samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Kwalificatiedossier mbo

Voeding
Code 23392

Kwalificaties

- Medewerker voeding, technologie en techniek (Code 25977)
- Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek (Code 25978)
- Vakexpert voeding, technologie en techniek (Code 25979)
- Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling (Code 25980)

Versie

Gewijzigd 2024

Geldig vanaf

01-08-2024

Opleidingsdomein

Voedsel, natuur en leefomgeving (Code 79160)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 12-09-2023

Inhoudsopgave

Leeswijzer 4

Overzicht van het kwalificatiedossier 5

Basisdeel 7

1. Beroepsspecifieke onderdelen 7

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie 7

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding 10

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit 10

B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne 11

B1-K1-W4: Controleert meetgegevens 11

2. Generieke onderdelen 13

Profieldeel 14

P1: Medewerker voeding, technologie en techniek 14

P1-K1: Productieproces uitvoeren 14

P1-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor 15

P1-K1-W2: Bedient productieapparatuur 15

P1-K1-W3: Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden 16

P2: Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek 17

P2-K1: Productieproces beheersen 17

P2-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor 18

P2-K1-W2: Bedient en regelt productieapparatuur 18

P2-K1-W3: Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen 19

P2-K1-W4: Bewaakt planning en houdt toezicht 19

P2-K1-W5: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied 20

P3: Vakexpert voeding, technologie en techniek 21

P3-K1: Productieproces optimaliseren 21

P3-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor 22

P3-K1-W2: Bedient en bewaakt productieapparatuur 22

P3-K1-W3: Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen 23

P3-K1-W4: Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden 23

P3-K1-W5: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied 24

P3-K1-W6: Organiseert procesoptimalisatie 24

P4: Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling 26

P4-K1: Kwaliteitszorg uitvoeren 26

P4-K1-W1: Voert kwaliteitsonderzoek uit 27

P4-K1-W2: Bewaakt de kwaliteit van de productie 28

P4-K1-W3: Organiseert productoptimalisatie of -vernieuwing 28

P4-K1-W4: Communiceert over nieuwe en gewijzigde procedures 29

Leeswijzer

Het kwalificatiedossier voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding.

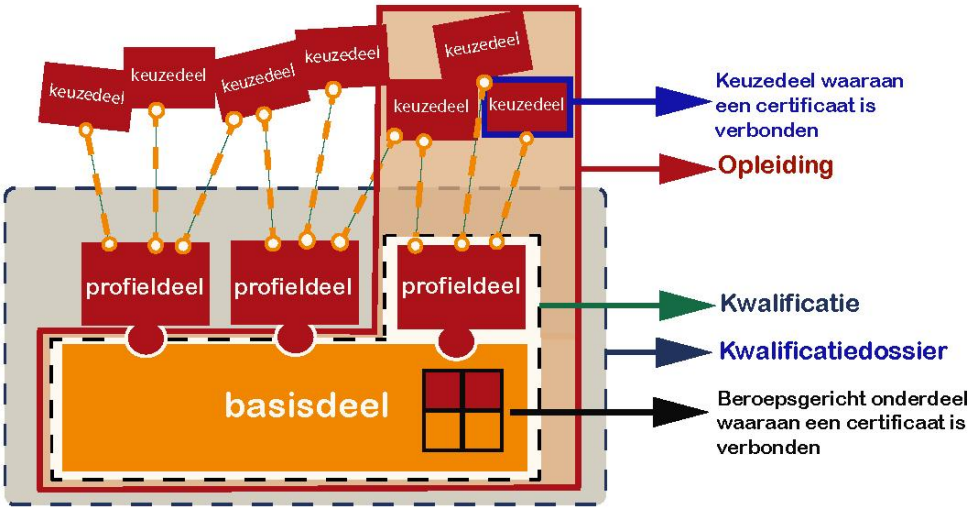
Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:
a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatie - dossier.
b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Profielen bestaan uit kerntaken (K) en werkprocessen (W) waarop de kwalificaties in dit kwalificatiedossier van elkaar verschillen.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een vervolgopleiding. Alle beschikbare keuzedelen voor dit kwalificatiedossier zijn te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl.

Het KD kan een of meer bijlagen 'eisen mbo-certificaat' bevatten. In deze bijlagen is vermeld welke beroepsgerichte onderdelen zijn geselecteerd voor het hieraan verbinden van een mbo-certificaat.



Taal en rekenen
De generieke kwalificatie-eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel.

Verantwoordingsinformatie
Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij dit kwalificatiedossier is te vinden op https://kwalificatie-mijn.s-bb.nl. Deze informatie is geen onderdeel van het kwalificatiedossier.

Overzicht van het kwalificatiedossier

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie	SBU
P1 Medewerker voeding, technologie en techniek	2	Nee	basisberoepsopleiding	3200
P2 Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek	3	Nee	vakopleiding	4800
P3 Vakexpert voeding, technologie en techniek	4	Nee	middenkaderopleiding	4800
P4 Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling	4	Nee	middenkaderopleiding	4800

Basisdeel
De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor het gehele kwalificatiedossier zijn de volgende:

B1-K1	Zorgdragen voor voedingsproductie	B1-K1-W1	Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding
		B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselkwaliteit
		B1-K1-W3	Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne
		B1-K1-W4	Controleert meetgegevens

Profieldeel
De profielen in dit kwalificatiedossier hebben de volgende (specifieke) kerntaken en werkprocessen:

P1	Medewerker voeding, technologie en techniek		
P1-K1	Productieproces uitvoeren	P1-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
		P1-K1-W2	Bedient productieapparatuur
		P1-K1-W3	Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden

P2	Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek		
P2-K1	Productieproces beheersen	P2-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
		P2-K1-W2	Bedient en regelt productieapparatuur
		P2-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen
		P2-K1-W4	Bewaakt planning en houdt toezicht
		P2-K1-W5	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

P3	Vakexpert voeding, technologie en techniek		
P3-K1	Productieproces optimaliseren	P3-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
		P3-K1-W2	Bedient en bewaakt productieapparatuur
		P3-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen

P3	Vakexpert voeding, technologie en techniek		
		P3-K1-W4	Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
		P3-K1-W5	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
		P3-K1-W6	Organiseert procesoptimalisatie

P4	Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling		
P4-K1	Kwaliteitszorg uitvoeren	P4-K1-W1	Voert kwaliteitsonderzoek uit
		P4-K1-W2	Bewaakt de kwaliteit van de productie
		P4-K1-W3	Organiseert productoptimalisatie of -vernieuwing
		P4-K1-W4	Communiceert over nieuwe en gewijzigde procedures

