

Keuzedeel mbo

# Fooddesign

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0283**

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

# 1. Algemene informatie

D1: Fooddesign
Studielast
240
Beroepsvereisten
Nee
Certificaten
Nee
Gekoppeld aan kwalificatie(s)
Zie bijlage op <a href="http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers">www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers</a>
Toelichting
<p>Deze keuze is gericht op medewerkers van kleine bedrijven (bijv. detailhandel) waarbij voedselpresentatie van belang is. Het creatief omgaan met producten, verpakkingen en presentatie om meer te verkopen, seizoensgebonden presentatie van product, presentatie van voedingsproducten op beurzen en het presenteren van producten op beeld (bijv. voor een webwinkel) vormt hierbij de kern. Hierbij komen aspecten als vormgeving, rol van verpakkingen, voedselfotografie en voedselpresentatie aan bod. Uitgangspunt is de tijdelijke of gespecificeerde presentatie van voedingsproducten.</p> <p><b>Relevantie van het keuzedeel</b></p> <p>Dit keuzedeel is een verbreding van de opleiding; het gaat om het bedenken en ontwerpen tot het produceren en verkopen van nieuwe voedingsmiddelen. Door het volgen van dit keuzedeel sluit de opleiding goed aan bij de opleidingen Food &amp; design in het HBO.</p> <p><b>Beschrijving van het keuzedeel</b></p> <p>Dit keuzedeel beschrijft het creatief omgaan met producten, verpakkingen en presentatie om meer te verkopen, seizoensgebonden presentatie van product, presentatie van voedingsproducten op beurzen en het presenteren van producten op beeld (bijv. voor een webwinkel). Hierbij komen aspecten als vormgeving, rol van verpakkingen, voedselfotografie en voedselpresentatie aan bod.</p> <p><b>Branchevereisten</b></p> <p>Nee</p> <p><b>Aard van keuzedeel</b></p> <p>Verbredend</p>

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Een foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct creëren

#### Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar creëert een passend foodconcept/-ontwerp rondom een voedingsproduct. De complexiteit blijkt uit het combineren van de juiste verpakking, informatie en presentatie om een totaal concept te creëren. De uitdaging is om met mogelijke middelen een positieve beleving of gevoel op te wekken bij de consument. De werkzaamheden zullen qua proces gestructureerd zijn, maar in de uitvoering zeer wisselend. Er is sprake van een grote mate van diversiteit in de werkzaamheden die met name lokaal plaatsvinden. Het vereist brede en/of specialistische kennis over voeding, voedingsbereiding en productstyling en -presentatie.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een adviserende en uitvoerende rol. Hij is verantwoordelijk voor de creatie en implementatie van het gehele foodconcept/-ontwerp waarbij hij aansluit bij de behoeften van de consument. Hij zorgt zelfstandig voor het achterhalen van consumentbehoefte, inventariseren van de mogelijkheden en uitvoering van het concept. Hiervoor is hij op de hoogte van de huidige trends en in staat om de verschillende aspecten zelf uit te voeren dan wel anderen aan te sturen.

Hij draagt verantwoordelijkheid voor het resultaat van het eigen werk en gedeelde verantwoordelijkheid voor het resultaat van werk van anderen.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis over ervaren aantrekkelijkheid van voedingsmiddelen
- heeft kennis over het ontwerpproces van verpakkingsmaterialen
- heeft kennis over verplichte informatie op verpakking van voedingsproducten
- heeft kennis van de belangrijkste aspecten van culinaire fotografie
- heeft brede kennis van de symboliek van voedingsproducten
- heeft specialistische kennis van de wetgeving en regels rondom het bewaren en presenteren van voedingsproducten
- heeft brede kennis van foodstyling om versheid van voedsel te fotograferen
- heeft specialistische kennis van het effect van kleuren van levensmiddelen
- heeft specialistische kennis van mogelijkheden in vormgeving van verpakkingsmaterialen
- heeft kennis van trends en ontwikkelingen op gebied van culinaire fotografie
- kan aanpassingen doen in de vormgeving van verpakkingsmateriaal
- kan conceptueel denken met betrekking tot productpresentatie
- kan een gevoel, waarneming of idee omzetten in een origineel beeld
- kan een ontwerp presenteren
- kan informatie over voedingsmiddelen verwerken in vormgeving verpakkingsmateriaal
- kan voedingsproducten aantrekkelijk fotograferen
- kan werken met gebruikelijke opmaak en vormgevingsprogramma's

### D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking

#### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar gaat in gesprek met de opdrachtgever over de gewenste uitstraling van het voedingsproduct en doelgroep. Hij adviseert de opdrachtgever over de aanpak. Hij ontwerpt of innoveert een verpakking voor het product. Hij presenteert het voedingsproduct aantrekkelijk en besteedt hierbij aandacht aan hygiëne, houdbaarheid en duurzaamheid van het product. De beginnend beroepsbeoefenaar presenteert zijn ontwerp en overtuigt zijn opdrachtgever van dit ontwerp.

#### Resultaat

Er ligt een productverpakking die aansprekend is voor de doelgroep.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- communiceert op duidelijke en passende wijze met de opdrachtgever en komt snel tot de kern van de wens;

#### D1-K1-W1: Het visueel vormgeven van de productverpakking

- kijkt kritisch naar zijn eigen product en ziet kansen om te verbeteren;
- zet binnen de kaders van de opdracht creatief vermogen in om tot vernieuwing te komen;
- presenteert zich als deskundige en kan de opdrachtgever overtuigen van de aantrekkelijkheid van de verpakkingsvormgeving;
- ziet kansen en toont initiatief om te innoveren en te verbeteren.

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Presenteren, Creëren en innoveren

#### D1-K1-W2: Het aantrekkelijk stylen en fotograferen van voedingsproducten

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stylt voedingsproducten op aantrekkelijke wijze en fotografeert ze. Hij ontwikkelt of gebruikt hierbij verschillende technieken en trucs om voedsel er smakelijk en vers uit te laten zien en effectief te presenteren zonder de werkelijkheid tekort te doen. Hij zorgt voor de instellingen, belichting en weergave en hij besteedt aandacht aan compositie en textuur.

##### Resultaat

Een professionele opname waarbij het voedingsproduct realistisch en aantrekkelijk is weergegeven.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- begeleidt en werkt samen met collega's voor de optimale presentatie van het product;
- gebruikt materialen en middelen doeltreffend en doelmatig;
- zet kennis met betrekking tot kleur en textuur in om de presentatie van het product te verbeteren;
- komt met haalbare en creatieve oplossingen en innovaties om presentatie en beeld te verbeteren.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Creëren en innoveren, Samenwerken en overleggen

#### D1-K1-W3: Het presenteren van het voedingsproduct

##### Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar gaat in gesprek met de opdrachtgever om te achterhalen wat de mogelijkheden zijn in de presentatie. Hij ontwikkelt een concept voor presentatie van het product, zoekt decoraties/materialen voor de presentatie uit of maakt deze zelf. Hij presenteert het concept, evalueert het concept en past het concept indien nodig aan. Hij is constant op zoek naar innovaties en verbeteringen op basis van trends en ontwikkelingen.

##### Resultaat

Het product/de producten zijn effectief en aantrekkelijk gepresenteerd in een passende context.

##### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- inventariseert actief de wens van de opdrachtgever en komt met een passend concept;
- speelt in op de toeschouwers en zorgt dat de presentatie opvalt;
- houdt rekening met de hygiëne en versheidseisen rondom het voedingsproduct.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Materialen en middelen inzetten, Samenwerken en overleggen, Instructies en procedures opvolgen