

Profiel van kwalificatiedossier:

Voeding

Crebonr. 23173, 23228

» 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	9
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
P5: Vakexpert voeding en voorlichting	12
P5-K1: Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding	12
P5-K1-W1: Oriënteert zich op de vraag van de klant	13
P5-K1-W2: Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding	13
P5-K1-W3: Presenteert voedingsinformatie	14
P5-K1-W4: Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)	14
P5-K1-W5: Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten	14

Leeswijzer

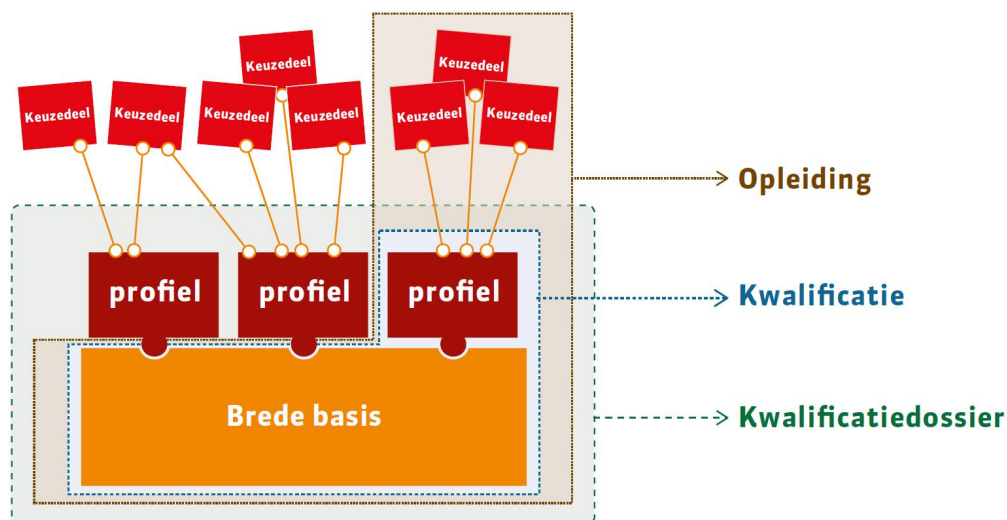
Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

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 Vakexpert voeding en voorlichting	4	Nee	middenkaderopleiding

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 Vakexpert voeding en voorlichting		
	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 Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend: <p>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.</p>

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

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 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 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 kwaliteitssysteem 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 Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:

- 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/productkennis
- 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 Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:

Hij inventariseert de optimale omstandigheden om het product te gebruiken en combineert gegevens van grondstoffen, bereidings- en verpakkingwijze 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.

Resultaat

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

Voor Vakexpert voeding en voorlichting 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 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 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.

Resultaat

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

Voor Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:

N.v.t.

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

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 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 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 Vakexpert voeding en voorlichting 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 Vakexpert voeding en voorlichting geldt aanvullend:

- 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

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

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding

- 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
- 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 expertisegeraad 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);

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

- 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