.

Reproductie van het rapport zonder toestemming van de inspectie of de leverancier vindt niet plaats anders dan in zijn volledige vorm.

INHOUDSOPGAVE

INHOUDSOPGAVE 5

1 AANBOD INSTRUMENTEN 7

2 RESULTAAT BEOORDELING 13

BIJLAGE 1: STANDAARDEN VOOR ONDERZOEK BIJ EXAMENLEVERANCIERS 16

BIJLAGE 2: ZIENSWIJZE KENWERK 18

1

AANBOD INSTRUMENTEN

1.1. Inleiding

Onderwijsinstellingen kopen exameninstrumenten en/of -diensten in bij examenleveranciers. De onderwijsinstelling is verantwoordelijk voor de examenkwaliteit en dus ook voor de kwaliteit van de ingekochte exameninstrumenten en/of -diensten. Deze instrumenten en diensten worden uit oogpunt van doelmatigheid door de Inspectie van het Onderwijs (hierna: inspectie) één keer onderzocht bij de leverancier en niet bij alle inkopende instellingen. Als de inkopende instelling het ingekochte product en/of dienst ongewijzigd inzet in de examinering, dan wordt het beoordelingsresultaat in het onderzoeksrapport van de examenleverancier overgenomen in het rapport van het onderzoek naar de examenkwaliteit bij de instelling zelf, zonder dat aanvullend onderzoek nodig is.

Het onderzoek bij de examenleveranciers vindt plaats op basis van het waarderingskader kwaliteit examinering, onderdeel van het Toezichtkader bve 2009. Het beperkt zich voor de exameninstrumenten tot de standaarden over de uitstroomeisen (standaard 3) en de toetstechnische eisen (standaard 4). Als de leverancier ook examendiensten levert, dan zijn ook de standaarden over deskundigheid (standaard 2), de afname en beoordeling (standaard 5, uitgezonderd het aspect "diplomering") én de borging van de examenkwaliteit (standaard 6) van toepassing. Zie hiervoor Bijlage 1.

Kenwerk levert alleen exameninstrumenten. Uit deze producten is een selectie gemaakt op basis van de inkoopgegevens van inkopende instellingen, en de steekproef die bij instellingen is getrokken. Dit onderzoek betreft dus niet het volledige aanbod van Kenwerk.

1.2. Onderzoek

Uitgangspunt voor het onderzoek bij Kenwerk was het exameninstrumentarium. Op locatie vonden gesprekken plaats met constructeurs, vaststellers en vertegenwoordigers uit de examencommissie en het management.

Tijdens deze gesprekken zijn de voorlopige uitkomsten van de productbeoordelingen besproken en werd relevante aanvullende documentatie onderzocht. Ter afsluiting vond een gesprek plaats met het management van de organisatie.

In de volgende tabellen staat een overzicht van de onderzochte exameninstrumenten.

Tabel 1. Overzicht van de onderzochte Eindtermgerichte opleidingen

Crebo	Deelkwalificatie	Product /dienst	Crebo	Opleiding	Leerweg
LTTR					
51370	Spaans 3	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51371	Frans 3	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51372	Duits 3	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51373	Engels 3	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51374	Ondernemingsplan Recreatie	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51375	Operationeel Management Recreatie	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL

