

## 4.1 Allround voedingsoperator

### Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De allround voedingsoperator werkt in kleine, middelgrote en grote ondernemingen in de uiteenlopende branches van de voedingsindustrie. Hij werkt aan een onderdeel van het productieproces en/of verpakkingsproces van voedingsmiddelen waarbij hij zowel het product als het proces en de voedselveiligheid in de gaten houdt. Afhankelijk van het bedrijf waar hij werkt, verricht hij werkzaamheden in de goederenontvangst, de voorbereiding, de productie of de verpakking en opslag.
Typerende beroepshouding	De allround voedingsoperator is zich er voortdurend van bewust dat hij werkt met grondstoffen en producten die bestemd zijn voor consumptie. Dit vraagt om een kwaliteitsbewuste, hygiënische, consciëntieuze en gedisciplineerde houding. De allround voedingsoperator is zich bewust van de interne en externe keten. Hij werkt efficiënt, kostenbewust en heeft oog voor de logistiek van de productielijn. Hij is loyaal, collegiaal en flexibel. Hij is bereid deel te nemen aan informatie en onderricht in verband met zijn werkuitoefening. Hij is leergierig en bereid nieuwe leerervaring op te doen. De allround voedingsoperator werkt met beperkt houdbare grondstoffen en verwerkt deze tot voedingsmiddelen. Onzorgvuldig werken op welke wijze dan ook kan leiden tot producten die gevaar opleveren voor de gezondheid. Van de allround voedingsoperator wordt dan ook een voortdurende aandacht voor voedselveiligheid verwacht. Hij is zich voortdurend bewust van omstandigheden, werkwijzen, invloedsfactoren en signalen uit het productieproces die zowel een gewenste als een negatieve invloed kunnen uitoefenen op de kwaliteit van het product en het proces. Hij is steeds waakzaam en weet het juiste moment te bepalen voor actie. Hij kan bij (dreigende) storingen of afwijkingen een goede beslissing nemen over de handelwijze die de situatie vereist. De allround voedingsoperator is zich voortdurend bewust van de mogelijk grote gevolgen van zijn handelen. De allround voedingsoperator is flexibel inzetbaar op meerdere plaatsen en beschikt over aanpassingsvermogen om te kunnen omgaan met veranderingen in het proces en product. Daarnaast werkt hij veiligheids-, kwaliteits- en milieubewust en is zich bewust van het afbreukrisico. De allround voedingsoperator handelt pro-actief en streeft naar kwaliteitsverbetering. Verder heeft hij analytisch vermogen om te kunnen omgaan met de problemen die zich voordoen. De allround voedingsoperator is zich bewust van zijn begeleidende rol ten aanzien van collega's. Hij moet een balans zien te vinden tussen de uitvoerende en begeleidende /instruerende werkzaamheden die tot zijn takenpakket behoren. Vanuit zijn expertise wordt hij gevraagd om mee te denken over nieuwe producten en het optimaliseren van product en proces.
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 3
Rol en verantwoordelijkheden	De allround voedingsoperator heeft een uitvoerende rol, zijn zelfstandigheid wordt afgebakend door vastliggende voorschriften en procedures. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk waaronder de planning en de continuïteit van het (deel)proces waarbij hij is betrokken. Hij heeft daarbij te maken met afbreukrisico's o.a. op het gebied van voedselveiligheid. Daarnaast heeft hij een aansturende, begeleidende en coördinerende rol bij de begeleiding van medewerkers. Hierin wordt hij ondersteund door zijn direct leidinggevende. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van voedingsmiddel en machine (ook in relatie tot voedselveiligheid).
Complexiteit	De allround voedingsoperator voert alle voorkomende standaardwerkzaamheden uit. Er is altijd sprake van een combinatie van procedures en voorschriften die te maken hebben met procesbeheersing, voedselveiligheid, hygiëne, kwaliteitszorg, veiligheid, milieu gezondheid en welzijn. Van de allround voedingsoperator wordt verwacht dat hij in staat is actie te ondernemen bij afwijkende omstandigheden. Tijdens de bereiding van voedingsmiddelen moet de hij zowel zijn eigen werkzaamheden uitvoeren als beschikbaar zijn voor vragen en begeleiding van collega's. Hij moet hierin steeds een afweging maken. De allround voedingsoperator is inzetbaar op meerdere werkplekken binnen het productieproces en/of verpakkingsproces. Hij beheerst de specialistische kennis en vaardigheden die nodig zijn voor het produceren en verpakken van voedingsmiddelen. Hij werkt in een omgeving waar

	milieu en veiligheid van wezenlijk belang zijn en houdt zich aan de regels/procedures.
Wettelijke beroepsvereisten	Nee
Branche vereisten	Nee
Nederlands en rekenen	In overeenstemming met de wet Referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen 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 2F. De beroepseisen ten aanzien van Nederlands en rekenen zijn beschreven in deel C van dit dossier.

## 2.3 Allround voedingsoperator

### Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

#### Proces-competentie-matrix Allround voedingsoperator

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces		Competenties																									
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T	U	V	W	X	Y	
		Beslissen en activiteiten initiëren	Aansturen	Begeleiden	Aandacht en begrip tonen	Samenwerken en overleggen	Ethisch en integer handelen	Relaties bouwen en netwerken	Overtuigen en beïnvloeden	Presenteren	Formuleren en rapporteren	Vakdeskundigheid toepassen	Materialen en middelen inzetten	Analyseren	Onderzoeken	Creëren en innoveren	Leren	Plannen en organiseren	Op de behoeften en verwachtingen van de "Klant" richten	Kwaliteit leveren	Instructies en procedures opvolgen	Omgaan met verandering en aanpassen	Met druk en tegenslag omgaan	Gedrevenheid en ambitie tonen	Ondernemend en commercieel handelen	Bedrijfsmatig handelen	
Werkprocessen																											
1.1	Bereidt het productieproces voor					X					X	X	X								X						
1.2	Start en bedient apparatuur																										
1.3	Bereidt en verpakt voedingsmiddelen					X					X	X	X							X	X						
1.4	Bewaakt het procesverloop					X					X	X		X							X						
1.5	Rondt het (deel)productieproces af					X					X										X						
1.6	Voert kwaliteitscontroles aan proces en product uit										X	X									X						
1.7	Onderhoudt apparatuur																										
1.8	Bewaakt geautomatiseerde processen en stuurt deze bij																										
1.9	Bouwt apparatuur op en om																										

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

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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

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

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.1 werkproces: Bereidt het productieproces voor</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator neemt de werkzaamheden over van de vorige ploeg. Hij raadpleegt de productiegegevens (inclusief planning) en wisselt gegevens uit met collega's. Hij maakt de apparatuur produktieklaar en controleert de afstelling aan de hand van specificaties of proefproductie. Hij controleert regelmatig de technische staat van de apparatuur en machines. Indien nodig schakelt hij een monteur of de technische dienst in. Hij voert klein technisch onderhoud uit en verhelpt kleine niet-technische storingen. Hij voert materialen aan of af en signaleert of de voorraad aangevuld moet worden. De allround operator denkt mee met de problemen van de operator en handelt deze indien nodig af. De allround voedingsoperator werkt volgens procedures en voorschriften. Hij registreert en rapporteert de gegevens.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De apparatuur, materialen en grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie. Eenvoudig onderhoud is uitgevoerd. De allround voedingsoperator heeft inzicht in de product- en procesgegevens. De allround voedingsoperator heeft binnen zijn bevoegdheden de werkzaamheden verdeeld en ondersteunt voedingsoperators wanneer nodig bij het nemen van eenvoudige besluiten.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Formulieren en rapporten gebruiken</li> <li>• Kennis van product- en procesgegevens</li> <li>• Kennis van productieapparatuur en gereedschappen</li> <li>• Kennis van productieplanning</li> <li>• Schema's lezen</li> <li>• Sleutelvaardigheden</li> <li>• Technisch inzicht hebben</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afstemmen</li> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> </ul>	De allround voedingsoperator overlegt met en raadpleegt collega's over de werkzaamheden, zodat hij een beeld heeft van de werksituatie en de productiegegevens bekend zijn.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De allround voedingsoperator registreert de gegevens nauwkeurig en volledig, zodat de gegevens beschikbaar zijn voor betrokkenen [collega's/leidinggevenden].
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	De allround voedingsoperator lees en interpreteert gegevens zoals werkopdracht, schema's, tekeningen, planningen zodanig dat de productievoorbereidende werkzaamheden uitgevoerd kunnen worden. De allround voedingsoperator toont productkennis en technisch inzicht in het productieproces en in de werking en opbouw van apparatuur en machines en in het verrichten van klein technisch onderhoud, zodat de werkzaamheden bedreven en deskundig worden uitgevoerd.
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"> <li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li> </ul>	De allround voedingsoperator hanteert de materialen, hulpmiddelen en gereedschappen zorgvuldig en nauwkeurig bij het in- of afstellen van de apparatuur, het verrichten van eenvoudig onderhoud en het

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.1 werkproces: Bereidt het productieproces voor</b>		
		productieklaar maken van materialen, zodat de apparatuur gecontroleerd en volgens specificaties klaar staat voor gebruik.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructies opvolgen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> </ul>	De allround voedingsoperator maakt apparatuur, materialen en grond- en hulpstoffen productieklaar conform de procedures en voorschriften van het bedrijf, zodat de werkzaamheden binnen de gestelde norm verricht zijn.

## Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

### 1.3 werkproces: Bereidt en verpakt voedingsmiddelen

<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator bereidt volgens planning en/of receptuur voedingsmiddelen al dan niet met geautomatiseerde apparatuur. Hij ontvangt en bewerkt indien nodig grond- en/of hulpstoffen, conserveert de voedingsmiddelen, verpakt het (eind)product en slaat dit indien van toepassing op. Tijdens het bereidingproces zorgt hij indien van toepassing voor de aan- en afvoer van grondstoffen en materialen. Tevens houdt hij de apparatuur draaiende en verhelpt hij eenvoudige storingen en afwijkingen aan de apparatuur. Hij werkt volgens procedures en voorschriften. Hij registreert en rapporteert gegevens m.b.t. de productbereiding.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Grond- en hulpstoffen zijn conform planning en/of recept voorbewerkt. Producten zijn tijdig en in de juiste hoeveelheden geproduceerd volgens de voorschriften, specificaties en kwaliteitseisen van het bedrijf.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Apparatuur bedienen</li><li>• Kennis productieproces</li><li>• Kennis van apparatuur</li><li>• Kennis van product- en procesgegevens</li><li>• Kennis van product en productbereiding</li><li>• Microbiologische kennis/conserveren</li><li>• Proces- en productkennis</li></ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>• Anderen raadplegen en betrekken</li></ul>	De allround voedingsoperator stelt zijn leidinggevende van andere betrokkenen op de hoogte van belangrijke zaken met betrekking tot de productbereiding en raadpleegt zijn directe leidinggevende bij onduidelijkheden, afwijkingen en/of stagnaties in de productbereiding
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"><li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij registreert nauwkeurig en volledig de gegevens met betrekking tot het onderhoud en rapporteert defecten aan de technische dienst en/of direct leidinggevende. Daarnaast registreert en rapporteert hij volledig en nauwkeurig de gegevens met betrekking tot product en proces volgens de op het bedrijf gehanteerde manier zodat de gegevens zijn vastgelegd en betrokken op de hoogte zijn van product- en proces gegevens.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li><li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li></ul>	De allround voedingsoperator toont vakkennis en vaktechnisch inzicht in het ontvangen, bewerken, conserveren en/of verpakken van grondstoffen dan wel voedingsmiddelen en bedienen van procesapparatuur zodat de werkzaamheden deskundig en bedreven worden uitgevoerd Daarnaast verhelpt snel eenvoudige problemen dan wel storingen aan machines en/of apparatuur, zodat de productie voortgang vindt en de apparatuur volgens de gestelde normen werkt
	Materialen en middelen inzetten <ul style="list-style-type: none"><li>• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken</li><li>• Goed zorgdragen voor materialen en middelen</li></ul>	Hij maakt bij het bereiden en/of verpakken van voedingsmiddelen op de juiste wijze gebruik van materialen en middelen, draagt zorg voor de materialen

## Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

### 1.3 werkproces: Bereidt en verpakt voedingsmiddelen

		en middelen zodat er geen 'schade' ontstaat aan de voedingsmiddelen.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none"><li>• Kwaliteitsniveaus halen</li><li>• Productiviteitsniveaus halen</li></ul>	De allround voedingsoperator kent de gestelde productiviteits- en kwaliteitseisen en werkt in het tempo dat nodig is om deze eisen te halen, zodat het product aan de specificaties en voorschriften van het bedrijf voldoet en de productieplanning is gehaald.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"><li>• Instructies opvolgen</li><li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>• Discipline tonen</li><li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li></ul>	De allround voedingsoperator bereidt en/of verpakt voedingsmiddelen volgens de specificaties/recepten/recepturen en werkt zorgvuldig volgens de geldende procedures en veiligheidsvoorschriften van het bedrijf zodat de productie veilig en volgens voorschriften verloopt. Daarnaast voert hij de controle en het onderhoud uit conform de op het bedrijf geldende procedures en veiligheidsvoorschriften .



## Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

### 1.4 werkproces: Bewaakt het procesverloop

<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator bewaakt binnen de grenzen van zijn taak en verantwoordelijkheid het procesverloop en het product aan de hand van specificaties. Hij controleert gegevens, trekt conclusies en legt verbanden tussen gegevens en procesverloop. Hij reageert alert en anticipeert op signalen uit het proces die de werking van de apparatuur kunnen beïnvloeden. Hij interpreteert informatie en wisselt informatie uit met betrokkenen. Hij legt productieprocesgegevens, afwijkingen en ondernomen acties vast.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Het procesverloop is gemonitord (continu gecontroleerd) zodat tijdig actie ondernomen kan worden wanneer de productie afwijkt van de gestelde normen. Het procesverloop is gedocumenteerd en beschikbaar voor betrokkenen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Alle facetten van het productieproces kennen</li><li>• Anticiperen op de procesgang</li><li>• Eigen bevoegdheden kennen</li><li>• Eigen verantwoordelijkheden kennen</li><li>• Onderlinge samenhang processtappen/productieprocessen begrijpen</li><li>• Proces- en productkennis</li><li>• Procestechnologie beheersen</li><li>• Procesvariabelen kennen en begrijpen</li><li>• Verantwoordelijkheid nemen voor handelen</li></ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"><li>• Afstemmen</li><li>• Proactief informeren</li></ul>	Hij raadpleegt tijdig zijn direct leidinggevende over geconstateerde afwijkingen aan het proces en informeert zijn leidinggevende en/of kwaliteitsdienst proactief over de afwijkingen, storingen en informatie betreffende het productieproces zodat de leidinggevende en/of kwaliteitsdienst op de hoogte is en passende actie ondernomen kan worden.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"><li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	Hij verwerkt en registreert de product- en procesgegevens accuraat en rapporteert zijn leidinggevende nauwkeurig en volledig over de voortgang van het productieproces, de productkwaliteit, storingen en ondernomen acties zodat de gegevens zijn vastgelegd en beschikbaar zijn voor betrokkenen.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij toont product- en proceskennis, vaktechnisch inzicht en inzicht in de invloed van omgevingsfactoren door indien nodig tijdig in te grijpen zodat de bewaking van het proces bedreven en vakkundig gebeurt en de voedselveiligheid bewaakt wordt. Daarnaast reageert hij op basis van zijn vakkennis, product- en proceskennis adequaat op omstandigheden/omgevingsfactoren/productiefactoren die de kwaliteit, voortgang of (voedselveiligheid) in gevaar brengen.
	Analyseren <ul style="list-style-type: none"><li>• Conclusies trekken</li><li>• Verbanden leggen</li></ul>	Hij maakt logische gevolgtrekkingen uit beschikbare informatie en maakt op basis hiervan afwegingen met betrekking tot ingrijpen in het proces of oplossen van de afwijkingen waarbij de onderlinge samenhang en

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.4 werkproces: Bewaakt het procesverloop</b>		
		beïnvloeding tussen product, proces, en omgevingsfactoren meeneemt zodat de voortgang van de productie en de kwaliteit van het product niet in gevaar komen.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> </ul>	Hij volgt procedures en instructies op bij het bewaken en bijsturen van het proces en werkt hij gedisciplineerd onder alle omstandigheden volgens de veiligheidsrichtlijnen zodat het proces verloopt binnen de daarvoor gestelde product- en veiligheidsnormen.

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.5 werkproces: Rondt het (deel)productieproces af</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator rondt de werkzaamheden aan het productieproces af waarbij schriftelijk (vastleggen van gegevens) en mondeling (informerende van leidinggevende) wordt gerapporteerd over het procesverloop. Eventueel draagt hij de werkzaamheden over aan de volgende ploeg. Hij controleert de doorstroming en afvoer van de tussen- en eindproducten naar de volgende proceseenheid. Aan het einde van de ploegendienst/ werkdag ruimt hij de gebruikte gereedschappen op en laat de werkplek volgens de gestelde richtlijnen achter.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De apparatuur, materialen en grond- hulpstoffen staan gereed voor de productie zodat de volgende ploeg de werkzaamheden kan overnemen, de werkplek is opgeruimd en volgens de gestelde richtlijnen achtergelaten en de gegevens over het procesverloop zijn gerapporteerd.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatuur bedienen</li> <li>• Kennis van product en productbereiding</li> <li>• Kennis van productietechnieken</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>• Afstemmen</li> <li>• Proactief informeren</li> </ul>	De allround voedingsoperator overlegt over de werkzaamheden, roept tijdig de hulp in van collega's en/of leidinggevende en informeert belanghebbenden op een pro actieve wijze, zodat de uit te voeren werkzaamheden goed zijn overgedragen.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	De allround voedingsoperator rapporteert gegevens in de daarvoor bestemde systemen zodat collega's en leidinggevende op de hoogte zijn van het procesverloop en eventuele bijzonderheden.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>• Werken conform veiligheidsvoorschriften</li> </ul>	De allround voedingsoperator werkt bij het afronden van het (deel)productieproces altijd volgens procedures en volgens voorschriften op het gebied van milieu, ARBO en veiligheid.

**Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces****1.6 werkproces: Voert kwaliteitscontroles aan proces en product uit**

<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator voert kwaliteitscontroles uit aan het product en het proces aan de hand van voorschriften en specificaties. Hij neemt monsters en voert de metingen uit, registreert, analyseert en beoordeelt de meetwaarden. Aan de hand van gevonden waarden signaleert de operator afwijkingen aan proces en/of product. Hij neemt in overleg met zijn leidinggevende actie bij afwijkingen. Hij koppelt de gevonden resultaten terug naar de betrokken afdelingen/collega's /leidinggevende.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Het proces is gecontroleerd. Bij gesignaleerde afwijkingen van proces en/of product is de juiste actie ondernomen. Kwaliteitsgegevens zijn beschikbaar.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>Analyse van kwaliteit</li><li>Bepalingen uitvoeren</li><li>Bepalingsachtergronden</li><li>Gebruik formulieren</li><li>Instructies lezen</li><li>Microbiologische kennis/conserveren</li><li>Monsters nemen</li><li>Procedures lezen en begrijpen</li><li>Proces- en productkennis</li><li>Voorschriften lezen</li></ul>	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"><li>Nauwkeurig en volledig rapporteren</li></ul>	De allround voedingsoperator registreert de gegevens en ondernomen acties nauwkeurig en accuraat in de van toepassing zijnde systemen zodat de gegevens beschikbaar zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"><li>Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li><li>Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li></ul>	Hij voert accuraat de eventuele monsternamen en kwaliteitscontroles uit en controleert en beoordeelt de gevonden meetwaarden aan de hand van specificaties en onderneemt naar aanleiding hiervan en indien van toepassing op basis van zijn vaktechnisch inzicht en vakkennis actie.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"><li>Instructies opvolgen</li><li>Werken conform voorgeschreven procedures</li><li>Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li></ul>	De allround voedingsoperator voert gedisciplineerd het nemen van monsters en de chemische/fysische/organoleptische/microbiologische controles uit aan product en proces en werkt zorgvuldig volgens de geldende procedures en veiligheidsvoorschriften van het bedrijf zodat de monsternamen en de kwaliteitscontrole veilig en volgens voorschriften verloopt.

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.10 werkproces: Reinigt en desinfecteert</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator maakt de apparatuur, gereedschappen, materialen en omgeving schoon. Hij voert de desinfectie uit en/of controleert de reiniging en/of desinfectie. Hij informeert betrokkenen en registreert de gegevens. Hij werkt veilig en volgens planning, voorschrift en procedure.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving zijn hygiënisch schoon en geschikt voor een volgende productierun. De gegevens zijn vastgelegd.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gebruik formulieren</li> <li>• Instructies lezen</li> <li>• Kennis van desinfectie</li> <li>• Kennis van reiniging</li> <li>• Microbiologische kennis/conserveren</li> <li>• Monsters nemen</li> <li>• Proces- en productkennis</li> <li>• Scheikundige / natuurkundige achtergronden</li> </ul>	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert de gegevens van reiniging en desinfectie nauwkeurig en accuraat zodat de gegevens beschikbaar zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden</li> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	De allround voedingsoperator voert de reiniging en desinfectie accuraat uit en gebruikt daarbij informatie en schema's zodat materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving klaar zijn voor de volgende productierun.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructies opvolgen</li> <li>• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen</li> <li>• Werken conform voorgeschreven procedures</li> <li>• Discipline tonen</li> </ul>	De allround voedingsoperator voert gedisciplineerd de reiniging en desinfectie uit volgens voorgeschreven procedures/zorgsystemen, werkt gedisciplineerd en hanteert de geldende ARBO en veiligheidsvoorschriften zodat er een constante kwaliteit is.

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.12 werkproces: Optimaliseert het procesverloop en/of het product</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator zoekt binnen de kaders van zijn bevoegdheden voortdurend naar de meest optimale instelling van de apparatuur en afstemming van het proces ten aanzien van kwaliteit en productiviteit. Daartoe analyseert hij de proces- en productverstoringen en doet verbetervoorstellen om het proces beter te laten verlopen en/of het product te optimaliseren.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Een optimale afstelling van apparatuur en proces ten aanzien van kwaliteit en productiviteit. Constante aandacht voor verbeteren van product en proces.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Apparatuur</li> <li>• Geautomatiseerde systemen gebruiken</li> <li>• Procesvariabelen kennen en begrijpen</li> </ul>	Analyseren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Informatie genereren uit gegevens</li> <li>• Informatie uiteenrafelen</li> <li>• Conclusies trekken</li> <li>• Verbanden leggen</li> </ul>	De allround voedings verzamelt gegevens, brengt structuur aan en scheidt hoofd- van bijzaken, analyseert en interpreteert de gegevens, legt verbanden, trekt conclusies uit beschikbare procesinformatie en overziet daarbij de keten zodat hij verbetervoorstellen kan doen.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden</li> </ul>	Hij zoekt op basis vanvakkennis en inzicht in het proces en de procesvariabelen naar optimalisering van apparatuur en het proces zodat de apparatuur binnen de gegeven situatie optimaal afgesteld is en het proces optimaal verloopt.

