

Vakexpert voeding, technologie en techniek

Beroepsbeschrijving

De vakexpert voeding, technologie en techniek houdt zich bezig met de productie van voedingsmiddelen en procesoptimalisatie. Voedselveiligheid is diens prioriteit en de beginnend beroepsbeoefenaar is altijd alert op besmettingsgevaar. De belangrijkste taak is het optimaliseren van het productieproces van voeding. De vakexpert voeding, technologie en techniek is op de hoogte van economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen en houdt hier rekening mee. De vakexpert voeding, technologie en techniek heeft technische kennis voor het werken met verschillende soorten apparatuur. De vakexpert voeding, technologie en techniek is een specialist met een uitvoerende, coördinerende, aansturende en/of adviserende rol, en werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.

Kerntaken en werkprocessen

Zorgdragen voor voedingsproductie

- Controleert meetgegevens
- Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding
- Draagt zorg voor voedselkwaliteit
- Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne

Productieproces optimaliseren

- Bedient en bewaakt productieapparatuur
- Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
- Bereidt voedingsproductie voor
- Organiseert procesoptimalisatie
- Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
- Verricht eerstelijns onderhoud en verhelpt eerstelijns storingen

Sectorkamer voedsel,
groen en gastvrijheid

Crebo
25979

Niveau
4

In deze leaflet
beschrijven we de
inhoud van een mbo-
beroep. Zo weet u wat
u van iemand mag
verwachten die
gediplomeerd is in dit
vakgebied.