51376	Basismanagement T/R	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51377	Recreatie 3	P	10382	Middenkaderfunctionaris reizen	BOL
51379	Spaans 2	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51380	Frans 2	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51381	Duits 2	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51382	Engels 2	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51385	Administratie en Beheer	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51386	Communicatie	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51400	Reisbegeleiding/ Gids/Hostess	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
51408	Zakenreizen	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
52881	Reizen	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
52882	Informatie 1	P	10393	Zelfstandig Werkend Medewerker Reizen	BOL
SHE					
51419	Operationeel Management Restaurant	P	10387	Restaurateur	BOL/BBL
51420	Operationeel Management Keuken	P	10387	Restaurateur	BOL/BBL
51421	Basismanagement Hic	P	10387	Restaurateur	BOL/BBL
51434	Ondernemingsplan Restaurateur	P	10387	Restaurateur	BOL/BBL
51421	Basismanagement Hic	P	10388	Horeca-ondernemer/-manager	BOL
51435	Ondernemingsplan Horeca-ondernemer/-manager	P	10388	Horeca-ondernemer/-manager	BOL
51436	Operationeel Bedrijfsmanagement	P	10388	Horeca-ondernemer/-manager	BOL
51441	Operationeel Werken in het Restaurant 2	P	10394	Zelfstandig Werkend Gastheer/-vrouw	BBL
51442	Vaktechniek Restaurant 2	P	10394	Zelfstandig Werkend Gastheer/-vrouw	BBL
51443	Sociale en Commerciele Vaardigheden in het Restaurant 2	P	10394	Zelfstandig Werkend Gastheer/-vrouw	BBL
51450	Operationeel Werken in het Restaurant 1	P	10399	Gastheer/Gastvrouw	BOL/BBL
51451	Vaktechniek Restaurant 1B	P	10399	Gastheer/Gastvrouw	BOL/BBL
51452	Sociale en	P	10399	Gastheer/Gastvrouw	BOL/BBL

	Commerciele Vaardigheden in het Restaurant 1				
51453	Vaktechniek Restaurant 1A	P	10399	Gastheer/Gastvrouw	BOL/BBL
53151	Vaktechniek Hotel	P	10387	Restaurateur	BOL/BBL
SLEBB					
51916	Broodcatering en Hartige Producten	P	10495	Specialist Broodbakker	BBL
51917	Desem	P	10495	Specialist Broodbakker	BBL
51904	Maatschappelijk Culturele Vorming 3	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
51908	Algemene Bakkerijkennis 2	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
51909	Beslag, Taarten, Gebak, Bavaroise	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
51918	Amandelwerk, Kokos, Schuim	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
51919	Chocoladewerk, Bonbons 1	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
51920	Consumptie-ijs 1	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
51922	Bakkerijtechnologie Banket 1	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
53028	Korstdeeg en Zanddeeg 2	P	10496	All-Round Banketbakker	BOL/BBL
53029	Sierwerk, Decoratie en Marsepein 2	P	10496	All-Round Banketbakker	BBL
51904	Maatschappelijk Culturele Vorming 3	P	10497	All-Round Brood- en Banketbakker	BOL/BBL
51908	Algemene Bakkerijkennis 2	P	10497	All-Round Brood- en Banketbakker	BOL/BBL
51909	Beslag, Taarten, Gebak, Bavaroise	P	10497	All-Round Brood- en Banketbakker	BOL/BBL
53027	Vlaaien, (Gist)degen	P	10497	All-Round Brood- en Banketbakker	BOL/BBL
53028	Korstdeeg en Zanddeeg 2	P	10497	All-Round Brood- en Banketbakker	BOL/BBL
53030	Gistdeeg: Grootbrood	P	10497	All-Round Brood- en Banketbakker	BOL/BBL
51911	Korstdeeg en Zanddeeg 1	P	10499	Banketbakker	BOL/BBL
51912	Beslag, Taarten, Gebak	P	10499	Banketbakker	BOL/BBL
51914	Algemene Bakkerijkennis 1	P	10499	Banketbakker	BOL/BBL
51915	Basis Bakkerijprogramma	P	10499	Banketbakker	BOL/BBL
51926	Sierwerk, Decoratie, Marsepein 1	P	10499	Banketbakker	BOL/BBL
51901	Automatisering, Kwaliteitszorg en Logistiek 2	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51903	Management, Marketing, Verkoop	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51904	Maatschappelijk Culturele Vorming	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL

	3				
51908	Algemene Bakkerijkennis 2	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51909	Beslag, Taarten, Gebak, Bavaroise	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51910	Maatschappelijk Culturele Vorming 2	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51911	Korstdeeg en Zanddeeg 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51912	Beslag, Taarten, Gebak	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51914	Algemene Bakkerijkennis 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51915	Basis Bakkerijprogramma	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51918	Amandelwerk, Kokos, Schuim	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51919	Chocoladewerk, Bonbons 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51920	Consumptie-ijs 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51922	Bakkerijtechnologie Banket 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51923	Traditionele en Buitenlandse Broodsoorten, Sierwerk Brood	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51924	Roggebrood, Beschuit en Koek	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51925	Bakkerijtechnologie Brood 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51926	Sierwerk, Decoratie, Marsepein 1	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
51927	Bake Off, Make Off, Verkoop	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
53027	Vlaaien, (Gist)degen	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
53028	Korstdeeg en Zanddeeg 2	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
53029	Sierwerk, Decoratie en Marsepein 2	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
53030	Gistdeeg: Grootbrood	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
53031	Gistdeeg: Kleinbrood	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL
53032	AOV en BT	P	10826	Leidinggevende Ambachtelijke Bakkerij	BBL

