

**Reglement voor Toetsing en Afsluiting van het cursusaanbod voor  
de opleiding Medewerker Kwaliteitszorg AGF en Keurmeester AGF**



|                                                                                     |    |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Artikel 1: Algemeen .....                                                           | 3  |
| Artikel 2: Structuur van de modules.....                                            | 4  |
| Artikel 3: Beoordelingscriteria.....                                                | 6  |
| Praktijktoetsen .....                                                               | 6  |
| Theorietoetsen .....                                                                | 6  |
| P-modules.....                                                                      | 6  |
| A-modules .....                                                                     | 6  |
| Artikel 4 Toets momenten.....                                                       | 7  |
| Artikel 5: Wijze van toetsen .....                                                  | 8  |
| Praktijk.....                                                                       | 8  |
| Theorie .....                                                                       | 8  |
| Artikel 6: Beoordeling.....                                                         | 8  |
| Artikel 7 : Uitslagbepaling .....                                                   | 8  |
| Algemene (A) modules .....                                                          | 8  |
| Product (P) modules .....                                                           | 8  |
| Artikel 8: Herkansing .....                                                         | 9  |
| Artikel 9: Betekenis van de norm / cijfers .....                                    | 9  |
| Praktijk.....                                                                       | 9  |
| Theorie .....                                                                       | 9  |
| Artikel 10: Diploma en certificaten .....                                           | 9  |
| Keurmeester .....                                                                   | 9  |
| Kwaliteitsmedewerker groenten en fruit.....                                         | 9  |
| Artikel 11: Vrijstellingen .....                                                    | 10 |
| Artikel 12: Bijzondere regelingen .....                                             | 10 |
| Artikel 13: Beroep.....                                                             | 10 |
| Praktijktoets .....                                                                 | 10 |
| Theorietoets .....                                                                  | 10 |
| Artikel 14: Diversen .....                                                          | 11 |
| Bijlage 1: Eindkwalificaties Medewerker Kwaliteitszorg AGF en Keurmeester AGF ..... | 12 |
| Afronding van de A-modules.....                                                     | 12 |
| Afronding van de P-modules .....                                                    | 12 |

## Artikel 1: Algemeen

De basis voor het modulaire cursusaanbod voor de medewerker kwaliteitszorg AGF en keurmeester AGF van Handel Groeit zijn de Algemene en Product modules, zoals die zijn ontwikkeld in opdracht van Handel Groeit. Dit maakt het voor werkenden in de praktijk (werkgevers en werknemers) mogelijk in eigen tempo scholing te volgen.

Dit reglement voorziet er in dat de betreffende opleidingen per module kunnen worden getoetst en afgesloten. De opleider(s) dragen zorg voor de uitvoering van de cursussen alsmede ook voor de Toetsing en Afsluiting. Deze toetsing en afsluiting wordt gerealiseerd onder auspiciën van Handel Groeit.

De opleiding Medewerker Kwaliteitszorg AGF en Keurmeester AGF worden geborgd door Handel Groeit en de diploma's c.q. certificaten worden door de branche erkend.

Normec Foodcare en KIWA AQS zijn daartoe als opleider door Handel Groeit geautoriseerd. Alle modules afzonderlijk sorteren civiel effect en worden ook zodanig door Handel Groeit erkend.

De opleidingen medewerker kwaliteitszorg en keurmeester zijn opgebouwd uit 19 modules waarvan 5 algemene modules en 16 productmodules.

De 14 productmodules zijn verdeeld in 9 productgroepen te weten:

- Glasgroenten
- Kiemgroenten en verse kruiden
- Vollegrondsgroenten
- Hard fruit
- Klein fruit
- Paddenstoelen
- Uien
- Uitheems fruit, citrusfruit en exoten
- Aardappelen

In onderstaande tabel zijn de verplichte P-modules per diplomasoort weergegeven.

| Productgroep                                        | Verplichte P-modules                                                                                          |
|-----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Glasgroenten                                        | P1 en P2                                                                                                      |
| Kiemgroenten, verse kruiden en cressen <sup>1</sup> | P 18<br>Deze module wordt facultatief toegevoegd aan P1 met een aparte aantekening op het diploma/certificaat |
| Vollegrondsgroenten                                 | P5, P6, P7, P8                                                                                                |
| Hard fruit                                          | P9/P10/P11                                                                                                    |
| Klein fruit                                         | P12                                                                                                           |
| Paddenstoelen                                       | P20                                                                                                           |
| Uien en knoflook                                    | P4                                                                                                            |
| Uitheems fruit, citrusfruit en exoten               | P13, P14, P15 en P16                                                                                          |
| Aardappelen                                         | P17                                                                                                           |

<sup>1</sup> Deze module moet nog herzien worden.

