

Voeding en
Gezondheid



Voeding en gezondheid

Kerntaken	Werkprocessen
1. Beheersen van productieprocessen	1.1 de leerling zorgt voor de juiste grondstoffen voor het bereiden van een product 1.2 de leerling bereidt het productieproces voor 1.3 de leerling bereidt en controleert een voedingsmiddel 1.4 de leerling verpakt het gereede product en slaat dit op
2. Presenteren van voedingsmiddelen	2.1 de leerling ontwerpt een verpakking voor een voedingsmiddel 2.2 de leerling ontwerpt promotiemateriaal voor voedingsmiddelen 2.3 de leerling verstrekt informatie over voedingsmiddelen
3. Verrichten van verwerking- en afzethandelingen	3.1 de leerling berekent de kostprijs van een voedingsmiddel 3.2 de leerling verkoopt het eindproduct
4. Gebruiken, onderhouden en beheren van productiemiddelen en bedrijfsgebouwen	4.1 de leerling voert klein onderhoud uit aan apparatuur volgens voorschriften 4.2 de leerling houdt de werkplek schoon volgens hygiëneregels 4.3 de leerling voert Haccp controles uit.

Doel

De leerling beschikt over de benodigde competenties, zodat hij/zij (onder begeleiding) binnen het contextveld voeding en gezondheid kan functioneren.

De leerling kan binnen het contextveld voeding en gezondheid reflecteren op zijn/haar eigen functioneren op het gebied van kennis, houding en vaardigheden, zodat hij/zij zich bewust wordt van zijn eigen talenten.

De leerling oriënteert zich binnen het contextveld voeding en gezondheid op zijn/haar toekomstmogelijkheden, zodat hij/zij een bewuste keus kan maken voor een opleiding in het vervolgonderwijs.

Praktijksituatie

De leerling loopt stage op een bedrijf binnen het contextveld voeding en gezondheid.

Tijdens zijn/haar stage voert hij/zij één of meerdere **kerntaken** uit, te weten

1. Beheersen van productieprocessen
2. Presenteren van voedingsmiddelen
3. Verrichten van verwerking- en afzethandelingen
4. Gebruiken, onderhouden en beheren van productiemiddelen en bedrijfsgebouwen

en **oriënteert** hij/zij zich binnen het contextveld voeding en gezondheid op zijn/haar toekomstmogelijkheden.

De leerling laat zien dat hij *onder begeleiding* functioneert binnen het bedrijf op zijn/haar niveau. Dit wordt duidelijk doordat de leerling laat zien dat hij over de **voor het contextveld voeding en gezondheid relevante benodigde kennis en essentiële competenties** beschikt die nodig zijn voor het uitvoeren van de opgedragen taken en voorwaarde zijn voor een succesvolle start in het vervolgonderwijs, te weten:

- 2.3 samenwerken en overleggen
- 2.8 vakdeskundigheid toepassen
- 2.15 kwaliteit leveren
- 2.16 instructies en procedures opvolgen

Na het uitvoeren van de taken kan de leerling **reflecteren** op wat hij/zij heeft gedaan.

Benodigde competenties		
Werkproces met resultaat	Benodigde competenties met eindtermen / indicatoren	
<p>1.1 De leerling zorgt voor de juiste grondstoffen voor het bereiden van een product</p> <p><i>Resultaat:</i> de grondstoffen zijn tijdig beschikbaar voor de productie van het voedingsmiddel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 3 • 7 • 13 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling inventariseert ingrediënten • de leerling maakt een bestellijst • de leerling bestelt grondstoffen <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/3,7,13,16</p>
<p>1.2 De leerling bereidt het productieproces voor</p> <p><i>Resultaat:</i> de juiste ingrediënten en hoeveelheden staan klaar</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8 • 8, 9 • 7 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling leest de receptuur • de leerling meet en weegt de ingrediënten af • de leerling vult registratieformulieren in • de leerling maakt een productieplanning <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/7,8,9</p>
<p>1.3 De leerling bereidt en controleert een voedingsmiddel</p> <p><i>Resultaat:</i> volgens voorschriften bereid (en geconserveerd) voedingsmiddel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 13 • 16 • 8, 9 • 8, 9 • 15 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling volgt instructies op • de leerling bereidt het voedingsmiddel • de leerling past conserveringsmethode(s) toe • de leerling controleert tussen- en eindproduct <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/3,8,9,13,15,16,19 LBK 9/30 LBK 17/47</p>
<p>1.4 De leerling verpakt het gereede product en slaat dit op</p> <p><i>Resultaat:</i> een verpakt eindproduct voorzien van productinformatie</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8, 9 • 7 • 8, 9 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling kiest het juiste verpakkingmateriaal • de leerling maakt een etiket • de leerling kiest de juiste opslagmethode en licht deze toe <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/7,8,9,11</p>

