

Keuzedeel mbo

# Voedingsleer

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0182**

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

# 1. Algemene informatie

D1: Voedingsleer

## 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

Het wordt steeds belangrijker dat de bakker meer inzicht krijgt in voedselinformatie en hiernaar handelt. Bij het bereiden van bakkerijproducten moet de bakker de juiste kennis en vaardigheden laten zien om bakkerijproducten te maken die passen bij de wens van de klant.

### **Relevantie van het keuzedeel**

Sinds december 2014 is nieuwe wetgeving van kracht rondom allergenen-informatie over producten voor consumenten. Ook binnen de bakkerij moet allergenen-informatie beschikbaar zijn op verpakking en/of wanneer klanten daarnaar vragen.

### **Beschrijving van het keuzedeel**

Dit keuzedeel gaat over meer specifieke kennis over gezonde voeding, allergieën, dieetwensen. Daarnaast is er aandacht voor de etikettering van de verpakte producten (welke informatie moet er op staan).

### **Branchevereisten**

Nee

### **Aard van keuzedeel**

Verdiepend

## 2. Uitwerking

D1-K1: Past kennis over grondstoffen, ingrediënten en voedingsgewoonten toe

### Complexiteit

De werkzaamheden van de bakker hebben een complexiteit. Hij heeft basiskennis over (hulp)grondstoffen, ingrediënten en voedingsgewoonten nodig om zijn werk goed uit te voeren. Daarnaast is het essentieel dat hij verbanden kan leggen tussen voedingsgewoontes en de mogelijkheden binnen een bakkerijproduct. Hij moet accuraat kunnen inspelen op de wensen van de klant. De werkzaamheden vereisen uiterste zorgvuldigheid. Fouten in de uitvoering en het verkeerd toepassen van procedures kunnen gevolgen hebben voor de gezondheid van de klant.

### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De bakker werkt zelfstandig en is verantwoordelijk voor het produceren van een passend bakkerijproduct. Daartoe werkt hij met zijn collega's. Hij draagt de (gedeelde)verantwoordelijkheid om nauwkeurig te werken bij het bereiden van het bakkerijproduct of bij het uitvragen van de voedingsgewoonten van de klant.

Er is een hoog afbreukrisico, omdat fouten in het opstellen van een passend bakkerijproduct kan leiden tot gevaren voor de gezondheid van de klant.

### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van grondstoffen in de bakkerij
  - heeft basiskennis van hulpgrondstoffen in de bakkerij
  - heeft basiskennis over het verschil tussen grondstoffen en ingrediënten
  - heeft basiskennis over voedingsstoffen (koolhydraten, eiwitten, vetten)
  - heeft basiskennis over voedselallergieën
  - heeft basiskennis over allergenen die voorkomen in de bakkerij
  - heeft basiskennis over de functie van E-nummers
  - heeft basiskennis over levensovertuigingen en voeding (biologisch / veganistisch)
  - heeft basiskennis over geloofsovertuigingen en voeding (halal / kosher)
  - heeft basiskennis over de verschillen tussen versproducten, voorverpakte producten en verpakte producten
  - heeft basiskennis over etiketteren
- 
- kan herleiden welke ingrediënten in grondstoffen zitten
  - kan grondstofsificaties opzoeken
  - kan een voedingswaardetabel lezen

D1-K1-W1: Heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten

### Omschrijving

De Bakker weet wat de verschillen tussen grondstoffen en ingrediënten zijn. Hij herkent de verschillende (hulp)grondstoffen en ingrediënten. Hij kent de werking en toepassingsmogelijkheden van de grondstoffen en ingrediënten. Hij is bekend met allergenen, e-nummers, voedingswaarden en de invloed hiervan op diëten, levensovertuigingen of geloofsovertuigingen.

### Resultaat

De bakker heeft inzicht in (hulp)grondstoffen en ingrediënten die in de bakkerij gebruikt worden.

### Gedrag

Begrijpt de werking van de grondstoffen en ingrediënten hij gebruikt bij de bereiding van bakkerijproducten.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen

D1-K1-W2: Stelt een bakkerijproduct samen passen bij de levensovertuiging of geloofsovertuiging van de klant

### Omschrijving

#### D1-K1-W2: Stelt een bakkerijproduct samen passen bij de levensovertuiging of geloofsovertuiging van de klant

De bakker ontvangt informatie van het winkelpersoneel over klantwensen vanuit diëten, levensovertuiging of geloofsovertuiging. Hij komt met een geschikt alternatief door ingrediënten in het (standaard)recept te vervangen of een ander bakkerijproduct voor te stellen.

#### Resultaat

De receptuur van bakkerijproducten is aangepast, passen bij de klantwens.

#### Gedrag

Overlegt tijdig met het winkelpersoneel en collega-bakkers bij het samenstellen van een passend bakkerijproduct.

Zet zijn vakkennis over voedingsleer accuraat in om een receptuur samen te stellen passend bij levensovertuigingen en geloofsovertuigingen van de klant.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Samenwerken en overleggen

#### D1-K1-W3: Hanteert juiste etiketten voor bakkerijproducten

#### Omschrijving

De bakker etiketteert bakkerijproducten die verpakt worden. Hij herkent de juiste etiketten voor de verschillende bakkerijproducten en herleidt welke bakkerijproducten geschikt zijn voor verschillende levensovertuigingen en geloofsovertuigingen. Bij onjuiste of incomplete informatie op de etiketten signaleert hij dit bij zijn leidinggevende.

#### Resultaat

Verpakte bakkerijproducten met juiste etikettering.

#### Gedrag

Zet zijn vakkennis over bakkerijproducten en voedingsleer accuraat in om de juiste etiketten te gebruiken voor verpakte bakkerijproducten.

Werkt nauwkeurig en zorgvuldig aan de hand van het kwaliteitssysteem van het bedrijf.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen