

Profiel van kwalificatiedossier:

Voeding

Crebonr. 23392

» Medewerker voeding, technologie en techniek (Crebonr. 25977)

Versie

Gewijzigd 2024

Geldig vanaf

01-08-2024

Opleidingsdomein

Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonr. 79160)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 12-09-2023

Inhoudsopgave

Leeswijzer	4
Overzicht van het kwalificatiedossier	5
Basisdeel	7
1. Beroepsspecifieke onderdelen	7
B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie	7
B1-K1-W1: Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding	8
B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit	9
B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne	9
B1-K1-W4: Controleert meetgegevens	10
2. Generieke onderdelen	11
Profieldeel	12
P1: Medewerker voeding, technologie en techniek	12
P1-K1: Productieproces uitvoeren	12
P1-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor	13
P1-K1-W2: Bedient productieapparatuur	13
P1-K1-W3: Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden	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 Medewerker voeding, technologie en techniek	2	Nee	basisberoepsopleiding

B1-K1 Zorgdragen voor voedingsproductie	B1-K1-W1	Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding
	B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselkwaliteit
	B1-K1-W3	Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne
	B1-K1-W4	Controleert meetgegevens

Profieldeel

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

P1 Medewerker voeding, technologie en techniek		
P1-K1 Productieproces uitvoeren	P1-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
	P1-K1-W2	Bedient productieapparatuur
	P1-K1-W3	Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden

P2 Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek		
P2-K1 Productieproces beheersen	P2-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
	P2-K1-W2	Bedient en regelt productieapparatuur
	P2-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen
	P2-K1-W4	Bewaakt planning en houdt toezicht
	P2-K1-W5	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

P3 Vakexpert voeding, technologie en techniek		
P3-K1 Productieproces optimaliseren	P3-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
	P3-K1-W2	Bedient en bewaakt productieapparatuur
	P3-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen
	P3-K1-W4	Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
	P3-K1-W5	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
	P3-K1-W6	Organiseert procesoptimalisatie

P4 Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling		
P4-K1 Kwaliteitszorg uitvoeren	P4-K1-W1	Voert kwaliteitsonderzoek uit
	P4-K1-W2	Bewaakt de kwaliteit van de productie

P4 Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling		
	P4-K1-W3	Organiseert productoptimalisatie of -vernieuwing
	P4-K1-W4	Communiqueert over nieuwe en gewijzigde procedures

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

Beroepsbeoefenaren in het werkveld voeding werken in uiteenlopende branches van de sector voeding. Het kan zowel gaan om middelgrote en grote bedrijven als kleinere licht industriële bedrijven die voedingsmiddelen produceren. Ook bedrijven die zich richten op diervoeding 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 en -hygiëne, arbo en milieu.

Typerende beroepshouding

Alle beginnend beroepsbeoefenaren in het werkveld voeding werken aan de ontwikkeling, productie, verpakking en kwaliteit van voeding voor menselijke of dierlijke consumptie. Zij hebben een passie voor voeding. De beginnend beroepsbeoefenaren zijn zich voortdurend bewust van het feit dat voeding veilig moet zijn voor menselijke of dierlijke consumptie. De kwaliteit van voeding 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.

De beginnend beroepsbeoefenaar levert een actieve bijdrage aan de verbetering van voeding en/of het verantwoord gebruik van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt binnen de kaders van de kwaliteitszorgsystemen en is flexibel, alert en proactief. In het werkveld 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 voeding en het productieproces. De voedingssector neemt voedselveiligheid en de risico's van voeding uiterst serieus. De beginnend beroepsbeoefenaar voelt eigenaarschap voor de voeding.

Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid diens eigen capaciteiten verder te ontwikkelen. De wereld van de voedingsmiddelenindustrie is continu in beweging: dat vraagt van beginnend beroepsbeoefenaren dat ze wendbaar zijn om om te kunnen gaan met veranderingen in bijvoorbeeld het groeiend belang van data en automatisering, verduurzaming en bewuste voeding.

