

Kwalificatiedossier mbo

Voeding

Crebonr. 23173, 23228

Kwalificaties

- » **Medewerker voeding en technologie (Crebonr. 25460)**
- » **Vakbekwaam medewerker voeding en technologie (Crebonr. 25461)**
- » **Vakexpert voeding en technologie (Crebonr. 25463)**
- » **Vakexpert voeding en kwaliteit (Crebonr. 25462, 25569)**
- » **Vakexpert voeding en voorlichting (Crebonr. 25464)**

Geldig vanaf

01-08-2015

Opleidingsdomein

Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonr. 79160)

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

Inhoudsopgave

Leeswijzer	4
Overzicht van het kwalificatiedossier	5
Basisdeel	7
1. Beroepsspecifieke onderdelen	7
B1-K1: Zorgdragen voor voedsel	7
B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel	10
B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid	12
B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling	13
2. Generieke onderdelen	16
Profieldeel	17
P1: Medewerker voeding en technologie	17
P1-K1: Bereiden voedsel	17
P1-K1-W1: Bereidt productbereiding voor	17
P1-K1-W2: Bereidt product	18
P2: Vakbekwaam medewerker voeding en technologie	19
P2-K1: Beheersen bereidingsproces	19
P2-K1-W1: Bereidt productbereiding voor	20
P2-K1-W2: Bereidt product	20
P2-K1-W3: Bewaakt planning en houdt toezicht	21
P2-K1-W4: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	21
P3: Vakexpert voeding en technologie	22
P3-K1: Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces	22
P3-K1-W1: Bereidt product	23
P3-K1-W2: Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden	23
P3-K1-W3: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	24
P3-K1-W4: Organiseert optimalisatie product en proces	24
P3-K1-W5: Neemt deel aan projecten	25
P4: Vakexpert voeding en kwaliteit	26
P4-K1: Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel	26
P4-K1-W1: Stelt onderzoeksplan op	27
P4-K1-W2: Voert onderzoeksplan uit en adviseert	27
P4-K1-W3: Begeleidt bij de uitvoering van onderzoek	28
P5: Vakexpert voeding en voorlichting	29
P5-K1: Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding	29
P5-K1-W1: Oriënteert zich op de vraag van de klant	30
P5-K1-W2: Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding	30
P5-K1-W3: Presenteert voedingsinformatie	31
P5-K1-W4: Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)	31
P5-K1-W5: Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten	31

Leeswijzer

Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

Opbouw dossier

Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
 - a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
 - b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.
2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Op deze website staat het overzicht met alle keuzedelen.



Taal en rekenen

De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakken en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op <https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl>. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Medewerker voeding en technologie	2	Nee	basisberoepsopleiding
P2 Vakbekwaam medewerker voeding en technologie	3	Nee	vakopleiding
P3 Vakexpert voeding en technologie	4	Nee	middenkaderopleiding
P4 Vakexpert voeding en kwaliteit	4	Nee	middenkaderopleiding
P5 Vakexpert voeding en voorlichting	4	Nee	middenkaderopleiding

Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1 Zorgdragen voor voedsel	B1-K1-W1	Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel
	B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselveiligheid
	B1-K1-W3	Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling

Profieldeel

De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1 Medewerker voeding en technologie		
P1-K1 Bereiden voedsel	P1-K1-W1	Bereidt productbereiding voor
	P1-K1-W2	Bereidt product

P2 Vakbekwaam medewerker voeding en technologie		
P2-K1 Beheersen bereidingsproces	P2-K1-W1	Bereidt productbereiding voor
	P2-K1-W2	Bereidt product
	P2-K1-W3	Bewaakt planning en houdt toezicht
	P2-K1-W4	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

P3 Vakexpert voeding en technologie		
P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces	P3-K1-W1	Bereidt product
	P3-K1-W2	Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
	P3-K1-W3	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
	P3-K1-W4	Organiseert optimalisatie product en proces
	P3-K1-W5	Neemt deel aan projecten

P4 Vakexpert voeding en kwaliteit		
P4-K1	Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel	P4-K1-W1 Stelt onderzoeksplan op
		P4-K1-W2 Voert onderzoeksplan uit en adviseert
		P4-K1-W3 Begeleidt bij de uitvoering van onderzoek

P5 Vakexpert voeding en voorlichting		
P5-K1	Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding	P5-K1-W1 Oriënteert zich op de vraag van de klant
		P5-K1-W2 Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding
		P5-K1-W3 Presenteert voedingsinformatie
		P5-K1-W4 Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)
		P5-K1-W5 Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep		
Context		
<p>Beroepsbeoefenaren in het werkveld voedsel/voeding werken zowel in kleine als in middelgrote en grote organisaties in de uiteenlopende branches van de sector voeding.</p> <p>Bedrijven in dit werkveld leveren een bijdrage aan het ontwikkelen en bereiden van voedsel of het beheersen van de bereidingswijze van ambachtelijk of industrieel geproduceerd voedsel. Ook bedrijven die zich richten op diervoedsel/voeding en bedrijven die adviseren over voedsel/voeding en gezondheid behoren tot het werkveld. Proefproducties en onderzoek (aan product, proces, verpakking, klanten en afzetgebied) kunnen onderdeel uitmaken van het werk.</p> <p>Elk bedrijf in dit werkveld heeft te maken met (wettelijke) regels en procedures voor de voedselveiligheid, hygiëne, arbo en milieu.</p>		
Typerende beroepshouding		
<p>Alle beginnend beroepsbeoefenaren in het werkveld voedsel/voeding werken aan ontwikkeling, bereiding, kwaliteit van en advisering over voedsel voor menselijke of dierlijke consumptie. Zij hebben een passie voor voedsel/voeding. Het kan daarbij gaan om grond- en hulpstoffen, bereiding of verpakking en voorlichting over voedsel/voeding. De beginnend beroepsbeoefenaren zijn zich voortdurend bewust van het feit dat voedsel veilig moet zijn voor menselijke of dierlijke consumptie. De kwaliteit van voedsel staat bovenaan zonder daarbij de kosten en de baten uit het oog te verliezen.</p> <p>Van beginnend beroepsbeoefenaren wordt verwacht dat zij nauwkeurig en veilig werken. Bij het realiseren van het gewenste resultaat is de beginnend beroepsbeoefenaar gedisciplineerd, kritisch en standvastig.</p> <p>Hij levert een actieve bijdrage aan de verbetering van voedsel of het verantwoord gebruik van voedsel. Hij werkt binnen de kaders van de zorgsystemen en is flexibel, alert en proactief. In het werkveld voedsel/voeding zijn werken in teamverband, collegialiteit, klantgerichtheid (interne en externe klanten), werken met aandacht voor arbo, milieu, gezondheid en goed werknemerschap belangrijk.</p> <p>Elke beroepsbeoefenaar krijgt in toenemende mate te maken met de perceptie van de consument over voedsel en voeding en het bereidingsproces. De voedingssector neemt voedselveiligheid en de risico's van voedsel uiterst serieus. De beroepsbeoefenaar voelt eigenaarschap voor het voedsel.</p> <p>Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid zijn eigen capaciteiten verder te ontwikkelen.</p>		
Resultaat van de beroepengroep		
<p>Voedsel/voeding voor mens en dier is uiterst zorgvuldig en met aandacht voor kwaliteit, (voedsel)veiligheid, presentatie en verpakking afgeleverd aan de volgende schakel in de keten/(eind)gebruiker.</p>		

