

Leerarrangement		Voedselzekerheid mbo			
Fundament	<u>Datum</u>	<u>Versie</u>	<u>Eigenaar</u>	<u>Status</u>	<u>Code:</u>
	28-06-14	0.3	GKC PIN	Concept	
	Inzetbaar voor werkvelden van de BKS				
	In een Matrix zal nader toelichting gegeven worden welke werkprocessen en/of boordelingscriteria gebruikt worden en binnen welke crebonummers deze terug te vinden zijn.				
	Leerarrangement voor alle crebo's in te zetten				
	Geschikt voor niveau		2/3/4		
	Complexiteit		Beginner. Er wordt gewerkt met rubric matrix om de oplopende complexiteit weer te geven		
Voorwaarden		Randvoorwaarden: <ul style="list-style-type: none"> • Klaslokaal met ICT voorzieningen 			
Aanbod	x Keuze: dit leerarrangement is in te zetten bij:				
Leerarrangement	Kwalificatiedossier Agrocluster: <ul style="list-style-type: none"> • Medewerker teelt • Medewerker agrarisch loonwerk • Medewerker agrohandel en logistiek • Medewerker veehouderij • Vakbekwaam medewerker teelt • Vakbekwaam medewerker agrarisch loonwerk • Vakbekwaam medewerker agrohandel en logistiek • Vakbekwaam medewerker veehouderij • Vakexpert teelt en groene technologie • Vakexpert agrarisch loonwerk • Vakexpert agrohandel en logistiek • Vakexpert veehouderij • Vakexpert biologisch-dynamische landbouw Kwalificatiedossier voeding: <ul style="list-style-type: none"> • Medewerker voeding en technologie • Vakbekwaam medewerker voeding en technologie • Vakexpert voeding en technologie • Vakexpert voeding en kwaliteit • Vakexpert voeding en voorlichting 				
Behorende bij	0 Algemene basistaken				
	0 Draagt zorg voor kwaliteit van het Agrobusinessproduct				
	0 Draagt zorg voor voedselveiligheid				
	0 Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel				
Tijd	Totale SBU	8			
	Niet begeleid	0	Begeleid	4	Zelfstudie 4
	Tijdsplanning	Deze lessen zijn gedurende de gehele opleiding van de deelnemer aan te bieden ongeacht leerjaar of niveau. Het moment waarop de lessen aangeboden worden hangt af van het moment dat het werkproces aan de orde komt.			
	Te roosteren uren	Klokuren op basis van Begeleide Onderwijstijd: 4 (vier) Coachingsuren: 0			
Locatie	Het leren moet plaatsvinden in een context die: <ul style="list-style-type: none"> • Interactie promoot in formele en niet formele settings (formeel en informeel leren) over (internationale) dilemma's/casussen m.b.t. voedselzekerheid (dit bijvoorbeeld door het gebruik van Skype, internet.) 				

- Toegang geeft tot verscheidene kwaliteitsvolle materialen en bronnen (o.a. d.m.v. ICT tools) zoals opgenomen in leerarrangement.
- Positieve ervaringen creëert met voedselzekerheid gerelateerde onderwerpen. Uitgaan van wat wel kan ipv wat allemaal niet mag: maak gebruik van de verschillende ervaringen/thuis situatie van de student.

Bekwaamheid

Het heeft de voorkeur dat dit leerarrangement gegeven wordt door een docent (wet BIO BVE / 2^{de} graad bevoegdheid) die:

- Open staat voor verschillen/alternatieven met betrekking tot voedselzekerheid gerelateerde onderwerpen.
- Een actieve en positieve grondhouding heeft ten opzichte van de samenleving/maatschappij en voedselzekerheid.
- Zich wil verdiepen in het thema voedselzekerheid
- Bereid is om (in teamverband) (internationale) actuele (kleinschalige) projecten voor te bereiden en uit te werken m.b.t. voedselzekerheid.

