

Profiel van kwalificatiedossier:

Voeding

Crebonr. 23392

» Vakexpert voeding, technologie en techniek (Crebonr. 25979)

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	9
B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit	9
B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne	10
B1-K1-W4: Controleert meetgegevens	10
2. Generieke onderdelen	12
Profieldeel	13
P3: Vakexpert voeding, technologie en techniek	13
P3-K1: Productieproces optimaliseren	13
P3-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor	14
P3-K1-W2: Bedient en bewaakt productieapparatuur	14
P3-K1-W3: Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen	15
P3-K1-W4: Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden	15
P3-K1-W5: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	16
P3-K1-W6: Organiseert procesoptimalisatie	16

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, technologie en techniek	4	Nee	middenkaderopleiding

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 Vakexpert voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

De beginnend beroepsbeoefenaar combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn bij de bereiding van voedsel en anticipeert daarbij op onverwachte

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

omstandigheden (omgevingsfactoren of bedrijfsvoering). De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het bereiden van voedsel. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de brede kennis van het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en de theoretische kennis van voedsel en voeding in relatie tot gezondheid.

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 Vakexpert 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 Vakexpert voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

- heeft brede kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- heeft brede kennis van het bewerken en verwerken van producten
- heeft brede kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- heeft brede kennis van receptuur
- heeft brede kennis van relevante wet- en regelgeving
- heeft kennis van besturingstechniek
- heeft kennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van statistische gegevens in het werkveld voeding
- kan actie ondernemen bij geconstateerde afwijkingen
- kan afwijkingen constateren
- kan een inzetplanning maken
- kan kostenbewust werken
- kan metingen registreren
- kan metingen uitvoeren

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

- kan op basis van kosten en baten een afweging maken of een lijn stopgezet moet worden om procesuitval te voorkomen
- kan proces meetwaarden analyseren en trends signaleren
- kan productevaluaties uitvoeren
- kan receptuur lezen
- kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur
- kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur
- kan verbetermogelijkheden op de werkvloer signaleren
- kan verbetermogelijkheden signaleren en verbetervoorstellen doen ten aanzien van het product
- kan verspillingen voorkomen
- kan voeding bereiden volgens 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 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;

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit

- 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, hygiëneprotocollen, 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.

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

B1-K1-W4: Controleert meetgegevens

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

P3 Vakexpert voeding, technologie en techniek

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op het produceren van grote hoeveelheden voedingsmiddelen voor mens en dier. De beginnend beroepsbeoefenaar is zich sterk bewust van de invloed die de verschillende factoren in de processtappen, waaronder het eigen handelen, hebben op het eindproduct, de productiviteit en de kosten.

De beginnend beroepsbeoefenaar is een specialist, zowel op het gebied van productie van voeding als op het gebied van procesbeheersing, procesoptimalisatie en product- en procestechnologie. De beginnend beroepsbeoefenaar voelt zich verantwoordelijk voor procesoptimalisatie en de begeleiding van collega's naast het beheren van proceslijnen en machines, het bewaken van het proces en het uitvoeren van onderhoud. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft brede kennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar verbonden zijn.

De beginnend beroepsbeoefenaar is voortdurend alert op situaties die gevaar opleveren voor de voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op de voeding die wordt geproduceerd en speelt daarop in. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in het primaire proces of neemt deel aan projecten.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Productieproces optimaliseren

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden. De beginnend beroepsbeoefenaar past werkzaamheden aan onvoorziene omstandigheden aan en speelt op tijd in op factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. 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. Ook het omgaan met diverse klantwensen maakt het werk complex.

De beginnend beroepsbeoefenaar is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken, alsook in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde en duurzame productie van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over een grote diversiteit aan brede kennis en vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt daarbij met specialistische (en complexe) apparatuur. Door automatisering zijn de systemen in de productielijn complexer geworden en dit vraagt van de beginnend beroepsbeoefenaar brede kennis van de systemen en hoe die aan elkaar geschakeld zijn.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en/of adviserende rol en is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig, maar legt wel (tussentijds) verantwoording af aan diens leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren, werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft brede kennis van beheersing van verspilling
- heeft brede kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- heeft brede kennis van het product en het assortiment

P3-K1 Productieproces optimaliseren

- heeft brede kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- heeft brede kennis van verbeterprocessen
- heeft kennis van actuele ontwikkelingen op het gebied van procesverbetering in het werkveld voeding
- heeft kennis van geldende zorgsystemen (kwaliteit, voedselveiligheid, arbo en milieu)
- heeft kennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft kennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- kan adviseren over de uitvoering van het werk
- kan afwegingen en keuzes maken op basis van geldende kwaliteits-, voedselveiligheids-, arbo- en milieubeleid
- kan afwijkingen aan het productieproces signaleren
- kan collega's feedback geven
- kan een onderzoeksvoorstel beschrijven
- kan het product en/of proces bijsturen
- kan informatie over het productieproces delen met betrokkenen
- kan informatie over het productieproces opvragen bij betrokkenen
- kan inline (automatische) metingen monitoren
- kan preventief onderhoud uitvoeren
- kan procesevaluaties uitvoeren
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan storingsanalyses uitvoeren
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- kan trendanalyses uitvoeren
- kan verbetermogelijkheden signaleren ten aanzien van het proces
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen formuleren
- kan werken met in het bedrijf gebruikte registratiesystemen
- kan werkinstructies opstellen
- kan werkplanningen maken

P3-K1-W1 Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en –planning door en controleert en optimaliseert de aansluiting op het productieproces wat inhoudt dat gecontroleerd wordt of het productieproces optimaal, effectief en efficiënt kan draaien. De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt actuele productiegegevens uit met collega's en past de werkplanning en werkzaamheden zo nodig aan. De beginnend beroepsbeoefenaar koppelt wijzigingen terug aan relevante partijen.

