

## 4.1 Allround voedingsoperator

### Algemene informatie

Context van de uitstroom	De allround voedingsoperator verricht werkzaamheden in grote, middel grote en kleine ondernemingen in de uiteenlopende branches van de voedingsindustrie. In deze omgevingen is de zorg voor veilig voedsel essentieel. Hij verricht zijn werkzaamheden in de productie- of verpakkingafdeling(en). Daarbij werkt hij in een vast teamverband en onder leiding. In de voedingsindustrie komt het in toenemende mate voor dat een allround voedingsoperator deel neemt aan projecten met betrekking tot zijn werkzaamheden.
Typerende beroepshouding	De allround voedingsoperator is zich er voortdurend van bewust dat hij werkt met grondstoffen en producten die bestemd zijn voor consumptie. Dit vraagt om een kwaliteitsbewuste, hygienische, consciëntieuze en gedisciplineerde houding. De allround voedingsoperator is zich bewust van de interne en externe keten. Hij werkt efficiënt, kostenbewust en heeft oog voor de logistiek van de productielijn. Hij is loyaal, collegiaal en flexibel. Hij is bereid deel te nemen aan informatie en onderricht in verband met zijn werkuitoefening. Hij is leergierig en bereid nieuwe leerervaring op te doen. De allround voedingsoperator werkt met beperkt houdbare grondstoffen en verwerkt deze tot voedingsmiddelen. Onzorgvuldig werken op welke wijze dan ook kan leiden tot producten die gevaar opleveren voor de gezondheid. Van de allround operator wordt dan ook een voortdurende aandacht voor voedselveiligheid verwacht. De allround voedingsoperator is zich voortdurend bewust van omstandigheden, werkwijzen, invloedsfactoren en signalen uit het productieproces die zowel een gewenste als een negatieve invloed kunnen uitoefenen op de kwaliteit van het product en het proces. Hij is steeds waakzaam en weet het juiste moment te bepalen voor actie. Hij kan bij (dreigende) storingen of afwijkingen een goede beslissing nemen over de handelswijze die de situatie vereist. De allround voedingsoperator is zich voortdurend bewust van de mogelijk grote gevolgen van zijn handelen. De allround voedingsoperator is flexibel inzetbaar op meerdere plaatsen en beschikt over aanpassingsvermogen om te kunnen omgaan met veranderingen in het proces en product. Daarnaast werkt hij veiligheids-, kwaliteits- en milieubewust en is zich bewust van het afbreukrisico. De allround voedingsoperator handelt pro-actief en streeft naar kwaliteitsverbetering. Verder heeft hij analytisch vermogen om te kunnen omgaan met de problemen die zich voordoen. De allround voedingsoperator is zich bewust van zijn begeleidende rol ten aanzien van collega's. Hij moet een balans zien te vinden tussen de uitvoerende en begeleidende /instruerende werkzaamheden die tot zijn takenpakket behoren.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De allround voedingsoperator heeft een uitvoerende rol, zijn zelfstandigheid wordt afgebakend door vastliggende voorschriften en procedures. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk waaronder de planning en de continuïteit van het (deel)proces waarbij hij is betrokken. Daarnaast heeft hij een aansturende, begeleidende en coördinerende rol bij de begeleiding van medewerkers. Hierin wordt hij ondersteund door zijn direct leidinggevende. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van voedingsmiddel en machine (ook in relatie tot voedselveiligheid).
Complexiteit	De allround voedingsoperator voert alle voorkomende standaardwerkzaamheden uit. Er is altijd sprake van een combinatie van procedures en voorschriften die te maken hebben met procesbeheersing, voedselveiligheid, hygiëne, kwaliteitszorg, veiligheid, milieu gezondheid en welzijn. Van de allround operator wordt verwacht dat hij in staat is actie te ondernemen bij afwijkende omstandigheden.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en (moderne) vreemde talen, rekenen en wiskunde	Als de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen in werking treedt, zijn de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing.

