

## Leerplan go! 2005/015 – derde leerjaar derde graad Gemeenschapsrestauratie

Begrippen van organisatie en beheer van de gemeenschapsrestauratie		
LEERPLANDOELSTELLINGEN	LEERINHOUDEN	
<p><b>De leerlingen kunnen</b></p> <p>1 Op de hoogte zijn van de financiële aspecten van een gemeenschapsrestauratiebedrijf om verantwoordelijkheid op te nemen als hulp in het beheer en de exploitatie.</p> <p>Een eenvoudige, specifieke balans lezen en interpreteren.</p> <p>Met eigen woorden de resultatenrekening uitleggen.</p> <p>Het begrip voedingsdag toelichten.</p> <p>De soorten kosten (vaste, variabele en semi-variabele) omschrijven en toepassen.</p> <p>In concrete situaties het verschil aantonen tussen vaste, variabele en semi-variabele kosten.</p> <p>Met voorbeelden aantonen dat het noodzakelijk is de vaste kosten te beheersen.</p> <p>De elementen opsommen die een rol spelen bij de opbouw van een kostprijs.</p> <p>Kostprijsberekeningen voor een aantal veel voorkomende bereidingen toepassen.</p>	<p><b>1 1 Beheer van de gemeenschapsrestauratie</b></p> <p>1.1 Financiële aspecten in de horeca</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De specifieke balans</li> <li>• De resultatenrekening</li> </ul> <p>1.2 Kostenbegrippen</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bepaling van de voedingsdag</li> <li>• Soorten kosten <ul style="list-style-type: none"> <li>• vaste kosten</li> <li>• variabele kosten</li> <li>• semi-variabele kosten</li> </ul> </li> <li>• Integrale kostprijsberekening</li> <li>• Verschil tussen kosten en kostprijs</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Verwijzing naar handboek 'Ondernemen in de horeca' (Horeca Vorming Vlaanderen)</b></li> </ul>

<p>Specifieke oorzaken verklaren van een wisselende stoelbezetting.</p> <p>Met eigen woorden verklaren wat men onder break-even analyse verstaat.</p> <p>Het belang van standaard- en werkelijke kostprijs aantonen.</p> <p>Toelichten dat beleidsopties afhankelijk zijn van kosten en baten.</p> <p>Elementaire begrippen in verband met budgettering verklaren en met praktijkvoorbeelden illustreren.</p> <p>Voor- en nadelen van betalingsmogelijkheden aangeven.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bezettingsverschillen</li>   <li>• Break-even point</li>   <li>• Standaardkostprijs</li> </ul> <p>1.3 Elementaire begrippen van budgettering</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Basisbegrippen omtrent investering toelichten.</li>   <li>• Betalingsmogelijkheden.</li> </ul>	
<p><b>2</b> Een inkoopprocedure opmaken.</p> <p>Een voorselectie van leverancierskeuze uitwerken en daarbij rekening houden met de mogelijkheid aan te sluiten bij nieuwe trends.</p> <p>Een prijzenregister samenstellen.</p> <p>De procedures om goederen aan te kopen schetsen en kunnen toepassen.</p> <p>Een inkoop registreren. Het stockbeheer bijhouden met een softwarepakket.</p>	<p><b>2. Organisatie</b></p> <p>2.1 Aankoopbeleid</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inkoopprocedure (grondstoffen)</li> <li>• Aankoopspecificaties (voorselectie van leveranciers) in een grootschalige organisatie</li> <li>• Prijzenregister</li> <li>• Aankoop van goederen (methode en procedures)</li> <li>• Financiële registratie van de inkoop (tot en met factuur)</li> <li>• Stockering van de binnengekomen goederen (gebruik softwarepakket)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Module 4</b></li> </ul> <p><b>Hoofdstuk 7 Voorraadbeheer</b> (p.78 – 95)</p>