Tabel 2. Overzicht van de onderzochte Competentiegerichte opleidingen

Crebo	Kerntaak	Product/dienst	Opleiding en uitstroom	Leerweg
LTTR				
94120	Kerntaak 1 en 2	P	Leisure & hospitality (Leisure & hospitality host)	BOL
SHE				

90660	Kerntaak 1	P	Horeca-assistent	BBL
90742	Kerntaak 2	P	Medewerker bediening / fastfood / café-bar (Gastheer)	BOL/BBL
90760	Kerntaak 1 Kerntaak 2 Kerntaak 1/2	P	Kok	BOL/BBL
90772	Kerntaak 1 en 2 Kerntaak 3	P	Kok (Zelfstandig werkend kok)	BOL/BBL
94140	Kerntaak 1 en 2 Kerntaak 3	P	Medewerker bediening/café-bar (Gastheer/-vrouw)	BOL/BBL
94152	Kerntaak 1, 2 en 3	P	Medewerker bediening/café-bar (Zelfstandig werkend gastheer/-vrouw)	BOL/BBL

2

RESULTAAT BEOORDELING

2.1. Inleiding

In onderstaande tabel zijn de oordelen over de onderzochte exameninstrumenten weergegeven. Het onderzoek is uitgevoerd aan de hand van de relevante standaarden van het waarderingskader kwaliteit examinering uit het Toezichtkader bve 2009.

De paragraaf 'Toelichting beoordeling exameninstrumenten' bevat een toelichting op de oordelen.

Tabel 3. Overzicht van de beoordeling van eindtermgerichte producten

Crebo	Deelkwalificatie	Product/dienst	2. Deskundigheid betrokkenen	3. Instrumentarium: uitstroomeisen	4. Instrumentarium: toetstechnisch	5. Deugdelijkheid examenprocessen	6. Borging processen
LTTR							
51370	Spaans 3	P	-	√	√	-	-
51371	Frans 3	P	-	√	√	-	-
51372	Duits 3	P	-	√	√	-	-
51373	Engels 3	P	-	√	√	-	-
51374	Ondernemingsplan Recreatie	P	-	√	√	-	-
51375	Operationeel Management Recreatie	P	-	√	√	-	-
51376	Basismanagement T/R	P	-	√	√	-	-
51377	Recreatie 3	P	-	√	√	-	-
51379	Spaans 2	P	-	√	√	-	-
51380	Frans 2	P	-	√	√	-	-
51381	Duits 2	P	-	√	√	-	-
51382	Engels 2	P	-	√	√	-	-
51385	Administratie en Beheer	P	-	√	√	-	-
51386	Communicatie	P	-	√	√	-	-
51400	Reisbegeleiding/Gids/Hostess	P	-	√	√	-	-
51408	Zakenreizen	P	-	√	√	-	-
52881	Reizen	P	-	√	√	-	-
52882	Informatie 1	P	-	√	√	-	-
SHE							
51419	Operationeel Management Restaurant	P	-	√	√	-	-
51420	Operationeel Management Keuken	P	-	√	√	-	-
51421	Basismanagement Hic	P	-	√	√	-	-
51434	Ondernemingsplan Restaurateur	P	-	√	√	-	-
51435	Ondernemingsplan Horeca-ondernemer/-manager	P	-	√	√	-	-
51436	Operationeel Bedrijfsmanagement	P	-	√	√	-	-
51441	Operationeel Werken in het Restaurant 2	P	-	√	√	-	-
51442	Vaktechniek Restaurant 2	P	-	√	√	-	-
51443	Sociale en Commerciële Vaardigheden in het Restaurant 2	P	-	√	√	-	-
51450	Operationeel Werken in het Restaurant	P	-	√	√	-	-