## Artikel 2: Structuur van de modules

Bij het toetsen en afsluiten van de modules wordt onderscheid gemaakt in een theorie en een praktijkgedeelte. De reden hiervan is dat de functie van Keurmeester een praktijkgerichte functie is. Het toetsen van de opgedane vaardigheden is daarom van groot belang. Daarnaast moet een keurmeester over een hoeveelheid achtergrond kennis beschikken. Deze kennis kan enkel theoretisch getoetst worden.

- P = met afsluitende praktijktoets
- T = met afsluitende theorietoets

|                                                                                                      |                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Algemene module A1 (P + T)                                                                           | Communicatieve vaardigheden (evt. samenvoegen met A4; parkeren we nog even) |
| Algemene module A2 (T)                                                                               | AGF Ketens                                                                  |
| Algemene module A3 (T)                                                                               | Kwaliteitszorg                                                              |
| Algemene module A4 (P + T)                                                                           | Coachen en samenwerken incl. leidinggeven                                   |
| Algemene module A5 (T)                                                                               | Logistiek en opslag incl. rijping                                           |
| <b>Glasgroenten</b>                                                                                  |                                                                             |
| P1 Productmodule (P + T)                                                                             | Komkommer, aubergine en courget                                             |
| P2 Productmodule (P + T)                                                                             | Paprika, tomaat en peper                                                    |
| <b>Het totaal van de modules P1 en P2 geeft recht op het certificaat Glasgroenten</b>                |                                                                             |
| <b>Kiemgroenten en verse kruiden</b>                                                                 |                                                                             |
| P18 Productmodule (P + T)                                                                            | Kiemgroenten en verse kruiden (inclusief peterselie, selderij en cressen)   |
| <b>Deze module is facultatief toe te voegen aan P1 met een aparte aantekening op het certificaat</b> |                                                                             |
| <b>Vollegrondsgroenten</b>                                                                           |                                                                             |
| P5 Productmodule (P + T)                                                                             | Knolselderij, peen, radijs, venkel en koolrabi                              |
| P6 Productmodule (P + T)                                                                             | Andijvie, Paksoi, spinazie, sla (alle soorten), witlof en bleekselderij     |
| P7 Productmodule (P + T)                                                                             | Prei, asperges, rabarber en bonen                                           |
| P8 Productmodule (P + T)                                                                             | Sluitkool, spruiten, broccoli, bloemkool, Chinese kool en boerenkool        |
| <b>Het totaal van de modules P5, P6, P7 en P8 geeft recht op het certificaat Vollegrondsgroenten</b> |                                                                             |

|                                                                                                                             |                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hard fruit</b>                                                                                                           |                                                                                                                                                       |
| P9/P10/P11 Productmodule (P + T)                                                                                            | Appels en Peren<br>(Hollands product en importrassen)                                                                                                 |
| <b>Het totaal van de modulen P9/P10/11 geeft recht op het certificaat Hard fruit</b>                                        |                                                                                                                                                       |
| <b>Klein Fruit</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                       |
| P12 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Klein fruit: aardbei, houtig klein fruit (bessen, braam, framboos, kruisbes), kers                                                                    |
| <b>Deze module geeft recht op het certificaat Klein fruit</b>                                                               |                                                                                                                                                       |
| <b>Paddenstoelen</b>                                                                                                        |                                                                                                                                                       |
| P20 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Paddenstoelen: o.a. champignons, oesterzwam, Shiitake                                                                                                 |
| <b>Deze module geeft recht op het certificaat Paddenstoelen</b>                                                             |                                                                                                                                                       |
| <b>Uien en knoflook</b>                                                                                                     |                                                                                                                                                       |
| P4 Productmodule (P + T)                                                                                                    | Uien & Knoflook                                                                                                                                       |
| <b>Deze module geeft recht op het certificaat Uien</b>                                                                      |                                                                                                                                                       |
| <b>Uitheems fruit, citrusfruit, exoten</b>                                                                                  |                                                                                                                                                       |
| P13 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Uitheems fruit: perzik, nectarine, pruim, abrikoos, avocado                                                                                           |
| P14 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Citrusfruit: o.a. citroen, lime, grapefruit, kumquat, mandarijn, sinaasappel                                                                          |
| P15 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Banaan, druif, meloen, kiwi                                                                                                                           |
| P16 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Exoten: o.a. ananas, carambola, cassave, chayote, granaatappel, kaki/sharon, litchi, mango, mangistan, papaya, passievrucht, physalis, rambutan, vijg |
| <b>Het totaal van de modulen P13, P14, P 15 en P16 geeft recht op het certificaat Uitheems fruit, citrusfruit en exoten</b> |                                                                                                                                                       |
| <b>Aardappelen</b>                                                                                                          |                                                                                                                                                       |
| P17 Productmodule (P + T)                                                                                                   | Aardappelen                                                                                                                                           |
| <b>Deze module geeft recht op het certificaat Aardappelen</b>                                                               |                                                                                                                                                       |