Leerarrangement Voedselzekerheid MBO: leerdoelen

Leerdoel (outcome based)	<p><u>Doel leerarrangement:</u> Bewustwording creëren rondom voedselzekerheid waardoor de student realiseert dat de eigen keuzes 'mondiaal' effect sorteren.</p> <p><u>Leerdoel:</u> De student verwerft inzicht en handelingsperspectief om bij te dragen aan overheidsbeleid, de keten en persoonlijke keuzes ten aanzien van voldoende, veilig en gezond voedselaanbod dat duurzaam geproduceerd wordt en voor iedereen toegankelijk is.</p> <p><u>Deeldoelstellingen</u></p> <ol style="list-style-type: none">1. De student draagt verantwoordelijkheid voor zijn/haar eigen acties en koopgedrag m.b.t. voedselzekerheid en voedselverspilling. De student is zich bewust van de effecten die zijn handelen hebben op de omgeving, op nationaal en mondiaal niveau.2. De student is zich bewust van de keten achter het eindproduct –inclusief de beschikbaarheid- en de voorwaarden om tot een duurzaam product te komen.3. De student is zich bewust van de invloed van hygiëne en voedingswaarden van voedsel op de mens.4. De student is zich er bewust van dat zijn handelen effect heeft op het wel al dan niet uitputten van natuurlijke hulpbronnen voor het verbouwen van voedsel.
Beheersingsvoorschriften (Kennis, Gedrag en Vaardigheden)	<p><u>Theorie/vakkennis</u> De student weet wat het begrip voedselzekerheid betekent</p> <ol style="list-style-type: none">1.<ul style="list-style-type: none">- Weet de kenmerken van de houdbaarheid/bedorven staat van het product.- Kent houdbaarheidslabels2.<ul style="list-style-type: none">- Weet wat het begrip duurzaamheid betekent- Kent duurzaamheidsaspecten.3.<ul style="list-style-type: none">- Heeft kennis van wet- en regelgeving in Nederland met betrekking tot hygiëne van voedsel. Heeft kennis van levensmiddelen en hun voedingswaarde.- Heeft kennis van de homogeniteit in de keten.4.<ul style="list-style-type: none">- Heeft kennis van natuurlijke hulpbronnen. Weet de kansen en beperkingen van natuurlijke hulpbronnen. Is zich er bewust van dat zijn koopgedrag effect heeft op de toekomst

Praktijk/vaardigheden

De student:

1.
 - Kan een inschatting van te maken van de houdbaarheid van het product maken.
 - Kan houdbaarheidslabels aflezen.
2.
 - Kan verschillende labels herkennen en onderscheiden (fairtrade, organic, rainforest, etc.).
 - Kan bedrijven herkennen die duurzaamheid in het bedrijf doorvoeren.
3.
 - Kan een etiket aflezen en de voedingswaarde van het product benoemen.

Gedrag

De student:

1.
 - Gooit geen producten weg in reactie op de datum op het label.
2.
 - Vermijdt zeer goedkope/niet duurzame producten.
3.
 - Maakt bewuste keuzes bij het kopen van voedingsmiddelen met betrekking tot hygiëne.
 - Maakt bewuste keuzes bij het kopen van voedingsmiddelen met betrekking tot de voedingswaarde
4.
 - Past zijn koopgedrag aan om het negatieve effect in de toekomst te verkleinen. Maakt bewuste keuzes bij het kopen van voedsel met oog op de benodigde hoeveelheid.

Verantwoording

Een relatie met KD is te maken met het onderdeel:

Kwalificatiedossier Agrocluster:

0 Draagt zorg voor kwaliteit van het Agrobusinessproduct

Kwalificatiedossier Voeding:

0 Draagt zorg voor voedselveiligheid

0 Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel

Voorkennis

Enige voorkennis, die aansluiten op de algemene ontwikkeling van een persoon is gewenst voor dit leerarrangement. Het gaat hier om de volgende aspecten:

- De student weet dat producten verschillende landen van herkomst kunnen hebben.
- De student is in staat zijn eigen boodschappen te doen.
- Kennis over voeding en voedingstoffen, middelbare school biologie.

Toetsing

0 Summatief

x Formatief

Toetsvorm (dit zijn suggesties aangezien de toetsing formatief en optioneel is)

- Presentatie over een bekend fenomeen of een onderwerp dat dicht bij je staat
- Drie verbeterpunten van eigen voedingspatroon
- Een voorbeeld uitschrijven van een situatie die de vier leerdoelen dekt.
- Analyse van voedingsmiddelen: op herkomst, ingrediënten etc.

Bronnen en links

In de docentenhandleiding lesopbouw staan bronnen en links en tip & tricks behorende bij de diverse leseenheden die onderdeel zijn van het leerarrangement