Resultaat van de beroepengroep

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.

De productie van voeding is duurzaam: er wordt rekening gehouden met milieu en klimaat.

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

Complexiteit

De complexiteit van de beroepen in het werkveld voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van de voeding en het daaraan verbonden grote afbreukrisico. Factoren zijn bijvoorbeeld hygiëne en sanitaire voorzieningen, kwaliteit van grondstoffen en ingrediënten, correcte opslag en transport, verwerkingstechnieken, etikettering en traceerbaarheid en (veranderende) wet- en regelgeving.

Beginnend beroepsbeoefenaren moeten daarnaast kunnen werken met (deels) geautomatiseerde systemen voor het be- en verwerken van voeding.

Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit en werkt volgens standaardprocedures. De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar op verschillende werkplekken bij diverse procedures. De beginnend

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

beroepsbeoefenaar beheerst de basiskennis en -vaardigheden voor het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voeding.

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevend.

Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

N.v.t.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basiskennis van allergenen
- heeft basiskennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft basiskennis van het geldende kwaliteitszorgsysteem
- heeft basiskennis van het productieproces
- heeft basiskennis van kenmerken en (chemische) eigenschappen van voeding
- heeft basiskennis van kpi's waaraan kan worden bijgedragen
- heeft basiskennis van kwaliteitscontroles bij voeding
- heeft basiskennis van kwaliteitseisen die aan voeding gesteld worden
- heeft basiskennis van ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid in een levensmiddelenbedrijf
- heeft basiskennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne
- kan afwijkingen aan het uiterlijk van het product constateren
- kan korte en duidelijke samenvattingen en instructies geven ten bate van een werkoverdracht
- kan doelen stellen voor de eigen ontwikkeling
- kan een netwerk binnen de organisatie ontwikkelen en gebruiken
- kan eenvoudige berekeningen maken zoals het gemiddelde gewicht van een product of verpakkingseenheid
- kan geautomatiseerde systemen bedienen en gebruiken
- kan in de eigen ontwikkeling mogelijkheden tot verbeteringen signaleren
- kan kwaliteitszorgsystemen toepassen
- kan meetwaarden lezen en beoordelen
- kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren
- kan reflecteren op de eigen prestaties en ontwikkelingsdoelen
- kan reflecteren op het eigen handelen
- kan sensoren instellen en uitlezen
- kan stappen zetten om zichzelf te verbeteren
- kan tegenslagen overwinnen en volhouden, ook als het moeilijk wordt
- kan werken volgens bedrijfsinstructies en richtlijnen met betrekking tot hygiëne en (voedsel)veiligheid
- kan zich aanpassen aan veranderende situaties en de aanpak aanpassen

Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

- heeft basiskennis van besturingstechniek
- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- kan eenvoudige receptuur lezen
- kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur
- kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur
- kan voeding bereiden volgens eenvoudige receptuur

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt bij aan de be- en verwerking van voeding en aan de verpakking en/of opslag daarvan. De beginnend beroepsbeoefenaar voert eenheidsbewerkingen uit op grond- en hulpstoffen voor het verkrijgen van een gewenst eindproduct met een verlengde houdbaarheid. Voorbeelden hiervan zijn verkleinen, mengen, koude- of hittebehandeling, fermentatie, scheiden. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt binnen de

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding

grenzen van de eigen taak een duurzaam productieproces en draagt daarmee actief bij aan het minimaliseren van een negatieve impact op het milieu en het bevorderen van efficiëntie en optimalisatie in het productieproces.