<b>Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces</b>		
<b>1.13 werkproces: Neemt deel aan werkoverleg</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator neemt actief deel aan het werkoverleg over productontwikkelingen en productieprocessen , veiligheids - en milieumaatregelen. Hij verbindt consequenties voor zijn eigen werkuitvoering aan de informatie van zijn leidinggevende. Hij stelt vragen ter verduidelijking als hij de verkregen informatie niet snapt of informatie mist. Hij geeft knelpunten in het productieproces door.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De allround voedingsoperator is op de hoogte van de ontwikkelingen binnen het bedrijf. De allround voedingsoperator heeft knelpunten ingebracht in het werkoverleg.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proces- en productkennis</li> <li>• Procesvariabelen kennen en begrijpen</li> <li>• Producten kennen</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Afstemmen</li> <li>• Proactief informeren</li> </ul>	De allround voedingsoperator overlegt met collega's over het productieproces, deelt kennis en ervaringen, doet reële voorstellen en stelt zinnige vragen, zodat besluitvorming over het productieproces kan plaatsvinden.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expertise delen</li> </ul>	De allround voedingsoperator levert een zodanige vakinhoudelijke bijdrage aan het werkoverleg, dat betrokkenen hierin vertrouwen stellen en weten wat de mogelijkheden zijn met betrekking tot het te produceren product.

## Kerntaak 2 Begeleidt productiewerkzaamheden

### Proces-competentie-matrix Allround voedingsoperator

Kerntaak 2 Begeleidt productiewerkzaamheden		Competenties																			
		A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q	R	S	T
		Beplannen 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	Bewaakt de planning					x					x							x			
2.2	Begeleidt en instrueert medewerkers		x	x		x						x									

#### Betekenis van de kerntaak voor deze kwalificatie

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



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

<b>Kerntaak 2 Begeleidt productiewerkzaamheden</b>		
<b>2.1 werkproces: Bewaakt de planning</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround voedingsoperator bewaakt de planning en houdt toezicht op de volgens de planning uit te voeren werkzaamheden. Hij zorgt dat de werkzaamheden op elkaar zijn afgestemd. Hij signaleert, communiceert en rapporteert afwijkingen aan betrokkenen en stelt in overleg de planning en/of werkverdeling eventueel bij. Hij registreert en rapporteert gegevens met betrekking tot de planning. In voorkomende gevallen levert de allround voedingsoperator een bijdrage aan een goede werkverdeling.	
<b>Gewenst resultaat</b>	Actuele planning. Betrokkenen zijn op de hoogte van de planning en van eventuele aanpassingen en afwijkingen van de planning.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Alle facetten van het productieproces kennen</li> <li>• Analyseren en interpreteren van meetgegevens</li> <li>• Formulieren en rapporten gebruiken</li> <li>• Informatie uit planning aflezen en vergelijken met de reële situaties</li> <li>• Kennis van productieplanning</li> <li>• Planning interpreteren en met andere gegevens combineren</li> </ul>	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>• Proactief informeren</li> </ul>	Hij overlegt met zijn leidinggevende over een de wijze waarop de planning aangepast kan worden en de eventuele acties die daarvoor nodig zijn zodat de planning verantwoord wordt bijgesteld. Hij overlegt tijdig met de leidinggevende over de op te stellen planning en geeft tijdig aan wanneer knelpunten in de planning zich voordoen zodat de leidinggevende tijdig geïnformeerd wordt over de planning en de voortgang hiervan.
	Formulieren en rapporteren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nauwkeurig en volledig rapporteren</li> </ul>	Hij registreert de gegevens over de planning, bijstelling en afwijking accuraat en rapporteert volledig en nauwkeurig over voortgang en/of aanpassingen/afwijkingen aan betrokkenen zodat zij op de hoogte zijn van de actuele planning, de aanpassingen en afwijkingen.
	Plannen en organiseren <ul style="list-style-type: none"> <li>• Voortgang bewaken</li> <li>• Activiteiten plannen</li> </ul>	Hij bewaakt de activiteiten en voortgang in het werk van zichzelf en van zijn medewerkers en is zich voortdurend bewust van de zaken die invloed op de voortgang kunnen hebben. Daarnaast (her)plant hij de werkzaamheden en/of werkverdeling en stemt hij de activiteiten (opnieuw) op elkaar af zodat er steeds gewerkt wordt volgens een actuele planning en deadlines/doelen gehaald worden.

