**Wat moet je kunnen en kennen voor het BASIS examen PM2: tussen productie en verkoop?**

**De eindtermen:**

-*Voedingsmiddelen uit de groene sector adequaat en verantwoord hanteren,   
 verwerken, bereiden en bewaren (2.1)*  
De kandidaat kan:

1. grondstoffen bewerken en bereiden tot houdbare basisproducten   
  
In dit verband kan de kandidaat:

a. verschillende processtappen benoemen en uitvoeren. Het gaat hier om: - voorbereiding; bijvoorbeeld ontvangen, sorteren, wassen - bewerking; bijvoorbeeld snijden, kneden, mengen, conserveren - nabewerking; bijvoorbeeld verpakken, bewaren, transporteren

b. regels en voorschriften met betrekking tot de hygiëne toepassen. Het gaat hier om: - persoonlijke hygiëne - bedrijfshygiëne - reinigen en desinfecteren - besmettingsbronnen herkennen - voorkomen van voedselvergiftiging en voedselinfectie - kruisbesmetting voorkomen

c. op basis van instructie een reinigings- en desinfectieplan uitvoeren en dit visueel controleren

d. conserveringsmethoden herkennen, benoemen en toepassen. Het gaat hier om: - blancheren - pasteuriseren - steriliseren - vriezen - drogen - verzuren - versuikeren

2. de kwaliteit van het proces en het product bewaken   
  
In dit verband kan de kandidaat:

a. aan de hand van instructies een ingangs-, tussen- en eindcontrole uitvoeren

b. aan de hand van instructies levensvoorwaarden en groeikansen van micro-organismen beïnvloeden. Het gaat hier om: - gisten, schimmels en bacteriën - nuttige en risicovormende micro-organismen

c. levensvoorwaarde en groeikansen van micro-organismen beïnvloeden. Het gaat hier om: gisten, schimmels en bacteriën, nuttige en risicovormende micro-organismen

d. metingen uitvoeren en de resultaten beoordelen. Het gaat hier om: - pH-meting - temperatuurmeting en refractiebepaling (°Brix)

e. gerelateerd aan voedselveiligheid enkele functies van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit benoemen

f. HACCP-procedures uitvoeren

3. een product bereiden

a. bij de bereiding van producten de processtappen uitvoeren. Het gaat hier om: - gebruik van receptuur - toepassen van basisvaardigheden

b. een organoleptische keuring uitvoeren

c. een product bereiden en daarbij gebruik maken van (kennis over): - voedingsstoffen - energiewaarden - de schijf van vijf - voedingswaardetabel

d. informatie op etiketten van voedingsmiddelen gebruiken. Het gaat bijvoorbeeld om de aanbevolen dagelijkse hoeveelheid, inhoud, ingrediënten, voedingsstoffen, additieven, energiewaarde, logo's en keurmerken

4. een maaltijd samenstellen

a. een maaltijd samenstellen en daarbij gebruik maken van (kennis over):   
- voedingsstoffen - energiewaarden - de schijf van vijf - een voedingswaardetabel

5. voor een product een verpakking, inclusief opdruk, ontwerpen en maken

a. aan de hand van instructies voor een bepaald product een verpakking ontwerpen en maken. Het gaat hier om: - het doel van de verpakking - de informatie op de verpakking - de keuze voor het materiaal (glas, blik, karton, plastic)

*- in de groene sector geproduceerde producten selecteren, verpakken en   
 transportklaar maken (2.2)*

De kandidaat kan:

1. producten selecteren aan de hand van kwaliteitsvoorschriften

a. (handmatig) producten selecteren aan de hand van kwaliteitskenmerken. Het gaat hier om: - ontwikkelingsfase - uiterlijk - afwijkingen - grootte - gewicht

2. producten volgens voorschrift verpakken voor transport

a. producten op professionele wijze verpakken

3. passende verkoopkanalen kiezen bij de verkoop vanaf de producent   
  
a. afzet en verkoopkanalen benoemen. Het gaat hier om: - veiling - groothandel - winkelketen - boerderijwinkel - markt - webwinkel

*-een voorraadbeheersysteem gebruiken, bestelopdrachten in ontvangst nemen en   
 verwerken tot een order en goederen klaarzetten voor verzending (2.3)*

De kandidaat kan:

1. bestelopdrachten in ontvangst nemen, bevestigen en verwerken   
  
a. een order opnemen en digitaal verwerken

b. een order bevestigen en de klant zo nodig van aanvullende informatie voorzien

2. een voorraadbeheersysteem gebruiken

a. aan de hand van instructies een voorraadbeheersysteem gebruiken. Het gaat onder andere om het aflezen van gegevens, opslagmoment, beschikbaarheid, bewaartermijn en prijsstelling van producten

3. orders klaarzetten voor verzending   
  
a. aan de hand van informatie goederen/producten klaarzetten voor transport. Het gaat onder andere om adresseren en het gebruik van transportmiddelen

b. controles uitvoeren voorafgaande aan het transport van goederen. Het gaat hier om controles op: - benodigde documenten - bestel- en pakbonnen - veiligheid - verpakking

c. documenten invullen voor de verzending van orders. Het gaat hier om: - pakbonnen - vrachtbrief