



Landelijke  
Kwalificaties MBO

## Voedingsmanagement

Crebonummer:	97540
Sector:	Voedsel en leefomgeving
Branche:	Voedingsindustrie
Cohort:	Cohort 2010 - 2011

## Inhoudsopgave

<b>Inleiding</b>	3
<b>Deel A: Beeld van de beroepengroep</b>	4
<b>Deel B: De kwalificaties</b>	6
1 Inleiding	6
2 Algemene informatie	6
2.1 Colofon	6
2.2 Formele vereisten	7
2.3 Typering Beroepengroep	8
2.4 Loopbaanperspectief	9
2.5 Trends en innovaties	10
3 Overzicht van het kwalificatiedossier	12
4 Beschrijving van de uitstromen	13
4.1 Voedingsspecialist	14
4.2 Manager voeding	16
5 Beschrijving van de kerntaken	18
5.1 Kerntaak 1: Beheerst productie voedingsmiddelen	18
5.2 Kerntaak 2: Verbeterd productie voedingsmiddelen	19
5.3 Kerntaak 3: Coördineert en begeleidt werkzaamheden	20
6 Totaal overzicht proces-competentie-matrices	22
6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Beheerst productie voedingsmiddelen	23
6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Verbeterd productie voedingsmiddelen	24
6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Coördineert en begeleidt werkzaamheden	25
<b>Deel C: Uitwerking van de kwalificaties</b>	27
1 Inleiding	27
2 Uitstromen	27
2.1 Voedingsspecialist	28
2.2 Manager voeding	46
3 Certificeerbare eenheden	61
<b>Deel D: Verantwoording</b>	62
1 Inleiding	62
2 Proces- en inhoudsinformatie	63
2.1 Betrokkenen	63
2.2 Verwantschap	64
2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier	65
2.4 Discussiepunten	66
2.5 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie	69
3 Ontwikkel- en onderhoudsperspectief	70

## Inleiding

Voor u ligt het kwalificatiedossier Voedingsmanagement. Dit dossier bestaat uit een aantal onderdelen.

In deel A wordt voor alle geïnteresseerden een korte omschrijving gegeven van de beroepengroep en de taken die de beroepsbeoefenaar zoal uitvoert en de competenties die hij/zij daarbij nodig heeft.

In deel B, de kwalificaties, worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven. Deze eisen geven samen weer wat de gediplomeerde moet kunnen als hij/zij op de arbeidsmarkt start.

In deel C wordt een uitwerking gegeven aan hetgeen in deel B is gesteld. Deel C is zowel inhoudelijk als methodologisch aan deel B gekoppeld, er is een één op één relatie tussen respectievelijk de kerntaken, de proces-competentie-matrices en de daarin opgenomen werkprocessen, de certificeerbare eenheden met deze entiteiten in deel C.

In deel D wordt verantwoording afgelegd over de totstandkoming van dit kwalificatiedossier. Ook vindt u hier de verwijzingen naar het voor dit dossier relevante bronnenmateriaal.

Hieronder vindt u de grafische weergave van de relaties tussen de verschillende elementen van dit kwalificatiedossier.



## Deel A: Beeld van de beroepengroep

### Voedingsmanagement

Het in dit kwalificatiedossier beschreven diploma voor Voedingsmanagement is onderdeel van de beroepengroep van de voedingsindustrie.

#### *Omschrijving*

De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement produceert voedingsmiddelen. Hij zorgt er feitelijk voor dat er goede voeding op het bord van de consument komt. Hij werkt in de productie van een klein, middelgroot of een groot bedrijf, vaak internationaal, en heeft behalve productontwikkeling regelmatig ook taken rondom kwaliteitscontrole, verpakking en kantoor.

Kwaliteit is een belangrijk aspect. Dat heeft veel te maken met de wensen van de consument en de concurrentie met andere voedingsbedrijven. Daaruit komt ook de grote aandacht voort voor voedselveiligheid en zorgsystemen.

In dit dossier wordt de uitstroom beschreven van de voedingsspecialist en manager voeding.

#### *Werkzaamheden*

De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement produceert voedingsmiddelen die aan kwaliteitseisen voldoen. Hij bereidt de productbereiding voor, reinigt en desinfecteert apparatuur en voert kwaliteitscontroles uit. Hij verbetert het product en proces waar mogelijk. Hij plant en begeleidt de dagelijkse werkzaamheden.

Hij werkt in een team, vaak met mensen vanuit verschillende disciplines. De primaire taak van de voedingsspecialist is het bereiden van het product. De manager voeding heeft ook leidinggevende werkzaamheden. Beiden nemen deel in werkoverleg. Samenwerking in een team vraagt vanzelfsprekend een collegiale en flexibele houding.

Als er iets mis gaat bij de productie, grijpt de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement in op het proces. Als hij daartoe in staat is, herstelt hij de zaak zodat het proces veilig verder kan gaan. Hij probeert productieverlies en eventuele milieuschade zo laag mogelijk te houden.

#### *Werkwijze*

De consument verlangt meer informatie over herkomst en samenstelling van producten. Hij wil een goed, smakelijk, betrouwbaar en veilig product. Voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement betekent dit dat hij hygiënisch moet werken en ook persoonlijke beschermingsmiddelen gebruikt. Hij moet nauwgezet kwaliteits- en controlesystemen hanteren.

Er verandert vaak het een en ander in de vraag naar voedingsmiddelen of het productieproces ervan. Er moeten bijvoorbeeld nieuwe producten worden bereid of er is een toename in het gebruik van geautomatiseerde apparatuur. De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement moet zich dan flexibel opstellen en eventueel initiatief nemen om zichzelf te ontwikkelen. Hij is daar uiteindelijk zelf verantwoordelijk voor.

Vanwege de commerciële belangen is behalve productkwaliteit en innovatie ook een efficiënte en kostenbewuste productie belangrijk. De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement beschikt over dat bewustzijn.

#### *Het dossier en de kwalificatiestructuur*

Het kwalificatiedossier Voedingsmanagement maakt deel uit van de kwalificatiestructuur Voedsel en leefomgeving in de sector Voedingsindustrie.

Niveau	Kwalificatie	
4 mbo	Voedingsmanagement	Kwaliteitsmanagement voeding
3 mbo	*Allround operator	
2 mbo	*Operator	

1 mbo	Assistent medewerker voedsel en leefomgeving
	*Arbeidsmarktgekwalificeerd assistent

\* Deze kwalificatiedossiers zijn gedeeld met kenniscentrum PLMF, Kenteq, Liftgroup en SVO. Voor een compleet overzicht van werkveld, karakteristieken en opleidingen verwijzen we u naar [www.groenonderwijs.com](http://www.groenonderwijs.com)

## Deel B: De kwalificaties

### 1. Inleiding

Voor u ligt Deel B van het kwalificatiedossier Voedingsmanagement. In dit deel worden op hoofdlijnen de diploma-eisen beschreven voor:

- *Voedingsspecialist*
- *Manager voeding*

### 2. Algemene informatie

#### 2.1 Colofon

Onder regie van	Kenniscentrum beroepsonderwijs bedrijfsleven Aequor
Ontwikkeld door	Afdeling Ontwikkeling en Innovatie en sector Voeding
Verantwoording	Vastgesteld door: het bestuur van Aequor op advies van de Paritaire commissie beroepsonderwijs bedrijfsleven van Aequor. Op: 24-11-2009 Te: Ede

## 2.2 Formele vereisten

Diploma(s)	Voedingsspecialist - 4 Manager voeding - 4
In- en doorstroomrechten	Voor instroom- en doorstroomrechten worden de wettelijke bepalingen aangehouden zoals vermeld in: <ul style="list-style-type: none"> <li>• de Doorstroomregeling VMBO-Beroepsonderwijs (ministerie van OCW, 2003)</li> <li>• WEB: Wet educatie en beroepsonderwijs (Staatsblad 501, 31 oktober 1995)</li> <li>• WHW: Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek, stb. 1992, 593)</li> </ul>
Certificeerbare eenheden	Nee
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen	Als de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen in werking treedt zullen de voor het mbo vastgestelde referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen van toepassing zijn. Op dat moment vervallen de generieke eisen aan Nederlandse taal zoals geformuleerd volgens het raamwerk Nederlands en opgenomen in het brondocument Leren, Loopbaan en Burgerschap. De toewijzing van referentieniveaus aan mbo-opleidingen is als volgt: het referentieniveau 2F is van toepassing voor kwalificaties op niveaus 1, 2 en 3, het referentieniveau 3F is van toepassing voor kwalificaties van niveau 4.
Bron- en referentiedocumenten	In dit kwalificatiedossier is gebruik gemaakt van het referentiedocument (Moderne) Vreemde talen en Nederlands.  Tevens is in dit kwalificatiedossier gebruik gemaakt van het raamwerk Rekenen/Wiskunde mbo. Dit raamwerk is te vinden op <a href="http://www.fi.uu.nl/mbo/raamwerkrekenenwiskunde/welcome.xml">www.fi.uu.nl/mbo/raamwerkrekenenwiskunde/welcome.xml</a> .  Onlosmakelijk met dit kwalificatiedossier verbonden is het Brondocument Leren, Loopbaan en Burgerschap. De kwalificatie-eisen die in dit brondocument worden beschreven vormen samen met de diplomavereisten in dit kwalificatiedossier de wettelijke basis voor het onderwijs. Het brondocument is te vinden op <a href="http://www.coördinatiepunt.nl">www.coördinatiepunt.nl</a>  De volgende BCP's vormen de basis voor dit dossier: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Specialist product- en procesoperator in de voedingsindustrie (25-05-2004)</li> <li>• Teamleider/coördinator product en proces in de voedingsindustrie (25-05-2004)</li> <li>• Teamleider/coördinator verpakking in de voedingsindustrie (25-05-2004)</li> </ul>

## 2.3 Typering beroepengroep

De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement werkt in kleine, middelgrote en grote bedrijven in de voedingsindustrie. Hij verricht zijn werkzaamheden in de productie- en/of verpakkingafdeling en het bijbehorende kantoor.

Hij produceert voedingsmiddelen die aan de kwaliteitseisen voldoen. Hij analyseert en evalueert het product en het proces en zorgt voor de bijsturing ervan. Hij verbetert het product en proces waar mogelijk. Hij plant en begeleidt de dagelijkse werkzaamheden. Hij werkt in een team en begeleidt de medewerkers van dit team bij de werkuitleiding. Hij stemt indien nodig het productieproces af met betrokkenen en voert hierover intern en extern overleg. Vanuit zijn specialisme neemt hij deel aan projecten.

De primaire taak van de voedingsspecialist is het daadwerkelijk bereiden of verpakken van het product. De manager voeding heeft een groot aantal leidinggevende werkzaamheden en houdt zich meer bezig met de organisatie en aansturing van de afdeling.

De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement heeft grote aandacht voor voedselveiligheid, zorgsystemen, arbeidsomstandigheden en communicatie. Hij stelt zich loyaal op naar het bedrijf, is solidair met collega's, flexibel en standvastig en representatief in interne en externe contacten. Hij heeft oog voor de medewerkers van het team, let op veiligheid en milieu en is zich bewust van kosten en kostenposten. Hij verricht de werkzaamheden volgens de werkvoorschriften en binnen de kaders van zorgsystemen. Bij onvoorziene omstandigheden zal hij zijn vakdeskundigheid en creativiteit moeten inzetten om deze het hoofd te bieden. Hij zet zich in om bij calamiteiten de kosten van productieverlies en milieuschade beperkt te houden.

Als starter op de arbeidsmarkt verricht de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement de werkzaamheden aanvankelijk onder begeleiding. Op termijn laat de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement een grote mate van zelfstandigheid zien bij de uitvoering van de werkzaamheden. Als ervaren vakman is hij het aanspreekpunt voor collega's.



## 2.4 Loopbaanperspectief

Op basis van scholing en/of ervaring is doorgroei mogelijk.

Met een diploma voedingsmanagement kan de leerling in beperkte mate doorgroeien naar teamleider zelfsturende teams en bedrijfsleider. In enkele gevallen is doorgroei mogelijk naar technisch operator. De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement kan in beperkte mate doorgroeien naar unitleider productbereiding.

Afhankelijk van de persoonlijke belangstelling, vermogens en ervaring is het voor de deelnemer met een diploma voedingsmanagement mogelijk door te groeien naar een functie op niveau 5 in de maakindustrie/procesindustrie/voedingsindustrie. Een voorbeeld van een Hbo-opleiding is levensmiddelentechnologie. Bovendien is het mogelijk over te stappen naar een andere sector zoals bijvoorbeeld de procesindustrie, de maakindustrie.

Op basis van scholing en/of ervaring is horizontale doorgroei mogelijk naar beroepsbeoefenaar kwaliteitsmanagement voeding.

## 2.5 Trends en innovaties

Hieronder worden enkele, voor de in dit kwalificatiedossier beschreven beroepen relevante ontwikkelingen beschreven. Het gaat hierbij om ontwikkelingen op de arbeidsmarkt en de beroepspraktijkvorming, ontwikkelingen in wetgeving en overheidsregulering en ontwikkelingen in de beroepsuitoefening zelf (b.v. technologische veranderingen of marktontwikkelingen in de sector). Deze ontwikkelingen worden beschreven om instellingen daarmee de mogelijkheid te bieden in de opleiding al rekening te houden met toekomstige veranderingen in de beroepsuitoefening.