<p>Het belang van grondstoffencontrole verantwoorden i.f.v. hoeveelheid, hygiëne, kwaliteit.</p> <p>Een schematische voorstelling van alle administratieve handelingen bespreken.</p> <p>De kosten rond voorraadbeheer opsommen en kort bespreken aan de hand van voorbeelden.</p> <p>In concrete voorbeelden de begrippen imago en profilering omschrijven.</p> <p>De afdelingen van de gemeenschapsrestauratie opsommen met hun specifieke werkzaamheden. De functies en taken van de afdelingen aangeven en onderscheiden. Het begrip organigram toelichten via concrete schematische voorstellingen.</p> <p>Diverse bedrijfsformules in de cateringsector in hun verschillen opzoeken en beschrijven.</p> <p>Aantonen hoe een prijsbeleid tot stand komt. Een niveau van prijsklasse verantwoorden in concrete bedrijfssituaties.</p> <p>De begrippen kwaliteit, service en garantie aantonen.</p> <p>Het belang van commerciële en sociale betrokkenheid van het personeel uitleggen.</p> <p>De factoren die het assortiment beïnvloeden toelichten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aflevering van de goederen uit het magazijn</li> <li>• Schematische voorstellingen van alle administratieve handelingen van inkoop tot verwerking</li> <li>• Kosten van voorraadvorming.</li> </ul> <p>2.2 Bedrijfsformules</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Positionering</li> <li>• Profilering</li> <li>• Imagobepaling</li> <li>• Typen</li> <li>• Commerciële restauratie</li> <li>• Bedrijfsrestauratie</li> <li>• Sociale restauratie</li> <li>• Schoolrestauratie</li> <li>• Andere.</li> </ul> <p>2.3 Marketing mix (P's)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begrip (schematische voorstelling)</li> <li>• Marketing-mix instrumenten</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prijs</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• externe en interne bepalende factoren</li> <li>• prijsbeleid</li> <li>• prijsklasse</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Externe en interne marketing</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• relatie marketingbeleid en personeelsbeleid</li> <li>• kwaliteit (selectievereisten, commerciële en sociale vaardigheden, betrokkenheid en tevredenheid)</li> </ul>	<p><b>Hoofdstuk 6 Organisatie</b> (p. 58 – 77)</p>
---	--	--

<p>Bepaalde producten met een beperkte levenscyclus kennen. De ontwikkeling en het belang van nieuwe producten inschatten. In concrete situaties illustreren waarom bepaalde producten het niet doen. De methoden en technieken aangeven die een betere service kunnen garanderen.</p> <p>Het belang van promotie aantonen. De belangrijkste middelen en technieken aangeven met betrekking tot een promotiebeleid.</p> <p>Het grote belang van de vestigingsplaats in een concrete situatie illustreren.</p> <p>De distributiestructuur toelichten.</p> <p>Relevante aspecten in verband met marketing en verkoopsorganisatie omschrijven.</p> <p>Het belang van het sociaal statuut omschrijven. • De minimumlonen en de geldende barema's opzoeken. Toelichten hoe de beloningsmechanismen werken.</p> <p>De arbeidstijd verantwoorden in concrete situaties. Het begrip deeltijdse arbeid toelichten. Het verschil tussen voltijdse en deeltijdse arbeid uitleggen. Het begrip nachtarbeid toelichten.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Product <ul style="list-style-type: none"> <li>• assortiment</li> <li>• naambekendheid</li> <li>• productlevenscyclus</li> <li>• productontwikkeling <ul style="list-style-type: none"> <li>• service</li> </ul> </li> </ul> </li>   <li>• Promotie <ul style="list-style-type: none"> <li>• promotie-mix</li> <li>• promotiebeleid</li> </ul> </li>   <li>• Plaats (distributie) <ul style="list-style-type: none"> <li>• vestigingsplaats</li> <li>• distributiestructuur, -beleid, -kanalen</li> </ul> </li> </ul> <p>2.4 Marketingplan</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Begripsomschrijving</li> <li>• Sterke en zwakke punten van de zaak</li> <li>• Kansen en bedreigingen van de concurrentie</li> <li>• Inspelen op de nieuwe ontwikkelingen</li> </ul> <p>2.5 Het sociaal statuut</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Het sociaal statuut van het personeel</li> <li>• De minimumlonen</li> <li>• De arbeidstijd</li> <li>• De deeltijdse arbeid</li> </ul>	
--	--	--