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel		
Complexiteit		
<p>De complexiteit van de beroepen in het werkveld voedsel/voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van het voedsel en het daaraan verbonden grote afbreukrisico.</p> <p>De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voedsel.</p>		
Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: Hij voert routinematige werkzaamheden uit en werkt volgens standaardprocedures. Hij is inzetbaar op verschillende werkplekken bij diverse procedures. Hij beheerst de basiskennis en -vaardigheden voor het bereiden en	Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: Hij voert alle voorkomende standaard werkzaamheden uit en speelt daarbij in op veranderende omgevingsfactoren. Hij is inzetbaar op meerdere, wisselende werkplekken. Hij beheerst de kennis	Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend: Hij combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn bij de bereiding/verpakking van voedsel en anticipeert daarbij op onverwachte omstandigheden

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.	en vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.	(omgevingsfactoren of bedrijfsvoering). Hij heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het bereiden en verpakken van voedsel. Hij beheerst de specialistische kennis van het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en de theoretische kennis van voedsel en voeding in relatie tot gezondheid.
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend: Hij combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit bij de bereiding/verpakking van voedsel. Hij heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het beheersen van de kwaliteit en het adviseren over voedsel en voedselverpakking. Hij beheerst de specialistische kennis van het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en de theoretische kennis van voedsel en voeding in relatie tot gezondheid.	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: Hij combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit bij de bereiding/verpakking van voedsel. Hij beheerst de specialistische kennis van het bereiden en consumeren van voedsel door mens en dier. Hij heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het adviseren over de bereiding en het gebruik van voedsel/voeding.	
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid		
Hij draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. Hij werkt samen met collega's en leidinggevenden.		
Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: Hij heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/procedures/gerichte opdrachten.	Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: Hij heeft een uitvoerende en aansturende rol en is verantwoordelijk voor de planning en coördinatie van werkzaamheden. Hij werkt zelfstandig volgens instructies en procedures.	Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend: Hij heeft een signalerende, aansturende en coördinerende rol en is verantwoordelijk voor het verdelen van de werkzaamheden. Hij draagt (eind)verantwoordelijkheid voor (een deel) van het proces, en voor resultaten van eigen activiteiten en werk. Hij speelt met product of proces in op maatschappelijke ontwikkelingen.
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend: Hij heeft een signalerende, aansturende en coördinerende en/of adviserende rol en kan verantwoordelijk zijn voor het verdelen van werkzaamheden. Hij werkt samen met (toe)leveranciers en klanten en draagt (eind)verantwoordelijkheid voor (een deel) van het proces, en voor resultaten van eigen activiteiten en werk.	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: Hij heeft een signalerende en/of adviserende rol en werkt zowel zelfstandig als samen met (toe)leveranciers, klanten en consumenten/cliënten. Hij draagt (eind)verantwoordelijkheid voor (een deel) van het proces, en voor resultaten van eigen activiteiten en werk.	

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- **VAKKENNIS EN VAKVAARDIGHEDEN MOETEN GELEZEN WORDEN BINNEN DE CONTEXT VAN DE KERNTAAK EN OP HET NIVEAU VAN HET PROFIEL ZOALS BESCHREVEN ONDER COMPLEXITEIT**
- heeft basale kennis van statistische gegevens bij in het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van de achtergronden van kwaliteitscontroles bij voedsel
- heeft kennis van de kenmerken en (chemische) eigenschappen van voedsel
- heeft kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid
- heeft kennis van het productieproces
- heeft kennis van kosten en baten bij werkzaamheden in het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden
- heeft kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft kennis van reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft kennis van reacties van productbereidings- en verpakingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van relevante wet- en regelgeving
- heeft kennis van verpakkingen en verpakingsproces
- heeft kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- heeft kennis van voedselveiligheid
- kan communiceren met betrokkenen
- kan hygiënisch werken in contact met voeding
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan meetwaarden analyseren
- kan nauwkeurig werken, afgestemd op de situatie
- kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren
- kan relevante apparatuur inzetten
- kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan eenvoudige afwijkingen constateren
- kan eenvoudige planningen lezen
- kan eenvoudige receptuur lezen
- kan standaard apparatuur bedienen

Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van alternatieven voor grond- en hulpstoffen
- heeft kennis van de effecten van externe factoren (bv. temperatuur en bereidingstijd) op de productbereiding
- heeft kennis van planningssystemen
- kan afwijkingen constateren
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan meetwaarden beoordelen
- kan planningen lezen
- kan receptuur lezen
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan verbeteringen signaleren en verbetervoorstellen doen

Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:

- heeft kennis van kostenbeheersing
- heeft specialistische kennis van bewerken en verwerken van producten
- heeft specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- heeft specialistische kennis van planningssystemen
- heeft specialistische kennis van receptuur
- kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- kan complexe meetwaarden beoordelen
- kan complexe receptuur lezen
- kan een planning maken
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- signaleert verbetermogelijkheden en kan verbetervoorstellen doen

Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:

Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

- | | | |
|--|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ heeft brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten▪ heeft brede kennis van hulp- en grondstoffen: samenstelling, herkomst, houdbaarheid en smaak▪ heeft brede kennis van kwaliteitszorgsystemen▪ heeft brede kennis van planningssystemen▪ heeft brede kennis van receptuur▪ heeft globale kennis van bewerken en verwerken van producten▪ heeft globale kennis van voedingsleer▪ heeft inzicht in de gevolgen van onvoldoende hygiëne voor de voedselveiligheid▪ heeft kennis van productkwaliteit: uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid▪ heeft kennis van reacties van productbereidings- en verpakingsproces op het eindproduct▪ heeft specialistische kennis van beoordelingsmethoden van producten▪ kan adviseren over kwaliteit en/of kwaliteitsprocedures▪ kan complexe evaluatiegegevens interpreteren▪ kan een planning maken▪ kan specialistische evaluaties uitvoeren▪ signaleert verbetermogelijkheden en kan verbetervoorstellen doen | <ul style="list-style-type: none">▪ heeft brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten▪ heeft brede kennis van de reacties tussen verschillende voedingsmiddelen▪ heeft brede kennis van receptuur▪ heeft globale kennis van bewerken en verwerken van producten▪ heeft kennis van het effect van voedsel/voeding op een menselijk en/of dierlijk lichaam▪ heeft levensmiddelenkennis/product kennis▪ heeft specialistische kennis van de bewerking van koolhydraten, vetten en eiwitten en de effecten op het (eind)product▪ kan complexe evaluatiegegevens interpreteren▪ kan meetwaarden beoordelen▪ kan relaties opbouwen en onderhouden▪ kan specialistische evaluaties uitvoeren▪ signaleert verbetermogelijkheden en kan verbetervoorstellen doen | |
|--|---|--|

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor optimale omstandigheden van het voedsel op het gebied van kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden. Hij controleert op kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij stemt de kwaliteit af op de wensen van de klant. Hij signaleert afwijkingen en neemt indien nodig maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren.