Arbeidsmarkt en beroepspraktijkvorming	<p>De arbeidsmarkt voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement is gunstig. Doe voedingsindustrie heeft te maken met een groot tekort aan instroom voor productiegerelateerde functies. Er is een overspannen arbeidsmarkt. Er zullen naar verwachting de komende jaren voldoende praktijkleerplaatsen beschikbaar zijn voor het voorliggende kwalificatiedossier. (bronnen sectorbeleidsplan voeding, Cijfers en Trend Voedsel en Leefomgeving 2007; <a href="http://www.aequor.nl">www.aequor.nl</a>) De Paritaire commissie heeft geconstateerd dat er voldoende praktijkleerplaatsen beschikbaar zijn voor het voorliggende kwalificatiedossier. Informatie over praktijkleerplaatsen is te vinden via Register leerbedrijven van Aequor: <a href="http://www.aequor.nl">www.aequor.nl</a>.</p> <p>Hoewel op korte termijn de recessie voor een dip zorgt in de sector wordt verwacht dat de recessie geen gevolgen heeft voor de arbeidsmarkt op de middellange of lange termijn. Meer informatie over de gevolgen van de recessie voor de arbeidsmarkt en het aantal bpv-plaatsen in de sector voedsel en leefomgeving is te vinden op <a href="http://www.aequor.nl">www.aequor.nl</a></p>
Wetgeving en regelgeving	<p>Binnen de voedingsindustrie heeft men te maken met de Nederlandse wet- en regelgeving op het gebied van veiligheid, arbeidsomstandigheden en milieu. In toenemende mate is daarbij ook de Europese regelgeving van belang. Bij het werk (handmatig of machinaal) heeft de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement te maken met voorschriften en kwaliteitsregels. Kwaliteitssystemen worden steeds belangrijker en moeten worden ingepast in processen en rendementen. Er zijn onder andere regels voor de hygiëne van toepassing en de industrie verplicht tot het (intern) vastleggen van de receptuur. Dit alles is gericht op het voorkomen van klachten en claims. Ook de milieueisen worden steeds strenger. De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement zal in de toekomst nog meer dan nu te maken krijgen met de geldende wet- en regelgeving. Dit betekent voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement meer discipline en het nauwkeurig uitvoeren van de werkzaamheden. Daarnaast krijgt het rapporteren van controlegegevens en resultaten meer nadruk.</p>
Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening	<p><u>Marktontwikkelingen</u> In de voedingsindustrie is het noodzakelijk in te spelen op de veranderende wensen van de consument. Zo is er een tendens merkbaar dat consumenten duidelijkheid willen over de herkomst en samenstelling van producten en er is een toename van de zogenaamde gemaksvoeding (foodservice). Voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement betekent dit dat hij nauwgezet moet werken volgens kwaliteits- en controlesystemen. Daarnaast zal hij regelmatig nieuwe producten bereiden en te maken krijgen met nieuwe receptuur. Dit vraagt flexibiliteit en inzet van zijn vakdeskundigheid.</p> <p><u>Technologische ontwikkelingen</u> Er is een toename in het gebruik van geautomatiseerde apparatuur bij de bereiding van het product. Voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement betekent dit dat in toenemende mate technische kennis, vaardigheden en inzicht nodig zijn bij de bediening en het onderhoud van de apparatuur. De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement krijgt door de toenemende complexiteit van apparatuur steeds meer te maken met specialisten uit binnen en buitenland (bij voorbeeld op het gebied van techniek, kwaliteit, apparatuur/machines) waarvoor hij gesprekspartner moet zijn. Daartoe zal hij ook de Engelse taal moeten spreken. In de voedingssector vindt schaalvergroting plaats. Binnen deze grotere bedrijven wordt meer gebruik gemaakt van automatisering dan voorheen. Dit heeft tot gevolg dat er minder personeel nodig is in de bedrijven. Het personeel dat werkzaam blijft heeft een hoger opleidingsniveau</p>

door de eisen die gesteld worden aan het werken met geautomatiseerde apparaten. Dit betekent voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement dat hij zich continu op de hoogte moet houden van ontwikkelingen en zich de kennis en vaardigheden moet eigen maken die daarbij horen.

#### Bedrijfsorganisatorische ontwikkelingen

In de voedingssector is veel aandacht voor het werken met kwaliteitssystemen. Dit leidt tot verandering in het managen van de medewerkers. Er worden meer verantwoordelijkheden naar de werkvloer gedelegeerd (zelfsturende teams). Employability vraagt om medewerkers die inzetbaar zijn op meerdere plekken binnen de eigen afdeling en bereid zijn zich te ontwikkelen. Leerbaarheid wordt belangrijker dan de vooropleiding. Specifieke vakkennis blijft echter wel belangrijk. De medewerker wordt zelf verantwoordelijk voor zijn ontwikkeling. Kennisoverdracht en kennisdeling worden steeds belangrijker. Problemen kunnen niet meer vanuit één discipline worden aangepakt. Projectmatig werken en deelname aan projecten door deskundigen van verschillende disciplines wordt steeds vaker onderdeel van de taak. Voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement betekent dit dat hij zelf meer verantwoordelijkheden krijgt en zijn vakkennis/ vakvaardigheden in zeer veel verschillende situaties moet overdragen.

#### Internationale ontwikkelingen

Er wordt in toenemende mate op zowel nationaal als internationaal niveau gefuseerd. Ook vindt er een verplaatsing plaats van bedrijven (productielijnen) naar het buitenland. Voor de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement betekent dit dat hij in toenemende mate moet communiceren met internationale relaties. Beheersing van meerdere talen wordt steeds belangrijker.

### 3. Overzicht van het kwalificatiedossier

Een kwalificatiedossier kan een of meerdere uitstromen bevatten. Met behulp van onderstaande matrix wordt, door te markeren welke kerntaken en werkprocessen de verschillende uitstromen gemeen hebben, duidelijk gemaakt waar de verwantschap tussen de verschillende uitstromen zich bevindt en waar uitstromen van elkaar verschillen.

Indien een dossier slechts 1 uitstroom bevat, wordt in deze matrix alleen het overzicht gegeven van de kerntaken en werkprocessen die bij deze uitstroom horen.

**Legenda:**

U1: Voedingsspecialist

U2: Manager voeding

Kerntaak	Werkproces	Uitstroom	
		U1	U2
<b>Kerntaak 1: Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
	1.1 Bereidt productbereiding voor	x	
	1.2 Produceert voedingsmiddelen	x	
	1.3 Voert kwaliteitscontroles uit	x	
	1.4 Reinigt en desinfecteert apparatuur	x	
<b>Kerntaak 2: Verbetert productie voedingsmiddelen</b>			
	2.1 Analyseert en evalueert productie	x	x
	2.2 Optimaliseert productie	x	x
	2.3 Neemt deel aan projecten	x	x
	2.4 Implementeert verbetervoorstellen	x	x
<b>Kerntaak 3: Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
	3.1 Organiseert productieproces		x
	3.2 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	x	
	3.3 Stuurt medewerkers aan		x
	3.4 Voert werkoverleg		x
	3.5 Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid	x	x
	3.6 Bewaakt afdelingsbudget		x

## 4. Beschrijving van de uitstromen

In dit hoofdstuk worden de verschillende uitstromen van dit kwalificatiedossier nader omschreven.

De uitstromen welk deel uit maken van dit dossier zijn:

- *Voedingsspecialist*
- *Manager voeding*

## 4.1 Voedingsspecialist

### Algemene informatie

Context van de uitstroom	De voedingsspecialist is werkzaam in de productbereiding van middelgrote en grote bedrijven die voedingsmiddelen produceren. Het merendeel van deze bedrijven kan gerekend worden tot de procesindustrie. Hij verricht zijn werkzaamheden in de productie- en/of verpakkingsafdeling en het bijbehorende kantoor.
Typerende beroepshouding	De voedingsspecialist draagt zorg voor veilig voedsel. De producttechnologie is zijn specialiteit en op basis daarvan straalt hij autoriteit en deskundigheid uit. Hij werkt hygiënisch en schenkt aandacht aan persoonlijke hygiëne. Hij houdt scherp in het oog dat er volgens kwaliteitssystemen en kwaliteitsnormen gewerkt wordt, in verband met de voedselveiligheid, zowel van zichzelf als van zijn medewerkers. Tijdens zijn werk heeft hij continu aandacht voor de productkwaliteit, optimalisering van het proces en het eventueel doorvoeren van vernieuwingen. Hij is zich bewust van de interne keten, is kostenbewust en werkt efficiënt. De voedingsspecialist werkt veilig, gebruikt de persoonlijke beschermingsmiddelen en draagt samen met zijn collega's zorg voor een veilige, gezonde en prettige werkomgeving. Hij is loyaal, collegiaal en flexibel en stelt zich representatief op bij externe en interne contacten. Hij werkt mee aan voorlichting en instructie over werkzaamheden en hij staat open voor vragen van collega's over de productbereiding. Hij is leergierig, houdt zich op de hoogte van zijn vak/vakgebied en is bereid nieuwe leerervaringen op te doen. Bij calamiteiten is hij bereid in te grijpen in het productieproces zodat productiviteitseisen en kwaliteitseisen worden gehaald.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	De voedingsspecialist is binnen het bedrijf de specialist als het gaat om productbereiding. De voedingsspecialist heeft een uitvoerende en aansturende rol op de productieafdeling. Hij heeft een organisatorische rol bij het (in)plannen van de operationele activiteiten. Hij heeft een voorbeeldrol bij het werken volgens de bedrijfsprocedures. Hij is adviseur van zijn leidinggevende of het management bij productafwijkingen. Vanuit zijn deskundigheid neemt de voedingsspecialist deel aan projecten binnen het bedrijf. Hierbij kan hij afhankelijk van het project zowel de rol van projectgroepslid als van projectleider vervullen. De voedingsspecialist is de eerst verantwoordelijke operator als het gaat om de productkwaliteit. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en het werk van medewerkers die functioneel aanstuurt. De voedingsspecialist heeft de verantwoordelijkheid om de productkwaliteit binnen de marges te houden, rekeninghoudend met alle factoren.
Complexiteit	De voedingsspecialist zorgt voor voortgang van het proces en de constante kwaliteit van het product. Hij verricht zijn werkzaamheden volgens bedrijfsprocedures. Hierbij is er veelal sprake van een combinatie van diverse procedures en voorschriften op het gebied van kwaliteitszorg. Wanneer er een situatie is die niet is vastgelegd, moet hij ook weten hoe te handelen. Het is belangrijk dat de voedingsspecialist de samenhang tussen de verschillende onderdelen van de productbereiding doorziet, zodat hij op adequate wijze de productbereiding kan bewaken, het procesverloop kan analyseren en op verantwoorde wijze kan bijsturen. De voedingsspecialist lost complexe problemen op daar waar het gaat om de specifieke productbereiding. Hij onderneemt actie bij afwijkende omstandigheden. Zijn kennis en ervaring met het product spelen hier een onmisbare rol in. De voedingsspecialist heeft specialistische kennis van en vaardigheden voor uitoefening van het beroep en theoretische kennis van het werkveld van het beroep.
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.

Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 3F.

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.

De (moderne) vreemde taal of talen zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.

#### Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2	x	x	x	x	
A1	x	x	x	x	x

## 4.2 Manager voeding

### Algemene informatie

Context van de uitstroom	De manager voeding verricht werkzaamheden in grote, middelgrote en kleine ondernemingen in de uiteenlopende branches van de voedingsindustrie (productie- of verpakkingafdelingen). Hij verricht zijn werkzaamheden in de productie- en/of verpakkingafdeling en het bijbehorende kantoor.
Typerende beroepshouding	De manager voeding stelt zich zelfstandig op bij de uitvoering van de werkzaamheden. De productie is zijn specialiteit en op basis daarvan straalt hij autoriteit en deskundigheid uit. Als ervaren vakman is hij het aanspreekpunt voor collega's en geeft hij leiding en instructie aan hen. Hij heeft grote aandacht voor voedselveiligheid, zorgsystemen, arbeidsomstandigheden en communicatie. Hij stelt zich loyaal op naar het bedrijf, is solidair met collega's, flexibel en representatief in interne en externe contacten. Daarnaast ziet hij er op toe dat medewerkers werken volgens de bedrijfsprocedures en voldoende kundig zijn om de werkzaamheden uit te voeren.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 4
Rol en verantwoordelijkheden	De manager voeding heeft een coördinerende, signalerende, controlerende en leidinggevende rol. Hij heeft een voorbeeldrol bij het werken volgens de bedrijfsprocedures. Bij deelname aan projecten buiten de eigen afdeling heeft hij een adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het productieproces; dat betekent dat hij verantwoordelijkheid draagt voor zijn eigen werk en het werk van medewerkers aan de productielijn(en) binnen de afdeling. Bij werkzaamheden in ploegendienst is hij, bij afwezigheid van de chef, de 'vervanger' van de chef. Vaak heeft hij ook de eindverantwoordelijkheid voor de eigen afdeling. Hij is verantwoordelijk voor de efficiënte productie van voedings- en genotmiddelen of efficiënte verpakking van voedingsmiddelen. De producten mogen de gezondheid van de consument op geen enkele wijze schaden. Daarnaast heeft hij de verantwoordelijkheid voor een aantal typische afdelingsmanagementtaken, zoals de urenverantwoording, het ziekteverzuimbegeleiding, teamontwikkeling, werkoverleg, toepassen van procedures inzake arbeidsomstandigheden en het toepassen van maatregelen ter voorkoming, beperking en beheersing van veiligheids-, gezondheids- en welzijnsrisico's. De manager voeding is medeverantwoordelijk voor het werken binnen de afdelingsbudgetten.
Complexiteit	De manager voeding verricht de werkzaamheden volgens de werkvoorschriften waarbij uitgegaan wordt van een zekere routine. Hij staat voor de opgave de planning te realiseren en tegelijkertijd in te spelen op de situatie in de dagelijkse praktijk. De complexiteit van zijn werk komt tot uiting bij onvoorziene omstandigheden. Dan zal hij naast routine een aanzienlijke hoeveelheid kennis, inzicht en creativiteit moeten combineren om kwaliteitsverlies van grondstoffen, tussenproducten en eindproducten zoveel mogelijk te beperken. Tevens moet de manager voeding ervoor zorgen dat bij calamiteiten de kosten van productieverliezen en milieuschade zo laag mogelijk zijn. Het is belangrijk dat de manager voeding samenhang tussen de verschillende onderdelen van het productieproces doorziet, zodat hij op adequate wijze het productieproces kan bewaken, het procesverloop kan analyseren en op verantwoorde wijze kan bijsturen. De manager voeding heeft specialistische kennis van en vaardigheden voor bedrijfsvoering.
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. Voor deze kwalificatie zijn het referentieniveau Nederlands en het referentieniveau rekenen vastgesteld op 3F.



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.

De (moderne) vreemde taal of talen zijn, voor zover relevant voor de beroepsuitoefening, uitgewerkt.

#### Engels

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreeken	Schrijven
C2					
C1					
B2					
B1					
A2	x	x	x	x	
A1	x	x	x	x	x

## 5. Beschrijving van de kerntaken

In dit hoofdstuk zijn de verschillende kerntaken in dit kwalificatiedossier beschreven.

