

4.1 Voedingsoperator

Algemene informatie

Context van de kwalificatie	De 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 voorbereiding, de productie of de verpakking en opslag.
Typerende beroepshouding	De voedingsoperator is kwaliteitsbewust, heeft aandacht voor hygiëne/hygiënisch werken, werken volgens de zorgsystemen en het werken volgens planning. Hij is zich bewust van de interne 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 voorlichtingsbijeenkomsten en instructie in verband met zijn werkuitoefening. Hij is leergierig en bereid nieuwe leerervaringen op te doen. De voedingsoperator werkt met (beperkt) houdbare grondstoffen en verwerkt deze tot voedingsmiddelen. Hij is zich voortdurend ervan bewust dat deze bestemd zijn voor de menselijke consumptie. Onzorgvuldig werken, op welke wijze dan ook, kan leiden tot producten die gevaar opleveren voor de gezondheid. Van de voedingsoperator wordt een voortdurende aandacht voor voedselveiligheid verwacht. De voedingsoperator is zich continu bewust van omstandigheden, werkwijzen, invloedsfactoren en signalen uit het productieproces die zowel een gewenste als een ongewenste invloed kunnen uitoefenen op de kwaliteit van het product en het proces. Hij moet kunnen inschatten wanneer hij het productieproces op basis van deze signalen moet bijsturen of de leidinggevende moet inschakelen. Dit vraagt een kwaliteitsbewuste, alerte en pro-actieve houding van de voedingsoperator voedingsindustrie. .
Niveau van de beroepsuitoefening	Niveau 2
Rol en verantwoordelijkheden	De voedingsoperator heeft een uitvoerende rol, zijn zelfstandigheid wordt afgebakend door vastliggende voorschriften en procedures. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk 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. Bij niet-standaardsituaties schakelt hij direct zijn leidinggevende in.
Complexiteit	De voedingsoperator voert onder begeleiding routinematige en standaard werkzaamheden uit aan een of meerdere productielijnen. 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. Als tijdens het productieproces een storing of fout optreedt, moet de voedingsoperator zich afvragen of het een standaardsituatie betreft die hij zelf kan oplossen of dat het om een niet-standaardsituatie gaat. In dit laatste geval dient hij onmiddellijk zijn leidinggevende om hulp te vragen. Stilstand van 'zijn' machine door afwijkingen en storingen heeft namelijk gevolg voor het hele proces/productie. De voedingsoperator is op meerdere machines inzetbaar tijdens het productieproces en/of verpakkingsproces. Daarom beheerst hij de algemene basiskennis en basisvaardigheden die nodig zijn voor het produceren en verpakken van voedingsmiddelen. Hij werkt in een omgeving waar milieu en veiligheid van wezenlijk belang zijn.
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 Voedingsoperator

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

Proces-competentie-matrix 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					
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	Neemt deel aan werkoverleggen					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 Voedingsoperator

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces		
1.1 werkproces: Bereidt het productieproces voor		
Omschrijving	De voedingsoperator neemt de werkzaamheden over van de vorige ploeg. Hij raadpleegt de productiegegevens (inclusief planning) en wisselt gegevens uit met collega's. Hij maakt apparatuur productieklaar en/of assisteert hierbij. Hij controleert regelmatig de technische staat van de apparatuur en machines. Indien nodig schakelt hij een monteur of de technische dienst in. Hij voert dagelijks klein technisch onderhoud uit en verhelpt kleine niet-technische storingen. Hij controleert of de reparatiewerkzaamheden conform afspraken zijn uitgevoerd. Hij voert materialen aan of af en signaleert of de voorraad aangevuld moet worden. De voedingsoperator stelt de machine af of assisteert bij het afstellen van apparatuur en controleert de afstelling aan de hand van de specificaties. Hierbij werkt hij volgens procedures en voorschriften. Hij registreert en rapporteert de gegevens.	
Gewenst resultaat	De apparatuur, materialen en grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie. Eenvoudig onderhoud is uitgevoerd. De voedingsoperator heeft inzicht in de product- en procesgegevens.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Formulieren en rapporten gebruiken • Kennis van product- en procesgegevens • Kennis van productieapparatuur en gereedschappen • Kennis van productieplanning • Schema's lezen • Sleutelen (vaardigheid) • Heeft technisch inzicht 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Anderen raadplegen en betrekken • Afstemmen 	De 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"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De 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"> • Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden • Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden 	De voedingsoperator leest en interpreteert gegevens zoals [werkopdracht, schema's, tekeningen, planningen] zodanig dat de productievoor bereidende werkzaamheden uitgevoerd kunnen worden. De 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.