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:
Hij signaleert afwijkingen en meldt deze aan zijn leidinggevende.

Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:
Hij past bij standaardafwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol.

Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:
Hij combineert gegevens van grondstoffen/condities/apparatuur/bereidings- en verpakingswijze en onderneemt actie bij afwijkingen. Hij stemt planning en/of

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel

		<p>werkzaamheden af op de eisen van het product.</p> <p>Hij bewaakt het kwaliteitsniveau van het product en adviseert de leidinggevende bij kwaliteitsproblemen over mogelijke oplossingen. Hij houdt toezicht op de controles en de uitvoering van het kwaliteitsbeleid.</p>
<p>Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:</p> <p>Hij houdt toezicht op de controles en bewaakt het kwaliteitsniveau van het product.</p> <p>Hij combineert gegevens van grondstoffen/apparatuur/bereidings- en verpakkingswijze en onderneemt actie bij afwijkingen en/of doet verbetervoorstellen. Hij stemt de planning en/of werkzaamheden af op de eisen van het product. Hij levert een bijdrage aan actualisatie van controleprotocollen en kwaliteitshandboeken en verzamelt voortdurend gegevens om controleprotocollen en kwaliteitshandboeken actueel te houden.</p>	<p>Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:</p> <p>Hij inventariseert de optimale omstandigheden om het product te gebruiken en combineert gegevens van grondstoffen, bereidings- en verpakkingswijze en andere relevante factoren met de wensen van de gebruiker/consument. Hij brengt mogelijke kwaliteitsproblemen en oplossingen in kaart en komt met een advies/verbetervoorstel.</p>	
Resultaat		
<p>Het voedsel heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wens van de afnemer/gebruiker.</p>		
<p>Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:</p> <p>N.v.t.</p>	<p>Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:</p> <p>N.v.t.</p>	<p>Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:</p> <p>N.v.t.</p>
<p>Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:</p> <p>N.v.t.</p>	<p>Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:</p> <p>N.v.t.</p>	
Gedrag		
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen; - werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen. <p>De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen</p>		
<p>Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken; - handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd. <p>De onderliggende competenties</p>	<p>Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken; - handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd. <p>De onderliggende competenties</p>	<p>Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van productkenmerken en omgevingsfactoren; - handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd; - past bij afwijkingen de werkzaamheden aan volgens

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel

zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren	zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren	protocol. De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend: - controleert vakkundig de kwaliteit van het product op relevante kenmerken (bv. uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid); - ziet voortdurend toe op tijdige en zorgvuldige actualisatie van protocollen en handboeken. De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: - beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van productkenmerken en aansluiting bij de wensen van de klant. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van het voedsel (en verpakking) negatief beïnvloeden. Hij signaleert factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt actie om de optimale voedselveiligheid te realiseren.

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: Hij houdt de werkomgeving schoon. Hij reinigt en/of desinfecteert werkplek/gereedschappen/apparatuur.	Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: Hij houdt de werkomgeving schoon en reinigt en/of desinfecteert de werkplek/gereedschappen/apparatuur. Hij controleert de reinigings- en/of desinfectiewerkzaamheden (van collega's) en past de werkzaamheden aan bij standaardafwijkingen.	Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend: Hij geeft opdracht om de werkomgeving schoon te houden. Hij combineert criteria voor voedselveiligheid met hygiënegegevens en andere relevante gegevens en onderneemt actie bij afwijkingen. Hij instrueert betrokkenen over voedselveiligheid.
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend: Hij stelt procedures op en geeft opdracht om de werkomgeving schoon te houden. Hij combineert criteria voor voedselveiligheid met hygiënegegevens en andere relevante gegevens, onderneemt actie bij afwijkingen en doet verbetervoorstellen. Hij instrueert betrokkenen over voedselveiligheid.	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: Hij inventariseert de factoren die van invloed zijn op voedselveiligheid, brengt de factoren in kaart en voorziet mogelijke gevolgen.	

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid**Resultaat**

Voedsel (en verpakking) zijn veilig voor de gezondheid van mens en dier.

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:
N.v.t.

Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:
N.v.t.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving en gebruikt daarbij de voorgeschreven materialen en middelen;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit conform geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:
- reinigt en/of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- signaleert afwijkingen tijdig en meldt deze aan zijn leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:
- reinigt en of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- past werkzaamheden aan volgens protocol.

De onderliggende competenties zijn: Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:
- combineert gegevens zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- instrueert betrokkenen tijdig en duidelijk over voedselveiligheid.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:
- combineert gegevens zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- instrueert betrokkenen tijdig en duidelijk over voedselveiligheid.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:
- combineert zorgvuldig criteria voor voedselveiligheid met wensen van de klant/gebruiker;
- zet zich in om productkwaliteit binnen de voorgeschreven marges te houden;

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling**Omschrijving**

De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt informatie uit met interne en externe collega's en andere betrokkenen over specifieke werkzaamheden en producten. Hij registreert en rapporteert gegevens die van belang zijn voor betrokkenen en zorgsystemen. Hij draagt werkzaamheden over aan collega's waarmee hij aan een gezamenlijke opdracht werkt. Hij raadpleegt collega's bij problemen en afwijkingen en neemt deel aan werkbesprekingen.

