

Profiel van kwalificatiedossier:

Voeding

Crebonr. 23173, 23228

» Vakexpert voeding en kwaliteit (Crebonr. 25462, 25569)

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
P4: Vakexpert voeding en kwaliteit	12
P4-K1: Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel	12
P4-K1-W1: Stelt onderzoeksplan op	13
P4-K1-W2: Voert onderzoeksplan uit en adviseert	13
P4-K1-W3: Begeleidt bij de uitvoering van onderzoek	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 kwaliteit	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 kwaliteit geldt aanvullend:

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 heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het beheersen van de kwaliteit en het adviseren over voedsel en voedselverpakking. 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 kwaliteit geldt aanvullend:

Hij heeft een signalerende, aansturende en coördinerende en/of adviserende rol en kan verantwoordelijk zijn voor het verdelen van werkzaamheden. Hij werkt samen met (toe)leveranciers en klanten en 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 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 kwaliteit geldt aanvullend:

- heeft brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten
- heeft brede kennis van hulp- en grondstoffen: samenstelling, herkomst, houdbaarheid en smaak
- heeft brede kennis van kwaliteitszorgsystemen
- heeft brede kennis van planningssystemen
- heeft brede kennis van receptuur
- heeft globale kennis van bewerken en verwerken van producten
- heeft globale kennis van voedingsleer
- heeft inzicht in de gevolgen van onvoldoende hygiëne voor de voedselveiligheid
- heeft kennis van productkwaliteit: uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid
- heeft kennis van reacties van productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft specialistische kennis van beoordelingsmethoden van producten
- kan adviseren over kwaliteit en/of kwaliteitsprocedures
- kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- 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

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

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 kwaliteit geldt aanvullend:

Hij houdt toezicht op de controles en bewaakt het kwaliteitsniveau van het product.

Hij combineert gegevens van grondstoffen/apparatuur/bereidings- en verpakkingswijze en onderneemt actie bij afwijkingen en/of doet verbetervoorstellen. Hij stemt de planning en/of werkzaamheden af op de eisen van het product. Hij levert een bijdrage aan actualisatie van controleprotocollen en kwaliteitshandboeken en verzamelt voortdurend gegevens om controleprotocollen en kwaliteitshandboeken actueel te houden.

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 kwaliteit 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 kwaliteit geldt aanvullend:

- controleert vakkundig de kwaliteit van het product op relevante kenmerken (bv. uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid);
- ziet voortdurend toe op tijdige en zorgvuldige actualisatie van protocollen en handboeken.

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

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van het voedsel (en verpakking) negatief beïnvloeden. Hij signaleert factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt actie om de optimale voedselveiligheid te realiseren.

Voor Vakexpert voeding en kwaliteit geldt aanvullend:

Hij stelt procedures op en geeft opdracht om de werkomgeving schoon te houden.

Hij combineert criteria voor voedselveiligheid met hygiënegegevens en andere relevante gegevens, onderneemt actie bij afwijkingen en doet verbetervoorstellen. Hij instrueert betrokkenen over voedselveiligheid.

Resultaat

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

Voor Vakexpert voeding en kwaliteit 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 kwaliteit 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 kwaliteit geldt aanvullend:

Hij neemt deel aan projecten. Hij analyseert gegevens, trekt conclusies en informeert betrokkenen in alle stappen van het productbereidingsproces. Hij werkt mee aan de communicatie rond het kwaliteitszorgsysteem.

Resultaat

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

Voor Vakexpert voeding en kwaliteit 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 kwaliteit geldt aanvullend:

- gebruikt bedrijfssystemen;
- formuleert duidelijke verbetervoorstellen en plannen;
- 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

P4 Vakexpert voeding en kwaliteit

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit is de verbindende schakel tussen kwaliteit en voedsel. Hij heeft inzicht in en continu aandacht voor de kwaliteit en het verbeteren van het voedsel en het bijbehorende proces, zowel van het primaire proces als van zijn eigen werk.

Hij is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op de kwaliteit van voedsel/voeding en speelt daar op in. Hij is continue alert op veranderende (inter)nationale kwaliteitsnormen en de invloed daarvan op de eigen bedrijfsprocessen. Hij heeft voortdurend aandacht voor de traceability en spreekt medewerkers aan op hun gedrag als dat kwaliteits-/veiligheids-/milieurisico's met zich meebrengt.

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit heeft zijn werkplek zowel op de werkvloer als in het laboratorium. Hij neemt deel aan interne en externe projecten/onderzoeken.

Voedsel is bereid en gecontroleerd volgens richtlijnen en procedures.