## Artikel 3: Beoordelingscriteria

Beoordelingscriteria worden afgeleid van leerdoelen en bevatten de kritische elementen ervan. Leerdoelen op hun beurt worden ontleend aan een set van eindkwalificaties (zie bijlage 1). Een beoordelingscriterium is een aspect van het gewenste denken en handelen dat met behulp van een toets wordt beoordeeld. De beoordelingscriteria zijn uitgewerkt naar een beoordelingsschaal. Deze normering maakt duidelijk wanneer de opdracht voldoende of onvoldoende is.

### Praktijktoetsen

Voor de praktijktoetsen worden onderstaande criteria gehanteerd:

- Kan in de praktijk keuren aan de hand van monster of partijen, waarbij het beoordelen, indelen, controleren en /of corrigeren van de productkwaliteit wordt getoetst.
- Herkent de belangrijkste ziekten en gebreken, die bij de eindproducten kunnen voorkomen
- Kan de publiekrechtelijke verordeningen en kwaliteits- en sorteringsvoorschriften van EU, LNV, KCB en afzetorganisaties toepassen.
- Is aanwezig bij de verplichte bedrijfsbezoeken.
- Heeft een verslag gemaakt van de verplichte bedrijfsbezoeken.

### Theorietoetsen

#### P-modules

Voor de theorietoetsen behorende bij de P-modules worden onderstaande beoordelingscriteria gehanteerd:

- Kent de benaming, herkomst, geschiedenis en het uiterlijk van de behandelde producten
- Heeft kennis van de productie en handelsstromen.
- Heeft kennis van de teelt, teeltwijze en oogst.
- Heeft kennis van hoe om te gaan met klantspecificaties.
- Kent de KCB / UNECE kwaliteitsvoorschriften<sup>2</sup> met sorterings-, aanduidings-, en verpakkingsvoorschriften
- Kent de belangrijkste ziekten en gebreken
- Weet de optimale bewaarcondities, opslagduur, temperatuur, condities bij gemengde opslag

#### A-modules<sup>3</sup>

Voor de theorietoetsen van de A-modules worden onderstaande beoordelingscriteria gehanteerd:

- A1: Communicatieve vaardigheden
  - Communicatie
  - Gespreksvaardigheden

---

<sup>2</sup> Van UNECE voorschriften bestaat géén officiële Nederlandse vertaling. Handel Groeit is in overleg met de opleiders hoe deze vertaling er wel kan komen.

<sup>3</sup> De A-modules zullen in 2021 herzien worden. Dit heeft ook effect op de beoordelingscriteria.