Resultaat

Producten zijn tijdig en in de juiste hoeveelheden ontwikkeld, geproduceerd, opgeslagen en/of verpakt volgens de richtlijnen en procedures van het bedrijf.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- registreert nauwkeurig bereidingsgegevens, afwijkingen en acties;
- past bij afwijkingen de productie aan volgens protocol;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen;
- gaat zorgvuldig om met materialen en middelen;
- neemt zichtbaar verantwoordelijkheid voor het eigen onderdeel van het werk;
- signaleert proactief verbetermogelijkheden;
- toont zich professioneel bewust tegenover veiligheid op de werkvloer.

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

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor optimale omstandigheden voor de productie van voeding en het productieproces op het gebied van kwaliteit. De beginnend beroepsbeoefenaar reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden, controleert door visuele inspectie of het nemen van een steekproef of het product voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de kwaliteit af op de wensen van de klant door bijvoorbeeld een extra handeling uit te voeren. Op basis van gesignaleerde afwijkingen neemt de beginnend beroepsbeoefenaar maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren volgens protocol.

Resultaat

De voeding heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wensen van de afnemer/gebruiker.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert werkzaamheden nauwgezet uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- past bij afwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

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

B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van de voeding (en verpakking) negatief beïnvloeden en past de geplande maatregelen toe om gevaren/voedselveiligheidsrisico's te reduceren of te elimineren. Maatregelen zijn bijvoorbeeld het toepassen van voedselveiligheidssystemen, hygiëneprotocolen, allergenenbeheer, temperatuurbeheersing en waterbeheer.

De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert afwijkingen aan het product en/of het proces en factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt binnen de eigen taakstelling hygiënemaatregelen om optimale voedselveiligheid te realiseren, waaronder het reinigen van machines en middelen, het afsluiten van werkruimtes en het nemen van persoonlijke hygiënemaatregelen.

B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne

Resultaat

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

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 afwijkingen of veranderingen in product en proces;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit volgens geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen;
- reinigt en/of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- ziet toe op de voedselveiligheid van het product door mogelijke risico's te minimaliseren;
- signaleert afwijkingen tijdig en meldt deze volgens protocol.

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

B1-K1-W4: Controleert meetgegevens

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar leest de meetgegevens van systemen ten aanzien van het productieproces uit en registreert de gegevens. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of de meet- of productiewaarden overschreden worden en gaat na wat mogelijke gevolgen voor het product kunnen zijn op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit en wat mogelijke gevolgen voor het proces kunnen zijn. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert daarnaast op afwijkingen in het uiterlijk van het product. De beginnend beroepsbeoefenaar onderneemt actie op basis van afwijkende meet- of productiewaarden en signalen volgens standaardprocedures.

Resultaat

Meetgegevens zijn uitgelezen en geregistreerd. Overschrijdingen van meet- of productiewaarden zijn vastgesteld en daarop is actie ondernomen volgens standaardprocedures.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- registreert en controleert juist en nauwkeurig de meetgegevens;
- kent de kwaliteits-, veiligheids-, duurzaamheids- en hygiënerichtlijnen voor product en productieproces en past deze toe;
- signaleert en rapporteert afwijkingen van meet-, productiewaarden en/of het uiterlijk van het product volledig en nauwkeurig volgens richtlijnen;
- wijst collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden actief op afwijkingen en overschrijdingen van meet- of productiewaarden;
- onderneemt gericht actie bij het signaleren van onregelmatigheden in het product of productieproces.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

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, technologie en techniek

Mbo-niveau

2

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op het produceren, samenstellen en/of verpakken van voedingsmiddelen voor mens en dier. Deze voedingsmiddelen worden in grotere aantallen geproduceerd (niet eenmalig).

De beginnend beroepsbeoefenaar is zich bewust van de invloed van diens werkzaamheden op de kwaliteit van de voeding en op de duurzaamheid, productiviteit en kosten.

De beginnend beroepsbeoefenaar voelt zich verantwoordelijk voor het onder toezicht beheren van proceslijnen en machines, het bewaken van het proces en het uitvoeren van klein onderhoud. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert afwijkingen in product en/of proces en meldt deze.

