****

|  |  |
| --- | --- |
| [Afbeeldingsresultaat voor kookgerei](https://www.google.nl/imgres?imgurl=http://www.ikea.com/ms/nl_NL/media/img/fy16_beeld/food-challenge/IKEA-pannen-en-kookgerei.jpg&imgrefurl=http://www.ikea.com/nl/nl/recepten/recept-superfood-couscous.html&docid=azpJVyAMrZ-u_M&tbnid=rSkr5gZ012xW1M:&vet=10ahUKEwi-2sy7kdvUAhWDalAKHYePDtw4ZBAzCGYoYzBj..i&w=511&h=300&bih=644&biw=1366&q=kookgerei&ved=0ahUKEwi-2sy7kdvUAhWDalAKHYePDtw4ZBAzCGYoYzBj&iact=mrc&uact=8)  STUDIEWIJZER  **Module 2: Het dagelijkse leven van de cliënt (i.c.m. koken)** | **2017-2018 LEERJAAR 1 MzVz PERIODE 2**  Gert Pool;Erik Grasdijk |

# **Het dagelijkse leven van de cliënt**

*Het dagelijkse leven van de cliënt is onderverdeelt in drie hoofdstukken: 1 Persoonlijke verzorging, 2 Voeding en 3 de Woonomgeving.*

*In Periode 2 gaan we bezig met hoofdstuk 2: Voeding. Je krijgt kookles van Gert en Erik. Binnen dit vak gaat het om leren koken; het toepassen van de schijf van 5 en maaltijden leren afstemmen op de doelgroep waar je mee werkt….. In periode 3 en 4 ga je zelfstandig aan de slag met hoofdstuk 1, 2 en 3 van Module 2 tijdens BDO (beroepen doelgroep oriëntatie).*

*Leeropdrachten B en C van module 2 hoofdstuk 2 voer je dan uit tijdens het BDO traject*

# **Benodigdheden tijdens vak**

*Bij het vak Koken wordt het boek Take Care Module 2 Het dagelijkse leven van de cliënt Theorie en Take Care Module 2 Het dagelijkse leven van de cliënt Opdrachten gebruikt. Zorg dat je deze boeken en een pen en schrijfpapier bij je hebt bij elke les. Ook wordt er mogelijk gebruik gemaakt van de online methode van Traject V&V.*

# **Doelen**

*Tijdens deze periode zal er aan de volgende doelen gewerkt worden:*

1. *Je verdiept je kennis over de voedingsbehoefte per leeftijdsgroep. Daarnaast leer je waar je informatie daarover kunt vinden*
2. *Je gaat een weekmenu samenstellen. Het doel ervan is dat je leert de Schijf van Vijf toe te passen (uit te voeren tijdens BDO periode 3 en 4)*
3. *Je leert de cliënt te ondersteunen bij verantwoorde voeding, ook als er sprake is van een aandoening of andere bijzonderheden. Je leert een maaltijdkeuzekaart samen te stellen. (uit te voeren tijdens BDO periode 3 en 4)*

# **Werkprocessen**

*Deze doelen sluiten aan bij de volgende werkprocessen en competenties:*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Werkprocessen VZ*** | ***Werkprocessen MZ*** |  |
| B1K1W1 | B1K1W2 |  |
| B1K1W4 | *B1K1W3* |  |
| B1K1W7 | *B1K1W5* |  |
| *P1K1W3* | *P1K1W2* |  |
| *P1K1W4* | *P3K1W2* |  |
|  | *P4K1W2* |  |
|  | *P5K1W2* |  |
|  | *P5K1W3* |  |
|  | *P6K1W2* |  |

# **Vak afgerond als:**

*Je krijgt een handtekening op je opleidingskaart als: leeropdracht A: Voedingsbehoefte per leeftijdsgroep is afgetekend en je de kooktoets hebt afgerond met een voldoende. Daarnaast moet je voldoende aanwezig zijn geweest (niet meer dan 2 lessen gemist).*

# **Opdracht A Voedingsbehoefte per leeftijdsgroep**

Je hebt de eerste 6 weken de tijd om leeropdracht a uit te voeren. Deze is onderverdeeld in 5 opdrachten. Je verdiept je in de voedselbehoefte van mensen in verschillende levensfases. Je doet research op het internet en maakt de opdrachten. De 6e week wordt je geacht de opdracht te laten zien aan je docent zodat deze afgetekend kan worden. Tijdens de lessen heb je ongeveer een half uur theorieles. De rest is ingeruimd voor het daadwerkelijk koken. De insteek is om de studenten enthousiast te maken voor het koken met verse producten, laten beleven dat je met weinig ingrediënten een heerlijke maaltijd kunt maken en trots laten zijn dat ze kunnen koken. Er is in de lessen aandacht voor bijvoorbeeld snijtechnieken verschillende kooktechnieken en schoonmaken/hygiëne. Verdieping zoals dieet-koken zal later in de opleiding plaatsvinden.

In de plusweek worden de lessen afgesloten door een kooktoets. De student wordt geacht een zelfgekozen gerecht te bereiden (er zijn wel kaders m.b.t. tijd en kosten) en er wordt beoordeelt op smaak, moeilijkheidsgraad van de bereiding en presentatie.

# **Contactgegevens docent**

Erik Grasdijk

[ed.grasdijk@rocmensoalting.nl](mailto:ed.grasdijk@rocmensoalting.nl)

Gert Pool

[g.pool@rocmensoalting.nl](mailto:g.pool@rocmensoalting.nl)

# **Periode planning**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **LES** | **ONDERWERP** | **[HUISWERK] [THEORIE]** | **[EXTRA]** |
| **1** | Kennismaking  Introductie | Rondleiding  Hygiëne in de keuken  Huisregels | Koken zonder instructie |
| **2** | 2.1 Gezonde Voeding | Leeropdracht a opdracht 1 | Rijst  Babi pangang? |
| **3** | 2.2 Gezond gewicht | Leeropdracht a opdracht 2 | Gekookte pasta  Penne bolognesesaus? |
| **4** | 2.3 Voedselinformatie | Leeropdracht a opdracht 3 | Gekookte aardappel  Winterkost? |
| **5** | 2.4 extra aandacht voor de voeding | Leeropdracht a opdracht 4 | Koken met een roux  Gebonden soep |
| **6** | 2.5 de maaltijden | Leeropdracht a opdracht 5  Aftekenen leeropdracht a | Pasta in de oven  Lasagne? |
| **7** | 2.6 maaltijden voor specifieke cliëntgroepen |  | Gebakken aardappel  Kapsalon? |
| **8** | 2.7 Gezond voedingsgedrag |  | Taart  Appeltaart? |
| **9** | 2.8 Voedselhygiëne | Inleveren recept roux | Buitenlands |
| **PLUSWEEK** | kooktoets | Recept met een roux |  |