

Profiel van kwalificatiedossier:

Voeding

Crebonr. 23173, 23228

» Vakexpert voeding en technologie (Crebonr. 25463)

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
P3: Vakexpert voeding en technologie	12
P3-K1: Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces	12
P3-K1-W1: Bereidt product	13
P3-K1-W2: Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden	13
P3-K1-W3: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	14
P3-K1-W4: Organiseert optimalisatie product en proces	14
P3-K1-W5: Neemt deel aan projecten	15

Leeswijzer

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

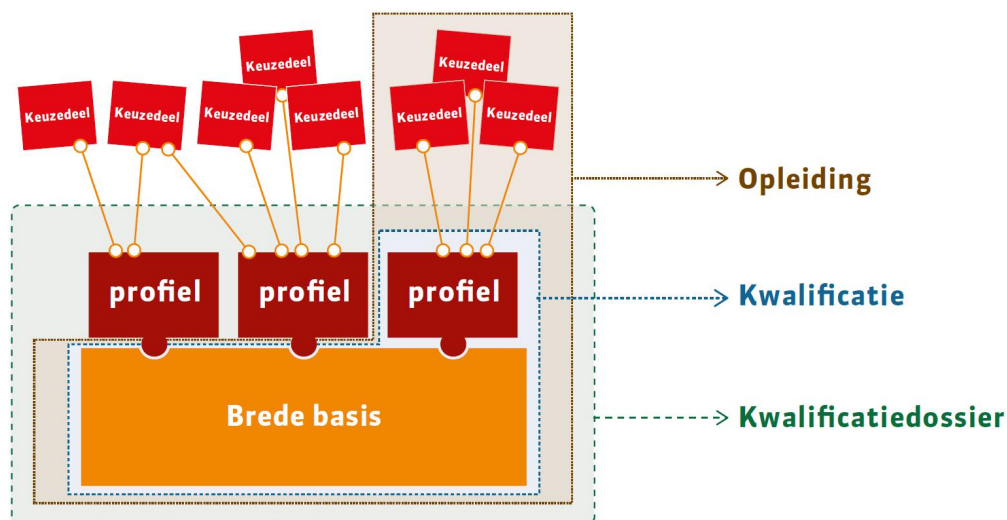
Opbouw dossier

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 technologie	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

Beroepsbeoefenaren in het werkveld voedsel/voeding werken zowel in kleine als in middelgrote en grote organisaties in de uiteenlopende branches van de sector voeding. Bedrijven in dit werkveld leveren een bijdrage aan het ontwikkelen en bereiden van voedsel of het beheersen van de bereidingswijze van ambachtelijk of industrieel geproduceerd voedsel. Ook bedrijven die zich richten op diervoedsel/voeding en bedrijven die adviseren over voedsel/voeding en gezondheid behoren tot het werkveld. Proefproducties en onderzoek (aan product, proces, verpakking, klanten en afzetgebied) kunnen onderdeel uitmaken van het werk. Elk bedrijf in dit werkveld heeft te maken met (wettelijke) regels en procedures voor de voedselveiligheid, hygiëne, arbo en milieu.

Typerende beroepshouding

Alle beginnend beroepsbeoefenaren in het werkveld voedsel/voeding werken aan ontwikkeling, bereiding, kwaliteit van en advisering over voedsel voor menselijke of dierlijke consumptie. Zij hebben een passie voor voedsel/voeding. Het kan daarbij gaan om grond- en hulpstoffen, bereiding of verpakking en voorlichting over voedsel/voeding. De beginnend beroepsbeoefenaren zijn zich voortdurend bewust van het feit dat voedsel veilig moet zijn voor menselijke of dierlijke consumptie. De kwaliteit van voedsel staat bovenaan zonder daarbij de kosten en de baten uit het oog te verliezen.

Van beginnend beroepsbeoefenaren wordt verwacht dat zij nauwkeurig en veilig werken. Bij het realiseren van het gewenste resultaat is de beginnend beroepsbeoefenaar gedisciplineerd, kritisch en standvastig. Hij levert een actieve bijdrage aan de verbetering van voedsel of het verantwoord gebruik van voedsel. Hij werkt binnen de kaders van de zorgsystemen en is flexibel, alert en proactief. In het werkveld voedsel/voeding zijn werken in teamverband, collegialiteit, klantgerichtheid (interne en externe klanten), werken met aandacht voor arbo, milieu, gezondheid en goed werknemerschap belangrijk. Elke beroepsbeoefenaar krijgt in toenemende mate te maken met de perceptie van de consument over voedsel en voeding en het bereidingsproces. De voedingssector neemt voedselveiligheid en de risico's van voedsel uiterst serieus. De beroepsbeoefenaar voelt eigenaarschap voor het voedsel. Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid zijn eigen capaciteiten verder te ontwikkelen.

