



Hoekenwerk – sector voedingsindustrie – opdracht 1

Opdracht 1: kwaliteitsverantwoordelijke

(voor de leerkracht)

Omschrijving van het beroep

Hygiëne is het codewoord voor een kwaliteitsverantwoordelijke in de voedingsindustrie. Door vaak genoeg stalen te nemen kun je er zeker van zijn dat alles de juiste kleur, geur en smaak heeft. Je doet ook laboproefjes om te voorkomen dat er ergens schimmels zouden groeien. Daarnaast moet je iedereen in het bedrijf laten weten wat de netheidregels zijn en hoe mensen die moeten naleven.

Omschrijving van de opdracht

De leerlingen proeven verschillende producten en duiden aan welke basismaken ze herkennen in het product.

Er zijn vijf basismaken namelijk zout, zuur, zoet, bitter en umami. Een Japanse wetenschapper heeft deze laatste smaak ontdekt. Hij noemde de smaak umami, wat Japans is voor 'smakelijk'. Het is een hartige smaak die lijkt op vlees en bouillon. Deze smaak zit in koemelk, Parmezaanse kaas, eieren, rund, kabeljauw, wortelen, uien, ... maar wordt ook veel bij voedingsmiddelen toegevoegd.

Benodigheden

- producten om te proeven

zoet: - ketchup

- rozijnen

- limonade

- honing

bitter: - koffie

- augurken

- pompelmoessap

- tonic

- witloof

zuur: - citroen

- azijn

- pompelmoessap

- rabarber

- bosbessen

zout: - plakje kaas

- ansjovis

- zoutchips

umami: -sojasaus

- bouillon

- oude kaas

- tomaten

- invulblad smaken proeven: voor elke groep 1

- balpennen

Bijlagen

- Als verduidelijking van de opdracht in de klas: een blad met de naam van het beroep en de bijhorende talenten (bladzijde 3)
- Een werkblad voor de leerlingen (bladzijde 4)

Voedingindustrie beroep: kwaliteits- verantwoordelijke

Talenten:

- Hygiënisch werken
- Goede reuk- en
smaakontwikkeling

Voedingsindustrie – opdracht 1 - werkblad voor de leerlingen

Invulblad smaken proeven

Proef elk product en duid aan welke smaak of smaken je herkent.

naam product	zoet	zuur	zout	bitter	umami
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					

Hoekenwerk – sector voedingsindustrie – opdracht 2

Opdracht 2: productieoperator

(voor de leerkracht)

Omschrijving van het beroep

Productieoperatoren komen in bijna elk voedingsbedrijf aan de bak. Ze stellen machines in, controleren op storingen en sturen bij als er een probleem is. Ze zorgen ervoor dat het productieproces lekker loopt, letterlijk en figuurlijk dan.

Omschrijving van de opdracht

De leerkracht brengt verschillende verpakkingen mee naar de klas om te controleren. De leerlingen lossen verschillende vragen op over deze producten. Ze controleren de geldigheid van de producten, ze controleren of de producten bewaarmiddelen bevatten,...

Breng verschillende soorten verpakkingen mee, 3 à 4 producten is genoeg. Neem zeker een product mee dat in de koelkast bewaard wordt en iets uit blik.

Benodigheden

- invulblad sorteeropdracht: voor elke groep 1
- balpennen
- producten om te controleren. Voorbeelden van producten zijn:
 - pastadoos
 - eierdoosje
 - mayonaisepot
 - chocoladeverpakking
 - koekjesverpakking
 - zakje chips
 - allerlei groenten/fruit in blik
 - kartonnen dozen van bijvoorbeeld diepvriespizza of andere gerechten
 -

Bijlagen

- Als verduidelijking van de opdracht in de klas: een blad met de naam van het beroep en de bijhorende talenten (bladzijde 6)
- Een werkblad voor de leerlingen (bladzijde 7-9)

Voedingindustrie

beroep:
productieoperator

Talenten

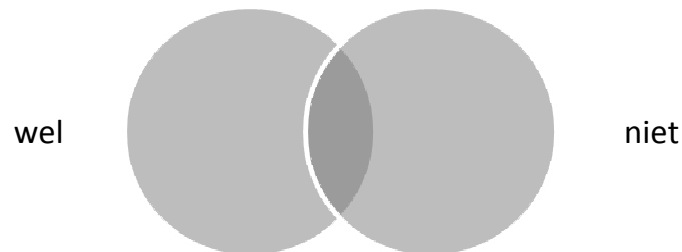
- kwaliteitsbewust
- alles grondig bekijken

Voedingsindustrie – opdracht 2 - werkblad voor de leerlingen

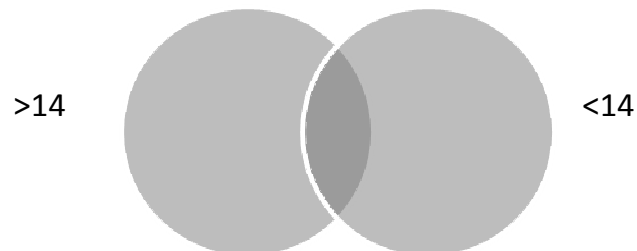
Invulblad sorteeropdracht

Lees de vraag en controleer welke producten hieraan voldoen. Noteer daarna het juiste aantal producten in het Vendiagram. Wanneer je de informatie niet kan terugvinden op de verpakking, schrijf je het product buiten het diagram.