### 5.1 Kerntaak 1: Beheerst productie voedingsmiddelen

Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen	Werkprocessen bij kerntaak 1	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De voedingsspecialist bereidt de productie van het voedingsmiddel voor volgens vastgestelde bedrijfsprocedures. Hij neemt de productiegegevens en productieplanning door en wisselt product- en procesgegevens uit met collega's. Indien nodig bouwt hij de apparatuur op of om. Hij stelt het proces in en controleert de afstelling aan de hand van de specificaties. Hij legt vast welke controles worden uitgevoerd. Indien nodig voert de voedingsspecialist overleg over de inplanning van operationele activiteiten, met andere afdelingen en diensten binnen de organisatie.</p> <p>De voedingsspecialist produceert voedingsmiddelen volgens vastgestelde bedrijfsprocedures. Hij bedient de apparatuur. Bij (dreigende) afwijkingen grijpt hij in door het proces tijdig bij te sturen. Hij lokaliseert storingen en lost deze op. Hij registreert en rapporteert de product- en procesgegevens en wisselt deze uit met collega's.</p> <p>De voedingsspecialist controleert de kwaliteit van de voedingsmiddelen volgens voorschriften en procedures en legt de gegevens vast. Hij neemt monsters en voert metingen uit. Hij analyseert en beoordeelt de meetwaarden en rapportages en signaleert eventuele afwijkingen. Hij onderneemt, indien nodig, actie en stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.</p> <p>De voedingsspecialist reinigt en/of desinfecteert apparatuur volgens voorschriften. Hij maakt de apparatuur, gereedschappen, materialen en omgeving schoon. Hij voert de reiniging en/of desinfectie uit en controleert de reiniging en/of desinfectie. Hij registreert de gegevens.</p> <p><u>Toelichting:</u>            Alles wat de voedingsspecialist doet is gerelateerd aan de bereiding van een kwalitatief goed voedingsproduct. Hij beheerst alle installaties en processen binnen zijn afdeling/unit. Hij heeft het totaaloverzicht over de processen van de (deel)productbereiding. Hij weet dat het proces het product beïnvloedt en het product ook het proces beïnvloedt. De voedingsspecialist moet hierin proactief handelen om de kwaliteit van het voedingsmiddel en het proces te bewaken, zonder dat dit ten kosten gaat van de kwantiteit. De voedingsspecialist dient bij kwaliteitsproblemen, capaciteitsproblemen, planningsproblemen en problemen met betrekking tot de beschikbaarheid van materialen en grondstoffen op de juiste wijze te kiezen tussen ingrijpen of accepteren binnen de toelaatbare marge. Hij handelt daarbij volgens procedures en voorschriften en weet wanneer hij zelf kan ingrijpen en wanneer hij een collega/leidinggevende moet raadplegen of betrekken.</p>	1.1	Bereidt productbereiding voor
	1.2	Produceert voedingsmiddelen
	1.3	Voert kwaliteitscontroles uit
	1.4	Reinigt en desinfecteert apparatuur

## 5.2 Kerntaak 2: Verbeter productie voedingsmiddelen

Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen	Werkprocessen bij kerntaak 2	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement analyseert op basis van resultaten en meetwaarden het product en het proces. Bij afwijkingen herleidt hij deze tot technische oorzaken, productinvloeden en/of omgevingsinvloeden, registreert de gegevens en informeert betrokkenen. Hij evalueert op basis van de analysegegevens het product en het proces en stuurt indien nodig bij. Hij stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.</p> <p>De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement optimaliseert de productie. Bij verstoringen van de productie doet hij verbetervoorstellen om de productie beter te laten verlopen. Hij neemt maatregelen om onnodige kosten te voorkomen. Hij adviseert de leidinggevende bij productieproblemen en calamiteiten over mogelijke oplossingen. Hij houdt nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied bij. Voor de voedingspecialist geldt verder dat hij maatregelen neemt om verspilling te voorkomen en belasting van het milieu te beperken. Voor de manager voeding geldt verder dat hij maatregelen neemt om mensen en middelen adequaat in te zetten.</p> <p>De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement neemt op basis van zijn deskundigheid deel aan projecten binnen het bedrijf of geeft hij leiding aan projecten. Daartoe neemt hij ook deel aan projectoverleg en plant projectoverleg indien hij projectleider is.</p> <p>De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement implementeert verbetervoorstellen. Hij spreekt de voorgestelde verbeteringen door met de collega's in de productie en legt uit op welke wijze zij hun werkzaamheden moeten uitvoeren. Hij wijst eventuele nieuwe werkzaamheden toe en ziet er op toe dat de werkzaamheden uitgevoerd worden volgens de nieuwe werkwijze(n).</p> <p><u>Toelichting:</u> De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement is voortdurend alert op het verbeteren en optimaliseren van het proces en heeft een ondernemende houding. Hij moet de afweging maken tussen het invoeren van vernieuwingen in het productieproces of de bestaande werkwijze behouden. Hij moet bepalen of de gegevens aanleiding vormen voor een overleg met betrokkenen. Hij maakt de afweging welke gegevens gerapporteerd dienen te worden naar welke betrokkenen. De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement maakt bij afwijkingen en onvoorziene omstandigheden de afweging of er moet worden ingegrepen of dat de afwijking of situatie valt binnen de toelaatbare marge. Hij moet de afweging maken tussen het doorvoeren van milieubesparende -, veiligheids -, en/of kwaliteitsmaatregelen en de voortgang en snelheid van de productie. Hij moet bij zijn verbeterprocessen steeds kostenbewust te werk gaan.</p>	2.1	Analyseert en evalueert productie
	2.2	Optimaliseert productie
	2.3	Neemt deel aan projecten
	2.4	Implementeert verbetervoorstellen

### 5.3 Kerntaak 3: Coördineert en begeleidt werkzaamheden

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden	Werkprocessen bij kerntaak 3	
<p>Beschrijving kerntaak:</p> <p>De manager voeding bereidt het productieproces voor en zorgt dat de planning gehaald kan worden. Bij onvoorziene omstandigheden blijft hij effectief functioneren. Hij stemt de beschikbare apparatuur af op de grond- en hulpstoffen, de verpakking, de invloedsfactoren en de gewenste eindproducten. Hij maakt in overleg met zijn leidinggevende een planning voor de inzet van materieel en personeel. Hij kent verantwoordelijkheden toe aan de medewerkers en wijst hen de werkzaamheden toe. Hij houdt hierbij rekening met de kwaliteiten en (ontplooiings)wensen van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Vervolgens draagt hij zorg voor het opstarten van het productieproces. Hij organiseert de aan en afvoer van grondstoffen en materialen en inzet van materieel en personeel. Hij controleert de voortgang van het productieproces en stuurt, indien nodig, de processen op de afdeling/unit bij.</p> <p>De voedingsspecialist geeft instructie en uitleg aan collega's over de uitvoering van de werkzaamheden/ de wijze waarop een product bereid moet worden, houdt toezicht op de uitvoering en staat open voor vragen. Hij stimuleert en motiveert collega's en ziet er op toe dat er gewerkt wordt volgens afspraken, richtlijnen en procedures/ receptuur en specifieke productieprocessen. In overleg met zijn leidinggevende spreekt hij, in zijn directe werkomgeving, collega's aan op hun gedrag en houding. Hij bevordert een goede sfeer in het team en houdt in overleg met zijn leidinggevende de ontwikkeling van medewerkers in de gaten.</p> <p>De manager voeding informeert en instrueert medewerkers voorafgaand aan en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten, de productiviteits- en kwaliteitsnormen en de te behalen resultaten en de uitvoering van de werkzaamheden. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid en milieu.</p> <p>De manager voeding organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het ondernemings- en afdelingsbeleid en bespreekt hij de veranderingen in het werk, de (afdelings)resultaten, de actuele zaken en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken. Hij stimuleert medewerkers actief bij te dragen aan het werkoverleg.</p> <p>De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement past de zorgsystemen toe. Hij informeert de medewerkers en bewaakt of er wordt gewerkt volgens de geldende zorgsystemen. Hij houdt administratie bij en levert informatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het systeem aan de beheerder of betrokkenen. Hij formuleert verbetervoorstellen.</p> <p>De manager voeding controleert en bewaakt de vastgestelde afdelingsbegroting en afdelingsbudgetten. Hij analyseert periodiek de financiële informatie en neemt hierop maatregelen. Hij bespreekt de resultaten met zijn leidinggevende.</p> <p><u>Toelichting:</u></p>	3.1	Organiseert productieproces
	3.2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
	3.3	Stuurt medewerkers aan
	3.4	Voert werkoverleg
	3.5	Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid
	3.6	Bewaakt afdelingsbudget

<p>De beroepsbeoefenaar voedingsmanagement heeft oog voor de gezondheid en veiligheid van medewerkers en voor het milieu. Hierbij leeft hij minimaal de regelgeving na. In voorkomende gevallen werkt hij zelf mee bij de uitvoering. De manager voeding maakt de afweging in welke situatie en bij welke medewerker hij moet kiezen voor een instruerende of coachende leiderschapsstijl. Hij maakt afwegingen tussen individueel belang versus bedrijfsbelang en individueel belang versus teambelang. Indien nodig communiceert de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement in het Engels.</p>	
---	--



## 6. Totaal overzicht proces-competentie-matrices

In de proces-competentie-matrix wordt aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de werkprocessen van een kerntaak. Dit wordt per uitstroom aangegeven middels donker oranje blokjes. Indien de blokjes in de matrix licht grijs zijn gekleurd, zijn deze niet van toepassing op de desbetreffende uitstroom.

## 6.1 Proces-competentie-matrix Kerntaak 1: Beheerst productie voedingsmiddelen






























Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen		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	Bereidt productbereiding voor					<div><div></div></div>					<div><div></div></div>	<div><div></div></div>						<div><div></div></div>		<div><div></div></div>			<div><div></div></div>			
1.2	Produceert voedingsmiddelen									<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>							<div><div></div></div>	<div><div></div></div>					<div><div></div></div>	
1.3	Voert kwaliteitscontroles uit					<div><div></div></div>				<div><div></div></div>	<div><div></div></div>		<div><div></div></div>						<div><div></div></div>	<div><div></div></div>						
1.4	Reinigt en desinfecteert apparatuur									<div><div></div></div>	<div><div></div></div>	<div><div></div></div>							<div><div></div></div>	<div><div></div></div>						

## 6.2 Proces-competentie-matrix Kerntaak 2: Verbetert productie voedingsmiddelen

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen		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																										
2.1	Analyseert en evalueert productie					■ ■				■ ■	■ ■		■ ■						■ ■							
2.2	Optimaliseert productie					■ ■			■ ■		■ ■		■ ■			■ ■			■ ■							■ ■
2.3	Neemt deel aan projecten		■ ■			■ ■			■ ■	■ ■								■ ■								
2.4	Implementeert verbetervoorstellen		■ ■			■ ■			■ ■			■ ■														



## 6.3 Proces-competentie-matrix Kerntaak 3: Coördineert en begeleidt werkzaamheden

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden		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																											
3.1	Organiseert productieproces																										
3.2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied																										
3.3	Stuurt medewerkers aan																										
3.4	Voert werkoverleg																										
3.5	Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid																										
3.6	Bewaakt afdelingsbudget																										

## **Deel C: Uitwerking van de kwalificaties**

### **1. Inleiding**

Deel C is vastgesteld door het bestuur van het kenniscentrum, op advies van de paritaire commissie beroepsonderwijs en bedrijfsleven. Het (beroeps)onderwijs en bedrijfsleven hebben in gezamenlijkheid besloten dat de nadere uitwerking van deel C het onderwijs een goede basis biedt om een beroepsopleiding op te bouwen.

In dit deel van het kwalificatiedossier wordt de informatie uit deel B gespecificeerd, voor elke uitstroom. In de proces-competentie-matrices wordt specifiek per uitstroom aangegeven welke competenties aangewend worden bij de uitvoering van de onderscheiden werkprocessen. In de detaillering van de matrices wordt verantwoord waarom en hoe deze competenties van toepassing zijn.

### **2. Uitstromen**

#### **Detaillering proces-competentie-matrices**

In de detaillering van de matrices wordt duidelijk dat een bepaalde competentie van toepassing is, en wordt beschreven hoe die competenties worden aangewend ten behoeve van het resultaat van het werkproces. Per competentie kunnen meerdere componenten van toepassing zijn. Waar van toepassing, zijn kennis en vaardigheden vermeld welke nodig zijn voor competent gedrag, eventueel aangevuld met referenties (naar concrete geldende normen).

## 2.1 Voedingsspecialist

### Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

#### Proces-competentie-matrix Voedingsspecialist

Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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
Werkprocessen																					
1.1	Bereidt productbereiding voor					x					x	x						x			x
1.2	Produceert voedingsmiddelen										x	x	x						x	x	
1.3	Voert kwaliteitscontroles uit					x					x	x		x					x	x	
1.4	Reinigt en desinfecteert apparatuur										x	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 Voedingsspecialist**

<b>Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
<b>1.1 werkproces: Bereidt productbereiding voor</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist bereidt de productie van het voedingsmiddel voor volgens vastgestelde bedrijfsprocedures. Hij neemt de productiegegevens en productieplanning door en wisselt product- en procesgegevens uit met collega's. Hij regelt aan- en afvoer van materiaal en grondstoffen. Bij onvoorziene omstandigheden blijft hij effectief functioneren. Indien nodig bouwt hij de apparatuur op of om. Hij stelt het proces in en controleert de afstelling aan de hand van de specificaties. Hij legt vast welke controles worden uitgevoerd. Indien nodig voert de voedingsspecialist overleg over de inplanning van operationele activiteiten, met andere afdelingen en diensten binnen de organisatie.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures. Activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen.		
<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>Afstemmen</li> </ul>	Hij wisselt product- en procesgegevens uit met collega's en overlegt indien nodig over de inplanning van de operationele activiteiten, zodat de benodigde informatie, materialen en middelen beschikbaar zijn en de productbereiding volgens vastgestelde procedures kan verlopen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li> <li>Kennis van organiseren</li> <li>Kennis van plannen</li> <li>Kennis van procesautomatisering</li> <li>Kennis van registratiesystemen</li> <li>Kennis van voedselveiligheid en houdbaarheid</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li> <li>Persoonlijke effectiviteit</li> <li>Planning maken</li> <li>Technische kennis</li> <li>Technische vaardigheden</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij verwerkt en registreert alle actuele productiegegevens ter voorbereiding van het productieproces accuraat, zodat betrouwbare gegevens beschikbaar zijn als onderbouwing voor monitoring, procedures en verbeteringen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij beoordeelt op basis van vaktechnisch inzicht, productieplanning en product- en procesgegevens de werksituatie en maakt apparatuur productieklaar zodat gestart kan worden met de bereiding van het product.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mensen en middelen organiseren</li> </ul>	Hij regelt de aan- of afvoer van materialen en grondstoffen en zorgt dat de benodigde apparatuur beschikbaar is en is ingesteld, zodat de productie op tijd van start kan.	
Met druk en tegenslag omgaan	<ul style="list-style-type: none"> <li>Effectief blijven presteren onder druk</li> </ul>	Hij blijft bij onvoorziene omstandigheden gericht op de werkzaamheden die gedaan moeten worden, zodat de voorbereiding volgens planning verloopt en de productie volgens planning van start kan.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij zorgt er voor dat voorbereiding van de productbereiding verloopt volgens de vastgestelde bedrijfsprocedures en dat er altijd gewerkt wordt volgens procedures en voorschriften op het gebied van milieu, arbeidsomstandigheden en veiligheid, zodat	

<b>Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
<b>1.1 werkproces: Bereidt productbereiding voor</b>			
		de werkzaamheden volgens plan en veilig uitgevoerd kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li> <li>• Werken in teamverband</li> </ul>

## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.2 werkproces: Produceert voedingsmiddelen

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist produceert voedingsmiddelen volgens vastgestelde bedrijfsprocedures. Hij brengt de apparatuur in werking en bedient (indien nodig) de apparatuur. Hij houdt apparatuur tijdens het productieproces draaiende, zorgt voor een goede conditie van de productieapparatuur en rondt het productieproces af of draagt het over. Bij (dreigende) afwijkingen grijpt hij in door het proces tijdig bij te sturen. Hij lokaliseert en analyseert de storingen en lost deze op. Hij registreert en rapporteert de product- en procesgegevens.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De productbereiding verloopt beheerst en gecontroleerd, volgens de specificaties en procedures die het bedrijf stelt. Actuele en accurate informatie over de verschillende bedrijfsprocessen is vastgelegd. Het bereide product voldoet aan de vastgestelde specificaties en is tijdig en in de juiste hoeveelheden bereid.		
<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 verwerkt en registreert alle actuele productiegegevens accuraat, zodat deze beschikbaar zijn als onderbouwing voor monitoring, procedures en verbeteringen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Achtergronden procestechniek</li><li>Administreren</li><li>Grondstoffen kennis</li><li>Kennis van de apparatuur</li><li>Kennis van economische aspecten en processen</li><li>Kennis van informatiesystemen</li><li>Kennis van kwaliteitseisen</li><li>Kennis van kwaliteitszorgprocessen</li><li>Kennis van meet- en regeltechniek</li><li>Kennis van procesautomatisering</li><li>Kennis van procesbeheersing</li><li>Kennis van procesvariabelen</li><li>Kennis van product- en procesparameters</li><li>Kennis van product en productbereiding</li><li>Kennis van productiviteitseisen</li></ul>
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij gebruikt zijn vaktechnisch inzicht en vakkennis bij het beoordelen en interpreteren van product- en productiegegevens, voert storingsanalyses uit, hij grijpt proactief in bij afwijkingen door het proces tijdig bij te sturen, hij brengt de apparatuur in werking, bedient (indien nodig) de apparatuur, houdt apparatuur tijdens het productieproces draaiend en stelt deze indien nodig bij, zodat de kwaliteit en kwantiteit van het productieproces en product gegarandeerd zijn.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"><li>Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Hij zorgt er voor dat de apparatuur goed onderhouden is, zodat de apparatuur klaar is voor gebruik en het product tijdig, in de juiste hoeveelheden en volgens vastgestelde specificaties bereid is.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>Productiviteitsniveaus halen</li><li>Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Hij regelt op basis van parameters, kennis en ervaring de productbereiding en doet er alles aan om het vereiste kwaliteits- en productiviteitsniveaus in een keer te halen, zodat tijdig de juiste hoeveelheden producten bereid zijn die voldoen aan de vastgestelde specificaties.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"><li>Kostenbewust handelen</li></ul>	Hij maakt keuzes over kosten en baten op basis van constatering over het procesverloop, storingen en afwijkingen, zodat geen onnodige kosten gemaakt worden.	

## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.2 werkproces: Produceert voedingsmiddelen

Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li></ul>	Hij werkt altijd nauwkeurig, volgens vastgestelde receptuur, planning en procedures en voorschriften op het gebied van milieu, arbeidsomstandigheden en veiligheid, zodat de productbereiding beheerst, gecontroleerd en veilig verloopt.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van producttechnologie/procedures</li><li>• Kennis van registratiesystemen</li><li>• Kennis van statistiek</li><li>• Kennis van voorschriften en procedures</li><li>• Technische vaardigheden</li><li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li><li>• Werken in teamverband</li><li>• Werken met geautomatiseerde systemen</li></ul>
------------------------------------	--	---	---

## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.3 werkproces: Voert kwaliteitscontroles uit

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist controleert de kwaliteit van de voedingsmiddelen volgens voorschriften en procedures en legt de gegevens vast. Hij neemt monsters en voert metingen uit. Hij analyseert en beoordeelt de meetwaarden en rapportages en signaleert eventuele afwijkingen. Hij onderneemt, indien nodig, actie en stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De kwaliteitsgegevens zijn betrouwbaar en zorgvuldig vastgelegd en betrokkenen zijn geïnformeerd. Bij eventuele afwijkingen worden de juiste acties worden ondernomen.		
<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>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij stemt zijn controlewerkzaamheden en eventuele acties af met zijn leidinggevende(n) en collega's van de eigen afdeling en andere afdelingen of diensten binnen of buiten het bedrijf en informeert indien nodig proactief, zodat de belanghebbenden beschikken over de noodzakelijk informatie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achtergronden analysemethoden</li> <li>Achtergronden procestechniek</li> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van de apparatuur</li> <li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li> <li>Kennis van informatiesystemen</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van proceskentallen</li> <li>Kennis van procesvariabelen</li> <li>Kennis van product- en procesparameters</li> <li>Kennis van productiviteitseisen</li> <li>Kennis van registratiesystemen</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert de controlegegevens nauwkeurig en accuraat in de betreffende systemen, zodat de gegevens beschikbaar zijn en bij afwijkingen de juiste acties genomen kunnen worden.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij werkt zorgvuldig en accuraat bij het afnemen van monsters en uitvoeren van metingen en gebruikt daarbij zijn vaktechnisch inzicht van product en proces en hij onderhoudt meetapparatuur, zodat meetgegevens betrouwbaar zijn, de controle en beoordeling deskundig zijn en de kwaliteit van product en proces vastgesteld zijn.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	Hij analyseert en beoordeelt de meetwaarden en rapportages, signaleert eventuele afwijkingen en draagt oplossingen aan voor eventuele problemen, zodat de juiste acties genomen kunnen worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Productiviteitsniveaus halen</li> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Hij voert de kwaliteitscontroles zorgvuldig, kritisch en snel uit, zodat de kwaliteitscontroles in een keer juist zijn uitgevoerd en de gegevens betrouwbaar zijn en op tijd beschikbaar zijn.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij voert de controlewerkzaamheden nauwkeurig uit, volgens vastgestelde kwaliteitsrichtlijnen en -procedures en werkt bij het afnemen van monsters en uitvoeren van metingen volgens de veiligheidsvoorschriften, zodat de kwaliteitscontrole zorgvuldig en veilig verloopt.	



## Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen

### 1.3 werkproces: Voert kwaliteitscontroles uit

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van statistiek</li><li>• Kennis van voorschriften en procedures</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Monsters nemen</li><li>• Procesberekeningen</li><li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li><li>• Uitvoeren van analyses</li><li>• Werken in teamverband</li></ul>
--	--	--	---

<b>Kerntaak 1 Beheerst productie voedingsmiddelen</b>			
<b>1.4 werkproces: Reinigt en desinfecteert apparatuur</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist reinigt en/of desinfecteert apparatuur volgens voorschriften. Hij maakt de apparatuur, gereedschappen, materialen en omgeving schoon. Hij voert de reiniging en/of desinfectie uit en controleert de reiniging en/of desinfectie. Hij registreert de gegevens.		
<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 reinigings- en/of desinfectiegegevens nauwkeurig en accuraat, zodat de gegevens beschikbaar zijn.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achtergronden van reiniging en desinfectie</li> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Kennis van de apparatuur</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> <li>Kennis van producttechnologie/procedures</li> <li>Kennis van registratiesystemen</li> <li>Kennis van voedselveiligheid en houdbaarheid</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> <li>Werken met geautomatiseerde systemen</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 en zorgvuldig uit met behulp van voorgeschreven apparatuur en middelen en gebruikt daarbij kennis van het productieproces en de productieplanning, zodat materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving op het juiste moment hygiënisch schoon zijn.	
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 reinigings- en/of desinfectiemiddelen en -apparatuur effectief en efficiënt, zodat de reiniging en desinfectie grondig wordt uitgevoerd, eventuele stilstand van het productieproces wordt beperkt en de materialen, gereedschappen, apparatuur en werkomgeving schoon is.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Hij accepteert niet dat het reinigen en/of desinfecteren kwalitatief beneden de maat is, zodat het afbreukrisico wordt geminimaliseerd.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	Hij voert de reiniging en/of desinfectie uit volgens voorgeschreven procedures/zorgsystemen, werkt veilig, gedisciplineerd en hanteert de geldende voorschriften voor arbeidsomstandigheden en veiligheid.	

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### Proces-competentie-matrix Voedingsspecialist

Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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
Werkprocessen																					
2.1	Analyseert en evalueert productie					x					x	x		x						x	
2.2	Optimaliseert productie					x				x		x		x			x			x	
2.3	Neemt deel aan projecten		x			x					x	x						x			
2.4	Implementeert verbetervoorstellen		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 Voedingsspecialist**

<b>Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist analyseert op basis van resultaten en meetwaarden het product en het proces. Bij afwijkingen herleidt hij deze tot technische oorzaken, productinvloeden en/of omgevingsinvloeden, registreert de gegevens en informeert betrokkenen. Hij evalueert op basis van de analysegegevens het product en het proces en stuurt indien nodig bij. Hij stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gegevens van product en productieproces zijn geanalyseerd en te herleiden. Afwijkingen in het procesverloop zijn gesignaleerd en het proces is zonodig bijgestuurd. Analyse- en evaluatiegegevens zijn geregistreerd en gerapporteerd. 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>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij raadpleegt bij problemen tijdig zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf, stemt zijn acties af en informeert belanghebbenden pro-actief over informatie en inzichten die volgen uit de analyse- en evaluatiegegevens, zodat betrokkenen op de hoogte zijn van de gang van zaken en het productieproces binnen de geldende normen wordt bijgestuurd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Achtergronden analysemethoden</li> <li>Achtergronden procestechniek</li> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van analyse- en evaluatietechnieken</li> <li>Kennis van economische aspecten en processen</li> <li>Kennis van informatiesystemen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van meet- en regeltechniek</li> <li>Kennis van procesbeheersing</li> <li>Kennis van proceskentallen</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij rapporteert helder over uitgevoerde analyse(s) en registreert analyse- en evaluatiegegevens nauwkeurig en accuraat, zodat de gegevens beschikbaar en bruikbaar zijn.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij heeft het totaaloverzicht over het productieproces, hij leest en interpreteert de productiegegevens nauwkeurig, weet gegevens te herleiden tot de oorzaken en rekent snel en accuraat processen door, zodat hij betrouwbare conclusies kan trekken en zonodig kan bijsturen.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Conclusies trekken</li> <li>Verbanden leggen</li> </ul>	Hij verzamelt informatie over de voortgang, resultaten en meetwaarden uit geautomatiseerde systemen, analyseert en interpreteert de procesinformatie, legt verbanden, overziet daarbij de gehele productielijn/-keten en trekt conclusies, zodat verstoringen in het proces tijdig gesignaleerd worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systematisch werken</li> </ul>	Hij voert de analyse en evaluatie op een ordelijke en systematische manier uit en werkt daarbij zoveel mogelijk volgens beproefde methoden, zodat de gegevens betrouwbaar en bruikbaar zijn.	

## Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen

### 2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van procesvariabelen</li><li>• Kennis van product- en procesparameters</li><li>• Kennis van producttechnologie/proces</li><li>• Kennis van registratiesystemen</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Toepassen van analyse en evaluatietechnieken</li><li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li><li>• Werken in teamverband</li></ul>
--	--	--	---

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### 2.2 werkproces: Optimaliseert productie

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist optimaliseert het product en het productieproces aan de lijn. Proces- en productverstoringen en stagnatie herleidt hij tot de oorzaken. Hij doet verbetervoorstellen om het proces beter te laten verlopen en/of het product te optimaliseren. Hij neemt maatregelen om verspilling te voorkomen en belasting van het milieu te beperken. Hij adviseert de leidinggevende en collega's bij product- en procesproblemen en calamiteiten over mogelijke oplossingen. Hij houdt nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied bij.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De productbereiding en de productielijn zijn geoptimaliseerd en leiden tot product dat voldoet aan de specificaties.		
<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>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij verzamelt proactief, eventueel samen met collega's, ideeën voor duurzame procesverbetering en productontwikkeling en bespreekt dit met zijn leidinggevende, zodat kennis en inzichten vanuit de werkvloer bijdragen aan de optimalisatie van product en proces.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van analyse- en evaluatietechnieken</li> <li>Kennis van economische aspecten en processen</li> <li>Kennis van informatiesystemen</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van meet- en regeltechniek</li> <li>Kennis van presentatietechnieken</li> <li>Kennis van procesbeheersing</li> <li>Kennis van procesvariabelen</li> <li>Kennis van product- en procesparameters</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> </ul>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen</li> </ul>	Hij presenteert zichzelf als specialist, communiceert helder en duidelijk en wekt vertrouwen op basis van kennis van en inzicht in het product en productieproces, zodat zijn verbetervoorstellen worden begrepen en geaccepteerd.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Expertise delen</li> </ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met het product en proces te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en is bereid deze informatie terug te koppelen naar zijn leidinggevende en collega's, zodat hij een deskundige bijdrage levert aan de procesoptimalisatie en productontwikkeling.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	Hij verzamelt en interpreteert informatie en herleidt deze tot technische oorzaken, productinvloeden, invloeden van grond- en hulpstoffen en/of omgevingsinvloeden en reikt oplossingen aan voor proces- en productproblemen, zodat helder is welke verbeteracties in gang gezet kunnen worden.	
Leren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakkennis en vaardigheden bijhouden</li> </ul>	Hij toont interesse in nieuwe ontwikkelingen op het eigen vakgebied en zorgt er voor dat hij de kennis en vaardigheden goed bijhoudt en ontwikkelt, zodat hij deze kan inbrengen bij het optimaliseren van de productie.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Hij spant zich in om, op basis van betrouwbare en bruikbare informatie, te komen met verbetervoorstellen die voldoen aan de kwaliteitseisen voor verbetervoorstellen van de organisatie.	

## Kerntaak 2 Verbeterd productie voedingsmiddelen

### 2.2 werkproces: Optimaliseert productie

Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kostenbewust handelen</li><li>• Inzicht tonen in de dynamiek van de organisatie</li></ul>	Hij zet zich in om verspilling van grond- en hulpstoffen, producten en energie te voorkomen en is zich daarbij bewust van de mogelijkheden en beperkingen binnen de organisatie, zodat geen onnodige kosten gemaakt worden.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van producttechnologie/proces</li><li>• Kennis van registratiesystemen</li><li>• Kennis van trend en innovaties in de branche</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Procesberekeningen</li><li>• Projectmatig werken</li><li>• Technische kennis</li><li>• Toepassen van communicatietechnieken</li><li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li><li>• Werken met geautomatiseerde systemen</li></ul>
------------------------	---	---	--

**Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen****2.3 werkproces: Neemt deel aan projecten**

<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist neemt op basis van zijn deskundigheid deel aan projecten of geeft leiding aan projecten zowel binnen de eigen afdeling/unit als met andere afdelingen. Daartoe neemt hij ook deel aan projectoverleg en plant projectoverleg indien hij projectleider is.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Kennis en ervaring over product en proces is ingebracht in het project en uitgewisseld binnen het projectoverleg.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>Richting geven</li></ul>	Indien hij projectleider is structureert hij het werkoverleg en houdt hij de medewerkers van het projectteam gericht op het uitwisselen van kennis en ervaringen zodat expertise wordt ingebracht in het project.	<ul style="list-style-type: none"><li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li><li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li><li>Kennis van gesprekstechnieken</li><li>Kennis van producttechnologie/procedures</li><li>Kennis van projectmatig werken</li><li>Kennis van vaktermen</li><li>Kennis van vergadertechnieken</li><li>Leidinggeven</li><li>Projectmatig werken</li><li>Toepassen van gesprekstechnieken</li><li>Toepassen van vergadertechnieken</li><li>Werken in teamverband</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Afstemmen</li><li>Anderen raadplegen en betrekken</li><li>Bijdrage van anderen waarderen</li></ul>	Hij vraagt de mening en ideeën van collega's en deskundigen, raadpleegt hen indien nodig en toont waardering voor de ideeën en bijdragen van anderen, zodat expertise wordt uitgewisseld binnen het project.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij rapporteert nauwkeurig en volledig de afspraken en actiepunten voortkomend uit het projectoverleg zodat informatie uit het project beschikbaar is voor betrokkenen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li><li>Expertise delen</li></ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met het product en proces te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en brengt deze informatie in in het projectoverleg, zodat hij een gefundeerde bijdrage levert aan het project.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Activiteiten plannen</li><li>Tijd indelen</li><li>Mensen en middelen organiseren</li></ul>	Hij plant het projectoverleg in, nodigt de betrokkenen uit en zorgt ervoor dat ze aanwezig kunnen zijn en bewaakt de tijd zodat uitwisseling tijdens het overleg kan plaatsvinden	



<b>Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.4 werkproces: Implementeert verbetervoorstellen</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist implementeert verbetervoorstellen. Hij spreekt de voorgestelde verbeteringen door met de collega's in de productie en legt uit op welke wijze zij hun werkzaamheden moeten uitvoeren. Hij wijst eventuele nieuwe werkzaamheden toe en ziet er op toe dat de werkzaamheden uitgevoerd worden volgens de nieuwe werkwijze(n).		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwe werkwijze(n). Verbeterde werkwijze(n) worden uitgevoerd en zijn onderdeel van de dagelijkse werkzaamheden.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Taken delegeren</li> <li>• Instructies en aanwijzingen geven</li> <li>• Functioneren van mensen controleren</li> </ul>	Hij geeft helder en duidelijk instructies over de verbeteringen die moeten worden uitgevoerd, wijst eventueel nieuwe werkzaamheden toe en controleert of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de richtlijnen, zodat de werkzaamheden volgens de verbetervoorstellen worden uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>• Instructievaardigheden</li> <li>• Interactief spreken</li> <li>• Kennis van implementatietechnieken</li> <li>• Kennis van leidinggeven</li> <li>• Kennis van presentatietechnieken</li> <li>• Kennis van product- en procesparameters</li> <li>• Kennis van product en productbereiding</li> <li>• Kennis van producttechnologie/processen</li> <li>• Kennis van projectmatig werken</li> <li>• Leidinggeven</li> <li>• Projectmatig werken</li> <li>• Werken in teamverband</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proactief informeren</li> </ul>	Hij zorgt er voor dat collega's tijdig en goed op de hoogte zijn van de veranderingen die moeten worden doorgevoerd, zodat medewerkers op de hoogte zijn van de nieuwe werkwijze(n).	
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Duidelijk uitleggen en toelichten</li> </ul>	Legt duidelijk uit op welke wijze de nieuwe werkzaamheden uitgevoerd moeten worden en doet de handeling zonodig voor.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren van het product en proces die van invloed kunnen zijn op het verbetervoorstel en zet deze vakdeskundigheid in, zodat de implementatie kan plaatsvinden.	

### Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

#### Proces-competentie-matrix Voedingsspecialist

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden		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		U	V	W	X	Y															
3.1	Organiseert productieproces																				
3.2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied		x	x		x						x									
3.3	Stuurt medewerkers aan																				
3.4	Voert werkoverleg																				
3.5	Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid		x			x					x								x		
3.6	Bewaakt afdelingsbudget																				

#### 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 Voedingsspecialist**

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.2 werkproces: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist geeft instructie en uitleg aan collega's over de uitvoering van de werkzaamheden, houdt toezicht op de uitvoering en staat open voor vragen. Hij stimuleert en motiveert collega's en ziet er op toe dat er gewerkt wordt volgens afspraken, richtlijnen en procedures. In overleg met zijn leidinggevende spreekt hij, in zijn directe werkomgeving, collega's aan op hun gedrag en houding. Hij bevordert een goede sfeer in het team en houdt in overleg met zijn leidinggevende de ontwikkeling van medewerkers in de gaten.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers weten welke taken ze moeten uitvoeren en hoe deze uitgevoerd moeten worden. Medewerkers werken conform opdracht, voorschriften, procedures en heersende waarden en normen.		
<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 geeft duidelijke instructies en aanwijzingen over hoe taken uitgevoerd dienen te worden, geeft daarbij zelf het goede voorbeeld en houdt in de gaten of de medewerkers functioneren volgens de gemaakte afspraken, procedures en richtlijnen en corrigeert de medewerkers indien nodig, zodat de medewerkers weten wat de doelen zijn en wat ieders rol is en er efficiënt en effectief gewerkt wordt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Beoordelen</li> <li>Feedback geven</li> <li>Instructievaardigheden</li> <li>Kennis van feedback geven</li> <li>Kennis van gesprekstechnieken</li> <li>Leidinggeven</li> </ul>
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"> <li>Motiveren</li> <li>Anderen ontwikkelen</li> </ul>	Hij motiveert de medewerkers en zorgt ervoor dat ze met enthousiasme en een positieve instelling werken en dat zij kunnen groeien in hun vakdeskundigheid, zodat opgestelde doelstellingen gehaald worden.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> <li>Bevorderen van de teamgeest</li> </ul>	Hij overlegt regelmatig met de medewerkers over hun ontwikkeling, spreekt hen indien nodig aan op houding en gedrag, zorgt dat ze goed geïnformeerd zijn en zorgt voor een goede sfeer in het team, zodat medewerkers in staat zijn op een effectieve en efficiënte manier te werken.	
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 over het vakspecialisme adequaat.	

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.5 werkproces: Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid</b>			
<b>Omschrijving</b>	De voedingsspecialist past de zorgsystemen toe. Hij informeert de medewerkers en bewaakt of er wordt gewerkt volgens de geldende zorgsystemen. Hij houdt administratie bij en levert informatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het systeem aan de beheerder of betrokkenen. Hij formuleert verbetervoorstellen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn op de hoogte van en werken volgens de geldende zorgsystemen. Signalen voor verbetering van het zorgsysteem worden vertaald in verbetervoorstellen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneren van mensen controleren</li> <li>Richting geven</li> </ul>	Hij informeert de medewerkers over de doelen van de zorgsystemen, maakt afspraken over naleving en controleert hun functioneren, zodat de medewerkers werken volgens de zorgsystemen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van gesprekstechnieken</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van kwaliteitszorgsystemen</li> <li>Kennis van productiviteitseisen</li> <li>Kennis van producttechnologie/procedures</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Leidinggeven</li> <li>Toepassen van gesprekstechnieken</li> <li>Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij zorgt dat betrokkenen goed geïnformeerd zijn over het systeem, de procedures en de werkinstructies op het gebied van zorgsystemen.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> <li>Vlot en bondig formuleren</li> </ul>	Hij houdt administratie bij en levert nauwkeurige en volledige documentatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het zorgsysteem aan betrokkenen en schrijft duidelijke, kernachtig geformuleerde verbetervoorstellen, zodat gegevens beschikbaar zijn voor verbeteringen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	Hij bewaakt de kwaliteit van het werk aan de hand van de geldende zorgsystemen, zodat de gestelde kwaliteitsdoelen en productiviteitsniveau worden behaald.	

## 2.2 Manager voeding

### Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen

#### Proces-competentie-matrix Manager voeding

Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		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
Werkprocessen																					
2.1	Analyseert en evalueert productie					x					x	x		x						x	
2.2	Optimaliseert productie					x				x		x		x			x			x	
2.3	Neemt deel aan projecten		x			x					x	x						x			
2.4	Implementeert verbetervoorstellen		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 Manager voeding**

<b>Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie</b>			
<b>Omschrijving</b>	De manager voeding analyseert op basis van resultaten en meetwaarden het product en het proces. Bij afwijkingen herleidt hij deze tot technische oorzaken, productinvloeden en/of omgevingsinvloeden, registreert de gegevens en informeert betrokkenen. Hij evalueert op basis van de analysegegevens het product en het proces en stuurt indien nodig bij. Hij stemt zijn werkzaamheden af met zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Gegevens van product en productieproces zijn geanalyseerd en te herleiden. Afwijkingen in het procesverloop zijn gesignaleerd en het proces is zonodig bijgestuurd. Analyse- en evaluatiegegevens zijn geregistreerd en gerapporteerd. 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>Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij raadpleegt bij problemen tijdig zijn leidinggevende en andere afdelingen of diensten binnen en buiten het bedrijf, stemt zijn acties af en informeert belanghebbenden pro-actief over informatie en inzichten die volgen uit de analyse- en evaluatiegegevens, zodat betrokkenen op de hoogte zijn van de gang van zaken en het productieproces binnen de geldende normen wordt bijgestuurd.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van analyse- en evaluatietechnieken</li> <li>Kennis van de apparatuur</li> <li>Kennis van economische aspecten en processen</li> <li>Kennis van Financiële overzichten</li> <li>Kennis van informatiesystemen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van kwaliteitszorgprocessen</li> <li>Kennis van procesautomatisering</li> <li>Kennis van procesbeheersing</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> </ul>
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij rapporteert helder over uitgevoerde analyse(s) en registreert analyse- en evaluatiegegevens nauwkeurig en accuraat, zodat de gegevens beschikbaar en bruikbaar zijn.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij heeft het totaaloverzicht over het productieproces, hij leest en interpreteert de productiegegevens nauwkeurig, weet gegevens te herleiden tot de oorzaken en rekent snel en accuraat processen door, zodat hij betrouwbare conclusies kan trekken en zonodig kan bijsturen.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Conclusies trekken</li> <li>Verbanden leggen</li> </ul>	Hij verzamelt informatie over de voortgang, resultaten en meetwaarden uit geautomatiseerde systemen, analyseert en interpreteert de procesinformatie, legt verbanden, overziet daarbij de gehele productielijn/-keten en trekt conclusies, zodat verstoringen in het proces tijdig gesignaleerd worden.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Systematisch werken</li> </ul>	Hij voert de analyse en evaluatie op een ordelijke en systematische manier uit en werkt daarbij zoveel mogelijk volgens beproefde methoden, zodat de gegevens betrouwbaar en bruikbaar zijn.	

Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen			
2.1 werkproces: Analyseert en evalueert productie			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kennis van producttechnologie/proce</li> <li>• Kennis van registratiesystemen</li> <li>• Kennis van vaktermen</li> <li>• Procesberekeningen</li> <li>• Toepassen van analyse en evaluatietechnieken</li> <li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li> <li>• Voortgang bewaken</li> <li>• Werken in teamverband</li> <li>• Werken met geautomatiseerde systemen</li> </ul>

<b>Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.2 werkproces: Optimaliseert productie</b>			
<b>Omschrijving</b>	De manager voeding optimaliseert de productie. Bij verstoringen van de productie doet hij verbetervoorstellen om de productie beter te laten verlopen. Hij neemt maatregelen om onnodige kosten te voorkomen en adequaat mensen en middelen in te zetten. Hij adviseert de leidinggevende bij productieproblemen en calamiteiten over mogelijke oplossingen. Hij houdt nieuwe ontwikkelingen in het vakgebied bij.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De productbereiding en de productielijn zijn geoptimaliseerd en leiden tot product dat voldoet aan de specificaties.		
<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>Afstemmen</li> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij verzamelt proactief, eventueel samen met collega's, ideeën voor duurzame productieverbetering en bespreekt dit met zijn leidinggevende, zodat kennis en inzichten vanuit de werkvloer bijdragen aan de optimalisatie van de productie.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Interpreteren en beoordelen meetwaarden/procesvariabelen</li> <li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li> <li>Kennis van economische aspecten en processen</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van presentatietechnieken</li> <li>Kennis van procesbeheersing</li> <li>Kennis van proceskentallen</li> <li>Kennis van procesvariabelen</li> <li>Kennis van product- en procesparameters</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> <li>Kennis van producttechnologie/processen</li> </ul>
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Betrouwbaarheid en deskundigheid uitstralen</li> </ul>	Hij presenteert zichzelf als vakinhoudelijk deskundig, communiceert helder en duidelijk en wekt vertrouwen op basis van kennis van en inzicht in de productie, zodat zijn verbetervoorstellen worden begrepen en geaccepteerd.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> <li>Expertise delen</li> </ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met de productie te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en is bereid deze informatie terug te koppelen naar zijn leidinggevende en collega's, zodat hij gefundeerde bijdrage levert aan de verbetering van de productie.	
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Informatie genereren uit gegevens</li> <li>Oplossingen voor problemen bedenken</li> </ul>	Hij verzamelt en interpreteert informatie over de productie en doet verbetervoorstellen en reikt oplossingen aan voor productieproblemen, zodat de productie beter kan verlopen.	
Leren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakkennis en vaardigheden bijhouden</li> </ul>	Hij toont interesse in nieuwe ontwikkelingen op het eigen vakgebied en zorgt er voor dat hij de kennis en vaardigheden goed bijhoudt en ontwikkelt, zodat hij deze kan inbrengen bij het optimaliseren van de productie.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteitsniveaus halen</li> </ul>	Hij spant zich in om, op basis van betrouwbare en bruikbare informatie, te komen met verbetervoorstellen die voldoen aan de kwaliteitseisen voor verbetervoorstellen van de organisatie.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kostenbewust handelen</li> <li>Inzicht tonen in de dynamiek van de organisatie</li> </ul>	Hij zet zich in om verspilling van grond- en hulpstoffen, producten en energie te voorkomen en is zich daarbij bewust van de mogelijkheden en beperkingen binnen de organisatie, zodat geen onnodige kosten gemaakt worden.	



<b>Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.2 werkproces: Optimaliseert productie</b>			
			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van trend en innovaties in de branche</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Toepassen van analyse en evaluatietechnieken</li><li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li></ul>

			<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van trend en innovaties in de branche</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Toepassen van analyse en evaluatietechnieken</li><li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li></ul>
--	--	--	--

## Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen

### 2.3 werkproces: Neemt deel aan projecten

<b>Omschrijving</b>	De manager voeding neemt op basis van zijn deskundigheid deel aan projecten of geeft leiding aan projecten zowel binnen de eigen afdeling/unit als met andere afdelingen. Daartoe neemt hij ook deel aan projectoverleg en plant projectoverleg indien hij projectleider is.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Kennis en ervaring over product en proces is ingebracht in het project en uitgewisseld binnen het projectoverleg.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>Richting geven</li></ul>	Indien hij projectleider is structureert hij het werkoverleg en houdt hij de medewerkers van het projectteam gericht op het uitwisselen van kennis en ervaringen zodat expertise wordt ingebracht in het project.	<ul style="list-style-type: none"><li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li><li>Interactief spreken</li><li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li><li>Kennis van plannen</li><li>Kennis van producttechnologie/procedures</li><li>Kennis van projectmatig werken</li><li>Kennis van vaktermen</li><li>Kennis van vergadertechnieken</li><li>Leidinggeven</li><li>Planning maken</li><li>Projectmatig werken</li><li>Toepassen van vergadertechnieken</li><li>Werken in teamverband</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Afstemmen</li><li>Anderen raadplegen en betrekken</li><li>Bijdrage van anderen waarderen</li></ul>	Hij vraagt de mening en ideeën van collega's en deskundigen, raadpleegt hen indien nodig en toont waardering voor de ideeën en bijdragen van anderen, zodat expertise wordt uitgewisseld binnen het project.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij rapporteert nauwkeurig en volledig de afspraken en actiepunten voortkomend uit het projectoverleg zodat informatie uit het project beschikbaar is voor betrokkenen.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li><li>Expertise delen</li></ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren die met het product en proces te maken hebben en de wijze waarop deze elkaar beïnvloeden en brengt deze informatie in in het projectoverleg, zodat hij een gefundeerde bijdrage levert aan het project.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Activiteiten plannen</li><li>Mensen en middelen organiseren</li></ul>	Hij plant het projectoverleg in, nodigt de betrokken uit en zorgt ervoor dat ze aanwezig kunnen zijn en bewaakt de tijd zodat uitwisseling tijdens het overleg kan plaatsvinden.	

**Kerntaak 2 Verbeter productie voedingsmiddelen****2.4 werkproces: Implementeert verbetervoorstellen**

<b>Omschrijving</b>	De manager voeding implementeert verbetervoorstellen. Hij spreekt de voorgestelde verbeteringen door met de collega's in de productie en legt uit op welke wijze zij hun werkzaamheden moeten uitvoeren. Hij wijst eventuele nieuwe werkzaamheden toe en ziet er op toe dat de werkzaamheden uitgevoerd worden volgens de nieuwe werkwijze(n).		
<b>Gewenst resultaat</b>	Medewerkers zijn op de hoogte van de nieuwe werkwijze(n). Verbeterde werkwijze(n) worden uitgevoerd en zijn onderdeel van de dagelijkse routine.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Taken delegeren</li><li>• Instructies en aanwijzingen geven</li><li>• Functioneren van mensen controleren</li></ul>	Hij geeft helder en duidelijk instructie over de verbeteringen die moeten worden uitgevoerd, wijst eventueel nieuwe werkzaamheden toe en controleert of de werkzaamheden worden uitgevoerd volgens de richtlijnen, zodat de werkzaamheden volgens de verbetervoorstellen worden uitgevoerd.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Achtergronden procestechniek</li><li>• Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li><li>• Grondstoffen kennis</li><li>• Instructievaardigheden</li><li>• Kennis van de apparatuur</li><li>• Kennis van de basisprincipes van communiceren</li><li>• Kennis van implementatietechnieken</li><li>• Kennis van meet- en regeltechniek</li><li>• Kennis van procesautomatisering</li><li>• Kennis van procesbeheersing</li><li>• Kennis van proceskentallen</li><li>• Kennis van procesvariabelen</li><li>• Kennis van product en productbereiding</li><li>• Kennis van producttechnologie/processen</li><li>• Leidinggeven</li><li>• Technische vaardigheden</li></ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Proactief informeren</li></ul>	Hij zorgt er voor dat collega's tijdig en goed op de hoogte zijn van de veranderingen die moeten worden doorgevoerd, zodat medewerkers op de hoogte zijn van de nieuwe werkwijze(n).	
Presenteren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Duidelijk uitleggen en toelichten</li></ul>	Legt duidelijk uit op welke wijze de nieuwe werkzaamheden uitgevoerd moeten worden en doet de handeling zonodig voor, zodat medewerkers in staat zijn de nieuwe werkzaamheden(n) uit te voeren.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij heeft inzicht in de verschillende factoren van het product en proces die van invloed kunnen zijn op het verbetervoorstel en zet deze vakdeskundigheid in, zodat de verbeteringen worden gerealiseerd.	

<b>Kerntaak 2 Verbetert productie voedingsmiddelen</b>			
<b>2.4 werkproces: Implementeert verbetervoorstellen</b>			
			<ul style="list-style-type: none"> <li>• Toepassen van communicatietechnieken</li> <li>• Toepassen van Kwaliteitszorgsytemen</li> <li>• Werken in teamverband</li> </ul>

### Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

#### Proces-competentie-matrix Manager voeding

Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden		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																					
3.1	Organiseert productieproces		x			x						x	x					x		x	x
3.2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied																				
3.3	Stuurt medewerkers aan	x	x	x														x			
3.4	Voert werkoverleg		x		x	x					x										
3.5	Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid		x			x					x								x		
3.6	Bewaakt afdelingsbudget					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 Manager voeding**

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.1 werkproces: Organiseert productieproces</b>			
<b>Omschrijving</b>	De manager voeding bereidt het productieproces voor en zorgt dat de planning gehaald kan worden. Bij onvoorziene omstandigheden blijft hij effectief functioneren. Hij stemt de beschikbare apparatuur af op de grond- en hulpstoffen, de verpakking, de invloedsfactoren en de gewenste eindproducten. Hij maakt in overleg met zijn leidinggevende een planning voor de inzet van materieel en personeel. Hij kent verantwoordelijkheden toe aan de medewerkers en wijst hen de werkzaamheden toe. Hij houdt hierbij rekening met de kwaliteiten en (ontplooiings)wensen van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Hij past deze planning wanneer nodig aan. Vervolgens draagt hij zorg voor het opstarten van het productieproces op. Hij organiseert de aan- en afvoer van grondstoffen en materialen en inzet van materieel en personeel. Hij controleert de voortgang van het productieproces en stuurt, indien nodig, de processen op de afdeling/unit bij.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Het productieproces verloopt volgens vastgestelde richtlijnen. Er is een planning waarin de te verrichten werkzaamheden zijn afgestemd op de medewerkers. Werkzaamheden zijn uitgevoerd. Afdelingsdoelen zijn gehaald.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Anderen bevoegdheden en verantwoordelijkheden geven</li> </ul>	Hij wijst medewerkers verantwoordelijkheden toe die bij hen passen zodat de werkzaamheden op een passende manier zijn verdeeld.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Grondstoffenkennis</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Kennis van de apparatuur</li> <li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van organiseren</li> <li>Kennis van plannen</li> <li>Kennis van procesbeheersing</li> <li>Kennis van proceskentallen</li> <li>Kennis van product- en procesparameters</li> <li>Kennis van product en productbereiding</li> <li>Kennis van productiviteitseisen</li> <li>Kennis van producttechnologie/procedures</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Afstemmen</li> </ul>	Hij legt een op te stellen planning en eventuele aanpassing van de planning tijdig voor aan zijn leidinggevende, zodat er een planning ligt waarin de te verrichten werkzaamheden zijn afgestemd op de medewerkers.	
Vakdeskundigheid toepassen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij beoordeelt op basis van vakkennis, vaktechnisch inzicht, productieplanning en relevante informatie de werksituatie en stuurt indien nodig processen bij zodat het productieproces volgens de vastgestelde richtlijnen verloopt.	
Materialen en middelen inzetten	<ul style="list-style-type: none"> <li>Materialen en middelen doelmatig gebruiken</li> </ul>	Hij stelt de apparatuur zorgvuldig in en start het productieproces efficiënt op zodat er geen onnodig verspilling optreedt en afdelingsdoelen gehaald kunnen worden.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Activiteiten plannen</li> <li>Mensen en middelen organiseren</li> <li>Voortgang bewaken</li> </ul>	Hij maakt een planning voor de inzet van materieel, apparatuur en personeel en houdt bij het plannen rekening met de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen bij de werkzaamheden, past indien nodig de gemaakte planning aan en bewaakt de voortgang, zodat er een planning is waarin de te verrichten werkzaamheden zijn afgestemd op de medewerkers en omstandigheden.	

### Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

#### 3.1 werkproces: Organiseert productieproces

Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li></ul>	Hij kent de kwaliteitseisen van product en proces, regelt de op basis van parameters, kennis en ervaring het productieproces en doet er alles aan om het vereiste kwaliteitsniveau te halen, zodat het proces voldoet aan de vastgestelde specificaties.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kennis van voorschriften en procedures</li><li>• Leidinggeven</li><li>• Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>• Planning maken</li><li>• Prioriteiten stellen</li><li>• Technische vaardigheden</li><li>• Toepassen van voorschriften en procedures</li><li>• Veilig en gedisciplineerd werken</li><li>• Voortgang bewaken</li></ul>
Met druk en tegenslag omgaan	<ul style="list-style-type: none"><li>• Effectief blijven presteren onder druk</li></ul>	Hij blijft bij onvoorziene omstandigheden gericht op de werkzaamheden die gedaan moeten worden, zodat het productieproces volgens planning verloopt en de afdelingsdoelen worden gehaald.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"><li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li><li>• Werken conform voorgescreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li></ul>	Hij toont discipline tijdens het verloop van het productieproces en werkt altijd volgens procedures en voorschriften op het gebied van milieu, arbeidsomstandigheden en veiligheid, zodat het productieproces beheerst, gecontroleerd en veilig verloopt.	

### Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden

#### 3.3 werkproces: Stuur medewerkers aan

<b>Omschrijving</b>	De manager voeding informeert en instrueert medewerkers voorafgaand aan en tijdens de werkzaamheden over de te verrichten taken, de prioriteiten, de productiviteits- en kwaliteitsnormen en de te behalen resultaten. Hij bewaakt de voortgang van de werkzaamheden en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbeidsomstandigheden, veiligheid en milieu.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn helder en duidelijk geïnstrueerd over de werkzaamheden (m.b.t. taakverdeling, werkwijze, wettelijke eisen, bedrijfsinstructies en tijdsschema) en worden zodanig aangestuurd dat de werkzaamheden efficiënt en effectief verlopen. De aanwezige capaciteit en talenten worden optimaal benut.		
<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 stuurt medewerkers binnen de eigen bevoegdheden aan en zorgt er actief voor dat afspraken omgezet worden in acties, zodat de werkzaamheden effectief verlopen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Feedback geven</li><li>Instructievaardigheden</li><li>Interactief spreken</li><li>Kennis van gesprekstechnieken</li><li>Kennis van kwaliteitseisen</li><li>Kennis van leidinggeven</li><li>Kennis van ontwikkeling van mensen</li><li>Kennis van plannen</li><li>Kennis van product en productbereiding</li><li>Kennis van productiviteitseisen</li><li>Kennis van producttechnologie/procedures</li><li>Leidinggeven</li><li>Prioriteiten stellen</li><li>Voortgang bewaken</li></ul>
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 informeert medewerkers over de prioriteiten, de productiviteits- en kwaliteitsnormen en de te behalen resultaten en instrueert hen helder en duidelijk over de te verrichten taken, zodat medewerkers helder en duidelijk geïnstrueerd zijn over de werkzaamheden. Hij controleert of medewerkers de werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbeidsomstandigheden, veiligheid en milieu, zodat de werkzaamheden efficiënt en effectief verlopen.	
Begeleiden	<ul style="list-style-type: none"><li>Coachen</li></ul>	Hij geeft medewerkers heldere, eerlijke en constructieve feedback met betrekking tot hun werk en hun handelen, zodat de aanwezige talenten optimaal worden benut.	
Plannen en organiseren	<ul style="list-style-type: none"><li>Voortgang bewaken</li></ul>	Hij bewaakt aan de hand van de planning de voortgang van de werkzaamheden en stuurt ze zonodig bij, zodat deze efficiënt en effectief verlopen.	



**Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden****3.4 werkproces: Voert werkoverleg**

<b>Omschrijving</b>	De manager voeding organiseert periodiek werkoverleg met de medewerkers. Tijdens dit overleg informeert hij de medewerkers over het ondernemings- en afdelingsbeleid en bespreekt hij de veranderingen in het werk, de (afdelings)resultaten, de actuele zaken en de knelpunten. Hij legt de afspraken vast en bewaakt de naleving van deze afspraken. Hij stimuleert medewerkers actief bij te dragen aan het werkoverleg.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn duidelijk geïnformeerd over relevante werkgerelateerde onderwerpen. Gemaakte afspraken worden nagekomen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"><li>Functioneren van mensen controleren</li></ul>	Hij controleert of de medewerkers de in het werkoverleg gemaakte afspraken nakomen.	<ul style="list-style-type: none"><li>Feedback geven</li><li>Interactief spreken</li><li>Kennis van bedrijfsbeleid</li><li>Kennis van de basisprincipes van communiceren</li><li>Kennis van gesprekstechnieken</li><li>Kennis van proceskentallen</li><li>Leidinggeven</li><li>Lezen en interpreteren van product- en procesgegevens</li><li>Samenvatten</li><li>Toepassen van communicatietechnieken</li><li>Toepassen van gesprekstechnieken</li><li>Toepassen van vergadertechnieken</li></ul>
Aandacht en begrip tonen	<ul style="list-style-type: none"><li>Interesse tonen</li><li>Luisteren</li></ul>	Hij toont belangstelling voor de ideeën en standpunten van de medewerkers en vraagt naar hun ervaringen, zodat alle medewerkers hun bijdragen kunnen leveren aan de informatie-uitwisseling.	
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"><li>Proactief informeren</li></ul>	Hij informeert werknemers over het ondernemings- en afdelingsbeleid en bespreekt de veranderingen in het werk, de (afdelings)resultaten, de actuele zaken en de knelpunten, zodat zij structureel geïnformeerd zijn.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"><li>Structuur aanbrengen</li><li>Aantrekkelijk en boeiend formuleren</li></ul>	Hij laat het werkoverleg gestructureerd verlopen en legt de afspraken vast, presenteert informatie op een manier die de aandacht van de medewerkers trekt en vasthoudt, zodat duidelijk is wat de gezamenlijke afspraken zijn.	

