

Profiel van kwalificatiedossier:

Voeding

Crebonr. 23173, 23228

» **Vakbekwaam medewerker voeding en technologie**
(Crebonr. 25461)

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	8
B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid	9
B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling	10
2. Generieke onderdelen	11
Profieldeel	12
P2: Vakbekwaam medewerker voeding en technologie	12
P2-K1: Beheersen bereidingsproces	12
P2-K1-W1: Bereidt productbereiding voor	13
P2-K1-W2: Bereidt product	13
P2-K1-W3: Bewaakt planning en houdt toezicht	14
P2-K1-W4: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	14

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 Vakbekwaam medewerker voeding en technologie	3	Nee	vakopleiding

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 <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. 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.</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. 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. 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. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voedsel.</p>
Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend: <p>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 en vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.</p>
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid <p>Hij draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. Hij werkt samen met collega's en leidinggevenden.</p>

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

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.

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 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 planningsystemen
- 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

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 Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

Hij past bij standaardafwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol.

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

Resultaat

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

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen.

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

Voor Vakbekwaam 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 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.

Resultaat

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

Voor Vakbekwaam 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 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

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 Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces. Hij voert begeleidingsgesprekken met medewerkers

Resultaat

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

Voor Vakbekwaam medewerker voeding en technologie geldt aanvullend:

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 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: Begeiden, Samenwerken en overleggen, 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

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

P2-K1 Beheersen bereidingsproces

- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan storingsanalyse doen
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- 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