	<p>Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 2F.</p> <p>De voor het beroep benodigde taal- en rekenvaardigheden zijn weergegeven in deel C van dit dossier. In deel D zijn de beheersingsniveaus in tabelvorm opgenomen en zijn de beroepsgerichte niveau-eisen verantwoord.</p>
--	---

## 2.3 Allround voedingsoperator

### Kerntaak 1 Beheersen productieproces

#### Proces-competentie-matrix Allround voedingsoperator

Kerntaak 1 Beheersen productieproces		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Voorbereiden productieproces	x				x					x	x	x								x						
1.2	Bedienen apparatuur	x										x	x							x	x						
1.3	Bewaken procesverloop	x				x					x	x		x						x		x					
1.4	Uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product	x				x					x	x		x						x	x						
1.5	Onderhouden apparatuur					x					x	x	x								x						
1.6	Bewaken en bijsturen geautomatiseerde processen																										
1.7	Op- en ombouwen apparatuur																										
1.8	Reinigen en desinfecteren										x	x									x						

Kerntaak 1 Beheersen productieproces		Competenties																								
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen
Werkprocessen																										
1.9	Modificeren van (vezel)eigenschappen																									
1.10	Optimaliseren procesverloop en/of product										X		X		X											

#### Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## **Detaillering proces-competentie-matrix Allround voedingsoperator**

<b>Kerntaak 1 Beheersen productieproces</b>			
<b>1.1 werkproces: Voorbereiden productieproces</b>			
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator neemt binnen de kaders van voorschriften en procedures de werkzaamheden over van de vorige ploeg. Hij raadpleegt productiegegevens (incl. planning) en levert een bijdrage aan een goede werkverdeling rekening houdend met de kwaliteiten van medewerkers en wisselt gegevens uit met collega's. Indien nodig bouwt hij de apparatuur op of om. De allround operator stelt de machine af of assisteert hierbij en controleert de afstelling. Hij registreert en rapporteert de gegevens.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De apparatuur, materialen en grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie. De allround operator voedingsindustrie heeft inzicht in het product- en procesgegevens zodat de werkzaamheden goed voorbereid zijn.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Op eigen initiatief handelen</li> <li>Acties en activiteiten initiëren</li> </ul>	Hij verdeelt in samenwerking met de leidinggevende de taken over de medewerkers waarbij hij rekening houdt met de kwaliteiten van medewerkers en lost hij binnen de eigen bevoegdheden, problemen en knelpunten in de planning op zodat er een reële planning in tijd en werkbelasting is.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Inzicht</li> <li>Inzicht in techniek</li> <li>Kennis van product- en procesgegevens</li> <li>Kennis van productieplanning</li> <li>Schema's lezen</li> <li>Sleutelen</li> <li>Tekeningen lezen</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	Hij overlegt met en raadpleegt collega's over relevante plannings-, product-, en procesgegevens zodat hij een beeld heeft van het procesverloop en hij stemt de werkzaamheden af met collega's.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert in de daartoe van toepassing zijnde systemen nauwkeurig en volledig de gegevens met betrekking tot de voorbereiding zodat aantoonbaar is dat de voorbereiding/overdracht is verlopen volgens procedure.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij maakt aan de hand van planning en werkinstructies de apparatuur snel en op de juiste wijze gebruiksklaar waarbij hij gebruik maakt van zijn vaktechnisch inzicht zodat het omstellen binnen de normen gebeurd en apparatuur en grondstoffen gereedstaan voor productie.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> <li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li> </ul>	Hij hanteert de materialen en gereedschappen zorgvuldig en nauwkeurig bij het productieklaar maken van apparatuur en grond- en hulpstoffen zodat dit snel en effectief wordt uitgevoerd.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> </ul>	Hij maakt apparatuur, materialen en grond- en hulpstoffen productieklaar conform de procedures van het bedrijf en hanteert de geldende kwaliteits-,hygiëne-, milieu, ARBO- en veiligheidsvoorschriften	

<b>Kerntaak 1 Beheersen productieproces</b>			
<b>1.1 werkproces: Voorbereiden productieproces</b>			
	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>		

