

Profiel Groen	BB	KB	GL
Keuzevak 11: Voeding: hoe maak je het?			
Taak: <ul style="list-style-type: none"> ○ ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie beschrijven en hier op eenvoudige wijze op inspelen ○ grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of eindproduct ○ een voedingsadvies geven ○ de kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken 			
K/GR/11.1			
Deeltaak: ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie beschrijven en hier op eenvoudige wijze op inspelen.			
De kandidaat kan:			
1. schaarste, overproductie en verspilling van voedsel in de (groene) (wereld)markt benoemen	x	x	x
2. voorbeelden van nieuwe aandachtsgebieden in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie benoemen	x		
3. voorbeelden van nieuwe aandachtsgebieden in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie benoemen en verklaren		x	x
4. voorbeelden van nieuwe technologieën in de voedingsmiddelenindustrie benoemen	x	x	x
5. verschillende voedingstrends herkennen, denk aan vegetarisch, kant en klaar, biologisch, eiwitrijk, koolhydraatarm	x	x	x
K/GR/11.2			
Deeltaak: grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of eindproduct.			
De kandidaat kan:			
1. gebruikelijk materiaal en standaardapparatuur bedienen en onderhouden	x	x	x
2. werken volgens procedures, receptuur en voorschriften	x	x	x
3. aan de hand van onderzoek een 'nieuw' product ontwikkelen en bereiden wat past binnen een bepaalde voedingstrend	x	x	x
4. product en procesvariabelen toepassen (denk hier bijvoorbeeld aan bereidingstijd, temperatuur, veranderende samenstelling)	x	x	x
5. het geproduceerde product adequaat opslaan en bewaren denkend aan de juiste opslag condities voor (geconserveerde) opslag	x	x	x
6. de houdbaarheid van grond- en hulpstoffen en gereed product bewaken	x	x	x
K/GR/11.3			
Deeltaak: een voedingsadvies geven.			
De kandidaat kan:			
1. Informatie van een etiket aflezen	x		
2. Informatie van een etiket aflezen en interpreteren		x	x
3. informeren over producteigenschappen			x
4. aan de hand van een etiket bepalen of voeding geschikt en verantwoord is voor een bepaalde doelgroep	x	x	x

Profiel Groen	BB	KB	GL
Keuzevak 11: Voeding: hoe maak je het?			
5. een voedingsadvies geven aan een individu of een bepaalde doelgroep	x	x	x
K/GR/11.4			
Deeltaak: de kwaliteit en voedselveiligheid van voedingsmiddelen beoordelen en bewaken.	x	x	x
De kandidaat kan:			
1. de kwaliteit van voedingsmiddelen en non-alcoholische dranken bepalen en beoordelen (organoleptisch onderzoek)	x	x	x
2. mogelijke gevolgen van dier- en plantziekten op voedselveiligheid benoemen	x		
3. mogelijke gevolgen van dier- en plantziekten op voedselveiligheid benoemen en verklaren		x	x
4. aspecten uit warenwetgeving en HACCP benoemen en uitleggen	x	x	x
5. werken volgens de richtlijnen van de warenwetgeving en HACCP tijdens de productie van voedingsmiddelen	x	x	x
6. HACCP-lijsten invullen	x		
7. HACCP-administratie bijhouden		x	x
Voor het uitvoeren van de taak beheerst de kandidaat de voorwaardelijke kennis, vaardigheden en houding	x	x	x