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep
Context
Beroepsbeoefenaren in het werkveld voeding werken in uiteenlopende branches van de sector voeding. Het kan zowel gaan om middelgrote en grote bedrijven als kleinere licht industriële bedrijven die voedingsmiddelen produceren. Ook bedrijven die zich richten op diervoeding behoren tot het werkveld. Proefproducties en onderzoek (aan product, proces, verpakking, klanten en afzetgebied) kunnen onderdeel uitmaken van het werk. Elk bedrijf in dit werkveld heeft te maken met (wettelijke) regels en procedures voor de voedselveiligheid en -hygiëne, arbo en milieu.
Typerende beroepshouding
Alle beginnend beroepsbeoefenaren in het werkveld voeding werken aan de ontwikkeling, productie, verpakking en kwaliteit van voeding voor menselijke of dierlijke consumptie. Zij hebben een passie voor voeding. De beginnend beroepsbeoefenaren zijn zich voortdurend bewust van het feit dat voeding veilig moet zijn voor menselijke of dierlijke consumptie. De kwaliteit van voeding staat bovenaan zonder daarbij de kosten en de baten uit het oog te verliezen. Van beginnend beroepsbeoefenaren wordt verwacht dat zij nauwkeurig en veilig werken. Bij het realiseren van het gewenste resultaat is de beginnend beroepsbeoefenaar gedisciplineerd, kritisch en standvastig. De beginnend beroepsbeoefenaar levert een actieve bijdrage aan de verbetering van voeding en/of het verantwoord gebruik van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt binnen de kaders van de kwaliteitszorgsystemen en is flexibel, alert en proactief. In het werkveld voeding zijn werken in teamverband, collegialiteit, klantgerichtheid (interne en externe klanten), werken met aandacht voor arbo, milieu, gezondheid en goed werknemerschap belangrijk. Elke beroepsbeoefenaar krijgt in toenemende mate te maken met de perceptie van de consument over voeding en het productieproces. De voedingssector neemt voedselveiligheid en de risico's van voeding uiterst serieus. De beginnend beroepsbeoefenaar voelt eigenaarschap voor de voeding. Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid diens eigen capaciteiten verder te ontwikkelen. De wereld van de voedingsmiddelenindustrie is continu in beweging: dat vraagt van beginnend beroepsbeoefenaren dat ze wendbaar zijn om om te kunnen gaan met veranderingen in bijvoorbeeld het groeiend belang van data en automatisering, verduurzaming en bewuste voeding.
Resultaat van de beroepengroep
Voeding voor mens en dier is uiterst zorgvuldig en met aandacht voor kwaliteit, (voedsel)veiligheid, presentatie en verpakking afgeleverd aan de volgende schakel in de keten/(eind)gebruiker. De productie van voeding is duurzaam: er wordt rekening gehouden met milieu en klimaat.

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie	
Complexiteit	
De complexiteit van de beroepen in het werkveld voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van de voeding en het daaraan verbonden grote afbreukrisico. Factoren zijn bijvoorbeeld hygiëne en sanitaire voorzieningen, kwaliteit van grondstoffen en ingrediënten, correcte opslag en transport, verwerkingstechnieken, etikettering en traceerbaarheid en (veranderende) wet- en regelgeving. Beginnend beroepsbeoefenaren moeten daarnaast kunnen werken met (deels) geautomatiseerde systemen voor het be- en verwerken van voeding.	
Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:	Voor Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie	
De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit en werkt volgens standaardprocedures. De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar op verschillende werkplekken bij diverse procedures. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de basiskennis en -vaardigheden voor het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.	De beginnend beroepsbeoefenaar voert alle voorkomende standaard werkzaamheden uit en speelt daarbij in op veranderende omgevingsfactoren. De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar op meerdere, wisselende werkplekken. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de kennis en vaardigheden voor het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.
Voor Vakexpert voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn bij de bereiding van voedsel en anticipeert daarbij op onverwachte omstandigheden (omgevingsfactoren of bedrijfsvoering). De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het bereiden van voedsel. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de brede kennis van het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en de theoretische kennis van voedsel en voeding in relatie tot gezondheid.	Voor Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar combineert diverse procedures en voorschriften en doorziet de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit bij de bereiding van voedsel. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met een grote diversiteit aan werkplekken bij het beheersen van de kwaliteit en het adviseren over voedsel. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de brede kennis van het bereiden van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en de theoretische kennis van voedsel en voeding in relatie tot gezondheid.
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid	
De beginnend beroepsbeoefenaar draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevenden.	
Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: N.v.t.
Voor Vakexpert voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling geldt aanvullend: N.v.t.
Vakkennis en vaardigheden	
De beginnend beroepsbeoefenaar: ▪ heeft basiskennis van allergenen ▪ heeft basiskennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen ▪ heeft basiskennis van het geldende kwaliteitszorgsysteem ▪ heeft basiskennis van het productieproces ▪ heeft basiskennis van kenmerken en (chemische) eigenschappen van voeding ▪ heeft basiskennis van kpi’s waaraan kan worden bijgedragen ▪ heeft basiskennis van kwaliteitscontroles bij voeding ▪ heeft basiskennis van kwaliteitseisen die aan voeding gesteld worden ▪ heeft basiskennis van ontwikkelingen op het gebied van duurzaamheid in een levensmiddelenbedrijf ▪ heeft basiskennis van productbereiding/bereidingsmethodes ▪ heeft basiskennis van voedselveiligheid en -hygiëne ▪ kan afwijkingen aan het uiterlijk van het product constateren ▪ kan korte en duidelijke samenvattingen en instructies geven ten bate van een werkoverdracht ▪ kan doelen stellen voor de eigen ontwikkeling ▪ kan een netwerk binnen de organisatie ontwikkelen en gebruiken ▪ kan eenvoudige berekeningen maken zoals het gemiddelde gewicht van een product of verpakkingseenheid ▪ kan geautomatiseerde systemen bedienen en gebruiken ▪ kan in de eigen ontwikkeling mogelijkheden tot verbeteringen signaleren ▪ kan kwaliteitszorgsystemen toepassen ▪ kan meetwaarden lezen en beoordelen ▪ kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren	

