



WebAPP Praktijkbeoordelen

Handleiding praktijkopleider

Augustus 2022



<https://app.examenwerk.praktijkbeoordelen.nl/>

Inhoud

1	Inleiding WebAPP.....	1
1.1	Functionaliteit	1
1.2	Het eerste gebruik	2
2	Gebruik van de WebAPP.....	3
2.1	Inloggen.....	3
2.2	Planning.....	4
2.3	Opdrachten	5
2.4	Omschrijving bedrijf.....	6
2.5	Bewijsmateriaal.....	6
2.6	Urenverantwoording.....	7
2.7	Meetmomenten.....	8
2.8	Inzien vastgelegd meetmoment	11
2.9	Inzien meetmoment student	12

1 Inleiding WebAPP

1.1 Functionaliteit

De WebApp is beschikbaar voor het ontwikkelingsgerichte gedeelte van Praktijkbeoordelen. Naast de gebruikelijke webvariant van Praktijkbeoordelen (<https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl/>), is de webapp versie beschikbaar en geoptimaliseerd voor gebruik op een mobiel device zoals een smartphone.

In de huidige versie vindt u de volgende functionaliteit:

- **Invoeren en wijzigen**
 - Meting
 - Urenverantwoording student

- **Inzien**
 - Planning van de student
 - Omschrijving van het bedrijf
 - Meting(en) van de student
 - Opdrachten die de student moet uitvoeren tijdens de stage
 - Bewijsmateriaal van de student

1.2 Het eerste gebruik

De mobiele variant beschikbaar op de volgende URL:

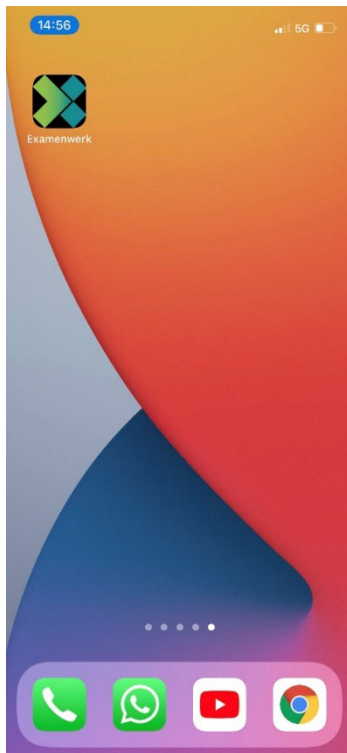
<https://app.examenwerk.praktijkbeoordelen.nl/>



Voor het gebruik van de WebAPP gaan we er van uit dat het volgende al is geregeld:

1. U heeft een login voor praktijkbeoordelen.
2. Er moet een actieve ontwikkelperiode aanwezig zijn.

Mocht (één van) bovenstaande (nog) niet geregeld zijn, neem dan contact op met de BPV-begeleider van de school/student. De BPV-begeleider kan een login en een actieve periode in de desktopversie van praktijkbeoordelen aanmaken (<https://examenwerk.praktijkbeoordelen.nl/>).



U kunt een directe link op uw telefoon of tablet zetten. Wilt u weten hoe dat moet? Kijk dan hier:

Apple:

<https://www.iculture.nl/tips/favoriete-websites-in-safari-iphone-ipad/>

Android:

<https://androidworld.nl/tips/websites-contacten-bestanden-toevoegen-android-startscherm>