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:

B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling

Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces.	Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces. Hij voert begeleidingsgesprekken met medewerkers	Hij neemt deel aan projecten. Hij analyseert gegevens, trekt conclusies en doet verbetervoorstellen. Hij informeert betrokkenen in alle relevante stappen van het productbereidingsproces en voert begeleidingsgesprekken met medewerkers
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend: Hij neemt deel aan projecten. Hij analyseert gegevens, trekt conclusies en informeert betrokkenen in alle stappen van het productbereidingsproces. Hij werkt mee aan de communicatie rond het kwaliteitszorgsysteem.	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: Hij neemt deel aan projecten. Hij analyseert gegevens en trekt conclusies.	
Resultaat		
Essentiële informatie en gegevens zijn uitgewisseld, vastgelegd en traceerbaar. Werkzaamheden zijn overgedragen, indien van toepassing.		
Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend: N.v.t.
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: N.v.t.	
Gedrag		
<p>De beginnend beroepsbeoefenaar:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deelt kennis, ervaringen en relevante gegevens over (dagelijkse)werkzaamheden met collega's en/of leidinggevende; - spreekt collega's aan op afspraken/protocollen; - signaleert en meldt afwijkingen; - registreert gegevens nauwkeurig. <p>De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Formuleren en rapporteren</p>		
Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: - informeert betrokkenen zorgvuldig en op het juiste moment. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen	Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: - gebruikt bedrijfssystemen; - informeert betrokkenen zorgvuldig en op het juiste moment; - voert tijdig duidelijke begeleidingsgesprekken met medewerkers. De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Kwaliteit leveren	Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend: - gebruikt bedrijfssystemen; - formuleert duidelijke verbetervoorstellen; - voert tijdig duidelijke begeleidingsgesprekken met medewerkers; De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Kwaliteit leveren
Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:	Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:	

B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling

- gebruikt bedrijfssystemen;
- formuleert duidelijke verbetervoorstellen en plannen;
- communiceert tijdig en adequaat met betrokkenen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Kwaliteit leveren

- gebruikt bedrijfssystemen;
- formuleert een duidelijk advies;
- communiceert tijdig en adequaat met betrokkenen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Kwaliteit leveren

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op <https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963> en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Medewerker voeding en technologie

Mbo-niveau

2

Typering van het beroep

De beginnend medewerker voeding en technologie is gericht op het bereiden, samenstellen en/of verpakken van voedingsmiddelen voor mens en dier. Deze voedingsmiddelen worden in grotere aantallen bereid (niet eenmalig). Hij is zich bewust van de invloed van zijn werkzaamheden op de kwaliteit van het voedsel en op de productiviteit en kosten.

De beginnend medewerker voeding is inzetbaar bij verschillende producten en processen en op verschillende werkplekken.

Voedsel is voorbereid en bereid volgens de richtlijnen en procedures en voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen.

Beroepsvereisten

Nee

P1-K1 Bereiden voedsel

Complexiteit

De beginnend medewerker voeding en technologie voert routinematige werkzaamheden uit, op verschillende werkplekken, bij de bereiding/verpakking van voedsel. Hij werkt volgens standaardprocedures en zorgsystemen in een vastgesteld tempo. Hij beschikt over algemene basiskennis en -vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend medewerker voeding en technologie heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/procedures/gerichte opdrachten. Hij werkt samen met collega's en leidinggevend en draagt verantwoordelijkheid voor de resultaten van eenvoudige taken, eigen gedrag en de veiligheid van de omgeving.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- VAKKENNIS EN VAKVAARDIGHEDEN MOETEN GELEZEN WORDEN BINNEN DE CONTEXT VAN DE KERNTAAK EN OP HET NIVEAU VAN HET PROFIEL ZOALS BESCHREVEN ONDER COMPLEXITEIT
- heeft kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan plannings/schema's en receptuur lezen en toepassen
- kan standaardapparatuur bedienen en instellen
- kan voeding bereiden volgens eenvoudige receptuur

P1-K1-W1 Bereidt productbereiding voor

Omschrijving

De beginnend medewerker voeding en technologie bereidt de bereiding van het product voor. Indien van toepassing neemt hij de werkzaamheden van collega's over. Hij neemt receptuur, bereidingsgegevens, en -planning door. Hij zet ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik.

Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor gebruik bij de bereiding en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures.

Gedrag

De beginnend medewerker voeding en technologie:

- wisselt actuele bereidingsgegevens uit met collega's;
- controleert de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;

P1-K1-W1 Bereidt productbereiding voor

- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P1-K1-W2 Bereidt product

Omschrijving

De beginnend medewerker voeding en technologie bereidt en/of verpakt voedsel volgens planning. Hij be- en verwerkt grond- en hulpstoffen en draagt bij aan de conservering van voedsel en indien nodig aan de verpakking en opslag van voedsel. Hij verhelpt eenvoudige storingen en afwijkingen aan apparatuur. Hij bewaakt binnen de grenzen van zijn taak het (bereidings)proces.

Resultaat

Producten zijn tijdig en in de juiste hoeveelheden ontwikkeld/bereid/verpakt volgens de richtlijnen en procedures van het bedrijf.

Gedrag

De beginnend medewerker voeding en technologie:

- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en meldt deze aan zijn leidinggevende;
- registreert nauwkeurig bereidingsgegevens, afwijkingen en acties;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

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

P2 Vakbekwaam medewerker voeding en technologie

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie is gericht op het bereiden, samenstellen en/of verpakken van voedingsmiddelen voor mens en dier. Deze voedingsmiddelen worden in grotere aantallen bereid (niet eenmalig). Hij is zich bewust van de invloed van zijn eigen werkzaamheden en die van collega's op de kwaliteit van het voedsel en op de productiviteit en kosten.

De beginnend medewerker voeding is inzetbaar bij verschillende producten en processen en op verschillende werkplekken.

Voedsel is voorbereid en bereid volgens planning, de richtlijnen en procedures en voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Beheersen bereidingsproces

Complexiteit

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie voert een grote diversiteit aan routinematige, complexe werkzaamheden uit en werkt volgens standaardwerkwijzen. Hij toont inzicht bij het combineren van standaardwerkwijzen en werkt in een vastgesteld tempo. De complexiteit voor de startend vakbekwaam medewerker voeding wordt bepaald door het op elkaar afstemmen van verschillende factoren die van invloed zijn op de product kwaliteit en voedselveiligheid. Hij is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken.