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie

- kan reflecteren op de eigen prestaties en ontwikkelingsdoelen
- kan reflecteren op het eigen handelen
- kan sensoren instellen en uitlezen
- kan stappen zetten om zichzelf te verbeteren
- kan tegenslagen overwinnen en volhouden, ook als het moeilijk wordt
- kan werken volgens bedrijfsinstructies en richtlijnen met betrekking tot hygiëne en (voedsel)veiligheid
- kan zich aanpassen aan veranderende situaties en de aanpak aanpassen

Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

- heeft basiskennis van besturingstechniek
- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- kan eenvoudige receptuur lezen
- kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur
- kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur
- kan voeding bereiden volgens eenvoudige receptuur

Voor Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

- heeft basiskennis van statistische gegevens in het werkveld voeding
- heeft kennis van besturingstechniek
- heeft kennis van de effecten van externe factoren (bv. temperatuur en bereidingstijd) op de productbereiding
- heeft kennis van de invloed van temperatuur, hygiëne en bacteriën op de voedselveiligheid
- heeft kennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft kennis van in het werkveld gangbare planningsystemen
- heeft kennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van tools en methoden om voedselveiligheid te borgen
- kan actie ondernemen bij geconstateerde afwijkingen
- kan afwijkingen constateren
- kan een afweging maken of een lijn stopgezet moet worden om procesuitval te voorkomen
- kan kostenbewust werken
- kan metingen registreren
- kan metingen uitvoeren
- kan receptuur lezen
- kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur
- kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur
- kan verbetermogelijkheden op de werkvloer signaleren
- kan verspillingen voorkomen
- kan voeding bereiden volgens receptuur

Voor Vakexpert voeding, technologie en techniek geldt aanvullend:

- heeft brede kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- heeft brede kennis van het bewerken en verwerken van producten
- heeft brede kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- heeft brede kennis van receptuur
- heeft brede kennis van relevante wet- en regelgeving
- heeft kennis van besturingstechniek
- heeft kennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van statistische gegevens in het werkveld voeding
- kan actie ondernemen bij geconstateerde afwijkingen

Voor Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling geldt aanvullend:

- heeft brede kennis van beoordelingsmethoden van producten
- heeft brede kennis van de gevolgen van onvoldoende hygiëne voor de voedselveiligheid
- heeft brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten
- heeft brede kennis van het bewerken en verwerken van producten
- heeft brede kennis van hulp- en grondstoffen: samenstelling, herkomst, houdbaarheid en smaak
- heeft brede kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- heeft brede kennis van kwaliteitszorgsystemen en voedselveiligheidssystemen