<p>Het begrip 'klein verlet' aan de hand van voorbeelden verklaren. Uitleggen wat arbeidsovereenkomsten regelen. Rechten en plichten van de partijen betrokken in een arbeidsovereenkomst illustreren.</p> <p>Schorsing van een arbeidsovereenkomst in concrete situaties toelichten. De gevolgen van het einde van een arbeidsovereenkomst aanhalen.</p> <p>Een werkplan voor de keuken opmaken.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De nachtarbeid</li> <li>• 'Het klein verlet'</li> <li>• De arbeidsovereenkomsten (rechten en plichten, schorsing van een arbeidsovereenkomst, einde van een arbeidsovereenkomst)</li> </ul> <p>2.6 Opmaken van een werkplan voor de keuken (case-studie, eventueel opdracht voor een geïntegreerde proef).</p>	<p><b>6.4 Diensten, werkrooster en planning</b> (p. 71 – 74)</p>
<p><b>TECHNISCHE UITRUSTING</b></p> <p><b>De leerlingen kunnen</b></p>		
<p>1 De verschillende afdelingen situeren in de groot-keuken.</p> <p>2 Via kennis van de keukenapparatuur een inzicht verwerven in de structuur van de gemeenschaps-restauratie.</p> <p>3 De noodzakelijke uitrusting en infrastructuur in functie van de gemeenschapsrestauratie opnoemen en omschrijven. De inrichting van een economaat met eigen woorden verklaren. De inrichting van een koude keuken beschrijven en verantwoorden. Het nut van een afzonderlijke broodkeuken aangeven. Een productiekeuken (her)inrichten. De inrichting en/of verbetering van een distributie-keuken verantwoorden. Het belang van een degelijke ventilatie toelichten</p>	<p><b>1 Situering van de keuken in het bedrijf</b></p> <p><b>2 Inrichting van de keuken</b></p> <p><b>3 Uitrusting van de keuken</b></p> <p>3.1 Bespreking van de apparatuur per keukenafdeling 3.2 Loskaai</p> <p>3.3 Economaatinrichting</p> <p>3.4 Voorbereidingskeuken</p> <p>3.5 Koude keuken en broodkeuken</p> <p>3.6 Hoofdkeuken (productie- en distributiekeuken)</p>	<p><b>Module 2 Materiaal, toestellen en inrichting</b></p> <p><b>Hoofdstuk 5 De inrichting van de keuken</b> (p.55 – 61)</p> <p><b>Hoofdstukken 1 en 2 De vaste / niet-vaste materialen en toestellen</b> <b>Hoofdstuk 3 De meet- en weegtoestellen</b> (p. 5 – 52)</p>

<p>Het begrip HACCP omschrijven en de problemen in verband met de levensmiddelenhygiëne toelichten. De voor- en nadelen van de warme en de koude keten vergelijken.</p> <p>De regenerertechnieken bondig omschrijven.</p> <p>4 De verbruikersruimte comfortabel inrichten.</p> <p>De diverse distributiesystemen onderscheiden.</p> <p>5 Een afwasruimte inrichten binnen een bepaald budget</p> <p>6 Veiligheidsvoorschriften i.f.v. toestellen gemeenschapsrestauratie aangeven. Instructiefiches lezen en interpreteren.</p> <p>De administratieve procedures voor het bijhouden van HACCPsteekkaarten toelichten.</p> <p>7 Het verband uitleggen tussen de gebruikte disposables en het product.</p> <p>8 Attent zijn op nieuwe trends in toestellen, distributiesystemen en organisatie van de werkvloer.</p>	<p>3.7 Ventilatie</p> <p>3.8 Europese richtlijnen inzake veiligheidsvoorschriften in de keuken</p> <p>3.9 Warme en koude keten</p> <p>3.10 Regenerertechnieken</p> <p><b>4. Uitrusting van de verbruikersruimte</b></p> <p>4.1 Distributiesystemen in verschillende bedrijfsformules (o.m. ziekenhuis, scholen)</p> <p>4.2 Zelfbedieningstechnieken</p> <p>4.3 Transportmiddelen</p> <p><b>5 Afwasruimte</b></p> <p><b>6 Veiligheids- en hygiënevoorschriften</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Veiligheidsvoorschriften voor machines, apparatuur, materialen, werkruimtes</li> <li>• Administratieve procedures voor het bijhouden van HACCP-steekkaarten</li> <li>• Instructies voor persoonlijke hygiëne, bedrijfshygiëne, levensmiddelen-hygiëne,</li> <li>• ergonomie, veiligheid.</li> </ul> <p><b>7 Disposables</b></p> <p><b>8 Nieuwe trends</b></p>	<p><b>Hoofdstuk 6 Distributie</b> (p. 62 – 69)</p> <p><b>Werkboeken Voedselveiligheid voor de horecasector</b> (Horeca Vorming Vlaanderen)</p>
--	--	--



## VOEDINGSTECHNOLOGIE EN RECEPTENLEER

### Voedingstechnologie

1

De specifieke eigenschappen van de voedingsmid-delen verwoorden in verband met de verwerking in de gemeenschapsrestaurantie.

Aan de hand van de Belgische levensmiddelentabel en/of voedingsplanner een dagmenu binnen de gemeenschapsrestaurantie samenstellen en/of aanpassen.

Een bestaand dag- en weekmenu evalueren.

Via informatie, op het etiket een objectief oordeel vellen over de inhoud van grondstoffen in de gemeenschapsrestaurantie.

Met eigen woorden de invloed van een aantal conserveringstechnieken op de nutritionele waarde verwoorden.

2

De problematiek rond het bereiden van voedsel in het groot verwoorden.

Een gefundeerde keuze maken tussen een warme en een koude keten.

De voor- en nadelen van de warme en van de koude keten toelichten.

Een menuplanning opstellen rekening houdend met enkele opgelegde criteria.

De uiteindelijke menukeuze vaststellen aan de hand van een casestudie (voedselbedeling vanuit een centrale keuken met kleine vestigingen).

### 1 Bespreking van de voornaamste voedingsmiddelen

1.1 Basisproduct bespreken met de verwerking in de gemeenschaps-restaurantie.

1.2 Samenstelling en nutritionele inbreng voor de dagelijkse voeding

- Het berekenen van een dagmenu
- Het beoordelen van het dagmenu
- Het verbeteren van een dagmenu

1.3 Conserveringstechnieken en invloed op de nutritionele waarde.

1.4 Bewerkingen die het product ondergaat

### 2 Voedingsverzorging in het groot

2.1 Volledige en partiële voedingsverzorging

2.2 Catering

2.3 Voedselkeuze bij groepsvoeding

2.4 Invloed van de bereiding in de grootkeuken op de voedingswaarde

### Module 1 Voeding

Hoofdstuk 1 Voedingsleer

Hoofdstuk 2 Voedingsmiddelen



<p>Criteria opgeven voor het beoordelen of de verstrekte maaltijden in overeenstemming zijn met de gewenste kwaliteit.</p> <p>Zich informeren over de belangrijkste aspecten van de warenwetgeving specifiek voor de gemeenschaps-restauratie, in het bijzonder op het vlak van de hygiëne.</p> <p>Het belang formuleren van de afzonderlijke locatie, o.m. de afwasruimte toelichten.</p> <p>Preventieve maatregelen aangeven.</p> <p>Het maaltijdenpatroon van een voorziening doorlichten.</p>	<p>2.5 Hygiëne in de grootkeuken</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Contactbesmetting</li> <li>• Nabesmetting</li> <li>• Kruisbesmetting</li> <li>• Preventieve maatregelen</li> <li>• Maaltijdenpatroon in een voorziening</li> <li>• Nieuwe trends</li> </ul>	
<p><b>Receptenleer</b></p> <p>1</p> <p>Het verband uitdrukken tussen grondstoffen, kooktechniek, aangepast aan de gemeenschaps-restauratie.</p> <p>Een menucyclus opmaken rekening houdend met de voedingswaarde, elementen uit de menuleer, kostprijs en keukenuitrusting.</p> <p>Een aantal basissausen kennen en een variatie aanbrengen in de receptuur.</p> <p>Een aantal basissoepen kennen en een variatie erin kunnen aanbrengen mits kleine toevoeging.</p> <p>Aangeven welke vleesbereidingen in aanmerking komen voor de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Een beschrijving geven van enkele betaalbare vissoorten geschikt voor de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>Een aantal courante groentebereidingen opnoemen die geschikt zijn voor de gemeenschapsrestauratie.</p>	<p><b>1 Herhaling in functie van de gemeenschapsrestauratie (aangepaste keuze o.m. i.f.v. de voedingsmiddelentabel en rekening houdend met het seizoen-gebonden aanbod)</b></p> <p>1.1 Basistechnieken</p> <p>1.2 Sausen</p> <p>1.3 Soepen</p> <p>1.4 Vlees en vis</p> <p>1.5 Groenten</p> <p>1.6 Deegwaren</p> <p>1.7 Nagerechten</p>	<p><b>Module 3 Technieken</b></p>