Resultaat van de beroepengroep

Voedsel/voeding voor mens en dier is uiterst zorgvuldig en met aandacht voor kwaliteit, (voedsel)veiligheid, presentatie en verpakking afgeleverd aan de volgende schakel in de keten/(eind)gebruiker.

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

Complexiteit

De complexiteit van de beroepen in het werkveld voedsel/voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van het voedsel en het daaraan verbonden grote afbreukrisico.

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

Voor Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:

Hij combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn bij de bereiding/verpakking van voedsel en anticipeert daarbij op onverwachte omstandigheden (omgevingsfactoren of bedrijfsvoering). Hij heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het bereiden en verpakken van voedsel. Hij beheerst de specialistische kennis van het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en de theoretische kennis van voedsel en voeding in relatie tot gezondheid.

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 technologie geldt aanvullend:

Hij heeft een signalerende, aansturende en coördinerende rol en is verantwoordelijk voor het verdelen van de werkzaamheden. Hij draagt (eind)verantwoordelijkheid voor (een deel) van het proces, en voor resultaten van eigen activiteiten en werk. Hij speelt met product of proces in op maatschappelijke ontwikkelingen.

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 kwaliteitssorgsysteem 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 technologie geldt aanvullend:

- heeft kennis van kostenbeheersing
- heeft specialistische kennis van bewerken en verwerken van producten
- heeft specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- heeft specialistische kennis van planningssystemen
- heeft specialistische kennis van receptuur
- kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- kan complexe meetwaarden beoordelen
- kan complexe receptuur lezen
- kan een planning maken
- 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 technologie geldt aanvullend:

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

Hij combineert gegevens van grondstoffen/condities/apparatuur/bereidings- en verpakkingswijze en onderneemt actie bij afwijkingen. Hij stemt planning en/of werkzaamheden af op de eisen van het product. Hij bewaakt het kwaliteitsniveau van het product en adviseert de leidinggevende bij kwaliteitsproblemen over mogelijke oplossingen. Hij houdt toezicht op de controles en de uitvoering van het kwaliteitsbeleid.

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 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 Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van productkenmerken en omgevingsfactoren;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd;
- past bij afwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol.

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

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 technologie geldt aanvullend:
Hij geeft opdracht om de werkomgeving schoon te houden.
Hij combineert criteria voor voedselveiligheid met hygiënegegevens en andere relevante gegevens en onderneemt actie bij afwijkingen. Hij instrueert betrokkenen over voedselveiligheid.

Resultaat

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

Voor Vakexpert 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 Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

- combineert gegevens zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- instrueert betrokkenen tijdig en duidelijk over voedselveiligheid.

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 technologie geldt aanvullend:

Hij neemt deel aan projecten. Hij analyseert gegevens, trekt conclusies en doet verbetervoorstellen. Hij informeert betrokkenen in alle relevante stappen van het productbereidingsproces en voert begeleidingsgesprekken met medewerkers

Resultaat

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

Voor Vakexpert 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 Vakexpert voeding en technologie geldt aanvullend:

- gebruikt bedrijfssystemen;
- formuleert duidelijke verbetervoorstellen;
- voert tijdig duidelijke begeleidingsgesprekken met medewerkers;

De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, 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

P3 Vakexpert voeding en technologie

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend vakexpert voeding en technologie is gericht op het ontwikkelen en bereiden van voedingsmiddelen voor mens en dier. Deze voedingsmiddelen worden in grotere aantallen bereid (niet eenmalig). Hij is zich sterk bewust van de invloed die de verschillende factoren in de processtappen, waaronder zijn eigen handelen, hebben op het eindproduct, de productiviteit en de kosten.

Hij is voortdurend alert op het voorkomen van besmettingsbronnen en situaties die gevaar opleveren voor de voedselveiligheid. Hij is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op het voedsel dat hij ontwikkelt en bereidt en speelt daar op in.

De beginnend vakexpert voeding werkt in het primaire proces en kan deelnemen aan projecten.