B1-K1: Zorgdragen voor voedingsproductie	
▪ kan afwijkingen constateren ▪ kan een inzetplanning maken ▪ kan kostenbewust werken ▪ kan metingen registreren ▪ kan metingen uitvoeren ▪ kan op basis van kosten en baten een afweging maken of een lijn stopgezet moet worden om procesuitval te voorkomen ▪ kan proces meetwaarden analyseren en trends signaleren ▪ kan productevaluaties uitvoeren ▪ kan receptuur lezen ▪ kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur ▪ kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur ▪ kan verbetermogelijkheden op de werkvloer signaleren ▪ kan verbetermogelijkheden signaleren en verbetervoorstellen doen ten aanzien van het product ▪ kan verspillingen voorkomen ▪ kan voeding bereiden volgens receptuur	▪ heeft brede kennis van productkwaliteit: uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid ▪ heeft brede kennis van receptuur ▪ heeft brede kennis van relevante wet- en regelgeving ▪ heeft brede kennis van voedingsleer ▪ heeft kennis van statistische gegevens in het werkveld voeding ▪ kan een werkplanning maken ▪ kan kostenbewust werken ▪ kan productevaluaties uitvoeren ▪ kan receptuur lezen ▪ kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur ▪ kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur ▪ kan verbetermogelijkheden op de werkvloer signaleren ▪ kan verbetermogelijkheden signaleren en verbetervoorstellen doen ten aanzien van het product ▪ kan verspillingen voorkomen

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar draagt bij aan de be- en verwerking van voeding en aan de verpakking en/of opslag daarvan. De beginnend beroepsbeoefenaar voert eenheidsbewerkingen uit op grond- en hulpstoffen voor het verkrijgen van een gewenst eindproduct met een verlengde houdbaarheid. Voorbeelden hiervan zijn verkleinen, mengen, koude- of hittebehandeling, fermentatie, scheiden. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt binnen de grenzen van de eigen taak een duurzaam productieproces en draagt daarmee actief bij aan het minimaliseren van een negatieve impact op het milieu en het bevorderen van efficiëntie en optimalisatie in het productieproces.
Resultaat
Producten zijn tijdig en in de juiste hoeveelheden ontwikkeld, geproduceerd, opgeslagen en/of verpakt volgens de richtlijnen en procedures van het bedrijf.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - registreert nauwkeurig bereidingsgegevens, afwijkingen en acties; - past bij afwijkingen de productie aan volgens protocol; - werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen; - gaat zorgvuldig om met materialen en middelen; - neemt zichtbaar verantwoordelijkheid voor het eigen onderdeel van het werk; - signaleert proactief verbetermogelijkheden; - toont zich professioneel bewust tegenover veiligheid op de werkvloer. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor optimale omstandigheden voor de productie van voeding en het productieproces op het gebied van kwaliteit. De beginnend beroepsbeoefenaar reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden, controleert door visuele inspectie of het nemen van een steekproef of het

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit

product voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de kwaliteit af op de wensen van de klant door bijvoorbeeld een extra handeling uit te voeren. Op basis van gesignaleerde afwijkingen neemt de beginnend beroepsbeoefenaar maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren volgens protocol.

Resultaat

De voeding heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wensen van de afnemer/gebruiker.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- voert werkzaamheden nauwgezet uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- past bij afwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van de voeding (en verpakking) negatief beïnvloeden en past de geplande maatregelen toe om gevaren/voedselveiligheidsrisico's te reduceren of te elimineren. Maatregelen zijn bijvoorbeeld het toepassen van voedselveiligheidssystemen, hygiëneprotocollen, allergenenbeheer, temperatuurbeheersing en waterbeheer.
De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert afwijkingen aan het product en/of het proces en factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt binnen de eigen taakstelling hygiënemaatregelen om optimale voedselveiligheid te realiseren, waaronder het reinigen van machines en middelen, het afsluiten van werkruimtes en het nemen van persoonlijke hygiënemaatregelen.