De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar bij verschillende producten en processen en/of op verschillende werkplekken.

Beroepsvereisten

Nee

P1-K1 Productieproces uitvoeren

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit bij de productie/verpakking van voeding en werkt volgens standaardprocedures en zorgsystemen in een vastgesteld tempo. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over basiskennis en -vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft basiskennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar verbonden zijn. Bij afwijkingen moet de beginnend beroepsbeoefenaar de afweging maken of die zelf moet ingrijpen of diens leidinggevende en/of collega's moet inschakelen. Niet tijdig en op de juiste manier handelen kan grote gevolgen hebben zoals financiële gevolgen, milieuschade, beschadiging van apparatuur, gezondheidsschade van klanten en collega's, imagoschade en kans op het moeten sluiten van een productielijn.

Factoren die de complexiteit beïnvloeden zijn het werken onder tijdsdruk, het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen en het werken in koude of warme ruimtes of in ruimtes met veel geluid van apparatuur.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/procedures/gerichte opdrachten. De beginnend beroepsbeoefenaar 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:

- heeft basiskennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- heeft basiskennis van escalatiemodellen
- heeft basiskennis van het product en het assortiment
- heeft basiskennis van het verpakkingsproces
- heeft basiskennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft basiskennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- heeft basiskennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft basiskennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen

P1-K1 Productieproces uitvoeren

- heeft basiskennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen en in het proces
- kan afwegingen maken of die zelf moet ingrijpen of diens leidinggevende en/of collega's moet inschakelen
- kan afwijkingen aan productieapparatuur signaleren
- kan eenvoudige onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan eenvoudige plannings lezen
- kan het productieproces bedienen en bewaken
- kan standaardapparatuur bedienen en instellen

P1-K1-W1 Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en –planning door. De beginnend beroepsbeoefenaar zet volgens richtlijnen en procedures ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik. Indien de beginnend beroepsbeoefenaar wijzigingen signaleert aan bijvoorbeeld de samenstelling van grondstoffen, de status van de voorraad of instellingen aan apparatuur, koppelt die dat terug aan de leidinggevende.

De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden af met collega's en neemt indien van toepassing werkzaamheden van collega's over.

Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor gebruik bij de productie en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. Wijzigingen zijn gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert zorgvuldig de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;
- controleert zorgvuldig aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig tijdig actie om de aansluiting te realiseren;
- overlegt met en informeert tijdig en regelmatig andere betrokkenen bij de uitvoering van een gemeenschappelijke en/of overgenomen taak;
- 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 Bedient productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedures de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij. De beginnend beroepsbeoefenaar observeert het proces, het product en de productie- en verpakingsapparatuur, controleert instellingen en waarden van apparatuur en herstelt deze waar nodig naar de basiscondities volgens het escalatiemodel gericht op de gestelde kwaliteit en kwantiteit. Indien van toepassing bouwt de beginnend beroepsbeoefenaar installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productie- en verpakingsapparatuur in de productielijn is correct ingesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn gecontroleerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en reageert hierop volgens protocol;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo.

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

P1-K1-W3 Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt waar nodig de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en zet afwijkende instellingen terug naar standaardwaarden. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur voor zover mogelijk binnen de veiligheidsprocedures. Bij afwijkingen aan de apparatuur die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan of mag oplossen, schakelt die op volgens het in het bedrijf geldende escalatiemodel.

Resultaat

De apparatuur in de productielijn is in goede conditie, schoon en is afgesteld op standaardwaarden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie;
- werkt vakkundig en systematisch;
- is kritisch op zijn werkuitvoering;
- rondt werkzaamheden volgens planning af;
- maakt apparatuur en gereedschappen na gebruik goed schoon en ruimt alles netjes op;
- werkt tijdens onderhoudswerkzaamheden altijd nauwgezet volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van hygiëne, milieu, Arbo en veiligheid.

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