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

1.1 werkproces: Bereidt het productieproces voor

	<p>Materialen en middelen inzetten</p> <ul style="list-style-type: none">• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken	<p>De 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 productieklaar maken van materialen, zodat de apparatuur gecontroleerd en volgens specificaties klaar staat voor gebruik.</p>
	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none">• Instructies opvolgen• Werken conform veiligheidsvoorschriften• Werken conform voorgeschreven procedures	<p>De 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.</p>

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

1.3 werkproces: Bereidt en verpakt voedingsmiddelen

Omschrijving	De voedingsoperator bereidt volgens planning en/of receptuur voedingsmiddelen met al dan niet 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. Hij zorgt 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.	
Gewenst resultaat	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• Apparatuur bedienen• Kennis productieproces• Kennis van apparatuur• Kennis van product- en procesgegevens• Kennis van product en productbereiding• Kennis van productieplanning• microbiologische kennis/conserveren• Proces- en productkennis	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none">• Anderen raadplegen en betrekken	Hij raadpleegt zijn direct leidinggevende bij onduidelijkheden en roept tijdig de hulp in van zijn direct leidinggevende bij afwijkingen en problemen tijdens de bereiding en verpakking van voedingsmiddelen.
	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren	De voedingsoperator registreert nauwkeurig en volledig de gegevens met betrekking tot het onderhoud en rapporteert defecten aan de technische dienst en/of direct leidinggevende.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke fysieke kwaliteiten tonen	De voedingsoperator toont vakkennis en vaktechnisch inzicht in het ontvangen, bewerken, conserveren en/of verpakken van grondstoffen dan wel voedingsmiddelen in de bediening van procesapparatuur zodat de werkzaamheden deskundig en bedreven worden uitgevoerd en toont hij indien van toepassing fysieke kracht en een snelle reactietijd bij het uitvoeren van de werkzaamheden. Daarnaast verhelpt de voedingsoperator 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">• Materialen en middelen doeltreffend gebruiken• Goed zorgdragen voor materialen en middelen	De voedingsoperator maakt op de juiste wijze gebruik van materialen en (hulp)middelen, draagt zorg voor de materialen en (hulp)middelen zodat er geen 'schade' ontstaat aan de voedingsmiddelen.
	Kwaliteit leveren <ul style="list-style-type: none">• Kwaliteitsniveaus halen	De voedingsoperator kent de gestelde productiviteits- en kwaliteitseisen en werkt in het tempo dat nodig is om

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces

1.3 werkproces: Bereidt en verpakt voedingsmiddelen

	<ul style="list-style-type: none">Productiviteitsniveaus halen	deze eisen te halen, zodat het product aan de specificaties en voorschriften van het bedrijf voldoet en de productieplanning is gehaald.
	<p>Instructies en procedures opvolgen</p> <ul style="list-style-type: none">Instructies opvolgenWerken conform voorgeschreven proceduresDiscipline tonenWerken conform veiligheidsvoorschriften	De 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 de voedingsoperator 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**

Omschrijving	De voedingsoperator bewaakt het proces en het product aan de hand van specificaties. Hij verricht controles aan apparatuur, proces en product. Hij controleert gegevens en trekt conclusies. Hij reageert actief op afwijkingen in het proces en aan de apparatuur. Hij signaleert storingen en interpreteert informatie. Hij pleegt indien nodig tijdig overleg bij geconstateerde afwijkingen en/ of schakelt de hulp in van zijn leidinggevende. Hij legt productiegegevens, eventuele afwijkingen en ondernomen acties vast.	
Gewenst resultaat	Het procesverloop is continu bewaakt door controle apparatuur, proces en product. Afwijkingen in het procesverloop en aan (de kwaliteit van) het product zijn geconstateerd. Passende actie is ondernomen bij afwijkingen in het procesverloop en of aan (de kwaliteit van) het product.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• Anticiperen op de procesgang• Proces- en productkennis• Procestechnologie beheersen• Procesvariabelen kennen	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none">• Afstemmen• Anderen raadplegen en betrekken	De voedingsoperator 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.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	De voedingsoperator 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.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none">• Werken conform voorgeschreven procedures• Werken conform veiligheidsvoorschriften	De voedingsoperator 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.