Hij beschikt over kennis en -vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en over algemene kennis van en -vaardigheden voor de bedrijfsvoering.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie heeft een aansturende, instruerende en toezichthoudende rol voor de werkzaamheden/werkplekken bij de productbereiding. Hij is op vakinhoudelijk gebied verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de uitvoering van het werk door een team/medewerkers in een project. Hij werkt zelfstandig binnen langdurige opdrachten.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- VAKKENNIS EN VAKVAARDIGHEDEN MOETEN GELEZEN WORDEN BINNEN DE CONTEXT VAN DE KERNTAAK EN OP HET NIVEAU VAN HET PROFIEL ZOALS BESCHREVEN ONDER COMPLEXITEIT
- heeft kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- heeft kennis van arbobeleid
- heeft kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft kennis van registratiesystemen
- heeft specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- kan activiteitenplanningen maken
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- kan communiceren met betrokkenen
- kan eenvoudig technische handelingen uitvoeren aan apparatuur
- kan feedbacktechnieken gebruiken
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan planningen/schema's en receptuur lezen en toepassen
- kan preventief onderhoud doen
- kan product en/of proces bijsturen
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan storingsanalyse doen
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen

P2-K1 Beheersen bereidingsproces

- kan verbetervoorstellen doen (richting leidinggevende) en uitvoeren
- kan voedingsmiddelen bereiden volgens receptuur
- kan werkinstructies opstellen

P2-K1-W1 Bereidt productbereiding voor

Omschrijving

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie bereidt de bereiding van het product voor. Indien van toepassing neemt hij de werkzaamheden van collega's over. Hij neemt receptuur, bereidingsgegevens en -planning door en controleert de aansluiting op het bereidingsproces. Hij wisselt actuele bereidingsgegevens uit met collega's. Hij zet ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik.

Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor bereiding en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures.

Gedrag

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie:

- controleert de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;
- controleert zorgvuldig aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig actie om de aansluiting te realiseren;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W2 Bereidt product

Omschrijving

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie bereidt en/of verpakt voedsel volgens planning. Hij verwerkt grond- en hulpstoffen en draagt bij aan de conservering van voedsel en indien nodig aan de verpakking en opslag van voedsel. Hij houdt de apparatuur draaiende en stuurt bij standaardproblemen het bereidingsproces bij en verhelpt storingen en afwijkingen aan apparatuur. Hij bewaakt binnen de grenzen van zijn taak het (bereidings)proces en zoekt naar de optimale instelling van de apparatuur en afstemming ter bevordering van kwaliteit en productiviteit van het voedsel.

Resultaat

Producten en procesverloop zijn onder controle en afgestemd op een optimale kwaliteit en productiviteit van het product. Er is constante aandacht voor verbeteren van product en proces.

Gedrag

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie:

- controleert de doorstroom naar de volgende stap in het bereidingsproces/keten;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- reageert alert en anticipeert op signalen/afwijkingen in het proces die de kwaliteit van het voedsel of de werking van de apparatuur kunnen beïnvloeden;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

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

P2-K1-W3 Bewaakt planning en houdt toezicht

Omschrijving

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie bewaakt de planning en houdt toezicht op de uit te voeren werkzaamheden. Hij stemt de werkzaamheden op elkaar zijn af. Hij signaleert, communiceert en rapporteert afwijkingen aan planning, producten, apparatuur en proces. Hij stelt in overleg de planning en/of werkverdeling eventueel bij. Hij registreert en rapporteert gegevens met betrekking tot de planning.

Resultaat

De werkzaamheden en taken worden uitgevoerd volgens planning. Medewerkers zijn op de hoogte van de (evt. aangepaste) planning.

Gedrag

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie:

- signaleert vroegtijdig afwijkingen en informeert betrokkenen over afwijkingen en mogelijke consequenties;
- overlegt tijdig en adequaat met de leidinggevende over de te nemen acties.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

P2-K1-W4 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie begeleidt de medewerkers/vrijwilligers/stagiairs bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost hij problemen in de directe werkuitvoering op. Hij beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. Hij motiveert en stimuleert medewerkers.

Resultaat

De medewerkers werken conform opdracht, voorschriften en procedures.

Gedrag

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie:

- draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructies, aanwijzingen en feedback;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling;
- overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

P3 Vakexpert voeding en technologie

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend vakexpert voeding en technologie is gericht op het ontwikkelen en bereiden van voedingsmiddelen voor mens en dier. Deze voedingsmiddelen worden in grotere aantallen bereid (niet eenmalig). Hij is zich sterk bewust van de invloed die de verschillende factoren in de processtappen, waaronder zijn eigen handelen, hebben op het eindproduct, de productiviteit en de kosten.

Hij is voortdurend alert op het voorkomen van besmettingsbronnen en situaties die gevaar opleveren voor de voedselveiligheid. Hij is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op het voedsel dat hij ontwikkelt en bereidt en speelt daar op in.

De beginnend vakexpert voeding werkt in het primaire proces en kan deelnemen aan projecten.

Voedsel is bereid en geoptimaliseerd volgens richtlijnen en procedures.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend vakexpert voeding en technologie wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden. Hij vertaalt de opdracht/receptuur naar een werkplanning en past werkzaamheden aan aan onvoorziene omstandigheden en speelt op tijd in op factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. Hij is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken, en het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde productie van voedsel.

Hij beschikt over een grote diversiteit aan specialistische kennis en vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Hij werkt daarbij met specialistische (en complexe) apparatuur.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend vakexpert voeding en technologie heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. Hij werkt zelfstandig zonder (tussentijds) verantwoording af te leggen aan een leidinggevende en hij kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren. Hij werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- VAKKENNIS EN VAKVAARDIGHEDEN MOETEN GELEZEN WORDEN BINNEN DE CONTEXT VAN DE KERNTAAK EN OP HET NIVEAU VAN HET PROFIEL ZOALS BESCHREVEN ONDER COMPLEXITEIT
- heeft brede kennis van beheersing van verspilling
- heeft kennis van evaluatiesystemen
- heeft kennis van geldende zorgsystemen
- heeft specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- heeft specialistische kennis van onderzoeksmethoden bij voedsel
- heeft specialistische kennis van planningssystemen
- heeft specialistische kennis van verbeterprocessen (Deming cirkel)
- heeft specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- kan begeleidingsgesprekken voeren
- kan communiceren met betrokkenen
- kan complexe activiteitenplanningen maken
- kan complexe werkinstructies opstellen

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces

- kan feedbacktechnieken gebruiken
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan planningen/schema's en receptuur lezen en toepassen
- kan product en/of proces bijsturen
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan statistische technieken toepassen
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen/onderzoeksvoorstellen doen en uitvoeren
- kan voeding bereiden volgens complexe receptuur
- heeft brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector

extra voor de beroepsbeoefenaar in het productieproces

- heeft kennis van personeelsbeleid en arbobeleid
- kan preventief onderhoud doen
- kan storingsanalyse doen

extra voor de beroepsbeoefenaar in de productontwikkeling

- heeft kennis van trends en marktontwikkelingen
- heeft specialistische kennis van creativiteitstechnieken
- heeft specialistische kennis van fasen in de productontwikkeling
- heeft specialistische kennis van sensoriek
- kan laboratoriumwerkzaamheden uitvoeren
- kan recepturen aanpassen en nieuwe recepturen ontwikkelen aan de hand van eisen

P3-K1-W1 Bereidt product

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie draagt zorg voor de bereiding en/of verpakking van voedsel volgens planning en richtlijnen. Hij verwerkt grond- en hulpstoffen en draagt bij aan de conservering van voedsel en indien nodig aan de verpakking en opslag van voedsel. Hij houdt de apparatuur draaiende en stuurt bij standaardproblemen het bereidingsproces bij. Hij verhelpt storingen en afwijkingen aan apparatuur. Hij bewaakt het (bereidings)proces en zoekt naar de meest optimale instelling van de apparatuur en afstemming van het proces ter bevordering van kwaliteit en productiviteit.