<b>Kerntaak 1 Beheersen productieproces</b>			
<b>1.2 werkproces: Bedienen apparatuur</b>			
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator brengt en houdt de apparatuur in werking. Hij verhelpt eenvoudige problemen en stelt de apparatuur en het proces bij binnen de kaders van procedures, voorschriften, hygiëne en voedselveiligheid. Hij handelt bij afwijkingen binnen de grenzen van zijn taak en verantwoordelijkheid en reageert hij pro-actief op het procesverloop/ bij het bijsturen van het procesverloop.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De apparatuur werkt volgens de gestelde normen en het proces verloopt dusdanig, zodat de productie gehaald wordt en voldoet aan de specificaties.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> <li>Op eigen initiatief handelen</li> </ul>	Hij lost op eigen initiatief zelfstandig en tijdig knelpunten en problemen aan de machine op waarbij hij de eigen bevoegdheden niet overschrijdt zodat het proces efficiënt verloopt en niet onnodig verstoord raakt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>ARBO/milieu/veiligheid/hygiëne</li> <li>Instructies lezen</li> <li>Kennis productieproces</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> <li>Machinekennis</li> <li>Procestechnologie</li> <li>Technisch inzicht</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> </ul>	Hij bedient en stelt apparatuur bedreven en accuraat bij en verhelpt snel eenvoudige problemen zodat de productie voortgang vindt en de apparatuur volgens de gestelde normen werkt.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> <li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	Hij gebruikt efficiënt en effectief apparatuur, materialen en middelen zodat de productie doorgaat en er geen verspilling optreedt.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Hij bedient de apparatuur op nauwkeurige en vlotte wijze en signaleert tijdig en rapporteert tijdig afwijkingen met betrekking tot de productiviteit en kwaliteit rekening houdend met de voedselveiligheid, zodat de gestelde kwaliteitseisen en kwantiteit conform planning gehaald wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij bedient de apparatuur conform de procedures van het bedrijf en hanteert de geldende kwaliteits-/hygiëne, ARBO- en veiligheidsvoorschriften.	

<b>Kerntaak 1 Beheersen productieproces</b>			
<b>1.3 werkproces: Bewaken procesverloop</b>			
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator bewaakt binnen de grenzen van zijn taak en verantwoordelijkheid het procesverloop en het product aan de hand van specificaties. Hij controleert gegevens, trekt conclusies en legt verbanden tussen gegevens en procesverloop. Hij reageert alert en anticipeert op signalen uit het proces die de werking van de apparatuur kunnen beïnvloeden. Hij interpreteert informatie en wisselt informatie uit met betrokkenen. Hij legt productieprocesgegevens, afwijkingen en ondernomen acties vast.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Het procesverloop is gemonitord (continu gecontroleerd) zodat tijdig actie ondernomen kan worden wanneer de productie afwijkt van de gestelde normen. Het procesverloop is gedocumenteerd en beschikbaar voor betrokkenen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beslissingen nemen</li> <li>Op eigen initiatief handelen</li> </ul>	Hij lost op eigen initiatief zelfstandig en tijdig knelpunten en problemen bij het procesverloop op zodat het proces efficiënt verloopt en niet onnodig verstoord raakt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Eigen bevoegdheden kennen</li> <li>Eigen verantwoordelijkheden kennen</li> <li>Onderlinge samenhang processtappen/productieproces.</li> <li>Proces- en productkennis</li> <li>Productkennis</li> <li>Verantwoordelijkheid nemen voor handelen</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij wisselt pro-actief informatie uit over het verloop met betrokkenen en overlegt tijdig met de leidinggevende of technische dienst in bij problemen/storingen tegelijkertijd stemt hij zijn acties af met collega's en leidinggevende zodat iedereen tijdig geïnformeerd is en het proces kan worden bijgestuurd.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert nauwkeurig en volledig afwijkingen en ondernomen acties in de van toepassing zijnde systemen zodat de gegevens beschikbaar zijn voor betrokkenen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij besluit a.d.h.v. inzicht in product, productieproces, het procesverloop en de consequenties van eventuele acties voor het verdere productieproces welke acties ondernomen moeten worden	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Conclusies trekken</li> <li>Vebanden leggen</li> </ul>	Hij analyseert en interpreteert proces-en productgegevens en trekt logische conclusies uit de beschikbare gegevens waarbij hij rekening houdt met de samenhang tussen de processtappen, procesverloop en product zodat (mogelijke) verstoringen in het proces vroegtijdigesignaleerd worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	Hij bewaakt de kwaliteit en productiviteit aan de hand van de gestelde eisen, signaleert afwijkingen tijdig en is kritisch op zijn eigen werkwijze/zorgzaamheden zodat het proces kan worden bijgestuurd en de productie gehaald wordt.	
Omgaan met verandering en aanpassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Aanpassen aan veranderde omstandigheden</li> </ul>	Hij past zijn werkwijze/werkzaamheden binnen de kaders van de zorgsystemen aan aan de veranderende omstandigheden in het proces.	



## Kerntaak 1 Beheersen productieproces

### 1.4 werkproces: Uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product

<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator voert kwaliteitscontroles uit aan het product en het proces aan de hand van voorschriften en specificaties. Hij neemt monsters en voert de metingen uit, registreert, analyseert en beoordeelt de meetwaarden. Aan de hand van gevonden waarden signaleert de operator afwijkingen aan proces en/of product. Hij neemt in overleg met zijn leidinggevende actie bij afwijkingen. Hij koppelt de gevonden resultaten terug naar de betrokken afdelingen/collega's /leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Het proces is gecontroleerd. Bij gesignaleerde afwijkingen van proces en/of product is de juiste actie ondernomen. Kwaliteitsgegevens zijn beschikbaar.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Beslissen en activiteiten initiëren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Verantwoordelijkheid nemen voor eigen beslissingen en activiteiten</li><li>• Op eigen initiatief handelen</li></ul>	Hij neemt zelf het initiatief tot overleg en/of actie als uit de controles blijkt dat er afwijkingen zijn ten opzichte van de specificaties en neemt daarbij de verantwoordelijkheid op zich voor de consequenties van eigen beslissingen en activiteiten.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Analyse van kwaliteit</li><li>• Bepalingen uitvoeren</li><li>• Bepalingsachtergronden</li><li>• Gebruik formulieren</li><li>• Instructies lezen</li><li>• Monsters nemen</li><li>• Procedures lezen en begrijpen</li><li>• Proces- en productkennis</li><li>• Voorschriften lezen</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proactief informeren</li></ul>	Hij informeert actief betrokkenen over de resultaten van de controles en zorgt uit zichzelf ervoor dat de betrokken goed geïnformeerd zijn zodat betrokkenen in staat zijn te anticiperen op de gevonden waarden.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij registreert de gegevens nauwkeurig en accuraat in de van toepassing zijnde systemen zodat de gegevens beschikbaar zijn.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij voert accuraat volgens de voorgeschreven procedure kwaliteitscontroles uit. Hij gebruikt zijn vaktechnisch inzicht van product en proces bij de controle en beoordeling van de meetwaarden.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Informatie genereren uit gegevens</li><li>• Conclusies trekken</li></ul>	Hij controleert en analyseert de gevonden meetwaarden aan de hand van specificaties grondig en trekt uit de veelheid van gegevens waarbij hij de invloed van product en proces onderkent logische conclusies met betrekking tot de kwaliteit zodat de kwaliteit van product en proces vastgesteld zijn en eventueel actie kan worden ondernomen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li></ul>	Hij voert binnen de gestelde tijd de controles in een keer correct uit houdt hierbij de kwaliteit en kwantiteit van zijn werk in de gaten. Hij signaleert en rapporteert tijdig afwijkingen ten opzichte van de kwaliteitsniveaus.	

**Kerntaak 1 Beheersen productieproces****1.4 werkproces: Uitvoeren kwaliteitscontroles aan proces en product**

	<ul style="list-style-type: none"><li>• Productiviteitsniveaus halen</li><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>		
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies opvolgen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Hij voert de controles uit conform instructie en /of procedures van het bedrijf en hanteert hierbij de geldende ARBO- en veiligheidsvoorschriften en werkt hierbij gedisciplineerd	

**Kerntaak 1 Beheersen productieproces****1.5 werkproces: Onderhouden apparatuur**

<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator pleegt dagelijks en gepland eenvoudig onderhoud aan de apparatuur. Hij signaleert tijdens zijn werkzaamheden bij de controle van apparatuur eventuele onderhoudsproblemen. In overleg met zijn leidinggevende wordt bepaald welke acties ondernomen moeten worden en wie deze gaat uitvoeren. Indien de technische dienst wordt ingeschakeld, rapporteert hij de aard van de storing en verricht eventueel assisterende werkzaamheden.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De apparatuur is onderhouden en klaar voor een volgend gebruik Gegevens zijn beschikbaar en betrokkenen zijn geïnformeerd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Proactief informeren</li></ul>	Hij informeert actief betrokkenen over (mogelijke) onderhoudsproblemen en zorgt uit zichzelf ervoor dat de betrokken goed geïnformeerd zijn zodat betrokkenen in staat zijn te anticiperen op deze problemen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Gebruik formulieren</li><li>Kennis van apparatuur</li><li>Proces- en productkennis</li></ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij registreert het onderhoud nauwkeurig en accuraat zodat de gegevens beschikbaar zijn voor betrokkenen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij signaleert afwijkingen aan de apparatuur waarbij hij gebruik maakt van vaktechnisch inzicht en pleegt dagelijks onderhoud en gepland onderhoud zodat de productie niet in gevaar komt en de apparatuur klaar is voor een volgend gebruik.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Hij gebruikt bedreven en accuraat materialen en gereedschappen zodat onderhoud snel en effectief wordt uitgevoerd, eventuele stilstand van de apparatuur wordt beperkt en de apparatuur en werkomgeving schoon en onderhouden is. Hij onderhoudt de gereedschappen en bergt ze op de juiste plaats op.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Hij onderhoudt de apparatuur volgens voorgeschreven procedures en hanteert de geldende ARBO en veiligheidsvoorschriften.	