Benodigde competenties		
Werkproces met resultaat	Benodigde competenties met eindtermen / indicatoren	
<p>2.1 De leerling ontwerpt een verpakking voor een voedingsmiddel</p> <p><i>Resultaat:</i> een verpakking die aan de eisen voldoet</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 7, 11 • 8, 9 • 7, 16 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling beschrijft de eisen die aan een verpakking worden gesteld • de leerling maakt een ontwerp voor een verpakking • de leerling maakt een etiket volgens wettelijke eisen <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/ 7,8, 9,11,16,19 LBK 9/32 LBK 12/37</p>
<p>2.1 De leerling ontwerpt promotiemateriaal voor voedingsmiddelen.</p> <p><i>Resultaat:</i> reclame voor een (nieuw) voedingsmiddel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8, 9 • 8 • 6 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling maakt reclame-/promotiemateriaal • de leerling stelt (de?) folder samen • de leerling promoot met behulp van de folder het voedingsmiddel <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/6,7,8, 9 LBK 9/32 LBK 12/37</p>
<p>2.2 De leerling verstrekt informatie over voedingsmiddelen</p> <p><i>Resultaat:</i> correcte informatie over het voedingsmiddel</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 7, 8 • 7, 8 • 8 • 8 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling maakt een voedingsstoffendeclaratie van een product • de leerling geeft informatie over gebruikte additieven en micro-organismen • de leerling beschrijft eventuele gezondheidsrisico's • de leerling geeft informatie over de aanwezige voedingsstoffen <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/4, 7, 8,11 LBK 9/31,32</p>

Benodigde competenties		
Werkproces met resultaat	Benodigde competenties met eindtermen / indicatoren	
3.1 De leerling berekent de kostprijs van een voedingsmiddel <i>Resultaat:</i> de kostprijs van het product	<ul style="list-style-type: none"> • 7, 8 • 7, 8 • 8 • 8 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling maakt een overzicht van gebruikte ingrediënten en hun kosten van een product • de leerling maakt een overzicht van gebruikte verpakkingsmaterialen en hun kosten • de leerling berekent de globale kostprijs • de leerling berekent de verkoopprijs <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/7,8 LBK 14/41</p>
3.2 De leerling verkoopt het voedingsmiddel <i>Resultaat:</i> de producten zijn verkocht	<ul style="list-style-type: none"> • 6 • 6, 8, 14 • 14 • 8 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling begroet klanten • de leerling informeert / adviseert klanten • de leerling helpt klanten een keuze te maken • de leerling verkoopt producten <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/6,8,14 LBK 11/35 LBK 13/38</p>

Benodigde competenties		
Werkproces met resultaat	Benodigde competenties met eindtermen / indicatoren	
<p>4.1 De leerling voert klein onderhoud uit aan apparatuur</p> <p><i>Resultaat:</i> de apparatuur werkt storingsvrij</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8, 9 • 8, 9 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling voert klein onderhoud uit aan apparatuur • de leerling spoort kleine storingen op en verhelpt deze <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/3,8,9 LBK 10/33 LBK 15/43, 45</p>
<p>4.2 De leerling houdt de werkplek schoon</p> <p><i>Resultaat:</i> een schone en veilige werkplek</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 13 • 8, 9 • 7, 8 • 16 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling plant reinigings - en desinfecteerwerkzaamheden • de leerling kiest de juiste reinigings - en desinfecteermiddelen en past ze toe • de leerling beschrijft de gevaren van werken met reinigings - en desinfecteermiddelen voor mens en milieu • de leerling werkt volgens instructie <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/7,8,9,13,16 LBK 5/24</p>
<p>4.3 De leerling voert Haccp controles uit</p> <p><i>Resultaat:</i> proces en product voldoen aan de wettelijke eisen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • 8 • 8, 16 • 7, 16 	<ul style="list-style-type: none"> • de leerling benoemt de meest basale Haccp regels • de leerling voert de Haccp controles uit • de leerling doet verslag van de hygiëne controle <p><u>Contextafhankelijk</u> LB/K/2/7,8,15,16 LBK 17/47, 48</p>

Competentiematrix Voeding en gezondheid		werkprocessen	Zorgt voor de juiste grondstoffen voor het bereiden van een product	Bereidt het productieproces voor	Bereidt en controleert een voedingsmiddel	verpakt het gereede product en slaat dit op	Ontwerpt een verpakking voor een voedingsmiddel	Ontwerpt promotiemateriaal voor voedingsmiddelen	Verstrekt informatie over voedingsmiddelen	Berekent de kostprijs van een voedingsmiddel	Verkoopt het voedingsmiddel	Voert klein onderhoud uit	Houdt de werkplek schoon	Voert HACCP controles uit	
			1.1	1.2	1.3	1.4	2.1	2.2	2.3	3.1	3.2	4.1	4.2	4.3	
Competenties	LB/K/2/2	Beslissen en activiteiten initiëren													
	LB/K/2/3	Samenwerken en overleggen	X												
	LB/K/2/4	Ethisch en integer handelen													
	LB/K/2/5	Relaties bouwen en netwerken													
	LB/K/2/6	Presenteren						X			X		X		
	LB/K/2/7	Formuleren en rapporteren	X	X		X	X		X	X		X	X	X	X
	LB/K/2/8	Vakdeskundigheid toepassen		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
	LB/K/2/9	Materialen en middelen inzetten		X	X	X	X	X							
	LB/K/2/10	Analyseren													
	LB/K/2/11	Onderzoeken					X								
	LB/K/2/12	Leren													
	LB/K/2/13	Plannen en organiseren	X		X									X	
	LB/K/2/14	Op de behoeften en verwachtingen van de 'klant' richten									X				
	LB/K/2/15	Kwaliteit leveren			X										
	LB/K/2/16	Instructies en procedures opvolgen			X		X							X	X
	LB/K/2/17	Omgaan met verandering en aanpassen													
	LB/K/2/18	Met druk en tegenslag omgaan													
	LB/K/2/19	Bedrijfsmatig handelen													