Resultaat

Producten en procesverloop zijn onder controle en afgestemd op een optimale kwaliteit en productiviteit van het product. Er is constante aandacht voor verbeteren van product en proces.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen;
- reageert adequaat op afwijkingen en/of problemen in het bereidingsproces en aan apparatuur;
- controleert de doorstroming naar de volgende stap in het bereidingsproces/keten;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit.

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

P3-K1-W2 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie maakt in overleg met de leidinggevende een planning voor de inzet van materieel en medewerkers. Hij verdeelt de reguliere werkzaamheden en houdt daarbij rekening met de kwaliteiten van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Bij gewijzigde omstandigheden past hij de planning aan.

P3-K1-W2 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Resultaat

Een reële planning, afgestemd op de medewerkers en bedrijfsomstandigheden.
Efficiënt uitgevoerde werkzaamheden.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- overlegt tijdig over de planning en eventuele aanpassingen daarop;
- plant alle activiteiten in een reëel tijdsbestek;
- organiseert de juiste mensen en middelen die nodig zijn voor de werkzaamheden op de juiste plek;
- bewaakt de planning en neemt indien nodig tijdig maatregelen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

P3-K1-W3 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie begeleidt medewerkers bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost hij problemen in de directe werkuitvoering op. Hij beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. Hij motiveert en stimuleert medewerkers.

Resultaat

De medewerkers werken conform opdrachten, voorschriften en procedures.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van concrete instructies, aanwijzingen en feedback;
- overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden

P3-K1-W4 Organiseert optimalisatie product en proces

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie optimaliseert de ontwikkeling en/of bereiding en/of verpakking van het product. Hij adviseert over mogelijke oplossingen en verbeteringen en neemt maatregelen om onnodige kosten en verspilling te voorkomen, belasting voor het milieu te beperken en een maximaal rendement te genereren. Hij organiseert mensen en middelen om de productbereiding te realiseren. Hij implementeert verbetervoorstellen.

Resultaat

De productbereiding verloopt optimaal en medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwe werkwijze. Verbeteringen zijn onderdeel van de dagelijkse routine.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- combineert op basis van deskundigheid de verschillende factoren die van invloed zijn op product en proces;
- doet verbetervoorstellen op basis van analyses en praktijkervaring;
- brengt nieuwe werkwijzen deskundig en duidelijk over aan collega's.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Leren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen

P3-K1-W5 Neemt deel aan projecten

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie neemt deel aan projecten binnen en/of buiten het bedrijf (of geeft leiding aan projecten). Hij werkt mee aan onderzoek ter verbetering van product en proces, voert onderzoek uit en begeleidt bij de uitvoering.

Resultaat

Kennis en ervaring over product en proces zijn ingebracht in het project en uitgewisseld binnen het projectoverleg.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- plant tijdig project(activiteiten) en/of werkoverleg indien hij projectleider is;
- deelt pro-actief kennis en ervaring in het project(overleg);
- raadpleegt regelmatig anderen binnen en buiten het project (indien van toepassing).

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren

P4 Vakexpert voeding en kwaliteit

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit is de verbindende schakel tussen kwaliteit en voedsel. Hij heeft inzicht in en continu aandacht voor de kwaliteit en het verbeteren van het voedsel en het bijbehorende proces, zowel van het primaire proces als van zijn eigen werk.

Hij is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op de kwaliteit van voedsel/voeding en speelt daar op in. Hij is continue alert op veranderende (inter)nationale kwaliteitsnormen en de invloed daarvan op de eigen bedrijfsprocessen. Hij heeft voortdurend aandacht voor de traceability en spreekt medewerkers aan op hun gedrag als dat kwaliteits-/veiligheids-/milieurisico's met zich meebrengt.

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit heeft zijn werkplek zowel op de werkvloer als in het laboratorium. Hij neemt deel aan interne en externe projecten/onderzoeken.

Voedsel is bereid en gecontroleerd volgens richtlijnen en procedures.

Beroepsvereisten

Nee

P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend vakexpert voeding en kwaliteit wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden bij de beheersing van de kwaliteit van voedsel. Hij beoordeelt de factoren en speelt op tijd in op de factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid. Hij past de werkzaamheden aan bij onvoorziene omstandigheden.

Hij is in staat te werken in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde productie van voedsel. Hij beschikt over specialistische kennis en vaardigheden voor het beheersen van de kwaliteit van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Hij werkt met specialistische (en complexe) apparatuur, waaronder laboratoriumapparatuur. Hij volgt de ontwikkelingen en inzichten in het brede vakgebied en zet deze in op de werkplek.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en adviserende rol.

Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. Hij werkt zelfstandig zonder (tussentijds) verantwoording af te leggen aan een leidinggevende en hij kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren. Afwijkingen en onvoorziene omstandigheden die hij niet zelf kan/mag oplossen, meldt hij aan zijn leidinggevende. Hij spreekt medewerkers aan op hun gedrag als dat kwaliteits-/veiligheids-/milieurisico's met zich meebrengt.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- VAKKENNIS EN VAKVAARDIGHEDEN MOETEN GELEZEN WORDEN BINNEN DE CONTEXT VAN DE KERNTAAK EN OP HET NIVEAU VAN HET PROFIEL ZOALS BESCHREVEN ONDER COMPLEXITEIT
- heeft brede kennis van beheersing van verspilling
- heeft kennis van evaluatiesystemen
- heeft kennis van geldende zorgsystemen
- heeft specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- heeft specialistische kennis van verbeterprocessen (Deming cirkel)
- heeft specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- kan begeleidingsgesprekken voeren
- kan communiceren met betrokkenen
- kan complexe activiteitenplanningen maken
- kan complexe werkinstructies opstellen

P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel

- kan feedbacktechnieken gebruiken
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan risicoanalyse uitvoeren
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan statistische technieken toepassen
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen/onderzoeksvoorstellen doen en uitvoeren
- heeft brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- heeft brede kennis van registratiesystemen

extra voor de beroepsbeoefenaar die werkt met kwaliteitssystemen

- kan auditrapportage opstellen met aanbevelingen
- kan audits uitvoeren
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitssysteem
- heeft specialistische kennis van planningssystemen

extra voor de beroepsbeoefenaar in het laboratorium

- kan analyses uitvoeren aan grondstoffen, hulpstoffen, producten en afvalstoffen
- kan laboratoriumwerkzaamheden uitvoeren
- heeft specialistische kennis van laboratoriumonderzoek

P4-K1-W1 Stelt onderzoeksplan op

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit maakt in opdracht van en onder begeleiding van zijn leidinggevende een onderzoeksopzet voor onderzoek naar product, proces en productielijnen, ter verbetering van milieu, kwaliteit, veiligheid en/of gezondheid. Hij achterhaalt de probleemstelling, stelt een onderzoeksplan op en stemt het onderzoeksplan af op de opdracht (waaronder de te meten variabelen, onderzoeksmethode en activiteiten). Hij plant het onderzoek en maakt afspraken met betrokken afdelingen over mensen en middelen.