Resultaat

Voeding (en verpakking) zijn veilig voor de gezondheid van mens en dier.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving en gebruikt daarbij de voorgeschreven materialen en middelen;
- is continu alert op afwijkingen of veranderingen in product en proces;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit volgens geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen;
- reinigt en/of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- ziet toe op de voedselveiligheid van het product door mogelijke risico's te minimaliseren;
- signaleert afwijkingen tijdig en meldt deze volgens protocol.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W4: Controleert meetgegevens

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar leest de meetgegevens van systemen ten aanzien van het productieproces uit en registreert de gegevens. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of de meet- of productiewaarden overschreden worden en gaat na wat mogelijke gevolgen voor het product kunnen zijn op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit en wat mogelijke gevolgen voor het proces kunnen zijn. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert daarnaast op afwijkingen in het uiterlijk van het product. De beginnend

B1-K1-W4: Controleert meetgegevens
beroepsbeoefenaar onderneemt actie op basis van afwijkende meet- of productiewaarden en signalen volgens standaardprocedures.
Resultaat
Meetgegevens zijn uitgelezen en geregistreerd. Overschrijdingen van meet- of productiewaarden zijn vastgesteld en daarop is actie ondernomen volgens standaardprocedures.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - registreert en controleert juist en nauwkeurig de meetgegevens; - kent de kwaliteits-, veiligheids-, duurzaamheids- en hygiënerichtlijnen voor product en productieproces en past deze toe; - signaleert en rapporteert afwijkingen van meet-, productiewaarden en/of het uiterlijk van het product volledig en nauwkeurig volgens richtlijnen; - wijst collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden actief op afwijkingen en overschrijdingen van meet- of productiewaarden; - onderneemt gericht actie bij het signaleren van onregelmatigheden in het product of productieproces. De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Het generieke examenonderdeel Nederlandse taal maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveau Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Rekenen

Het generieke examenonderdeel rekenen maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in de bijlagen 2 en 3 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027879 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Loopbaan en burgerschap

Het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap maakt deel uit van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier. De kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Engels (alleen voor niveau 4)

Het generieke examenonderdeel Engels maakt deel uit van elke kwalificatie op mbo-niveau 4 in dit kwalificatiedossier. De referentieniveaus en de kwalificatie-eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op https://wetten.overheid.nl/BWBR0027963 en vormt integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Medewerker voeding, technologie en techniek

Mbo-niveau

2

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op het produceren, samenstellen en/of verpakken van voedingsmiddelen voor mens en dier. Deze voedingsmiddelen worden in grotere aantallen geproduceerd (niet eenmalig).

De beginnend beroepsbeoefenaar is zich bewust van de invloed van diens werkzaamheden op de kwaliteit van de voeding en op de duurzaamheid, productiviteit en kosten.

De beginnend beroepsbeoefenaar voelt zich verantwoordelijk voor het onder toezicht beheren van proceslijnen en machines, het bewaken van het proces en het uitvoeren van klein onderhoud. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert afwijkingen in product en/of proces en meldt deze.

De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar bij verschillende producten en processen en/of op verschillende werkplekken.

Beroepsvereisten

Nee

P1-K1 Productieproces uitvoeren

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit bij de productie/verpakking van voeding en werkt volgens standaardprocedures en zorgsystemen in een vastgesteld tempo. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over basiskennis en -vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie.
De beginnend beroepsbeoefenaar heeft basiskennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar verbonden zijn. Bij afwijkingen moet de beginnend beroepsbeoefenaar de afweging maken of die zelf moet ingrijpen of diens leidinggevende en/of collega's moet inschakelen. Niet tijdig en op de juiste manier handelen kan grote gevolgen hebben zoals financiële gevolgen, milieuschade, beschadiging van apparatuur, gezondheidsschade van klanten en collega's, imagoschade en kans op het moeten sluiten van een productielijn.
Factoren die de complexiteit beïnvloeden zijn het werken onder tijdsdruk, het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen en het werken in koude of warme ruimtes of in ruimtes met veel geluid van apparatuur.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/procedures/gerichte opdrachten. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevenden en draagt verantwoordelijkheid voor de resultaten van eenvoudige taken, eigen gedrag en de veiligheid van de omgeving.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft basiskennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- heeft basiskennis van escalatiemodellen
- heeft basiskennis van het product en het assortiment
- heeft basiskennis van het verpakkingsproces
- heeft basiskennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft basiskennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- heeft basiskennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft basiskennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen

P1-K1 Productieproces uitvoeren

- heeft basiskennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen en in het proces
- kan afwegingen maken of die zelf moet ingrijpen of diens leidinggevende en/of collega's moet inschakelen
- kan afwijkingen aan productieapparatuur signaleren
- kan eenvoudige onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan eenvoudige planningen lezen
- kan het productieproces bedienen en bewaken
- kan standaardapparatuur bedienen en instellen

P1-K1-W1 Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en –planning door. De beginnend beroepsbeoefenaar zet volgens richtlijnen en procedures ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik. Indien de beginnend beroepsbeoefenaar wijzigingen signaleert aan bijvoorbeeld de samenstelling van grondstoffen, de status van de voorraad of instellingen aan apparatuur, koppelt die dat terug aan de leidinggevende.
De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden af met collega’s en neemt indien van toepassing werkzaamheden van collega's over.

Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor gebruik bij de productie en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. Wijzigingen zijn gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert zorgvuldig de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;
- controleert zorgvuldig aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig tijdig actie om de aansluiting te realiseren;
- overlegt met en informeert tijdig en regelmatig andere betrokkenen bij de uitvoering van een gemeenschappelijke en/of overgenomen taak;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P1-K1-W2 Bedient productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedures de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij. De beginnend beroepsbeoefenaar observeert het proces, het product en de productie- en verpakkingsapparatuur, controleert instellingen en waarden van apparatuur en herstelt deze waar nodig naar de basiscondities volgens het escalatiemodel gericht op de gestelde kwaliteit en kwantiteit. Indien van toepassing bouwt de beginnend beroepsbeoefenaar installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productie- en verpakkingsapparatuur in de productielijn is correct ingesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn gecontroleerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en reageert hierop volgens protocol;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P1-K1-W3 Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt waar nodig de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en zet afwijkende instellingen terug naar standaardwaarden. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur voor zover mogelijk binnen de veiligheidsprocedures. Bij afwijkingen aan de apparatuur die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan of mag oplossen, schaalt die op volgens het in het bedrijf geldende escalatiemodel.
Resultaat
De apparatuur in de productielijn is in goede conditie, schoon en is afgesteld op standaardwaarden.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en –apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie; - werkt vakkundig en systematisch; - is kritisch op zijn werkuitvoering; - rondt werkzaamheden volgens planning af; - maakt apparatuur en gereedschappen na gebruik goed schoon en ruimt alles netjes op; - werkt tijdens onderhoudswerkzaamheden altijd nauwgezet volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van hygiëne, milieu, Arbo en veiligheid. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P2 Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op het produceren, samenstellen en/of verpakken van grote hoeveelheden voedingsmiddelen voor mens en dier en het beheersen van het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar is zich bewust van de invloed van diens eigen werkzaamheden en die van collega's op de kwaliteit van de voeding en op de duurzaamheid, productiviteit en kosten.

De beginnend beroepsbeoefenaar voelt zich verantwoordelijk voor het zelfstandig beheren van proceslijnen en machines, het bewaken van het proces en het uitvoeren van klein onderhoud.

De beginnend beroepsbeoefenaar handelt proactief en is inzetbaar op verschillende werkplekken.