<b>Kerntaak 2 Begeleidt productiewerkzaamheden</b>		
<b>2.2 werkproces: Begeleidt en instrueert medewerkers</b>		
<b>Omschrijving</b>	De allround operator productietechniek begeleidt medewerkers bij de uitvoering van de werkzaamheden. Hij lost eventuele problemen en knelpunten in de directe uitvoering op. Hij geeft uitleg en instructies aan collega's en staat open voor vragen met betrekking tot de uitvoering van de taken. Hij stimuleert de medewerkers om te werken volgens richtlijnen en procedures en spreekt medewerkers in zijn directe werkomgeving op hun gedrag/werkhouding aan. Daarnaast begeleidt hij eventueel externe betrokkenen bij het werkproces. Eventueel doet hij dit in overleg met zijn leidinggevende.	
<b>Gewenst resultaat</b>	De collega operators zijn juist en tijdig geïnstrueerd over de uit te voeren werkzaamheden, zodat deze volgens planning kunnen verlopen.	
<b>Vakkennis en vaardigheden</b>	<b>Competentie en component(en)</b>	<b>Prestatie-indicator</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proces- en productkennis</li> <li>• Procestechnologie beheersen</li> </ul>	<b>Aansturen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Instructies en aanwijzingen geven</li> </ul>	De allround operator productietechniek geeft duidelijke instructies en aanwijzingen hoe taken uitgevoerd dienen te worden, zodat deze weten wat er van hen verwacht wordt en de werkzaamheden volgens planning kunnen verlopen.
	<b>Begeleiden</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coachen</li> <li>• Adviseren</li> </ul>	De allround operator productietechniek begeleidt en adviseert collega operators bij vragen en problemen over de uitvoering van taken en stimuleert hen om zelf met mogelijke oplossingen te komen zodat zij zich kunnen ontwikkelen in hun vakmanschap.
	<b>Samenwerken en overleggen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Anderen raadplegen en betrekken</li> <li>• Openhartig en oprecht communiceren</li> </ul>	Hij raadpleegt zijn leidinggevende over de wijze waarop hij medewerkers aanspreekt op hun gedrag/werkhouding en mogelijke acties hierop en maakt gedrag /werkhouding bespreekbaar waarbij hij direct en duidelijk aangeeft wat er aan de hand is.
	<b>Vakdeskundigheid toepassen</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Expertise delen</li> </ul>	Hij draagt kennis en expertise op begrijpelijke wijze aan anderen over, toont in de praktijk hoe dingen aangepakt worden en beantwoordt vragen ten aanzien van het vakspecialisme adequaat als medewerkers hem iets vragen.