

Keuzedeel mbo

# Inleiding in de voedingstechnologie

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0474**

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid  
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid  
Op: 14-01-2016

# 1. Algemene informatie

## D1: Inleiding in de voedingstechnologie

### Studielast

240

### Beroepsvereisten

Nee

### Certificaten

Nee

### Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

### Toelichting

Voedingstechnologie is een studie op HBO en WO niveau. Dit keuzedeel is op MBO niveau en daarom gaat het om een inleiding in de materie.

Het gaat erom dat de beginnend beroepsbeoefenaar kennis neemt van voedingstechnologie via een thema dat hij zelf kiest, afhankelijk van de mogelijkheden op het leerbedrijf.

#### **Relevantie van het keuzedeel**

Het keuzedeel geeft de beginnend beroepsbeoefenaar een plus op zijn diploma. Voedingstechnologie is van groot belang voor de gezondheid en het welbevinden van de bevolking. Kunnen laten zien dat je van de hoed en de rand weet aan de hand van een uitgewerkt thema, geeft meerwaarde op de arbeidsmarkt of bij doorstroom.

#### **Beschrijving van het keuzedeel**

Voedingstechnologie betreft een breed terrein. Dit keuzedeel geeft een inleiding op diverse technologische onderwerpen die voor de beroepsuitoefening van belang kunnen zijn (zoals conserveringsmethoden, kwaliteitsaspecten van de technologie of producteigenschappen).

#### **Branchevereisten**

Nee

#### **Aard van keuzedeel**

Verdiepend

Doorstroom

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Informatie verzamelen over voedingstechnologie en klanten hierover informeren

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar bezit kennis van feiten en opvattingen van begrippen, processen en producten uit de voedingstechnologie en kan deze toepassen om klanten te informeren. De diversiteit van gebruikte methoden om producten houdbaar te maken (bijvoorbeeld verhitten of zouten) en middelen in de voedingstechnologie (bijvoorbeeld inzetten van micro-organismen) zijn complicerende factoren.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig binnen zijn takenpakket. Hij werkt samen met gelijken, zijn leidinggevende en - waar van toepassing - klanten.

Hij draagt verantwoordelijkheid voor de resultaten van een afgebakend takenpakket en studie.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft kennis van de samenstelling van voedingsmiddelen
- heeft kennis van smaak en beleving
- heeft kennis van gewenste en ongewenste stoffen in voeding en hun doel (additieven, contaminanten en stoffen die bij proces(afwijking) ontstaan)
- heeft kennis van conserveringstechnieken (bijvoorbeeld verhitten, temperatuurverlaging, zouten of roken) die bij het bereiden van producten gebruikt kunnen worden
- heeft kennis van levensmiddelenchemie (bijvoorbeeld chemische reacties en/of invloed van voedingsstoffen op een product) die bij het bereiden van producten gebruikt kunnen worden
- heeft kennis van microbiologie (bijvoorbeeld nuttige en schadelijke micro-organismen) die bij het bereiden van producten gebruikt kunnen worden
- heeft kennis van voedingsleer (bijvoorbeeld allergenen, dieetvoeding, voedingsstoffen)
  
- kan relevante vakinformatie over voedingstechnologie verzamelen
- kan klanten informeren over de conserveringstechniek die bij een product is gebruikt
- kan klanten informeren over levensmiddelenchemie die bij een product is toegepast
- kan klanten informeren over nuttige en schadelijk micro-organismen
- kan klanten inlichten over allergene stoffen, dieetproducten en nutriënten