Beroepsvereisten

Nee

P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend vakexpert voeding en kwaliteit wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden bij de beheersing van de kwaliteit van voedsel. Hij beoordeelt de factoren en speelt op tijd in op de factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid. Hij past de werkzaamheden aan bij 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 specialistische kennis en vaardigheden voor het beheersen van de kwaliteit van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Hij werkt met specialistische (en complexe) apparatuur, waaronder laboratoriumapparatuur. Hij volgt de ontwikkelingen en inzichten in het brede vakgebied en zet deze in op de werkplek.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit 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. Afwijkingen en onvoorziene omstandigheden die hij niet zelf kan/mag oplossen, meldt hij aan zijn leidinggevende. Hij spreekt medewerkers aan op hun gedrag als dat kwaliteits-/veiligheids-/milieurisico's met zich meebrengt.

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 verbeterprocessen (Deming cirkel)
- heeft specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen

P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel

- kan begeleidingsgesprekken voeren
- kan communiceren met betrokkenen
- kan complexe activiteitenplanningen maken
- kan complexe werkinstructies opstellen
- kan feedbacktechnieken gebruiken
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan risicoanalyse uitvoeren
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan statistische technieken toepassen
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen/onderzoeksvoorstellen doen en uitvoeren
- heeft brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- heeft brede kennis van registratiesystemen

extra voor de beroepsbeoefenaar die werkt met kwaliteitssystemen

- kan auditrapportage opstellen met aanbevelingen
- kan audits uitvoeren
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitssysteem
- heeft specialistische kennis van planningssystemen

extra voor de beroepsbeoefenaar in het laboratorium

- kan analyses uitvoeren aan grondstoffen, hulpstoffen, producten en afvalstoffen
- kan laboratoriumwerkzaamheden uitvoeren
- heeft specialistische kennis van laboratoriumonderzoek

P4-K1-W1 Stelt onderzoeksplan op

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit maakt in opdracht van en onder begeleiding van zijn leidinggevende een onderzoeksopzet voor onderzoek naar product, proces en productielijnen, ter verbetering van milieu, kwaliteit, veiligheid en/of gezondheid. Hij achterhaalt de probleemstelling, stelt een onderzoeksplan op en stemt het onderzoeksplan af op de opdracht (waaronder de te meten variabelen, onderzoeksmethode en activiteiten). Hij plant het onderzoek en maakt afspraken met betrokken afdelingen over mensen en middelen.

Resultaat

De probleemstelling is vastgesteld en een onderzoeksplan is opgesteld. Er zijn afspraken gemaakt met betrokkenen.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit:

- analyseert zorgvuldig de onderzoeksopdracht, trekt conclusies en bepaalt daaruit de onderzoeksvraag;
- plant de onderzoeksactiviteiten en de benodigde mensen en middelen in de tijd;
- regelt dat de mensen en middelen beschikbaar zijn op het moment van uitvoering.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Plannen en organiseren, Materialen en middelen inzetten

P4-K1-W2 Voert onderzoeksplan uit en adviseert

Omschrijving

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit voert het onderzoek uit/coördineert het onderzoek onder begeleiding van zijn leidinggevende. Hij organiseert de gewenste onderzoeksactiviteiten, waaronder audits, en voert ze uit. Hij begeleidt bij de voorbereiding van de activiteiten en bewaakt de voortgang van het onderzoek. Hij registreert en analyseert gegevens, verzamelt de resultaten, trekt conclusies en stelt een advies op. Hij legt alles vast in een rapport.

Resultaat

Het onderzoek is conform de onderzoeksopzet uitgevoerd. Onderzoeksgegevens zijn vastgelegd en de onderzoeksvraag is beantwoord.

P4-K1-W2 Voert onderzoeksplan uit en adviseert

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit:

- bepaalt op basis van vaktechnisch inzicht de gewenste analyses;
- kiest de juiste apparatuur en middelen om de analyses uit te voeren en gebruikt deze vakkundig;
- rapporteert betrouwbare en valide gegevens, ook als gegevens niet de gewenste waarden hebben en/of er tijdsdruk is;
- adviseert op basis van bevindingen uit het onderzoek en presenteert de informatie op heldere wijze.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Analyseren, Plannen en organiseren, Met druk en tegenslag omgaan

P4-K1-W3 Begeleidt bij de uitvoering van onderzoek

Omschrijving

De beginnend vakexpert kwaliteit begeleidt de medewerkers bij het uitvoeren van onderzoek. 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 en milieu. Hij motiveert en stimuleert medewerkers en spreekt medewerkers aan op hun gedrag en houding (indien nodig).

Resultaat

De medewerkers werken conform opdracht, voorschriften en procedures.

Gedrag

De beginnend vakexpert voeding en kwaliteit :

- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van instructies, aanwijzingen en feedback;
- controleert het functioneren van de medewerkers tijdens de uitvoering van het onderzoek;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Vakdeskundigheid toepassen