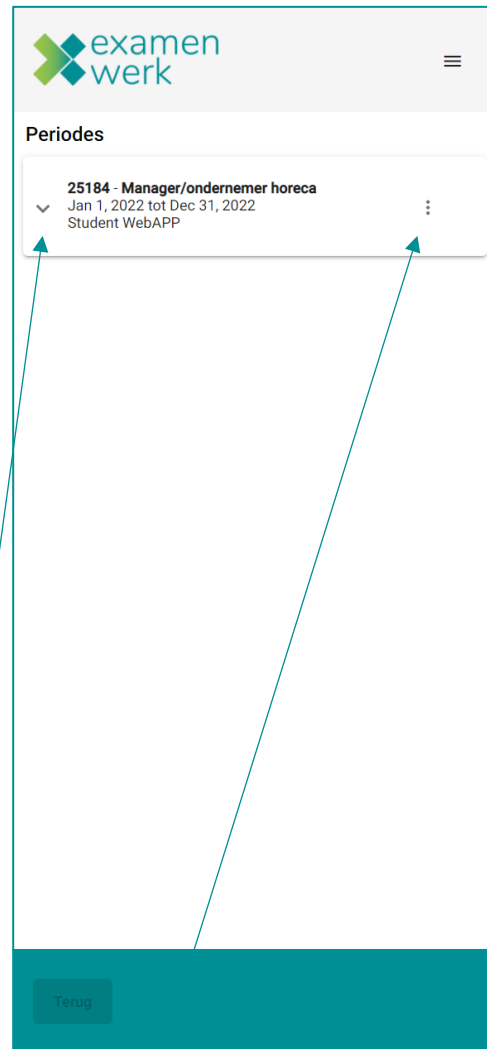
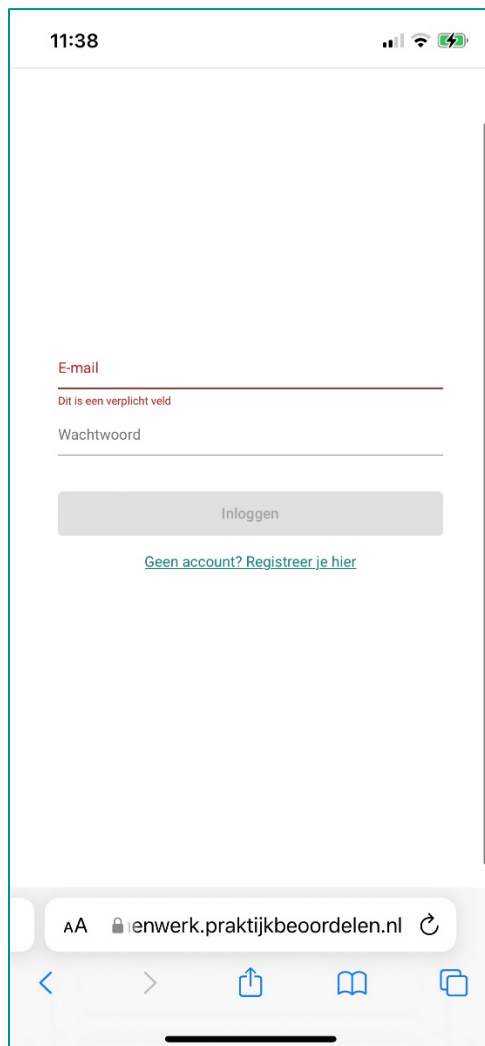
2 Gebruik van de WebAPP

2.1 Inloggen

Na inloggen komt u op de beginpagina. Hier ziet u één of meerdere actieve periodes van één of meer studenten. In ons voorbeeld is er 1 actieve periode van 1 student.

Op het startscherm ziet u de periode(s) en ziet u per periode de belangrijkste informatie, namelijk:

- Welke opleiding.
- Duur van de periode.
- Wie de student is.

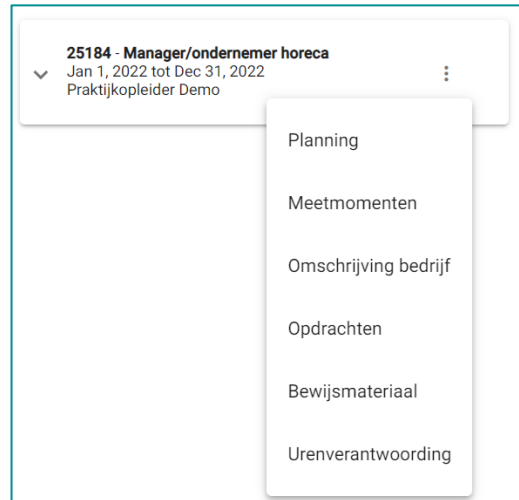


Voor meer details kunt u de periode 'uitklappen'.

Voor meer functies kunt u ook direct het submenu openen.

Na het uitklappen ziet u de volgende informatie:

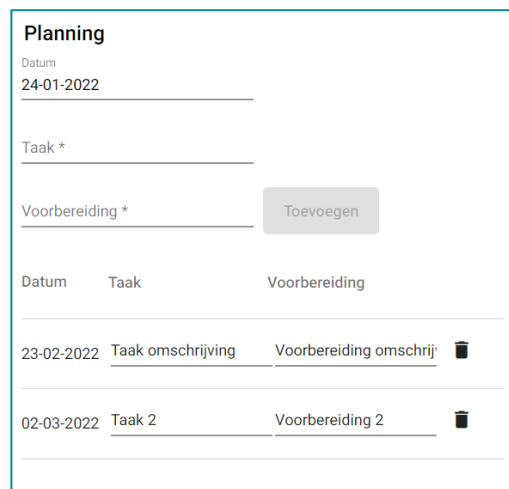
- Details over de inhoud van de BPV:
 - Werkprocessen
 - Stagelocatie
 - BPV-begeleider van school
- In het submenu vindt u de volgende functies:
 - Inzien van de planning van de stage
 - Meetmomenten
 - Inzien omschrijving bedrijf
 - Opdrachten
 - Inzien van het bewijsmateriaal
 - Urenverantwoording en goedkeuring





2.2 Planning

De student kan een planning van de stage maken.

Dat ziet er als volgt uit:



The screenshot shows the "Planning" form. It has a "Datum" field with the value "24-01-2022". Below it is a "Taak *" field. There is a "Vorbereiding *" field with a "Toevoegen" button next to it. Below these fields is a table with columns "Datum", "Taak", and "Vorbereiding". The table contains two rows of data:

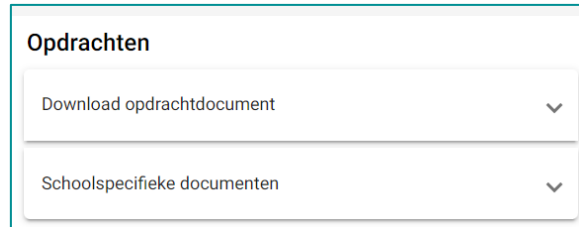
Datum	Taak	Vorbereiding
23-02-2022	Taak omschrijving	Vorbereiding omschrij 
02-03-2022	Taak 2	Vorbereiding 2 

2.3 Opdrachten

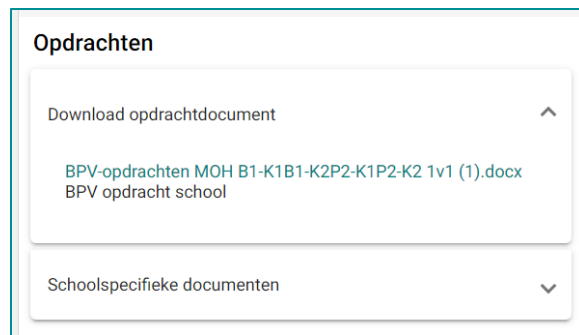
Hier kunt u de opdrachten downloaden die bij de BPV horen.

Dit kunnen standaard BPV-opdrachten zijn of één of meerdere opdrachten die door de BPV-begeleider van de school zijn toegevoegd.

Eerst komt u in het overzichtsscherm:



Vervolgens kunt u een optie 'openklappen' en de bijbehorende documenten downloaden:



2.4 Omschrijving bedrijf

De student heeft als opdracht om een omschrijving van het bedrijf in te voeren.

De student krijgt de volgende vragen:

- Soort bedrijf en locatie: Geef een beschrijving van het soort bedrijf en de locatie.
- Doelgroep: Wat is de doelgroep van het bedrijf?
- Activiteiten en faciliteiten van het bedrijf: Wat biedt het bedrijf aan producten of diensten?
- Personeelsbezetting: Voor welke functies heeft het bedrijf medewerkers nodig, hoeveel mensen zijn er in vaste dienst, zijn er oproepkrachten, stagiaires of vakantiemedewerkers?
- Promotiemiddelen van het bedrijf: Welke promotiemiddelen zet het bedrijf in (bijvoorbeeld advertenties in kranten of tijdschriften, brochures, website, mailings)?
- Overige informatie: Wat maakt het bedrijf waar je mag leren zo bijzonder?

Algemene omschrijving van het leerbedrijf

Soort bedrijf en locatie

Geef een beschrijving van het soort bedrijf en de locatie.

Restaurant Parkheuvel ligt in Het Park, niet ver van de Euromast en pal aan de Maas. Het moderne, ronde gebouw werd in 1988 ontworpen door architect Klunder. Ons terras biedt een weergaloos uitzicht op het water en de langsvarende schepen. De sfeer in het restaurant is intiem. Ons interieur is wat je noemt cosy art deco. De inrichting is een keuze voor kwaliteit en comfort en weerspiegelt de vakkundige smaak van mijn vrouw en gastvrouw Anja, en haar gevoel voor stijl.

Doelgroep

Wat is de doelgroep van het bedrijf?

Lorem Ipsum is slechts een proeftekst uit het drukkerij- en zetterijwezen. Lorem Ipsum is de standaard proeftekst in deze bedrijfstak sinds de 16e eeuw, toen een onbekende drukker een zethaak met letters nam en ze door elkaar husselde om een font-catalogus te maken. Het heeft niet alleen vijf eeuwen overleefd maar is ook, vrijwel onveranderd, overgenomen in elektronische letterzetting. Het is in de jaren '60 populair geworden met de introductie van Letraset vellen met Lorem Ipsum passages en meer recentelijk door desktop publishing software zoals Aldus PageMaker die versies van Lorem Ipsum bevatten.

Activiteiten en faciliteiten van het bedrijf

Wat biedt het bedrijf aan producten of diensten?

2.5 Bewijsmateriaal

De student kan bewijsmateriaal toevoegen aan de periode. Dit kunnen documenten zijn, maar er kunnen ook video's en foto's toegevoegd worden.

Bewijsmateriaal

image.jpg

Download

2022-02-08 10:38

P2-K1.W4b

Dit is een test tekst

2.6 Urenverantwoording

Het kan zijn dat de student die bij u stage loopt ook zijn of haar uren in Praktijkbeoordelen moet vastleggen. In dat geval kunt u deze per week en dag vinden onder de knop 'Urenverantwoording'. Voor de student is het van belang dat de uren door de praktijkopleider worden goedgekeurd. Hoe dat werkt wordt hieronder verder uitgelegd.

Inzien uren

Als u de functie opent krijgt u het hiernaast getoonde overzicht.

Dit begint met een overzicht van de stage gegevens, gevolgd door de totalen, ingevoerde uren en goedgekeurde uren.

Daaronder ziet u de geselecteerde week. Deze opent de lopende week. U kunt naar de gewenste week gaan door gebruik van de knoppen of door op het scherm te 'swipen'.

U kunt de uren aanpassen mocht dit nodig zijn.

Als u de door de student ingevulde uren van de geselecteerde week wilt goedkeuren kiest u voor goedkeuren.

Urenverantwoording

Naam leerling/student: **Student WebAPP**
 MBO BLL opleidingscode (Crebo): **25184**
 Opleidingsnaam: **Manager/ondernemer horeca (2021-2022)**
 Naam leerbedrijf:
 Naam praktijkbegeleider / leermeester van bedrijf: **Praktijkopleider Demo**
 Schooljaar/Studiejaar: **2021**
 Periode: **01-01-2022 to 31-12-2022**

Total BPV 17 Uur 0 Minuten
Total goedgekeurde 0 Uur 0 Minuten

Week 52 (26-12-2022 - 01-01-2023)

Ma 26 0:0	Di 27 12:0	Wo 28 5:0	Do 29 0:0	Vr 30 0:0	Za 31 0:0	Zo 1 0:0
------------------------	-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	-----------------------

0 0 Opslaan

Goedkeuren Week

← →

De totalen worden bijgewerkt en de week wordt afgesloten.