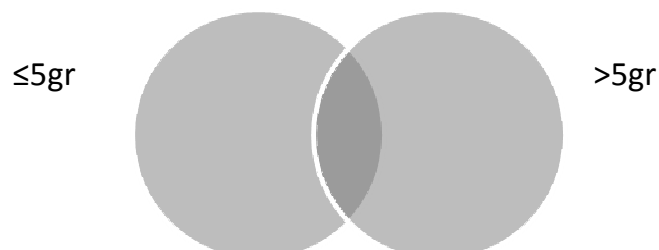
1. Hoeveel producten bevatten bewaarmiddelen en hoeveel niet?



2. Hoeveel producten blijven nog langer dan 14 dagen goed en hoeveel niet?



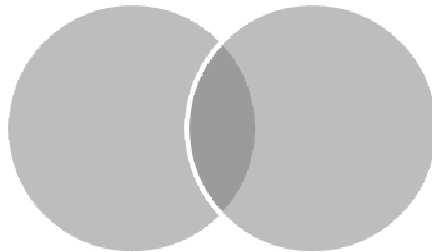
3. Hoeveel producten zijn suikerarm, dit wil zeggen dat het suikergehalte van het product maximaal 5 gram per 100 gram of per 100 ml is, en hoeveel producten niet?



4. Hoeveel van de verpakkingen zijn recycleerbaar of bestaan uit gerecycleerd materiaal en hoeveel niet? => deze informatie kan je terugvinden aan de hand van dit logo:



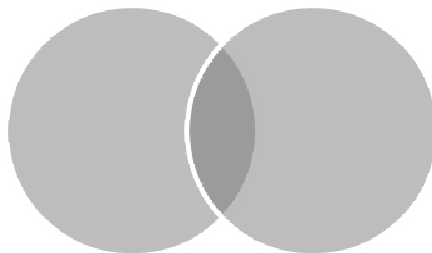
wel



niet

5. Hoeveel van de verpakkingen beschermen het product tegen schokken en breken en hoeveel niet?

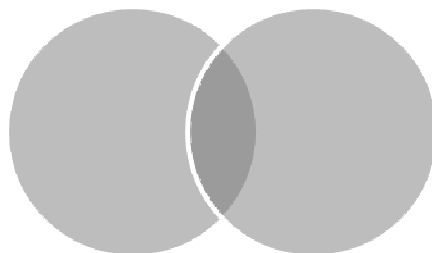
wel



niet

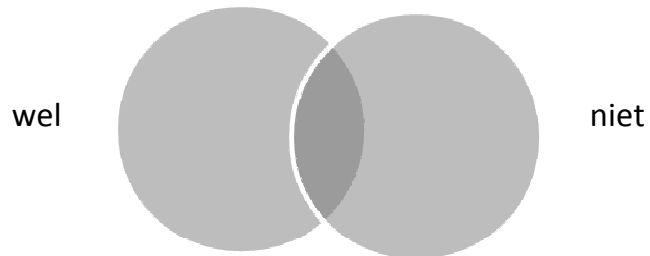
6. Hoeveel producten bevatten meer vetten dan suikers en hoeveel niet?

wel

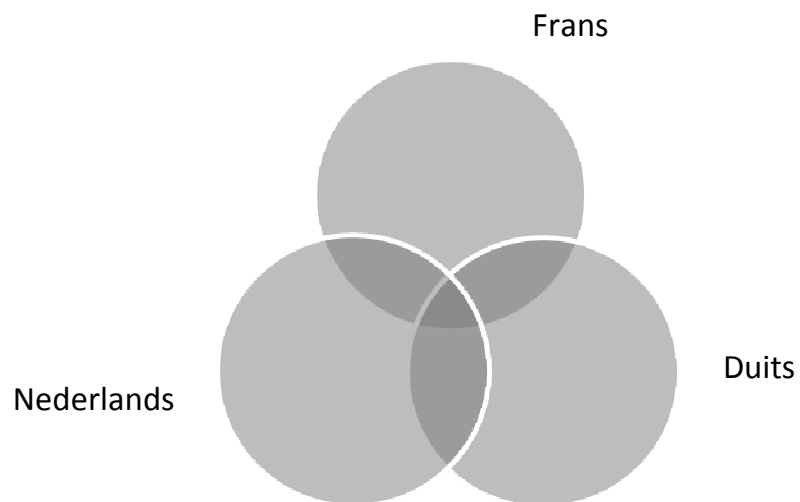


niet

7. Op hoeveel producten staat er 'gekoeld bewaren'. Dit wil zeggen dat het in de koelkast bewaard moet worden op een temperatuur van 4-7°C.



8. Op hoeveel van de verpakkingen staan de gebruiksaanwijzingen of de ingrediënten in meerdere talen? In het Vendiagram vind je de talen die in België gesproken worden namelijk Nederlands, Frans en Duits.



9. Hoeveel producten bevatten meer dan 7% vetten dan de dagelijkse voedingsrichtlijn (GDA).