Resultaat

De probleemstelling is vastgesteld en een onderzoeksplan is opgesteld. Er zijn afspraken gemaakt met betrokkenen.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit:

- analyseert zorgvuldig de onderzoeksopdracht, trekt conclusies en bepaalt daaruit de onderzoeksvraag;
- plant de onderzoeksactiviteiten en de benodigde mensen en middelen in de tijd;
- regelt dat de mensen en middelen beschikbaar zijn op het moment van uitvoering.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Plannen en organiseren, Materialen en middelen inzetten

P4-K1-W2 Voert onderzoeksplan uit en adviseert

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit voert het onderzoek uit/coördineert het onderzoek onder begeleiding van zijn leidinggevende. Hij organiseert de gewenste onderzoeksactiviteiten, waaronder audits, en voert ze uit. Hij begeleidt bij de voorbereiding van de activiteiten en bewaakt de voortgang van het onderzoek. Hij registreert en analyseert gegevens, verzamelt de resultaten, trekt conclusies en stelt een advies op. Hij legt alles vast in een rapport.

Resultaat

Het onderzoek is conform de onderzoeksopzet uitgevoerd. Onderzoeksgegevens zijn vastgelegd en de onderzoeksvraag is beantwoord.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit:

- bepaalt op basis van vaktechnisch inzicht de gewenste analyses;
- kiest de juiste apparatuur en middelen om de analyses uit te voeren en gebruikt deze vakkundig;

P4-K1-W2 Voert onderzoeksplan uit en adviseert

- rapporteert betrouwbare en valide gegevens, ook als gegevens niet de gewenste waarden hebben en/of er tijdsdruk is;
- adviseert op basis van bevindingen uit het onderzoek en presenteert de informatie op heldere wijze.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Analyseren, Plannen en organiseren, Met druk en tegenslag omgaan

P4-K1-W3 Begeleidt bij de uitvoering van onderzoek

Omschrijving

De beginnend vakexpert kwaliteit begeleidt de medewerkers bij het uitvoeren van onderzoek. Waar nodig lost hij problemen in de directe werkuitvoering op. Hij beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid en milieu. Hij motiveert en stimuleert medewerkers en spreekt medewerkers aan op hun gedrag en houding (indien nodig).

Resultaat

De medewerkers werken conform opdracht, voorschriften en procedures.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit :

- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van instructies, aanwijzingen en feedback;
- controleert het functioneren van de medewerkers tijdens de uitvoering van het onderzoek;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Vakdeskundigheid toepassen

P5 Vakexpert voeding en voorlichting

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting is gericht op het verantwoord gebruik van voedsel/voeding in bedrijfsprocessen en door consumenten/(eind)gebruikers zodat de voeding een positieve bijdrage levert aan een gezonde wereld (gezonde mensen en gezonde omgeving). Hij begeleidt klanten bij voedingsvraagstukken in alle breedte. Hij spreekt medewerkers en evt. klanten aan op hun gedrag als dat gezondheids- of milieurisico's met zich meebrengt. Hij is zich bewust van de bijdrage die hij levert in de afstemming van de ene schakel in de keten naar een volgende schakel in de keten. Steeds met het doel verantwoorde productie en consumptie van voedsel te realiseren.

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting werkt in de particuliere en publieke sector, zowel voor bedrijven als voor individuele klanten. Hij werkt in loondienst of als zzp'r, in het primaire proces en/of in projecten.

Voedsel en voeding is op verantwoorde wijze geproduceerd. Bedrijven en consumenten zijn geadviseerd over het gebruik van voedsel/voeding.

Beroepsvereisten

Nee

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend vakexpert voeding en voorlichting wordt bepaald door verschillende factoren. Hij beoordeelt de factoren en speelt in op de factoren die van invloed zijn. Hij is in staat te werken in het brede werkveld met een grote diversiteit aan werkplekken. Hij past de werkzaamheden aan bij nieuwe of onvoorziene omstandigheden. Hij is in staat te werken in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde productie van voedsel.

Hij beschikt over een grote diversiteit aan specialistische kennis en vaardigheden van voedsel in de keten, in relatie tot gezondheid, leefstijl en omgeving. Hij werkt met nieuwe inzichten en ontwikkelingen in het brede vakgebied en een diversiteit aan nieuwe media/communicatiemiddelen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting heeft een uitvoerende, en soms coördinerende, aansturende en adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en is medeverantwoordelijk voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. Hij werkt zelfstandig zonder (tussentijds) verantwoording af te leggen en overlegt met zijn leidinggevende bij situaties die niet tot zijn deskundigheid of takenpakket horen. Hij kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- VAKKENNIS EN VAKVAARDIGHEDEN MOETEN GELEZEN WORDEN BINNEN DE CONTEXT VAN DE KERNTAAK EN OP HET NIVEAU VAN HET PROFIEL ZOALS BESCHREVEN ONDER COMPLEXITEIT
- heeft brede en specialistische kennis van trends in voedsel en voeding
- heeft brede kennis van de organisatie van (en spelers in) de voedselketen
- heeft brede kennis van diverse overtuigingen over voedingspatronen
- heeft brede kennis van doelgroepen/culturen in relatie tot consumptie van voedsel/voeding
- heeft brede kennis van duurzaamheid binnen de voedselketen: zin/onzin, pesticide/e-nummers, invloed van transport op milieu, milieuvriendelijke alternatieven zoals biologische producten/streekproducten
- heeft globale kennis van gedrag in relatie tot voedingspatronen: invloed van denken, bewegen, ontspanning en plezier op gezondheid en (in)effectieve gedragspatronen en leefstijl
- heeft globale kennis van het lichaam (anatomie, fysiologie, pathologie) in relatie tot voedsel/voeding
- heeft brede kennis van eigen (voedingen)gedrag in relatie met professioneel handelen
- heeft specialistische kennis van het effect van voorbeeldgedrag bij het veranderen van eet- en leefgewoontes
- heeft specialistische kennis van toegepaste onderzoeksmethoden
- kan concepten en ideeën over voedsel en voeding presenteren
- kan eenvoudig technische handelingen uitvoeren aan apparatuur
- kan eenvoudige voedsel bereiden volgens receptuur
- kan integraal (holistisch/eclectisch) denken en werken