<b>Kerntaak 1 Beheersen productieproces</b>			
<b>1.8 werkproces: Reinigen en desinfecteren</b>			
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator maakt de apparatuur, gereedschappen, materialen en omgeving schoon. Hij voert de desinfectie uit en/of controleert de reiniging en/of desinfectie. Hij registreert de gegevens. Hij werkt veilig en volgens planning, voorschrift en procedure.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving zijn hygiënisch schoon en geschikt voor een volgende productierun. De gegevens zijn vastgelegd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert de gegevens nauwkeurig en accuraat zodat de gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Bepalingen uitvoeren</li> <li>Gebruik formuleren</li> <li>Instructies lezen</li> <li>Kennis van desinfectie</li> <li>Kennis van reiniging</li> <li>Microbiologische kennis/conserveren</li> <li>Monsters nemen</li> <li>Procedures lezen en begrijpen</li> <li>Proces- en productkennis</li> <li>Scheikundige / natuurkundige achtergronden</li> <li>Veilige en gedisciplineerde werkhouding</li> <li>Voorschriften lezen</li> </ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij voert de reiniging en/of desinfectie accuraat uit en gebruikt daarbij informatie en schema's zodat materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving hygiënisch schoon zijn.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Instructies opvolgen</li> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>Discipline tonen</li> </ul>	Hij voert de reiniging en/of desinfectie uit volgens voorgeschreven procedures/zorgsystemen, werkt gedisciplineerd en hanteert de geldende ARBO en veiligheidsvoorschriften.	

<b>Kerntaak 1 Beheersen productieproces</b>			
<b>1.10 werkproces: Optimaliseren procesverloop en/of product</b>			
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator zoekt binnen de kaders van zijn bevoegdheden voortdurend naar de meest optimale instelling van de apparatuur en afstemming van het proces ten aanzien van kwaliteit en productiviteit en past deze instellingen toe en formuleert op basis van zijn vakmanschap/vakkennis/ervaring verbetervoorstellen ten aanzien van product en proces.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Een optimale afstelling van apparatuur en proces ten aanzien van kwaliteit en productiviteit. Constante aandacht voor verbeteren van product en proces.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij zoekt op basis van inzicht in het proces en de procesvariabelen naar optimalisering van apparatuur en het proces zodat de apparatuur binnen de gegeven situatie optimaal afgesteld is en het proces optimaal verloopt. Hij doet op basis van vaktechnisch inzicht verbetervoorstellen zodat het productieproces verbeterd kan worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Apparatuur</li> <li>Inzicht in geautomatiseerde systemen en kunnen gebruiken</li> <li>Inzicht in procesvariabelen</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Informatie uiteenrafelen</li> <li>Conclusies trekken</li> <li>Verbanden leggen</li> </ul>	Hij verzamelt gegevens, brengt structuur aan en scheidt hoofd- van bijzaken, analyseert en interpreteert de gegevens, legt verbanden, trekt conclusies uit beschikbare procesinformatie en overziet daarbij de keten zodat hij in staat de apparatuur optimaal af te stellen.	
Creëren en innoveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verandering zoeken en introduceren</li> </ul>	Hij formuleert op basis van vaktechnisch inzicht verbetervoorstellen.	

## Kerntaak 2 Begeleiden productiewerkzaamheden

### Proces-competentie-matrix Allround voedingsoperator

Kerntaak 2 Begeleiden productiewerkzaamheden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beoordelen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen
Werkprocessen																					
2.1	Bewaken planning					x					x							x		x	
2.2	Begeleiden en instrueren medewerkers		x	x		x						x									

#### Betekenis van de kerntaak voor deze uitstroom

In deze matrix is per kerntaak aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen voor deze uitstroom. Dit is zichtbaar door middel van een kruisje in de matrix.