Voedsel is bereid en geoptimaliseerd volgens richtlijnen en procedures.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend vakexpert voeding en technologie wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden. Hij vertaalt de opdracht/receptuur naar een werkplanning en past werkzaamheden aan aan onvoorziene omstandigheden en speelt op tijd in op factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. Hij is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken, en 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 voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Hij werkt daarbij met specialistische (en complexe) apparatuur.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend vakexpert voeding en technologie heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. Hij werkt zelfstandig zonder (tussentijds) verantwoording af te leggen aan een leidinggevende en hij kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren. Hij werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.

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 kennis van beheersing van verspilling
- heeft kennis van evaluatiesystemen
- heeft kennis van geldende zorgsystemen
- heeft specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- heeft specialistische kennis van onderzoeksmethoden bij voedsel
- heeft specialistische kennis van planningssystemen
- heeft specialistische kennis van verbeterprocessen (Deming cirkel)
- heeft specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces

- kan begeleidingsgesprekken voeren
- kan communiceren met betrokkenen
- kan complexe activiteitenplanningen maken
- kan complexe werkinstructies opstellen
- kan feedbacktechnieken gebruiken
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan planningen/schema's en receptuur lezen en toepassen
- kan product en/of proces bijsturen
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan statistische technieken toepassen
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen/onderzoeksvoorstellen doen en uitvoeren
- kan voeding bereiden volgens complexe receptuur
- heeft brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector

extra voor de beroepsbeoefenaar in het productieproces

- heeft kennis van personeelsbeleid en arbobeleid
- kan preventief onderhoud doen
- kan storingsanalyse doen

extra voor de beroepsbeoefenaar in de productontwikkeling

- heeft kennis van trends en marktontwikkelingen
- heeft specialistische kennis van creativiteitstechnieken
- heeft specialistische kennis van fasen in de productontwikkeling
- heeft specialistische kennis van sensoriek
- kan laboratoriumwerkzaamheden uitvoeren
- kan recepturen aanpassen en nieuwe recepturen ontwikkelen aan de hand van eisen

P3-K1-W1 Bereidt product

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie draagt zorg voor de bereiding en/of verpakking van voedsel volgens planning en richtlijnen. 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. Hij verhelpt storingen en afwijkingen aan apparatuur. Hij bewaakt het (bereidings)proces en zoekt naar de meest optimale instelling van de apparatuur en afstemming van het proces ter bevordering van kwaliteit en productiviteit.

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 vakexpert voedingen technologie:

- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen;
- reageert adequaat op afwijkingen en/of problemen in het bereidingsproces en aan apparatuur;
- controleert 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, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W2 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie maakt in overleg met de leidinggevende een planning voor de inzet van materieel en medewerkers. Hij verdeelt de reguliere werkzaamheden en houdt daarbij rekening met de

P3-K1-W2 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

kwaliteiten van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Bij gewijzigde omstandigheden past hij de planning aan.

Resultaat

Een reële planning, afgestemd op de medewerkers en bedrijfsomstandigheden.
Efficiënt uitgevoerde werkzaamheden.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- overlegt tijdig over de planning en eventuele aanpassingen daarop;
- plant alle activiteiten in een reëel 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-W3 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie begeleidt medewerkers 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 opdrachten, voorschriften en procedures.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- 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.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden

P3-K1-W4 Organiseert optimalisatie product en proces

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie optimaliseert de ontwikkeling en/of bereiding en/of verpakking van het product. Hij adviseert 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. Hij organiseert mensen en middelen om de productbereiding te realiseren. Hij implementeert verbetervoorstellen.

Resultaat

De productbereiding verloopt optimaal en medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwe werkwijze. Verbeteringen zijn onderdeel van de dagelijkse routine.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- combineert op basis van deskundigheid de verschillende factoren die van invloed zijn op product en proces;
- doet verbetervoorstellen op basis van analyses en praktijkervaring;
- brengt nieuwe werkwijzen deskundig en duidelijk over aan collega's.

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

P3-K1-W5 Neemt deel aan projecten

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en technologie neemt deel aan projecten binnen en/of buiten het bedrijf (of geeft leiding aan projecten). Hij werkt mee aan onderzoek ter verbetering van product en proces, voert onderzoek uit en begeleidt bij de uitvoering.

Resultaat

Kennis en ervaring over product en proces zijn ingebracht in het project en uitgewisseld binnen het projectoverleg.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en technologie:

- plant tijdig project(activiteiten) en/of werkoverleg indien hij projectleider is;
- deelt pro-actief kennis en ervaring in het project(overleg);
- raadpleegt regelmatig anderen binnen en buiten het project (indien van toepassing).

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren