

VMBO Profielmodule: P/GR/ 3. VERGROENING STEDELIJKE OMGEVING Niveau: KB EN GL	MBO Kwalificatiedossier: AGRO PRODUCTIE, HANDEL EN TECHNOLOGIE Kwalificatie: P5 VAKEXPERT VOEDING EN VOORLICHTING Crebonummer: 25464	
TAKEN EN DEELTAKEN	BASISDEEL	PROFIELDEEL
TAAK P/GR/3.1 Een ontwerp maken voor de inrichting van een groene ruimte met planten en dieren.		
TAAK P/GR/3.2 Een ontwerp voor een groene ruimte met planten en dieren realiseren.		

VMBO Profielmodule: P/GR/ 3. VERGROENING STEDELIJKE OMGEVING Niveau: KB EN GL	MBO Kwalificatiedossier: AGRO PRODUCTIE, HANDEL EN TECHNOLOGIE Kwalificatie: P5 VAKEXPERT VOEDING EN VOORLICHTING Crebonummer: 25464	
TAKEN EN DEELTAKEN	BASISDEEL	PROFIELDEEL
TAAK P/GR/3.3 Een groene ruimte onderhouden en beheren.		
TAAK P/GR/3.3 Anderen informeren over het belang van planten en dieren en over de herkomst van natuurlijke producten. DEELTAKEN 1. Op eigentijdse wijze informatie geven over de functie van planten en dieren 2. Informatie geven over de herkomst van natuurlijke producten, met name voeding 3. Informatie geven over innovatieve ontwikkelingen in een stedelijke omgeving 5. Een educatieve activiteit organiseren en realiseren over planten, dieren en de herkomst van natuurlijke producten	KERNTAAK B1-K1 Zorgdragen voor voedsel. KENNIS <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid • Brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten VAARDIGHEDEN <ul style="list-style-type: none"> • Kan communiceren met betrokkenen • Kan relaties opbouwen en onderhouden 	KERNTAAK P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding. KENNIS <ul style="list-style-type: none"> • Brede en specialistische kennis van trends in voedsel en voeding • Brede kennis van de organisatie van (en spelers in) de voedselketen • Brede kennis van duurzaamheid binnen de voedselketen: zin/onzin, pesticide/e-nummers, invloed van transport op milieu, milieuvriendelijke alternatieven zoals biologische producten/streekproducten VAARDIGHEDEN <ul style="list-style-type: none"> • Kan concepten en ideeën over voedsel en voeding presenteren • Kan klanten (individueel en groepen) adviseren, coachen en begeleiden bij keuzes in relatie tot voedsel/voeding • Kan planmatig werken • Kan relaties opbouwen en onderhouden • Kan samenwerken met collega's en klanten • Kan (actuele) voedsel- en voedingskennis vinden en kan deze op waarde schatten