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding

- kan klanten (individueel/groepen) adviseren, coachen en begeleiden bij keuzes in relatie tot voedsel/voeding
- kan koken/ voedsel bereiden
- kan planmatig werken
- kan producenten/partijen in de voedingsmiddelenketen adviseren over productoptimalisaties in kader voedsel, voeding en gezondheid
- kan relaties opbouwen en onderhouden
- kan samenwerken met collega's en klanten
- kan verschillende typen mensen motiveren/enthousiasmeren bij het gebruik van voedsel en voeding
- kan zichzelf en de organisatie profileren
- kan (actuele) voedsel- en voedingskennis vinden en kan deze op waarde schatten
- heeft brede kennis van het productieproces

P5-K1-W1 Oriënteert zich op de vraag van de klant

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting inventariseert de voedingsvraag van de klant. Hij luistert naar de klant en stelt vragen om de voedsel-/voedingsvraag helder te krijgen. Hij legt relaties tussen gegevens, patronen, mogelijke oorzaken en effecten en ziet de onderlinge samenhang. Hij vat de voedsel-/voedingsvraag samen en verifieert deze bij de klant. Hij bespreekt mogelijke acties om de voedsel-/voedingsvraag te beantwoorden. Hij schat in wanneer de voedsel-/voedingsvraag buiten zijn expertisegebied valt en verwijst in dat geval naar de juiste specialist/deskundige.

Resultaat

Er is een duidelijk beeld van de voedingsvraag van de klant. Er is een beeld van de mogelijke oplossingsrichting.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting:

- stelt gerichte vragen en vraagt door over het probleem, de achtergrond en de wensen van de klant;
- bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden (van de organisatie en de voedingstechnologie);
- voert eenvoudige analyses uit of geeft daar opdracht toe.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

P5-K1-W2 Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting adviseert de klant. Hij sluit met zijn advies aan bij markttrends en -ontwikkelingen en de context van de klant. Hij kiest op basis van de vraag passend voedsel en/of activiteiten op het snijvlak van voedsel, voeding en leefomgeving. Hij bespreekt de gekozen producten, activiteiten of het advies met de klant en legt uit wat de consequenties zijn en wat de verwachte resultaten zijn. Hij overlegt indien nodig met directe collega's en/of externe deskundigen. Hij stimuleert de klant om met de gekozen producten of activiteiten aan het werk te gaan.

Resultaat

De gekozen activiteiten zijn met de klant besproken en door de klant goedgekeurd.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting:

- zorgt dat het gesprek leidt tot duidelijke afspraken;
- komt actief met vernieuwende en creatieve ideeën en voorstellen;
- komt met onderbouwde oplossingen waarbij hij verbanden legt op het snijvlak van voedsel, voeding en leefomgeving (bijvoorbeeld op het gebied van grondstoffen, productbereiding en/of milieu, of het snijvlak van voedingsmiddelen, beweging, ontspanning en gedragsverandering);
- stemt af op de wensen van de klant en maakt daarbij gebruik van zijn inlevingsvermogen.

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Creëren en innoveren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

P5-K1-W3 Presenteert voedingsinformatie

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting geeft voorlichting en informatie aan (potentiële) klanten over voedsel en voeding. Hij kiest een presentatievorm en werkt zijn keuze uit tot een product. Hij presenteert de informatie aan de doelgroep en beantwoordt vragen over het gepresenteerde onderwerp.

Resultaat

De informatie over voedsel en voeding is begrepen door de klant/ontvanger.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting:

- legt zaken kernachtig uit en onderbouwt de informatie met voorbeelden;
- kiest een presentatievorm en taalgebruik die aansluit bij de kenmerken en wensen van de doelgroep.

De onderliggende competenties zijn: Presenteren, Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten

P5-K1-W4 Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting neemt deel aan projecten binnen en/of buiten het bedrijf die gericht zijn op het gebruik van voedsel en voeding (of geeft hier leiding aan). Hij initieert onderzoeksactiviteiten, voorlichting en evenementen op basis van het projectdoel. Hij plant project(activiteiten) en/of werkoverleg indien hij projectleider is. Hij deelt eigen kennis en ervaring met collega's in het project en raadpleegt andere deskundigen binnen en buiten het project (indien van toepassing). Hij organiseert de activiteiten en werkt mee aan de uitvoering van de activiteiten. Eventueel begeleidt hij medewerkers bij de uitvoering.

Resultaat

Kennis en ervaring over voedsel en voeding zijn ingebracht en uitgewisseld in het project. Projectactiviteiten zijn volgens plan uitgevoerd.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting:

- draagt bij aan het bepalen van de projectdoelen en -resultaten en plaatst deze in de tijd;
- deelt pro-actief kennis en ervaring in het project(overleg);
- durft nieuwe ideeën in te brengen en vraagt naar meningen en ideeën van anderen.

De onderliggende competenties zijn: Plannen en organiseren, Ondernemend en commercieel handelen, Vakdeskundigheid toepassen

P5-K1-W5 Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting stelt zichzelf op de hoogte van markttrends en -ontwikkelingen die invloed hebben op voedsel-/voedingsvragen. Hij voert op kleine schaal praktisch onderzoek uit naar de consumptie van voeding in relatie tot grond- en hulpstoffen, bereiding, voedingspatronen en beweging. Hij vormt en verwoordt zijn eigen visie op voedsel/voeding.

Hij wisselt gedachten en ervaringen uit met andere collega's en/of deskundigen en/of onderzoekers in het vakgebied. Hij adviseert over de gevolgen en mogelijkheden van zijn onderzoeken voor bedrijven/klanten en/of consumenten in de voedingsketen.

Resultaat

Het advies over voedsel/voeding in de keten wordt mede gevormd door kennis van recente ontwikkelingen. Vernieuwingen op basis van praktisch onderzoek en ervaringen worden beoordeeld op hun waarde voor het bedrijf/de klant.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en voorlichting:

- zet 'zichzelf' in als instrument bij coaching, adviesgesprekken, onderhandelingen, etc. door te spiegelen en voorbeeldgedrag te vertonen;
- vraagt en geeft gericht feedback aan collega's, klanten en ketenpartners;
- stelt zichzelf duidelijke ontwikkeldoelen;
- leert door uitwisseling van ervaringen met collega's en branchegeenoten, waarnemingen en het bijhouden van vakontwikkelingen.

De onderliggende competenties zijn: Leren, Creëren en innoveren