	1						
51451	Vaktechniek Restaurant 1B	P	-	V	V	-	-
51452	Sociale en Commerciële Vaardigheden in het Restaurant 1	P	-	V	V	-	-
51453	Vaktechniek Restaurant 1A	P	-	V	V	-	-
53151	Vaktechniek Hotel	P	-	V	V	-	-
SLEBB							
51901	Automatisering, Kwaliteitszorg en Logistiek 2	P	-	O	O	-	-
51903	Management, Marketing, Verkoop	P	-	O	V	-	-
51904	Maatschappelijk Culturele Vorming 3	P	-	V	V	-	-
51908	Algemene Bakkerijkennis 2	P	-	V	V	-	-
51909	Beslag, Taarten, Gebak, Bavaroise	P	-	V	V	-	-
51910	Maatschappelijk Culturele Vorming 2	P	-	V	V	-	-
51911	Korstdeeg en Zanddeeg 1	P	-	V	V	-	-
51912	Beslag, Taarten, Gebak	P	-	V	V	-	-
51914	Algemene Bakkerijkennis 1	P	-	V	V	-	-
51915	Basis Bakkerijprogramma	P	-	V	V	-	-
51916	Broodcatering en Hartige Producten	P	-	V	V	-	-
51917	Desem	P	-	V	V	-	-
51918	Amandelwerk, Kokos, Schuim	P	-	V	V	-	-
51919	Chocoladewerk, Bonbons 1	P	-	V	V	-	-
51920	Consumptie-ijs 1	P	-	V	V	-	-
51922	Bakkerijtechnologie Banket 1	P	-	V	V	-	-
51923	Traditionele en Buitenlandse Broodsoorten, Sierwerk Brood	P	-	V	V	-	-
51924	Roggebrood, Beschuit en Koek	P	-	V	V	-	-
51925	Bakkerijtechnologie Brood 1	P	-	V	V	-	-
51926	Sierwerk, Decoratie, Marsepein 1	P	-	V	V	-	-
53027	Vlaaien, (Gist)degen	P	-	V	V	-	-
53028	Korstdeeg en Zanddeeg 2	P	-	V	V	-	-
53029	Sierwerk, Decoratie en Marsepein 2	P	-	V	V	-	-
53030	Gistdeeg: Grootbrood	P	-	V	V	-	-
53031	Gistdeeg: Kleinbrood	P	-	V	V	-	-
53032	AOV en BT	P	-	O	V	-	-
V = voldoende / O = onvoldoende / - = niet van toepassing N = nader onderzoek bij de instelling is nodig alvorens een oordeel gegeven kan worden. Een nadere invulling van het instrument is nodig.							

Tabel 4. Overzicht van de beoordeling van competentiegerichte producten

Crebo	Opleiding en uitstroom	Product/dienst	2 Deskundigheid betrokkenen	3 Instrumentarium: uitstroomeisen	4 Instrumentarium: toetstechnisch	5 Deugdelijkheid examenprocessen	6 Borging processen
LTR							
94120	Leisure & hospitality (Leisure & hospitality host) -Kerntaak 1 en 2	P	-	V	V	-	-
SHE							
90660	Horeca-assistant -Kerntaak 1	P	-	V	V	-	-
90742	Medewerker bediening / fastfood / café-bar (Gastheer) -Kerntaak 2	P	-	V	V	-	-
90760	Kok -Kerntaak 1 en 2	P	-	V	V	-	-
90772	Kok (Zelfstandig werkend kok) -Kerntaak 1, 2 en 3	P	-	V	V	-	-
94140	Medewerker bediening/café-bar (Gastheer/-vrouw) -Kerntaak 1, 2 en 3	P	-	V	V	-	-
94152	Medewerker bediening/café-bar (Zelfstandig werkend gastheer/- vrouw) -Kerntaak 1, 2 en 3	P	-	V	V	-	-
V = voldoende / O = onvoldoende / - = niet van toepassing N = nader onderzoek bij de instelling is nodig alvorens een oordeel gegeven kan worden. Een nadere invulling van het instrument is nodig.							