<p>Een trendgerichte variatie deegwaren voorstellen en combineren. Technieken van eenvoudige desserts toepassen in de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>2 De begrippen convenience food en instantproducten omschrijven. De toepassingsgebieden onderscheiden en omschrijven. De voorbereiding met eigen woorden uitleggen. De bereidingsmethoden toelichten. De kwaliteit en de kostprijs van convenience food aangeven. De voor- en nadelen van convenience food toelichten in concrete situaties.</p> <p>3 Met voorbeelden aangeven hoe in het verleden conserveringsmethoden werden gebruikt. Oorzaken van bederf in concrete situaties opgeven.</p> <p>4 De verschillende conserveringsmethoden illustreren. Het mechanisme en de preventie van voedselinfectie en –intoxicatie kort toelichten.</p>	<p><b>2 Convenience food - instantproducten</b></p> <p>2.1 Begripsomschrijving 2.2 Toepassing van de convenience food 2.3 De voorbereiding 2.4 De bereidingsmethoden 2.5 De kwaliteit 2.6 De kostprijs 2.7 De voor- en nadelen van het gebruik</p> <p><b>3 Tegengaan van microbacterieel bederf</b></p> <p>3.1 Vacuüm trekken 3.2 Gebruik van inerte gassen als bewaarmiddel 3.3 Bewaren van plantaardige producten door wijziging van atmosfeer 3.4 Gebruik van cryogene gassen voor koelen en diepvriezen van levensmiddelen</p> <p><b>4 Enkele veel gebruikte conserveringsmethoden</b></p> <p>4.1 Zouten 4.2 In zuur leggen</p>	<p><b>Module 3 Technieken</b> <b>Hoofdstuk 4 Bewaar technieken in de grootkeuken (p. 21 – 24)</b></p>
---	---	---

<p>5</p> <p>Het begrip additieven met eigen woorden uitleggen.</p> <p>Enkele groepen additieven opnoemen.</p> <p>Voor- en nadelen opnoemen van het toevoegen van hulpstoffen aan voedingsmiddelen.</p> <p>Praktische adviezen geven om de hoeveelheid schadelijke stoffen in voeding te verminderen.</p> <p>Oorzaken van voedselbederf kort toelichten.</p>	<p>4.3 Steriliseren 4.4 Diepvriezen 4.5 Vriesdrogen 4.6 Vacuüm</p> <p><b>5 Additieven en contaminanten in de voeding</b></p> <p>5.1 Kleurstoffen 5.2 Conserveermiddelen</p> <p>5.3 Anti-oxidantia</p> <p>5.4 Emulgatoren (geleermiddelen, stabilisatoren, smaakverbeteraars, voedingszuren, kunstmatige zoetstoffen, glansmiddelen)</p> <p>5.5 Nitraten en nitrieten</p> <p>5.6 Antibiotica en hormonen</p> <p>5.7 Zware metalen</p>	
<p>6</p> <p>Een menucyclus samenstellen volgens de principes van de voedingspiramide.</p> <p>Met eigen woorden uitleggen waarom variatie in de voeding belangrijk is.</p> <p>Adviezen voor gezonde voeding formuleren en verantwoorden.</p>	<p><b>6 Menuplanning</b></p> <p>6.1 Opstellen van een menu 6.2 Samenstellen van een menucyclus 6.3 Keuze van de ingrediënten 6.4 Aspecten smaak, kleur en uiterlijk 6.5 Invloed van de seizoenen</p>	<p><b>Hoofdstuk 1 Menuleer (p. 4 – 8)</b></p>

<p>7 Een menucyclus samenstellen volgens de principes van de voedingspiramide.</p> <p>8 Werken met bestaande informaticaprogramma's.</p>	<p>6.6 Vastleggen van de hoeveelheid (bereiding)</p> <p>6.7 Portionering</p> <p>6.8 Foodcost</p> <p>6.9 Restverwerking</p> <p><b>7 Nagaan van de energetische waarde</b></p> <p><b>8 Receptuur en fichesysteem (technische fiches)</b></p>	
<b>VOEDINGSLEER EN DIEETLEER</b>		
<p>1 De basiskennis over de energetische waarde van voedingsmiddelen aanwenden bij de samenstelling van de menu's in de gemeenschapsrestauratie.</p> <p>De invloed van de temperatuur (koken, stoven, steamen, snelkoelen, regenereren) op de voedende waarde verwoorden.</p> <p>De juiste bewaarmethodes opnoemen en verklaren.</p> <p>2 De principes van gezonde voeding toepassen bij bepaalde voedingspatronen en diëten.</p>	<p><b>1 Theoretische aspecten van de voedingsleer (i.f.v. de voedingswaarde en de menusamenstelling)</b></p> <p>1.1 Zuivelproducten (melk, bijproducten van melk, boter, margarines)</p> <p>1.2 Groenten</p> <p>1.3 Vlees- en vleeswaren</p> <p>1.4 Vis</p> <p>1.5 Deegwaren</p> <p>1.6 Kruiden en specerijen</p> <p>1.7 Oliën</p> <p><b>2 Toegepaste voedingsleer</b></p> <p><b>3</b></p>	<p><b>Module 1 Voeding</b></p> <p><b>Hoofdstuk 1 Voedingsleer</b></p> <p><b>Hoofdstuk 2 Voedingsmiddelen</b></p> <p><b>1.4 voedingsbehoefte (p.38 – 46)</b></p>

<p>Voedingsadviezen voor een bepaalde leeftijdsgroep opgeven en verantwoorden.</p> <p>Een evenwichtig menu samenstellen voor een bepaalde leeftijdsgroep.</p>	<p>2.1 Het samenstellen van een gezonde voeding</p> <p>2.2 Voeding tijdens de verschillende levensjaren</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• De voeding van kinderen van 3 tot 12 jaar</li> <li>• De voeding van adolescenten</li> <li>• De voeding van volwassenen</li> <li>• De voeding van ouderen</li> </ul> <p>2.3 Bijzondere voedingspatronen</p>	<p><b>1.5 voedingspatronen (p. 47 – 50)</b></p>
---	---	---

<b>Dieetleer</b>		
<p>1 Met eigen woorden uitleggen wat een dieet is. In concrete situaties het verschil aangeven tussen een dieetadvies en een dieetvoorschrift.</p> <p>2 Op basis van de theoretische kennis recepten en menu's aanpassen aan de meest voorkomende diëten.</p> <p>Een weekmenu opstellen i.f.v. een bepaald dieet. Een traditioneel menu omzetten in een licht verteerbaar menu.</p> <p>Uitleggen wat bedoeld wordt met een natriumbepert dieet. Aangeven welke voedingadviezen van belang zijn voor de preventie van hart- en vaatziekten. De verschillen aangeven tussen de vormen van diabetes mellitus.</p> <p>Op een verantwoorde wijze grondstoffen en/of vervangmiddelen kiezen in plaats van vetten, suikers, zout i.f.v. de bedrijfssituatie of de klant.</p> <p>Het begrip 'vegetariër' uitleggen en de soorten vegetariërs onderscheiden. Een vegetarisch menu opstellen. Het verschil aangeven tussen een vegetariër en een macrobiotieker.</p> <p>Cultureel bepaalde voedingspatronen onderscheiden en verantwoorden.</p>	<p><b>1 Begripsomschrijving</b></p> <p>1.1 Een dieet</p> <p>1.2 Een dieetvoorschrift</p> <p><b>2 Enkele diëten</b></p> <p>2.1 Lichtverteerbaar dieet</p> <p>2.2 Cholesterolbepert dieet</p> <p>2.3 Voeding bij diabetes mellitus</p> <p>2.4 Dieet bij allergieën</p> <p>2.5 Alternatieve voeding o.m.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vegetarisme</li> <li>• Macrobiotiek</li> <li>• Rauwkost</li> </ul> <p>2.6 De voeding en de religie</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• o.m. kosjer voeding</li> </ul>	<p><b>1.5.4 Diëten</b> (p. 51 – 85)</p> <p><b>1.5 Voedingspatronen</b></p> <p><b>1.5.1 volgens overtuiging</b> (p.47 -49)</p> <p><b>1.5.2 volgens geloof</b> (p. 50)</p>