## Detaillering proces-competentie-matrix Allround voedingsoperator

Kerntaak 2 Begeleiden productiewerkzaamheden			
2.1 werkproces: Bewaken planning			
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator zorgt dat de werkzaamheden verlopen volgens de planning. Hij signaleert knelpunten in de planning, communiceert afwijkingen aan betrokkenen en stelt in overleg de planning eventueel bij. Hij schakelt indien nodig zijn leidinggevende in. Hij registreert en rapporteert gegevens met betrekking tot de planning.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Er wordt gewerkt volgens de planning		
Competentie	Component(en)	Prestatie-indicator	Vakkennis en vaardigheden
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij overlegt tijdig met de leidinggevende over de op te stellen planning en geeft tijdig aan wanneer knelpunten in de planning zich voordoen zodat de leidinggevende tijdig geïnformeerd wordt over de planning en de voortgang hiervan.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vaardigheden ten aanzien van plannen en organiseren in de context van het werkproces</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert en rapporteert relevante gegevens in de daarvoor van toepassing zijnde systemen zodat deze gegevens nauwkeurig en volledig zijn verwerkt en collega's, leidinggevende en andere betrokkenen zijn geïnformeerd.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mensen en middelen organiseren</li> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	Hij maakt effectief en efficiënt gebruik van de beschikbare capaciteit en controleert de werkzaamheden aan de hand van de planning zodat de werkzaamheden efficiënt en volgens planning verlopen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	Hij bewaakt de kwantiteit en kwaliteit van de productie aan de hand van de gestelde eisen zodat afwijkingen tijdig zijn gesignaleerd en gerapporteerd en dat er zonodig tijdig in overleg kan worden ingegrepen.	

## Kerntaak 2 Begeleiden productiewerkzaamheden

### 2.2 werkproces: Begeleiden en instrueren medewerkers

<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator begeleidt de medewerkers bij de uitvoering van de werkzaamheden en zorgt ervoor dat activiteiten goed op elkaar zijn afgestemd. Hij lost eventuele problemen en knelpunten in de directe uitvoering op. Hij geeft instructie en uitleg aan collega's en staat open voor vragen over de uitvoering van taken en adviseert hen daarin. Hij stimuleert medewerkers om te werken volgens afspraken, richtlijnen en procedures en spreekt, in overleg met zijn leidinggevende, medewerkers in zijn directe werkomgeving aan op hun gedrag en houding. Daarnaast begeleidt hij eventueel externe betrokkenen bij het werkproces.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Werkzaamheden worden efficiënt uitgevoerd.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies en aanwijzingen geven</li><li>• Functioneren van mensen controleren</li><li>• Richting geven</li></ul>	Hij zorgt ervoor dat activiteiten goed op elkaar zijn afgestemd en geeft duidelijke instructies en aanwijzingen hoe taken uitgevoerd dienen te worden en corrigeert de medewerker indien nodig; tegelijkertijd houdt hij in de gaten of de medewerkers functioneren volgens de gemaakte afspraken, procedures en richtlijnen zodat de medewerkers duidelijk weten wat de doelen zijn en wat ieders rol daarin is en er efficiënt en effectief gewerkt wordt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vaardigheden ten aanzien van aansturen, begeleiden van medewerkers in de context van het werkproces</li></ul>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"><li>• Coachen</li><li>• Adviseren</li><li>• Anderen ontwikkelen</li></ul>	Hij adviseert collega operators bij vragen, afwijkingen en problemen over de uitvoering van taken en stimuleert hen om zelf met mogelijke oplossingen te komen zodat zij zich kunnen ontwikkelen in hun vakmanschap.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Afstemmen</li><li>• Proactief informeren</li></ul>	Hij informeert de medewerkers omtrent taakverdeling door tijdig met hen te overleggen en stemt zijn acties af en informeert proactief belanghebbende zodat er op een effectieve en efficiënte manier gewerkt wordt. Hij overlegt in niet standaardsituaties tijdig met zijn leidinggevende over het begeleiden en instrueren van productiemedewerkers.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Expertise delen</li></ul>	Hij draagt kennis en expertise op begrijpelijke wijze aan anderen over, toont in de praktijk hoe dingen aangepakt worden en beantwoordt vragen ten aanzien van het vakspecialisme adequaat als medewerkers hem iets vragen.	