Voor de competentiegerichte opleidingen in tabel 5 levert Kenwerk uitsluitend exameninstrumenten voor de beroepsgerichte kerntaken.

Voor talen en leren, loopbaan en burgerschap (LLB) levert Kenwerk geen examenproducten. De instrumenten voor talen zullen bij de instelling worden opgevraagd en beoordeeld. Voor leren, loopbaan en burgerschap vraag de inspectie een verantwoording op bij de instelling.

2.2. Toelichting beoordeling van de exameninstrumenten

2.2.1. Beoordeling exameninstrumentarium eindtermgericht (bij tabel 3)

Hieronder volgt een toelichting op de onvoldoende oordelen, per deelkwalificatie.

53023 AOV en BT

Het exameninstrumentarium voldoet inhoudelijk niet aan de uitstroomeisen.

De dekkingsgraad is 26%. Het exameninstrumentarium bevat geen opgaven voor Personeel en Organisatie, Financieel Management, Opstellen ondernemingsplan en Bedrijfstechniek. De opgaven voor het onderdeel Operationeel Management dekken 3 van de 8 eindtermen.

Daarnaast is niet aangegeven hoe de diverse toetsen onderling wegen.

Het exameninstrumentarium voldoet aan de toetstechnische kwaliteitseisen.

51901 Automatisering, kwaliteitszorg en logistiek 2

Het exameninstrumentarium voldoet inhoudelijk niet aan de uitstroomeisen.

De dekkingsgraad is 6%. Bij een groot deel van de eindtermen geeft het beheersingsniveau naast begripsmatige kennis ook productieve vaardigheden aan. Het examenmateriaal bestaat echter voornamelijk uit theoretische toetsing en volgt daarmee niet het voorgeschreven beheersingsniveau. De cesuurbepaling van de toets 51901 Automatisering, Kwaliteitszorg en Logistiek 2 staat niet helder beschreven. Er ontbreekt bij deze toets informatie over de grens zakken/slagen. Daarnaast is niet duidelijk hoe het deelkwalificatiecijfer op basis van de diverse toetsen tot stand komt.

Het exameninstrumentarium voldoet niet aan de toetstechnische kwaliteitseisen.

In de toets 51901 Automatisering, Kwaliteitszorg en Logistiek 2 is de informatie aan de deelnemer over de beoordelingscriteria, de scoringsvoorschriften en de cesuur of onvolledig of afwezig. Bij de afnamecondities is niet helder aan welke voorwaarden de 'demobakkerij' moet voldoen. Er zijn geen eisen aan de inrichting van de bakkerij en aan de aard van de te simuleren productiefout gesteld. Ook de scoringsvoorschriften van deze toets voldoen niet omdat ze geen duidelijke richtlijnen bevatten over de waardering van de taken. Zo ontbreekt informatie hoe moet worden omgegaan met gedeeltelijk juiste antwoorden en zijn de beoordelingscriteria onvoldoende specifiek.

51903 Management, Marketing en Verkoop

Het exameninstrumentarium voldoet inhoudelijk niet aan de uitstroomeisen.

De dekkingsgraad is 47%. Bij een deel van de eindtermen geeft het beheersingsniveau naast begripsmatige kennis ook productieve vaardigheden aan. Het examenmateriaal bestaat echter uitsluitend uit theoretische toetsing en volgt daarmee niet het voorgeschreven beheersingsniveau.

Het exameninstrumentarium voldoet aan de toetstechnische kwaliteitseisen.

2.2.2. Beoordeling exameninstrumentarium competentiegericht (bij tabel 4)

De competentiegerichte opleidingen voldoen aan de uitstroomeisen en de toetstechnische eisen.

Voor talen en leren, loopbaan en burgerschap (LLB) levert Kenwerk geen examenproducten. De instrumenten voor talen zullen bij de instelling worden opgevraagd en beoordeeld. Voor leren, loopbaan en burgerschap vraagt de inspectie een verantwoording op bij de instelling.