- Bijzondere gesprekssituaties
- Omgaan met conflicten
- Verslaglegging c.q. registratie, gebruik van vaktermen, interpretatie, omgaan met klantspecificaties
- A2: AGF Ketens
  - Belang van aanbodconcentratie
  - Marktgerichte ontwikkelingen bij de afzet
  - Productie en handel in en buiten Europa
  - Consumptie en bestedingen
  - Marketing
- A3: Kwaliteitszorg
  - Belang van kwaliteit en kwaliteitszorg
  - Borging van kwaliteitszorg
- A4: Coachen en samenwerken
  - Coachen en aansturen van collega's
  - Coördineren van kwaliteitscontrole
- Samenwerken A5: Logistiek en opslag
  - Logistiek en materiaal management
  - Oplossen van logistieke cases

## Artikel 4 Toets momenten

- a) Minstens 1 week voor de afname van elke toets draagt de opleider zorg voor de melding van de data waarop de toetsen plaatsvinden aan de deelnemer en geeft daarbij aan welk onderdeel op welk moment wordt getoetst o.a.
  - Het tijdstip van aanvang
  - De plaats waar de toets wordt afgenomen
  - Aanwijzingen, nodig voor een ordelijk verloop van de toets
- b) Iedere kandidaat is in de gelegenheid het Reglement voor Toetsing en Afsluiting in te zien bij de opleider of deze te downloaden via de website van Handel Groeit [www.handelgroeit.nl](http://www.handelgroeit.nl).

## Artikel 5: Wijze van toetsen

### Praktijk

Elke productmodule wordt afgesloten met een praktijktoets, waarin beoordeeld wordt aan de hand van de beoordelingscriteria zoals omschreven in artikel 3.

### Theorie

Tijdens elke module worden diverse theorietoetsen afgenomen. Deze toetsen worden over het algemeen aan het begin van elke volgende cursusdag afgenomen. De examinering vindt schriftelijk plaats.

## Artikel 6: Beoordeling

De beoordeling van de toetsen vindt plaats door de docenten. Hierbij wordt voor aanvang van elk examen een specifiek aantal te behalen punten aan elke vraag gehangen. Op deze wijze wordt uiteindelijk het eindcijfer vastgesteld. De beoordeling vindt plaats op basis van de vastgestelde beoordelingscriteria zoals omschreven in artikel 3.

## Artikel 7 : Uitslagbepaling

### Algemene (A) modules

**Praktijk:** elke praktijktoets dient minimaal met een 6 of hoger te zijn afgesloten om in aanmerking te komen voor een certificaat.

Als een praktijktoets uit meerdere opdrachten bestaat, dient er voor elk afzonderlijke opdracht minimaal een 6 behaald te worden.

**Theorie:** voor een theorietoets dient minimaal een 5,5 behaald te worden. In het geval van meerdere theoriementamens, ontvangt men het certificaat als voor elke afzonderlijke theorietoets minimaal een 5,5 is behaald. Is dat niet het geval, dan is herkansing mogelijk voor één of meerdere onderdelen.

Bij de A modules geldt dat de theorietoetsen twee keer zo zwaar meetellen bij de beoordeling als de huiswerkopdrachten.

### Product (P) modules

**Praktijk:** een certificaat wordt uitgereikt als voor het praktisch keuren minimaal 70% goed moet zijn, en als de verslagen van de verplichte bedrijfsbezoeken met een voldoende zijn afgerond.

**Theorie:** voor elke theorietoets dient minimaal een 5,5 behaald te worden. In het geval van meerdere theoriementamens, ontvangt men het certificaat als voor elke afzonderlijke theorietoets minimaal een 5,5 is behaald. Is dat niet het geval, is herkansing voor één of meerdere onderdelen mogelijk.

## Artikel 8: Herkansing

Bij het niet behalen van een of meerdere toetsen kan de kandidaat opnieuw een toets maken en kan zich hiervoor aanmelden binnen 1 jaar na het afnemen van de schriftelijke toets.

Voor praktijktoetsen zal in overleg met de opleider een nader moment worden afgesproken. Indien de afsluitende praktijktoets wordt gemist, kan deze worden overgedaan op het moment dat deze weer wordt georganiseerd.

Voor wat betreft de kosten voor een herexamen wordt verwezen naar de algemene voorwaarden van de opleider.

## Artikel 9: Betekenis van de norm / cijfers

### Praktijk

De praktijktoets is met goed gevolg afgelegd als minimaal 70% goed is. De examinerator geeft een schriftelijke toelichting op het behaalde resultaat.

### Theorie

De theorietoetsen worden beoordeeld op basis van een cijfer op de schaal 1 t/m 10 (1 decimaal achter de komma), waarbij 5,4 als onvoldoende wordt beoordeeld.

## Artikel 10: Diploma en certificaten

### Keurmeester

Voor het behalen van het diploma Keurmeester kwaliteitszorg aardappels, groenten en fruit dienen alle algemene modules en minimaal één productmodule met goed resultaat te hebben afgerond.

