

Profiel van kwalificatiedossier:

# **Voeding**

## **Crebonr. 23173, 23228**

» **Medewerker voeding en technologie (Crebonr. 25460)**

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

<b>Leeswijzer</b>	4
<b>Overzicht van het kwalificatiedossier</b>	5
<b>Basisdeel</b>	7
<b>1. Beroepsspecifieke onderdelen</b>	7
<b>B1-K1: Zorgdragen voor voedsel</b>	7
B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel	8
B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid	9
B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling	9
<b>2. Generieke onderdelen</b>	11
<b>Profieldeel</b>	12
<b>P1: Medewerker voeding en technologie</b>	12
P1-K1: Bereiden voedsel	12
P1-K1-W1: Bereidt productbereiding voor	12
P1-K1-W2: Bereidt product	13

# 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

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 Vakexpert voeding en voorlichting**

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

Beroepsbeoefenaren in het werkveld voedsel/voeding werken zowel in kleine als in middelgrote en grote organisaties in de uiteenlopende branches van de sector voeding. 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. Elk bedrijf in dit werkveld heeft te maken met (wettelijke) regels en procedures voor de voedselveiligheid, hygiëne, arbo en milieu.

#### Typerende beroepshouding

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.

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. 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. 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. Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid zijn eigen capaciteiten verder te ontwikkelen.

#### Resultaat van de beroepengroep

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.

### B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

#### Complexiteit

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.

De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voedsel.

#### 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 verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

Hij draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. Hij werkt samen met collega's en leidinggevend.

## B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

Hij heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/ procedures/gerichte 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 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 verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van relevante wet- en regelgeving
- heeft kennis van verpakkingen en verpakkingsproces
- 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 plannings lezen
- kan eenvoudige receptuur lezen
- kan standaard apparatuur bedienen

## 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.

### Resultaat

Het voedsel heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wens van de afnemer/gebruiker.

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

N.v.t.

### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen;



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

- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen.

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

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

#### 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.

##### Resultaat

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

Voor Medewerker voeding en technologie 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

#### 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:

Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces.

##### Resultaat

Essentiële informatie en gegevens zijn uitgewisseld, vastgelegd en traceerbaar. Werkzaamheden zijn overgedragen, indien van toepassing.

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

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

N.v.t.

#### Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- 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.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Formuleren en rapporteren

Voor Medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

- informeert betrokkenen zorgvuldig en op het juiste moment.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen

## 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