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.5 werkproces: Bewaakt uitvoering van kwaliteitsbeleid</b>			
<b>Omschrijving</b>	De manager voeding past de zorgsystemen toe. Hij informeert de medewerkers en bewaakt of er wordt gewerkt volgens de geldende zorgsystemen. Hij houdt administratie bij en levert informatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het systeem aan de beheerder of betrokkenen. Hij formuleert verbetervoorstellen.		
<b>Gewenst resultaat</b>	De medewerkers zijn op de hoogte van en werken volgens de geldende zorgsystemen. Signalen voor verbetering van het zorgsysteem worden vertaald in verbetervoorstellen.		
<b>Competentie</b>	<b>Component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>	<b>Vakkennis en vaardigheden</b>
Aansturen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Functioneren van mensen controleren</li> <li>Richting geven</li> </ul>	Hij informeert de medewerkers over de doelen van de zorgsystemen, maakt afspraken over naleving en controleert hun functioneren, zodat de medewerkers werken volgens de zorgsystemen.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Administreren</li> <li>Communiceren indien noodzakelijk in het Engels</li> <li>Interactief spreken</li> <li>Kennis van bedrijfsbeleid</li> <li>Kennis van kwaliteitseisen</li> <li>Kennis van kwaliteitszorg</li> <li>Kennis van kwaliteitszorgsystemen</li> <li>Kennis van productiviteitseisen</li> <li>Toepassen van Kwaliteitszorgsystemen</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> <li>Voortgang bewaken</li> <li>Werken in teamverband</li> </ul>
Samenwerken en overleggen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Proactief informeren</li> </ul>	Hij zorgt dat betrokkenen goed geïnformeerd zijn over het systeem, de procedures en de werkinstructies op het gebied van zorgsystemen.	
Formuleren en rapporteren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> <li>Vlot en bondig formuleren</li> </ul>	Hij houdt de administratie bij en levert nauwkeurige en volledige documentatie voor aanpassingen en het ontwikkelen van het zorgsysteem aan betrokkenen en schrijft duidelijke, kernachtig geformuleerde verbetervoorstellen, zodat gegevens beschikbaar zijn voor verbeteringen.	
Kwaliteit leveren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kwaliteit- en productiviteitsniveaus bewaken</li> </ul>	Hij bewaakt de kwaliteit van het werk aan de hand van de geldende zorgsystemen, zodat de gestelde kwaliteitsdoelen en productiviteitsniveau worden behaald.	

<b>Kerntaak 3 Coördineert en begeleidt werkzaamheden</b>			
<b>3.6 werkproces: Bewaakt afdelingsbudget</b>			
<b>Omschrijving</b>	De manager voeding controleert en bewaakt de vastgestelde afdelingsbegroting en afdelingsbudgetten. Hij analyseert periodiek de financiële informatie en neemt hierop maatregelen. Hij bespreekt de resultaten met zijn leidinggevende.		
<b>Gewenst resultaat</b>	Financiële overzichten die inzicht geven in de financiële situatie van de afdeling. Adequate bijsturing van de financiële situatie op grond van de informatie.		
<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 maakt melding van afwijkingen op de begroting aan zijn leidinggevende zodat er maatregelen genomen kunnen worden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Interactief spreken</li> <li>Kennis van bedrijfsbeleid</li> <li>Kennis van economische aspecten en processen</li> <li>Kennis van Financiële administratie</li> <li>Kennis van Financiële overzichten</li> <li>Kennis van voorschriften en procedures</li> <li>Procesberekeningen</li> <li>Toepassen van voorschriften en procedures</li> </ul>
Analyseren	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gegevens controleren en aannames toetsen</li> </ul>	Hij toetst de financiële informatie aan de opgestelde begroting en de budgetten zodat eventuele overschrijding van de begroting zichtbaar wordt.	
Bedrijfsmatig handelen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Financieel bewustzijn tonen</li> </ul>	Hij maakt gebruik van de beschikbare financiële gegevens van de afdeling om prestaties van het productieproces te volgen zodat de financiële situatie van de afdeling inzichtelijk wordt.	
Instructies en procedures opvolgen	<ul style="list-style-type: none"> <li>Werken conform voorgescreven procedures</li> </ul>	Hij kent de richtlijnen die binnen de organisatie gelden voor het bewaken van de financiën en past deze toe, zodat hij zich extern kan verantwoorden.	

### **3. Certificeerbare eenheden**

In dit dossier zijn geen certificeerbare eenheden opgenomen.

## Deel D: Verantwoording

### 1. Inleiding

De verantwoording bij het kwalificatiedossier heeft tot doel de ontwikkeling van het kwalificatiedossier toe te lichten en te verantwoorden.

Het is een verantwoording van de stappen die zijn gezet bij het opstellen van het kwalificatiedossier zodat voor derden de procesgang transparant is. Het is een toelichting op de keuzes die zijn gemaakt bij het opstellen van de kwalificaties, zodat voor gebruikers inzichtelijk is wat wel en niet in het kwalificatiedossier is opgenomen en waarom die keuzes zijn gemaakt. Het is een vooruitblik op het ontwikkelingsperspectief van de kwalificaties in het licht van de dynamiek op de arbeidsmarkt en de dynamiek in de relaties tussen opleidingsinstellingen en behoeften van het bedrijfsleven.

Het Verantwoordingsdocument is van en voor de gebruikers. De verantwoording helpt het beroepsonderwijs keuzes te maken bij de inrichting van het onderwijs, de inhoud van de beroepspraktijkvorming en de examinering. Voor het bedrijfsleven wordt inzichtelijk gemaakt wat de relatie is tussen hun 'eigen' beroepscompetentieprofiel en het uiteindelijke kwalificatiedossier. Daarbij zijn twee vertaalslagen aan de orde:

- de selectie van een, respectievelijk het verwant verklaren van meerdere beroepscompetentieprofielen
- de vertaling van vakvolwassen beroepsbeoefenaar naar beginnend beroepsbeoefenaar met inachtneming van de wettelijke beroepsvereisten

De verantwoording bestaat uit twee delen:

- Proces- en inhoudsinformatie
- Ontwikkel- en onderhoudsinformatie

In Proces- en inhoudsinformatie staat reflectie op het ontwikkelingsproces van het kwalificatiedossier centraal. Belangrijke thema's zijn wie in welke hoedanigheid betrokken is geweest bij de ontwikkeling van het kwalificatiedossier en welke onderwerpen en discussies aan de orde waren. In de Ontwikkel- en onderhoudsinformatie geven de betrokken partijen aan welke agenda voor de toekomst uit het overleg en de discussiepunten tussen alle partijen tijdens het tot stand komen van het kwalificatiedossier naar voren zijn gekomen.

## 2. Proces- en inhoudsinformatie

### 2.1 Betrokkenen

Het kwalificatiedossier is ontwikkeld door Aequor, afdeling Ontwikkeling en Innovatie. Voortdurend zijn bij het ontwikkelproces inhoudsdeskundigen uit het bedrijfsleven betrokken. Zij vormen de bedrijfseenheid. Hierin zijn de volgende organisaties vertegenwoordigd: Vereniging van Nederlandse Groente en Fruit Verwerkende Industrie, CNV Bedrijven Bond, Nederlandse Zuivelorganisatie (NZO), Vereniging Frisdranken en Waters, Ned. Vereniging van de Suikerwerk- en Chocolateverwerkende Industrie (VBZ), Centraal Brouwerij Kantoor, Bolletje BV, FNV Bondgenoten.

De voorzitter van de bedrijfseenheid vormt samen met vertegenwoordigers van de vakbonden en 4 docenten de Sectorcommissie. De bedrijfseenheid en sectorcommissie vergaderen/beoordelen gezamenlijk de ontwikkeling van het kwalificatiedossier voedingsmanagement. Deze vaste commissie bestaat in totaal uit 10 personen. Waar nodig en gewenst zijn voor specifieke vragen extra deskundigen bevraagd.

Het dossier is tevens voorgelegd aan de Paritaire commissie die bestaat uit vertegenwoordigers van onderwijs (AOC Raad, IPC, Groene hogescholen en het vmbo ), werkgevers en werknemers. In totaal bestaat de commissie uit 20 leden.

## 2.2 Verwantschap

Aan het kwalificatiedossier Voedingsmanagement liggen de volgende beroepscompetentieprofielen ten grondslag:

- Teamleider/coördinator product en proces in de voedingsindustrie
- Teamleider/coördinator verpakking in de voedingsindustrie
- Specialist operator product en proces in de voedingsindustrie

Vanwege de verwantschap die in het gemeenschappelijk deel van de beroepsuitoefening zowel in kerntaken, kernopgaven als competenties en in de beroepscontext zichtbaar is, is voor clustering van deze beroepscompetentieprofielen gekozen. De onderliggende beroepscompetentieprofielen geven inhoudelijke verwantschap op hetzelfde niveau weer. De kerntaken 'verbetert productie voedingsmiddelen' en 'coördineert en begeleidt werkzaamheden' zijn gedeeld. De kern van het beroep te weten coördineren, signaleren, analyseren en evalueren, bijsturen en optimaliseren van het proces, coachen en aansturen van medewerkers, is gedeeld en specifiek voor de beschreven beroepscontext. Het verschil tussen de uitstromen komt bij deze kerntaken vooral tot uiting in de context. Daar waar de specialist operator product- en proces vooral bezig is met de betreffende lijn is de Teamleider/coördinator vooral bezig met de afdeling. Dit komt in het dossier tot uiting in de kerntaak beheerst productie voedingsmiddelen die alleen toegewezen is aan de uitstroom voedingsspecialist die gebaseerd is op het beroepscompetentieprofiel Specialist operator product en proces.

Van de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement wordt verwacht dat zij naast routine een aanzienlijke hoeveelheid kennis inzicht en creativiteit gebruiken om onvoorziene omstandigheden het hoofd te bieden. Met name dit aspect geeft samen met de mate van verantwoordelijkheid en de complexiteit van de werkzaamheden een grote verwantschap tussen de verschillende profielen. Door het clusteren van deze beroepscompetentieprofielen in één kwalificatiedossier is in uitvoerende zin voor het onderwijs een brede opleidingsmogelijkheid gecreëerd.

Niet alle verwante beroepscompetentieprofielen op het gebied van operatorberoepen op niveau 4 zijn geclusterd in één enkel kwalificatiedossier. Hiervoor zijn er te veel essentiële verschillen tussen de beroepscompetentieprofielen op niveau 4 uit de voedingsindustrie met verwante beroepscompetentieprofielen van andere kenniscentra op niveau 4.

In de vergelijking met de operator C van kenniscentrum PMLF is duidelijk naar voren gekomen dat in vergelijking met de beroepsbeoefenaar voedingsmanagement de operator C werkt in de procesindustrie waar procesbewaking de hoofdtak is. De voedingsspecialist is ook te vinden in kleine ondernemingen in de voedingsindustrie waar productbereiding hoofdtak is. De invalshoek voor beide beroepen is fundamenteel anders nl. product versus proces. Daarnaast heeft de voedingsspecialist geen leidinggevende of coördinerende taken. De manager voeding heeft in vergelijking met de operator C juist meer leidinggevende taken en veel minder procesbewakingaspecten. Deze vergelijking heeft ertoe geleid dat de bedrijfseenheid/sectorcommissie voedingsindustrie zich opnieuw uitgesproken heeft voor een dossier Voedingsmanagement. In de voedingsindustrie worden immers voedingsmiddelen bereid; dat is de hoofdtak. Procesbewaking is een middel bij de bereiding en geen hoofdtak.

In de vergelijking met de productie leider van SVO is duidelijk geworden dat de productie leider op een hiërarchisch ander niveau werkzaam is waardoor samenvoeging met dit dossier niet wenselijk c.q. haalbaar is.

## 2.3 Vertaling beroepscompetentieprofielen in kwalificatiedossier

Om te komen van de beschreven beroepscompetentieprofielen naar de beschrijving in dit kwalificatiedossier is een tweetal vertaalslagen aan de orde:

- herformulering van de beroepsbeschrijving, kerntaken, kernopgaven en beroepscompetenties;
- vertaling van de in het beroepscompetentieprofiel beschreven vakvolwassen beroepsbeoefenaar naar de in het kwalificatiedossier beschreven startend beroepsbeoefenaar.

### Herformulering

Er is een vergelijkende analyse van de onderliggende beroepscompetentieprofielen. Deze onderdelen zijn zodanig beschreven dat ze aansluiten bij de diverse beroepscontexten. Door de Bedrijfseenheid Voeding is al in een vroeg stadium aangegeven dat de beroepsuitoefening van de te onderscheiden beroepen veel raakvlakken kent. De profielen voor de verschillende beroepen zijn daarom gelijktijdig ontwikkeld en in formuleringen zoveel mogelijk op elkaar afgestemd. Er hoefde slechts in beperkte mate herformuleringen plaats te vinden. Door het gebruik van de gestandaardiseerde competentielijst voor de landelijke kwalificatiestructuur zijn de competenties in het kwalificatieprofiel in andere woorden geformuleerd dan in de beroepscompetentieprofielen. Hoewel in een andere formulering, is alle informatie uit de beroepscompetentieprofielen terug te vinden in het kwalificatieprofiel.

### Vertaalslag naar startend beroepsbeoefenaar

Het beroepscompetentieprofiel geeft een beschrijving van het beroep en de competenties van een vakvolwassen beroepsbeoefenaar. Deze heeft naast de benodigde vakvaardigheden ook inzicht en routine ontwikkeld in zijn beroep. Het kwalificatiedossier geeft een beschrijving van de beroepscontext en competenties van de startende beroepsbeoefenaar. Hij voldoet aan de eisen die gesteld worden in een kwalificatiedossier en beschikt daarmee over de competenties die voor een bepaald beroep nodig zijn. Het verschil tussen het beroepscompetentieprofiel en het kwalificatiedossier is vooral gelegen in verschillen in complexiteit, verantwoordelijkheid, inzicht en zelfstandigheid. Over het algemeen zal de mate van complexiteit, verantwoordelijkheid (beslissingsbevoegdheid), leidinggeven, inzicht en zelfstandigheid zijn afgezwakt in het kwalificatiedossier ten opzichte van het beroepscompetentieprofiel. Op deze manier kan de onderwijsdeelnemer een basis leggen waarop hij kan doorgroeien naar vakvolwassenheid.