BIJLAGE 1: STANDAARDEN VOOR ONDERZOEK BIJ EXAMENLEVERANCIERS

Standaarden Toezichtkader BVE 2009	Leverancier profiel A	Leverancier profiel B	Leverancier profiel C
Standaard 1: Het beroepenveld heeft vertrouwen in de examenkwaliteit.			
Standaard 2: De deskundigheid van betrokkenen ¹ is geborgd.			
Standaard 3: Het exameninstrumentarium voldoet inhoudelijk aan de uitstroomeisen.			
Standaard 4: Het exameninstrumentarium voldoet aan de toetstechnische eisen.			
Standaard 5: De examenprocessen van afname en beoordeling (<i>en diplomering²</i>) zijn deugdelijk.			
Standaard 6: De examinering is voldoende geborgd.			
Standaard 7: De instelling voldoet aan de wettelijke vereisten rondom examinering.			

Profiel A: de leverancier levert uitsluitend examentoetsen.

Profiel B: de leverancier verzorgt uitsluitend examenafnames en de beoordeling daarvan.

Deelnemers leggen een examen af dat niet door de leverancier zelf is ontwikkeld.

Profiel C: de leverancier levert examentoetsen en levert als dienst de examenafname en beoordeling van examens.

Het volledige Toezichtkader bve 2009 is te vinden op www.onderwijsinspectie.nl

¹ Het betreft hier de deskundigheid van de betrokkenen bij de afname en de beoordeling

² Diplomering is voorbehouden aan onderwijs- en exameninstellingen in het bezit van een crebolicentie.

BIJLAGE 2: ZIENSWIJZE KENWERK

Zienswijze audit onderwijsinspectie examenstichtingen SHE, LTTR en SLEBB.

Omdat vijf jaar op rij de producten van de examenstichtingen door KCE als goed werden beoordeeld en daarmee de stichtingen door KCE werden gecertificeerd zagen wij de audit van de onderwijsinspectie met vertrouwen tegemoet. De werkwijze van de onderwijsinspectie bleek echter anders dan die van KCE. De inspectie constateerde verbeterpunten met name met betrekking tot de transparantie naar de kandidaat en het nauwkeuriger vastleggen van de cesuur. In een constructief overleg met de onderwijsinspectie voerden wij de verbeteringen door die door de onderwijsinspectie zijn vastgelegd in de samenvatting.

Nu ligt er een goed resultaat. De onderzochte instrumenten van SHE en LTTR en die van de SLEBB voor niveau 1,2 en 3 zijn als voldoende beoordeeld. In de voorgaande jaren koos de SLEBB voor het beleid om focus te leggen op de instrumenten op niveau 1, 2 en 3. De instrumenten op niveau 4 werden namelijk door het onderwijsveld slechts beperkt gebruikt. Deze keuze had gevolgen voor het inspectieonderzoek: De drie onderzochte instrumenten van de SLEBB voor niveau 4 werden als onvoldoende beoordeeld. Het bestuur van de SLEBB heeft naar aanleiding hiervan direct actie ondernomen. Met de drie scholen –Rijn IJssel College, ROC van Amsterdam, ROC Eindhoven- die opleidingen en examinering op niveau 4 verzorgen is afgesproken dat zij er samen voor zorgen dat op korte termijn de instrumenten voor niveau 4 voldoen aan de standaarden 3 en 4.

De kritische blik van de onderwijsinspectie betekende -na de eerste schrik- vooral een grote kwaliteitsimpuls voor de examenproducten. Wij zijn blij te constateren dat we met de instrumenten voor kwalificerende examinering in het kader van CGO op de goede weg zijn: wij kunnen op productniveau onze dienstverlening aan de deelnemende scholen zondermeer waarmaken!

Een woord van dank aan degenen die op korte termijn de verbeteracties hebben doorgevoerd!

Graag spreken wij onze waardering uit over de professionele en prettige samenwerking met de onderwijsinspectie. Wij willen daaraan toevoegen dat wij eraan hechten om blijvend te worden geïnspecteerd door de Onderwijsinspectie. Onderwijsinstellingen hebben zo de garantie dat hun ingekochte examenproducten de toets van de Onderwijsinspectie kunnen doorstaan. Het bevordert voor de scholen en de Onderwijsinspectie efficiency. Voor het ministerie van OCW betekent het de bevordering van uniformiteit in examineren zonder dat deze van buitenaf aan onderwijsinstellingen wordt opgelegd.

Alien Clossen
Ambtelijk secretaris Examenwerk