

Basistraining Voedselbereiding

Groen

Deze eendaagse training richt zich op de basistechnieken van het koken gerelateerd aan het keuzevak 'Voeding, hoe maak je het?'. De training geeft inhoudelijk inzicht in het keuzevak, de bijbehorende (praktische) vakdidactiek en didactische werkvormen.

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. uw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl.



Gebaseerd op 15 beoordelingen



STUDIEBELASTINGSUREN

Contacturen	6
Vorbereiding en huiswerk	0

TOTAAL	6
---------------	----------

Relatie met beroepsgericht programma:
Keuzevak 'Voeding, hoe maak je het?'

Doel

Als onderdeel van het nieuwe vmbo examenprogramma profiel groen zijn er keuzevakken ontwikkeld. Het keuzevak 'Voeding, hoe maak je het?' is een nieuwe invulling. Inhoudelijk komen bij dit keuzevak de volgende onderwerpen aan de orde: bewaren van voedsel, koeling, HACCP, hygiëne, voedselbewerking, voedingswaarde, eetgewoonten, voedselgezondheid, voedselproductie, voedselaanbod, voedselverspilling en marketing. Deze cursus geeft een inhoudelijk inzicht in het keuzevak, de bijbehorende (praktische) vakdidactiek en didactische werkvormen.

Uitvoering

Aeres Hogeschool Wageningen verzorgt bij- en nascholingen voor docenten voor beroepsgerichte vakken in het VMBO-groen, vanuit de rol als opleider van deze beroepsgroep. Dit keuzevak wordt gegeven door Peter Heijmen, werkzaam als docent bij Rijn IJssel, Horeca en Bakkerij.

Doelgroep

Doelgroep voor de scholing: docenten / aankomende docenten binnen het nieuwe profiel Groen die het keuzevak 'Voeding, hoe maak je het?' (gaan) verzorgen en weinig ervaring met de inhoud hebben.

Inhoud

Deze praktische cursus richt zich op de basistechnieken van het koken. In de ochtend gaan we bezig met basis kook technieken zoals het gebruik van koude en warme bindmiddelen. Ook gaan we snijtechnieken

oefenen. Het eten dat we bereiden is de lunch. In de middag staan de schijf van vijf, hygiëne, HACCP, de Hygiëncode en het bewaarprotocol centraal. Tijdens de dag worden er twee accenten gelegd: vakinhoud en vakdidactiek. De receptuur krijg je mee naar huis in de vorm van werkbrieven, bruikbaar voor je vmbo-leerlingen.

Planning

10.00 Ontvangst en kennismaking

10.15 Basiskooktechnieken

Koude en warme bindmiddelen

Snijtechnieken snipperen, julienne snijden en brunoise snijden

13.00 Lunch

13.30 Vaktheorie: Schijf van vijf, bewaarprotocol, hygiëncode, HACCP, etc.

Verbinding praktijk aan theorie

Verbinding theorie aan praktijklessen vmbo

16.00 Afsluiting

Voorkennis nodig:	Nee
Werkvorm:	training
Scholingsveld:	praktijkleer / vakkennis
Vorbereiding noodzakelijk:	Nee
Aanbod mogelijk gemaakt door OCW en VO-raad:	Ja

Aanbieder:	Aeres Hogeschool Wageningen
Soort aanbieder:	lerarenopleiding
Contactpersoon:	Hanneke Maassen
E-mailadres:	h.maassen@aeres.nl

Cursusdata:

Er zijn geen data gepland. Meld s.v.p. uw interesse voor deze cursus bij helpdesk@bijscholingvmbo.nl.

Prijs:	30 euro per persoon
---------------	---------------------

Gevalideerd door lerarenregister:	jOTWKQdWf1
Leercyclus benoemd:	Ja