Na goedkeuren kan de student de uren niet meer aanpassen.

Mocht er toch nog reden zijn om de uren aan te passen, dan kunt u de week heropenen zodat de student of u de uren kan aanpassen.

Total BPV 17 Uur 0 Minuten
Total goedgekeurde 17 Uur 0 Minuten

Week 52 (26-12-2022 - 01-01-2023)

Ma 26 0:0	Di 27 12:0	Wo 28 5:0	Do 29 0:0	Vr 30 0:0	Za 31 0:0	Zo 1 0:0
------------------------	-------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	------------------------	-----------------------

Heropen

← →

2.7 Meetmomenten

Kies de knop 'Meetmomenten' om een meeting toe te voegen of een meting aan te passen.

Vervolgens kunt u de meting uitvoeren.

Dit gaat als volgt:

Bovenaan ziet u een overzicht van kerntaken en werkprocessen. In het voorbeeld is er slechts 1 kerntaak onderdeel van de periode. Indien er meer werkprocessen zijn, kunt u bovenaan een werkproces kiezen:

De kleur van het werkproces geeft u inzicht in de status:

- Gele achtergrond:

P2-K1.W3

Het werkproces moet nog beoordeeld worden.

- Groene achtergrond:

P2-K1.W1k

Alle criteria zijn beoordeeld en u heeft aangegeven dat de student het werkproces in samenhang kan uitvoeren.

- Rode achtergrond:

P2-K1.W3

Dat werkproces heeft u beoordeeld en niet alle criteria zijn minimaal voldoende of u vindt dat de student het werkproces niet in samenhang kan uitvoeren.

- Groene letters:

P2-K1.W4k

Dat is het werkproces dat u nu aan het beoordelen bent.

Evaluaties

P2-K1.W4k

Student WebAPP
P2-K1 - Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven
P2-K1.W4k - Voert afrondende werkzaamheden uit in het horecabedrijf voor de keuken
Werkruimtes zijn tijdig opgeruimd en schoongemaakt. Het bedrijf is gecontroleerd en bedrijfsklaar gemaakt voor de volgende dag.

1/5. Gebruikt de juiste schoonmaakmaterialen en middelen voor het opruimen en schoonmaken van werkruimten, apparatuur en gereedschappen.

Nooit Oefenen Voldoende Goed

← →

Vastleggen

Als u bij het bovenste werkproces begint, komt u vanzelf in het volgende werkproces zodra u de criteria van het eerste werkproces heeft beoordeeld.

Onder het keuzemenu 'Kerntaak en werkproces', ziet u de informatie van het geselecteerde werkproces:

P2-K1 - Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven
P2-K1.W1k - Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf voor de keuken
Publieke ruimtes en werkruimtes zijn tijdig bedrijfsklaar en het bedrijf ziet er verzorgd en aantrekkelijk uit.

Daaronder ziet u dan het criterium dat u kunt beoordelen.

U kunt door de criteria scrollen door te 'swipen', links-rechts en terug: rechts-links. U kunt ook de knoppen eronder gebruiken. Zodra u een criterium heeft beoordeeld, krijgt u automatisch het volgende criterium te zien.

1/5. Gebruikt de juiste schoonmaakmaterialen en middelen voor het opruimen en schoonmaken van werkruimten, apparatuur en gereedschappen.

Nooit

Oefenen

Voldoende

Goed



De beoordeling wordt opgeslagen als u een criterium beoordeelt. Dit betekent dat u een deel van de beoordeling kunt doen, de app kunt verlaten en later de beoordeling kunt aanvullen. Als u in de app inlogt en u verder wilt gaan met een eerder gestarte meting, dan ziet u bij meetmomenten het volgende:

De meting waar bewerken bij staat kunt u nog aanpassen.

* Wilt u een nieuwe meting starten? Dat kan pas als de vorige meting is vastgelegd.