Bij de vertaling is met name gekeken naar situaties waarin overleg met de leidinggevende nodig is. In de werkprocessen is aandacht geschonken aan overleg over de werkzaamheden met de leidinggevende. Ook is aandacht besteed aan de momenten waarop de startend beroepsbeoefenaar hulp zou moeten inschakelen.

Bij de vertaling is verder gebruik gemaakt van de Aequorbrede werkprocessen. Deze werkprocessen komen in meerdere sectoren voor en zijn centraal ontwikkeld en afgestemd. Hierdoor is er transparantie en afstemming tussen de verschillende kwalificatiedossiers binnen de sector voedsel en leefomgeving. In dit dossier gaat het om de werkprocessen: geeft begeleiding op vaktechnisch gebied, stuurt medewerkers aan, voert werkoverleg en bewaakt uitvoering kwaliteitsbeleid.



## 2.4 Discussiepunten

### Werkwijze Aequor

In het proces om te komen tot een kwalificatiedossier en de beoordeling daarvan dient onderscheid gemaakt te worden naar de *vorm*, de *inhoud* en het *proces* van de totstandkoming.

Om tot een valide inhoud van de te beschrijven kwalificatie te komen, heeft de Paritaire commissie de ontwikkeling van het kwalificatiedossier *gedelegeerd aan de sectorcommissies* en de ontwikkelaars. De Paritaire commissie zal haar aandacht in eerste instantie schenken aan haar toetsende rol met betrekking tot de kwaliteit van het proces van totstandkoming en dus voornamelijk het verantwoordingsdocument bespreken. Daarnaast toetst de Paritaire commissie het dossier op formatvereisten, relevantie voor arbeidsmarkt en maatschappij, doorstroommogelijkheden, herkenbaarheid sociale partners, uitvoerbaarheid in het onderwijs en de examenpraktijk, transparantie, duurzaamheid en flexibiliteit. Verwacht mag worden dat de inhoud van het kwalificatieprofiel dat is opgesteld door het team van deskundigen, vervolgens door de paritaire commissie gevalideerd zal worden na een globale toetsing.

Discussie met betrekking tot de inhoud van het kwalificatiedossier worden gevoerd in de sectorcommissie en kunnen dus voor elk kwalificatiedossier verschillend zijn. Discussie met betrekking tot de structuur, interne (Aequor) eisen en de formatvereisten worden gevoerd in de Paritaire commissie en zijn voor het merendeel gelijk voor elk dossier.

### Discussiepunten

Tijdens de vergaderingen van de Paritaire commissie zijn de volgende onderwerpen aan de orde geweest.

#### · Examenpraktijk

De wijze van examineren binnen het competentiegericht leren en opleiden en het beoordelen van EVC schuift steeds meer in elkaar. Vanuit de sectorcommissie voeding wordt aangedrongen op het aanwijzen van certificeerbare eenheden in de kwalificatiedossiers ter ondersteuning van een EVC-traject. Vanuit de Paritaire commissie is aangegeven dat certificeerbare eenheden 'onderwijskundig' in tegenspraak kunnen zijn met het principe van competentiegericht leren en opleiden. Een portfolio heeft in die visie dezelfde bewijskracht als certificeerbare eenheden. De Paritaire commissie besluit voorlopig geen certificeerbare eenheden aan te wijzen en de mogelijkheden van certificeerbare eenheden en portfolio verder te onderzoeken.

#### · Kernopgaven

De plaats van kernopgaven. In het nieuwe format zijn de kernopgaven en beroepsdilemma's niet meer apart opgenomen. De Paritaire commissie spreekt haar zorg hierover uit en is van mening dat ze essentieel zijn en extra aandacht moeten krijgen bij de invulling van het format. De Paritaire commissie besluit dat geprobeerd moet worden kernopgaven en beroepsdilemma's zo veel mogelijk in het huidige format te integreren.

#### · Domeindiscussie/naamgeving

Binnen de agrarische sectoren vindt een verbreding van werkzaamheden plaats. Grenzen tussen sectoren en beroepen vervagen en nieuwe beroepen ontstaan op het snijvlak van de traditionele sectoren. Vanuit dit gegeven heeft de discussie over de naamgeving van de kwalificatiedossiers plaatsgevonden. Namen voor kwalificatiedossiers dienen een duurzaam karakter te hebben en mogelijkheden bieden tot verbreding, binnen de grenzen van de sector. Vanuit de onderwijsgeleding wordt aangedrongen om niet sec te kijken naar de differentiaties maar naar de totale samenhang en consistentie binnen de veranderende domeinen van de agrarische sector. Voor het bedrijfsleven speelt daarnaast nog duidelijk de herkenbaarheid van de naam een grote rol. De naamgeving van de kwalificatiedossiers is tot stand gekomen rekening houdend met de bovengenoemd punten.

#### · Aansluiting vmbo-mbo-hbo

De aansluiting vmbo-mbo-hbo heeft niet tot expliciete discussie geleid in de paritaire commissie. In de Paritaire commissie heeft een vertegenwoordiger van het hbo zitting. Het vmbo wordt ook vertegenwoordigd door leden van de AOC Raad maar niet zo expliciet. In aparte projecten wordt de doorstroom vmbo-mbo aan de orde gesteld. Zo zijn in samenspraak tussen betrokkenen uit vmbo, mbo, Cevo, Cito en Aequor de examens voor het vmbo geglobaliseerd. Daarbij zijn de domeinen afgebakend en een aantal competenties uit de SHL-lijst beschreven. In een vervolgtraject worden de eerste proeven van bekwaamheid op vmbo-niveau beschreven. In 2010 volgt een pilot. Doorstroom naar het hbo vereist extra aandacht voor algemene ontwikkeling. Daarover worden tussen scholen aparte afspraken gemaakt.

#### · Doorontwikkeling kwalificatiedossiers

Binnen de paritaire commissie is de onderhoudsagenda uitgebreid aan de orde geweest. De paritaire commissie heeft besloten in te zetten op actualisering van de beroepscompetentieprofielen. De geactualiseerde beroepscompetentieprofielen vormen de basis voor de dossiers cohort 2011-2012. De verwachting is dat de dossiers dan in meer of mindere mate gewijzigd zullen worden. Vanwege de impact die aanpassingen in dossiers

hebben op de uitvoering en examinering is besloten om de kwaliteitsverbetering van dossiers mee te nemen in de wijzigingen die voorzien zijn voor cohort 2011-2012. Op deze wijze wordt rust in het veld gegarandeerd.

Naast de discussiepunten in de Paritaire commissie is in de sectorcommissie de volgende

- Met het onderwijs en bedrijfsleven is uitgebreid gediscussieerd over de verwantschap tussen de beroepscompetentieprofielen onderliggend aan dit dossier en de beroepscompetentieprofiel Operator C en productie leider Industrie. Naar aanleiding van de vergelijking op niveau en taakhoud heeft zowel bedrijfsleven als onderwijs aangegeven dat zij een samenvoeging tot een dossier met verschillende uitstromen niet wenselijk vinden. De beroepscontexten lopen te veel uit elkaar en de herkenbaarheid voor het bedrijfsleven zal door samenvoeging verdwijnen. Zowel bedrijfsleven als onderwijs hechten sterk aan een dossier dat de bereiding van voedingsmiddelen centraal staat.
- Met het onderwijs en bedrijfsleven is uitgebreid gediscussieerd over de verwantschap, dan wel het onderscheid tussen de twee gedefinieerde uitstromen. De beide uitstromen omvatten voor 80% dezelfde werkzaamheden. In de overige 20% onderscheiden de uitstromen zicht. Onderwijs en bedrijfsleven zijn van mening dat deze 20% een onderscheid tussen de uitstromen voldoende rechtvaardigt. Het voorliggende kwalificatiedossier, dat kwalificaties van de beginnend beroepsbeoefenaar beschrijft, lijkt daarmee weinig onderscheidend, echter het aangebrachte onderscheid is essentieel voor het goed kunnen functioneren van de vakvolwassen beroepsbeoefenaar. De manager voeding onderscheidt zich van de voedingsspecialist door werkzaamheden op het gebied van aansturen van medewerkers, teamontwikkeling en (mede)verantwoordelijkheid voor afdelingsbudgetten. De voedingsspecialist onderscheidt zich van de manager voeding door een verdieping van kennis en vaardigheden bij de productbereiding.
- Met het onderwijs en bedrijfsleven is uitgebreid gediscussieerd over het niveau van de beginnend beroepsbeoefenaar en de daarmee samenhangende werkzaamheden. De onderwijs geleding van de sectorcommissie is hierbij zeer alert geweest op zowel het niveau van de beginnend beroepsbeoefenaar als de uitvoerbaarheid van de bijbehorende werkzaamheden/competenties in het onderwijs. Het bedrijfsleven heeft meer moeite met het inschatten van het niveau van beginnend beroepsbeoefenaar omdat bij een beroep direct het beeld hebben van een vakvolwassen beroepsbeoefenaar. In gezamenlijkheid het niveau van beginnend beroepsbeoefenaar uitgediscussieerd en heeft zijn weerslag gevonden in dit dossier.

## Taal en rekenen

Voor alle uitstromen geldt:

### Nederlands

	Luisteren	Lezen	Gesprekken voeren	Spreken	Schrijven
C2					
C1					
B2	X	X	X	X	X
B1	X	X	X	X	X
A2	X	X	X	X	X
A1	X	X	X	X	X

### Rekenen en Wiskunde

	Getallen/ hoeveelheden, maten	Ruimte en vorm	Gegevensverwerking,	Verbanden

			onzekerheid	veranderingen
Z2				
Z1				
Y2				
Y1	X		X	
X2	X	X	X	X
X1	X	X	X	X

Vanwege de late vaststelling van de referentieniveaus wordt rekenen en taal in de beroepsuitoefening niet opnieuw beschreven in de kwalificatiedossiers cohort 2010-2011. Aequor heeft gekozen voor de weergave van de raamwerken zoals beschreven in het dossier cohort 2009-2010. In 2010 zal er uitgebreid onderzoek gedaan worden vereisten voor taal en rekenen nodig voor de uitoefening van het beroep. Met ingang van cohort 2011-2012 zullen de vereisten voor taal en rekenen worden weergegeven volgens de systematiek van Meijerink. De sectorcommissie adviseert opleidingsinstituten met klem in hun opleidingsprogramma's het niveau voor taal en rekenen af te stemmen met het regionale bedrijfsleven.

### Betrokkenheid docenten

Gedurende de ontwikkeling van dossiers worden docenten via gremia bij de inhoud betrokken. Ieder jaar wordt een aantal dossiers bovendien geëvalueerd door docenten; de resultaten leveren input voor bijstelling. De staatssecretaris voor onderwijs, mevrouw Van Bijsterveldt-Vliegenthart heeft de kenniscentra verplicht de inspraak van docenten te verruimen. Voor dossiers die worden aangeboden in 2010, is dit een verzoek; daarna wordt een verslag van een inspraakronde onderdeel van de toetsingscriteria.

## 2.5 Wijzigingen ten opzichte van de voorgaande versie

Categorie	Kruis aan welke categorie van toepassing is :	Omschrijving
Categorie 1: Nieuw dossier		Dit dossier zat voorheen niet in de kwalificatiestructuur. Nadere toelichting is niet nodig.
Categorie 2: Nieuwe elementen		Dit betreft sterk gewijzigde dossiers waarop het Coördinatiepunt een ingangstoets heeft uitgevoerd. Er is sprake van nieuwe of samengevoegde uitstromen, certificeerbare eenheden, bcp's, etc. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 3: Wijzigingen	x	Er zijn zaken gewijzigd in een bestaand dossier. Bijvoorbeeld inhoudelijke wijzigingen in de kerntaakbeschrijving, veranderingen in competentiekeuzes en resultaatveranderingen in prestatie-indicatoren. Ook kleinere wijzigingen, zoals het toevoegen van matrices voor rekenen/wiskunde, het herstellen van spelfouten, herformuleringen die geen betekenisverschillen inhouden en beperkte tekstuele wijzigingen in de uitwerking van deel C vallen hieronder. Bij de toelichting hieronder bevindt zich een samenvatting van de wijzigingen in dit dossier.
Categorie 4: Ongewijzigd		Dossier is volledig ongewijzigd. Nadere toelichting is niet nodig.

Arbeidsmarktinformatie is aangevuld  
Taal en rekenen aangevuld

### 3. Ontwikkel- en onderhoudsperspectief

Onderwerp	Actie	Wie	Wanneer
Beroepscompetentieprofiel en	vernieuwing en verbetering van de beroepscompetentieprofielen	Bedrijfseenheid stelt vast paritaire commissie controleert op format	2010
Clustering beroepscompetentieprofiel en	Clustering van beroepscometentieprofielen overwegen	O&I en sectormanagers Inhoudsdeskundigen	2010
Evaluatie kwalificatiedossiers	Verbeteren kwalificatiedossiers naar aanleiding van de input uit evaluaties, arbeidsmarktgegevens en eisen/toetscriteria coördinatiepunt	O&I na afspraak met betrokken commissies	2010 - 2016
Ondernemerschap	Aanpassen werkproceseb ondernemerschap aan nieuwe landelijke lijst	Alle kenniscentra, sectorcommissies adviseren paritaire commissie, deze stelt vast.	2010
Taal en rekenen/wiskunde	Onderzoek naar het opnemen van gewenst beroepsniveau talen en rekenen/wiskunde	O&I, bedrijfseenheden/sec torcommissies Paritaire commissie stelt vast	2010
Wettelijke beroepsvereisten	Afronding vernieuwing beschrijven wettelijke beroepsvereisten	O&I, sectormanager, ministeries	2010
Vernieuwing kwalificatiedossiers	Aanpassen dossiers aan verbeterde bcp's en nieuwe inzichten: generieker formuleren	O&I Deskundigen	2010
Ontwikkelagenda 2011	Vaststellen van de ontwikkel- en onderhoudsacties voor 2011	O&I na raadpleging betrokkenen	November 2010
(allround)operator	Verbeteren dossiers operator en allround operator; meer transparantie	Samenwerkende kenniscentra	2010
Logistieke functies voedingsbedrijven	Onderzoek naar funcrties in logistiek in voedingsbedrijven zodat beroepen beter aansluiten bij de bedrijven.	Sectormanager, O&I, SVO	2010

De ontwikkelagenda is vooral gericht op de ontwikkelingen op korte termijn. De paritaire commissie heeft opdracht gegeven de dossiers te vernieuwen/verbeteren. Duurzaamheid en generieke beschrijvingen van uitstromen zijn hierbij uitgangspunten.