Op het diploma wordt aangegeven voor welke categorie producten het diploma geldt.

### Kwaliteitsmedewerker groenten en fruit

Voor het behalen van het diploma Kwaliteitsmedewerker groenten en fruit dient men in ieder geval de volgende twee algemene modules en minimaal één productmodule met goed resultaat te hebben afgerond:

- A1 Communicatieve vaardigheden
- A3 Kwaliteitszorg

Op het diploma wordt aangegeven voor welke categorie producten het diploma geldt.

## Artikel 11: Vrijstellingen

Een vrijstelling kan verkregen worden als een deelnemer met aantoonbaar bewijs, zoals een certificaat of een diploma, kan laten zien dat hij/zij al een (sub) module heeft behaald. Dit gaat altijd in overleg met de opleider.

## Artikel 12: Bijzondere regelingen

Kandidaten, die vanwege een handicap en/of gebrek, de toets niet binnen de gestelde tijd kunnen volbrengen, kunnen onder overlegging van een deskundigenverklaring bij het secretariaat van de opleider een met redenen omkleed verzoek indienen om extra tijd te krijgen tijdens de toetsing.

Definitieve toezeggingen worden schriftelijk, binnen 3 weken kenbaar gemaakt aan de kandidaat door de secretariaat van het opleidingsinstituut. Verzoeken om extra tijd worden per geval beoordeeld.

Wanneer er sprake is van een te beperkte kennis van de Nederlandse taal, dan wel een vorm van dyslexie, dient een schriftelijk verzoek om schriftelijke toetsing, mondeling te realiseren te worden ingediend bij het secretariaat van het opleidingsinstituut.

De extra kosten per cursus / module worden jaarlijks vastgesteld.

Een verzoek om extra tijd, dan wel een mondeling examen, dat niet wordt onderbouwd door bewijsstukken (bijvoorbeeld een doktersverklaring) wordt niet in behandeling genomen.

## Artikel 13: Beroep

### Praktijktoets

Tegen de uitslag van een praktijktoets is geen beroep mogelijk.

### Theorietoets

De kandidaat kan binnen 30 dagen na ontvangst van de uitslag van een theoretische toets in beroep gaan bij het bestuur van Handel Groeit. Het beroepschrift dient de volgende onderdelen te bevatten:

- naam, adres en woonplaats van de kandidaat
- cursusnaam en naam opleider
- datum van toetsing
- aanduiding van het orgaan tegen welke het beroep is gericht
- een duidelijke omschrijving van de gronden waarop het beroep rust

Wanneer het beroepschrift na de vastgestelde termijn van 30 dagen wordt ingediend bij het bestuur van Handel Groeit, zal het beroepschrift niet meer in behandeling worden genomen.

Het beroepschrift zal door de examencommissie van Handel Groeit worden beoordeeld. Uiterlijk binnen 30 dagen na ontvangst van het beroepschrift zal het bestuur van Handel Groeit een schriftelijke verslag van de uitspraak bekend maken. Deze uitspraak is bindend.

## Artikel 14: Diversen

De opleider is verplicht de examens minimaal 1 jaar, na het afnemen ervan, te archiveren.

Voor de deelnemers bestaat de mogelijkheid gemaakte examens in te zien, hiervoor dient een verzoek aan de opleider te worden gericht.

Een ieder die betrokken is bij de uitvoering van dit reglement en daarbij de beschikking krijgt over gegevens waarvan hij het vertrouwelijke karakter kent of redelijkerwijs moet vermoeden en voor wie niet reeds uit hoofde van ambt, beroep of wettelijk voorschrift ter zake van die gegevens een geheimhoudingsplicht geldt, is verplicht tot geheimhouding daarvan, behoudens voor zover enig wettelijk voorschrift hem tot bekendmaking verplicht of uit zijn taak bij de uitvoering van dit reglement noodzaak tot bekendmaking voortvloeit.

In alle gevallen waarin dit reglement niet voorziet dan wel waar afwijkingen noodzakelijk worden geacht beslist het bestuur van Handel Groeit.

Indien zich een situatie voordoet waarin achteraf een beslissing kan worden genomen over de te nemen maatregelen, beslist het bestuur van Handel Groeit.