Meetmomenten

Toevoegen

#1 Laatst bijwerkt op
Jan 24, 2022

Bewerken

Nadat u het laatste criterium heeft beoordeeld, kunt u de meting vastleggen. De knop 'Vastleggen' komt automatisch in beeld. Als deze niet beschikbaar komt, heeft u één of meerdere criteria niet beoordeeld.

Na vastleggen kan de meting niet meer aangepast worden.

17/17. Ik stel (eventuele) aanpassingen voor om het sociaal-hygiënisch beleid of de herinrichting van het bedrijf te verbeteren.

Nooit **Oefenen** **Voldoende** **Goed**

← →

Werkplan inzien **Vastleggen**

Nadat u de meting heeft vastgelegd, kan deze niet meer aangepast worden.

In het overzicht ziet u dat als volgt:

Meetmomenten

Toevoegen

#1 Laatste bijwerkt op Jan 24, 2022 **Inzien**

2.8 Inzien vastgelegd meetmoment

Als u een vastgelegd meetmoment opent, krijgt u een overzicht van uw beoordeling.

Evaluaties

P2-K1.W1k ▼

Student WebAPP
P2-K1 - Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven
P2-K1.W1k - Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf voor de keuken
Publieke ruimtes en werkruimtes zijn tijdig bedrijfsklaar en het bedrijf ziet er verzorgd en aantrekkelijk uit.

Stemt op tijd af met collega's en helpt hen zo nodig.	Voldoende
Voert in de keuken mise-en-place werkzaamheden uit.	Voldoende
Controleert de benodigdheden en vult zo nodig de werkvoorraad bij.	Goed
Zet de benodigde apparatuur klaar.	Voldoende
Werkt (kosten)bewust met materialen en middelen.	Goed
Past vakkennis toe bij het voorbereiden van de specials van de dag.	Voldoende
Werkt volgens de regels van het bedrijf op het gebied van veiligheid, hygiëne, milieu en Arbo.	Voldoende

2.9 Inzien meetmoment student

U kunt ook de meetmomenten van de student inzien (moet hij/zij er wel één ingevuld hebben natuurlijk).

Als de student één of meerdere meetmomenten heeft ingevuld, ziet u dat in het overzicht meetmomenten:

Bovenaan ziet u uw eigen meetmoment(en) en daaronder de meetmoment(en)/zelfevaluaties van de student.

Kies inzien om een meting in te zien.

Meetmomenten

[Toevoegen](#)

#2	Laatst bijwerkt op Jan 24, 2022	Inzien
#1	Laatst bijwerkt op Jan 24, 2022	Inzien

Zelfevaluaties student

#3	Laatst bijwerkt op Jan 24, 2022	Inzien
#2	Laatst bijwerkt op Jan 24, 2022	Inzien
#1	Laatst bijwerkt op Jan 24, 2022	Inzien

Als u een meting van de student inziet, krijgt u het volgende te zien:

U ziet het oordeel van de laatste meting en de beoordeling van de meting daarvoor (als deze er is). Indien er een eerdere meting van de student was, kunt u zien of de student volgens zijn/haar eigen meting voortgang boekt.

Evaluaties

P2-K1.W1k ▼

Student WebAPP

P2-K1 - Werkt mee in drank- en spijsverstrekkende bedrijven

P2-K1.W1k - Verricht voorbereidende werkzaamheden in het horecabedrijf voor de keuken

Publieke ruimtes en werkruimtes zijn tijdig bedrijfsklaar en het bedrijf ziet er verzorgd en aantrekkelijk uit.

Stemt op tijd af met collega's en helpt hen zo nodig.

Voldoende

Voert in de keuken mise-en-place werkzaamheden uit.

Voldoende

Controleert de benodigdheden en vult zo nodig de werkvoorraad bij.

Oefenen

Zet de benodigde apparatuur klaar.

Voldoende

Werkt (kosten)bewust met materialen en middelen.

Goed

Past vakkennis toe bij het voorbereiden van de specials van de dag.

Oefenen

Werkt volgens de regels van het bedrijf op het gebied van veiligheid, hygiëne, milieu en Arbo.

Voldoende