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces		
1.5 werkproces: Rondt het (deel)productieproces af		
Omschrijving	De 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.	
Gewenst resultaat	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.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Apparatuur bedienen • Kennis van hygiëne en reiniging & desinfectie • Kennis van product en productbereiding • Kennis van productietechnieken 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Anderen raadplegen en betrekken • Afstemmen • Proactief informeren 	De 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"> • Nauwkeurig en volledig rapporteren 	De 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"> • Werken conform voorgeschreven procedures • Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen 	De voedingsoperator werkt 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**

Omschrijving	De voedingsoperator voert kwaliteitscontroles uit aan het product en het proces aan de hand van voorschriften en specificaties. Hij neemt eventueel monsters en voert metingen uit. Hij registreert en beoordeelt de meetwaarden en indien van toepassing rapportages, signaleert eventuele afwijkingen en indien nodig onderneemt hij eventueel in overleg met collega's en/of leidinggevende actie.	
Gewenst resultaat	De kwaliteitscontroles zijn uitgevoerd volgens voorschriften en procedures.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">Analyse van kwaliteitBepalingen uitvoerenFormulieren gebruikenInstructies lezen/ Voorschriften lezenMicrobiologische achtergrondenMonsters nemen (vaardigheid)Procedures lezen en begrijpenProces- en productkennis	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none">Nauwkeurig en volledig rapporteren	De voedingsoperator registreert de gegevens nauwkeurig en accuraat in de van toepassing zijnde systemen zodat de gegevens beschikbaar zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none">Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden	De voedingsoperator voert nauwkeurig en accuraat de eventuele monsternamen en kwaliteitscontroles uit.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none">Instructies opvolgenWerken conform voorgeschreven proceduresDiscipline tonenWerken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen	De 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.

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces**1.10 werkproces: Reinigt en desinfecteert**

Omschrijving	De voedingsoperator maakt materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving schoon, waarna hij de (semi/automatische) reiniging en desinfectie uitvoert. Hij werkt volgens de veiligheidsvoorschriften en binnen de kaders van de zorgsystemen en neemt contact op met zijn direct leidinggevende bij afwijkingen en omstandigheden waarin de voorschriften niet voorzien. Hij controleert en registreert accuraat de gegevens van de reiniging en desinfectie. Hij informeert betrokkenen proactief.	
Gewenst resultaat	De materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving zijn op de juiste wijze en tijdig gereinigd en of gedesinfecteerd.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none">• Formulieren gebruiken• Kennis van hygiëne en reiniging & desinfectie• Monsters nemen• Proces- en productkennis• Veilige en gedisciplineerde werkhouding	Formuleren en rapporteren <ul style="list-style-type: none">• Nauwkeurig en volledig rapporteren	De voedingsoperator registreert de gegevens nauwkeurig en accuraat zodat de gegevens beschikbaar zijn.
	Vakdeskundigheid toepassen <ul style="list-style-type: none">• Vakspecifieke manuele vaardigheden aanwenden• Vakspecifieke mentale vermogens aanwenden	De voedingsoperator voert de reiniging en desinfectie accuraat uit en gebruikt daarbij informatie en schema's zodat materialen, gereedschappen, apparatuur en omgeving gereed zijn voor de volgende productierun.
	Instructies en procedures opvolgen <ul style="list-style-type: none">• Werken overeenkomstig de wettelijke richtlijnen• Werken conform voorgeschreven procedures• Discipline tonen• Instructies opvolgen	De voedingsoperator voert gedisciplineerd de reiniging en desinfectie uit volgens voorgeschreven procedures/zorgsystemen en hanteert de geldende ARBO en veiligheidsvoorschriften zodat er een constante kwaliteit is.

Kerntaak 1 Beheerst het (deel)productieproces		
1.12 werkproces: Neemt deel aan werkoverleggen		
Omschrijving	De 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.	
Gewenst resultaat	De allround voedingsoperator is op de hoogte van de ontwikkelingen binnen het bedrijf. De allround voedingsoperator heeft knelpunten ingebracht in het werkoverleg.	
Vakkennis en vaardigheden	Competentie en component(en)	Prestatie-indicator
<ul style="list-style-type: none"> • Proces- en productkennis • Processen begrijpen • Procesvariabelen kennen • Producten kennen 	Samenwerken en overleggen <ul style="list-style-type: none"> • Afstemmen • Proactief informeren 	De 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"> • Expertise delen 	De 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.