Resultaat

Materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie en planning is afgestemd met betrokkenen. De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures. Wijzigingen zijn gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen;
- zorgt er door duidelijke instructies voor dat anderen precies weten wat er van hen verwacht wordt;
- reageert adequaat op afwijkingen en/of problemen in het bereidingsproces en aan apparatuur;
- controleert nauwkeurig de doorstroming naar de volgende stap in het bereidingsproces/keten;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit.

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

P3-K1-W2 Bedient en bewaakt productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedure de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij en zorgt voor een zodanige in- en afstelling van de apparatuur, dat deze voldoet aan de vereiste instelwaarden voor optimale voedselkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt de

P3-K1-W2 Bedient en bewaakt productieapparatuur

conditie van de installatie en controleert instellingen en waarden van de apparatuur. De beginnend beroepsbeoefenaar voert procescontroles uit, voert metingen uit en registreert gegevens. De instellingen past die aan voor een optimale voedselkwaliteit en voedselveiligheid en indien van toepassing bouwt die installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productieapparatuur in de productielijn is in goede conditie en is in-/bijgesteld voor het optimale productieproces. Instellingen zijn gecontroleerd en metingen zijn uitgevoerd. Gegevens zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en reageert hierop volgens protocol;
- combineert gegevens zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- werkt nauwgezet volgens de richtlijnen van de apparatuur, de specificaties en wensen van de opdrachtgever en de geldende arbo-, veiligheids- en milieuvoorschriften;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- houdt het proces kritisch in de gaten;
- voert proactief testen aan de procedures en processen uit;
- leest grafieken correct af en duidt de inhoud accuraat op risico's voor het proces en product;
- communiceert en escaleert naar andere afdelingen met een juist ingeschatte mate van urgentie.

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

P3-K1-W3 Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht eerstelijnsonderhoudswerkzaamheden aan de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en reinigt deze wanneer nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur en verhelpt eerstelijnsstoringen. Bij defecten die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan oplossen, schaalst die op volgens het escalatiemodel.

Resultaat

De apparatuur in de productielijn is schoon, in goede conditie en heeft de juiste instellingen en waarden. Eerstelijnsstoringen zijn verholpen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie;
- demonteert en reinigt onderdelen en componenten en stelt ze opnieuw in volgens onderhoud- en/of instellingsinstructies en met de voorgeschreven middelen;
- stelt de apparatuur op adequate wijze af;
- werkt vakkundig, nauwkeurig 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 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

P3-K1-W4 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt, eventueel in overleg met de leidinggevende, een planning voor de inzet van materieel en medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar verdeelt de reguliere werkzaamheden en houdt

P3-K1-W4 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

daarbij rekening met de kwaliteiten van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Bij gewijzigde omstandigheden past de beginnend beroepsbeoefenaar de planning en/of werkverdeling aan en informeert betrokkenen hierover.

Resultaat

Een reële planning, afgestemd op de medewerkers en bedrijfsomstandigheden is opgesteld. Betrokkenen zijn geïnformeerd over wijzigingen in de planning en/of werkverdeling.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

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

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

P3-K1-W5 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt medewerkers en derden bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost die problemen in de directe werkuitoefening op. De beginnend beroepsbeoefenaar beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert medewerkers om te reflecteren op het eigen handelen en zich te ontwikkelen.

Resultaat

De medewerkers en derden zijn op vaktechnisch gebied geïnstrueerd en begeleid.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- instrueert betrokkenen tijdig en duidelijk;
- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van concrete instructies, aanwijzingen en feedback;
- overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling
- houdt in de gaten of medewerkers werken volgens de vastgestelde processen en procedures in het kwaliteitszorgsysteem.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden

P3-K1-W6 Organiseert procesoptimalisatie

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vertaalt (klant)wensen, trends en/of ontwikkelingen naar kansen voor optimalisering en verduurzaming van de productie en/of verpakking van het product. De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert de leidinggevende over mogelijke oplossingen en verbeteringen en neemt maatregelen om onnodige kosten en verspilling te voorkomen, belasting voor het milieu te beperken en een maximaal rendement te genereren. De beginnend beroepsbeoefenaar organiseert mensen en middelen om de productie van het product duurzaam te realiseren, neemt deel aan projecten en implementeert verbetervoorstellen. De beginnend beroepsbeoefenaar volgt trends en ontwikkelingen op het gebied van benodigde vakkennis en vaardigheden ten bate van de procesoptimalisatie.

Resultaat

De productie van het product verloopt optimaal en duurzaam.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- combineert op basis van deskundigheid de verschillende factoren die van invloed zijn op het proces zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- maakt logische gevolgtrekkingen uit beschikbare informatie;
- zorgt altijd op de hoogte te zijn van de gestelde productiviteitseisen en richt zich op het behalen van het afgesproken productiviteitsniveau;
- is alert op onnodige verspilling en neemt zo nodig maatregelen om verspilling tegen te gaan en het proces en productie te verduurzamen;
- doet logische en ter zake kundige verbetervoorstellen op basis van analyses en praktijkervaring;
- onderneemt proactief stappen om vakkennis en vaardigheden steeds goed bij te houden en te ontwikkelen;
- brengt nieuwe werkwijzen deskundig en duidelijk over aan collega's.

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