---

Dit reglement voor modulaire Toetsing en afsluiting is van kracht met ingang van 15 april 2021

Goedgekeurd door het bestuur van Handel Groeit d.d. 15 april 2021

## Bijlage 1: Eindkwalificaties Medewerker Kwaliteitszorg AGF en Keurmeester AGF



Deelnemers aan de Keurmeesteropleiding ( A en P modules ) dienen een middelbare opleiding (MBO) gevolgd te hebben.

Na afronding van de volledige opleiding beschikt de keurmeester over de volgende kwalificaties:

### Afronding van de A-modules

- Vaardigheden op communicatief vlak waarbij discussies op het gebied van productkwaliteit kunnen worden aangegaan. Deze discussies kunnen gevoerd worden tussen telers, keurmeesters en in- of verkopers. De keurmeester zal de keurbevindingen duidelijk en gemotiveerd kunnen omschrijven waardoor deze discussies op een inhoudelijke wijze gevoerd worden. Specifiek moet de cursist in staan zijn om te kunnen gaan met tegenstrijdige belangen.
- De keurmeester heeft inzicht in de gehele groenten en fruit keten. Alle facetten van de keten zijn bekend en kan de keurmeester gebruiken in zijn dagelijkse werkzaamheden als dat nodig moet zijn. Tevens weet de keurmeester welke organisaties in de keten van belang zijn en hoe deze te benaderen.
- De keurmeester is op de hoogte van de wet- en regelgeving die van toepassing is op productkwaliteit op Nederlands en Europees niveau. Tevens is de keurmeester bekend met algemene regelgeving m.b.t. fytosanitaire eisen. Daarnaast is de keurmeester op de hoogte van QA onderwerpen ( o.a. HACCP, keurregistratiesystemen, ketenzorg ) en weet de keurmeester hoe te handelen bij partijen welke niet voldoen aan de wet- en of regelgeving.
- De keurmeester is bekend met problemen welke zich in de werkzaamheden kunnen voordoen en weet deze op de juiste manier te interpreteren.
- Kwaliteitsproblemen zullen oplossingsgericht worden benaderd door de keurmeester. Ondersteuning en overleg met collega keurmeesters weet de keurmeester op de juiste wijze te gebruiken.
- De keurmeester is op de hoogte van alle koel- en bewaarprocedures welke van toepassing zijn op groenten- en fruitproducten. Tevens is de keurmeester bekend met het logistieke proces van groenten en fruit. De keurmeester volgt en interpreteert op juiste wijze de wet- en regelgeving m.b.t. etikettering en traceerbaarheid en weet eventuele recalls goed te begeleiden.

De beoordeling van theorie en praktijk toetsen wordt uitgevoerd volgens het Reglement voor Toetsing en Afsluiting van de opleiding MKGF en Keurmeester AGF.

### Afronding van de P-modules

- De keurmeester heeft kennis van productnamen en groepen van de behandelde producten uit alle P-modules met daarbij de productiegebieden.
- De keurmeester heeft kennis van handelstrajecten en productiestromen.
- Per product heeft de keurmeester kennis van de teelt, teeltproblemen en ziektes en gebreken welke tijdens de teelt kunnen voorkomen.
- Per product heeft de keurmeester kennis van ziektes en gebreken welke tijdens opslag en bewaring kunnen voorkomen.
- De keurmeester heeft kennis van de verschillende oogstwijzen.

- De keurmeester heeft kennis van opslag- en bewaarcondities per product en weet eventuele problemen te benoemen bij gedeelde opslag van producten.
- De keurmeester weet de E.U. en UNECE voorschriften op de juiste manier te vertalen naar de praktijk.
- De keurmeester kan partijen praktisch keuren en weet aan de hand van kwaliteitsvoorschriften een juiste kwaliteitsindeling te maken.
- De keurmeester kan tolerantievoorschriften op de juiste wijze interpreteren en uitvoeren waar nodig.
- De keurmeester kan sorteringsvoorschriften op de juiste wijze interpreteren en uitvoeren waar nodig.
- De keurmeester kan de etiketteringsvoorschriften op de juiste wijze interpreteren en uitvoeren waar nodig.

De beoordeling van theorie en praktijk toetsen wordt uitgevoerd volgens het Reglement voor Toetsing en Afsluiting van de opleiding MKGF en Keurmeester AGF.