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Productieproces beheersen

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert een grote diversiteit aan routinematige, complexe werkzaamheden uit en werkt volgens standaardwerkwijzen. De beginnend beroepsbeoefenaar toont inzicht bij het combineren van standaardwerkwijzen en werkt in een vastgesteld tempo. De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door het op elkaar afstemmen van verschillende factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. Niet tijdig en op de juiste manier handelen kan grote gevolgen hebben zoals financiële gevolgen, milieuschade, beschadiging van apparatuur, gezondheidsschade van klanten en collega’s, imagoschade en kans op het moeten sluiten van een productielijn.
De beginnend beroepsbeoefenaar is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en efficiënt werken.
De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over kennis en vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie en over kennis van en -vaardigheden voor de bedrijfsvoering. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft kennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar geschakeld zijn. Factoren die de complexiteit beïnvloeden zijn het werken onder tijdsdruk en het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een instruerende en controlerende rol voor de werkzaamheden/werkplekken bij de productie van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar is op vakinhoudelijk gebied verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de uitvoering van het werk door een team/medewerkers in een project en werkt zelfstandig binnen langdurige opdrachten.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft kennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- heeft kennis van actuele ontwikkelingen op het gebied van procesbeheersing in het werkveld voeding
- heeft kennis van het product en het assortiment
- heeft kennis van het verpakkingsproces
- heeft kennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft kennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- heeft kennis van procesautomatisering en -techniek
- heeft kennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen
- heeft kennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen in het proces
- kan begeleidingsgesprekken voeren
- kan collega's feedback geven
- kan dag-evaluaties uitvoeren
- kan een activiteitenplanning maken
- kan eenvoudige technische handelingen uitvoeren aan (deels) geautomatiseerde apparatuur

P2-K1 Productieproces beheersen

- kan het product en/of proces bijsturen
- kan het productieproces bedienen en bewaken
- kan informatie over het productieproces delen met betrokkenen
- kan informatie over het productieproces opvragen bij betrokkenen
- kan inline (automatische) metingen monitoren
- kan instructietechnieken toepassen
- kan motivatietechnieken inzetten
- kan planningen lezen
- kan preventief onderhoud uitvoeren
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan reflecteren op het functioneren van de ploeg/het team
- kan storingsanalyses uitvoeren
- kan werken met in het bedrijf gebruikte registratiesystemen

P2-K1-W1 Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en –planning door en controleert de aansluiting op het productieproces wat inhoudt dat gecontroleerd wordt of het productieproces optimaal, effectief en efficiënt kan draaien.
De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt actuele productiegegevens uit met collega's, zet volgens richtlijnen en procedures ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik. Indien de beginnend beroepsbeoefenaar wijzigingen signaleert aan bijvoorbeeld de productiegegevens of de productieplanning, koppelt die dat terug aan de leidinggevende.
De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden af met collega's en neemt indien van toepassing werkzaamheden van collega's over.

Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. Wijzigingen zijn gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert zorgvuldig de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;
- controleert zorgvuldig de aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig tijdig actie om de aansluiting te realiseren;
- overlegt met en informeert tijdig en regelmatig andere betrokkenen bij de uitvoering van een gemeenschappelijke en/of overgenomen taak;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W2 Bedient en regelt productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedures de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij. De beginnend beroepsbeoefenaar regelt de conditie van de installatie, controleert instellingen en waarden van apparatuur en registreert deze. De beginnend beroepsbeoefenaar vergelijkt deze met standaardwaarden en stuurt waar nodig bij naar de basiscondities gericht op de gestelde kwaliteit en kwantiteit. Indien van toepassing bouwt die installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productieapparatuur in de productielijn is correct ingesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn gecontroleerd en geregistreerd.

P2-K1-W2 Bedient en regelt productieapparatuur

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert nauwkeurig de doorstroom naar de volgende stap in het bereidingsproces/de keten;
- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en reageert hierop volgens protocol;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- leest grafieken correct af en duidt de inhoud accuraat op risico's voor het proces en product;
- communiceert en escaleert naar andere afdelingen met een juist ingeschatte mate van urgentie.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W3 Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht eerstelijns onderhoudswerkzaamheden aan de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en reinigt deze wanneer nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur en verhelpt eerstelijnsstoringen. Bij verstoringen die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan of mag oplossen, schaalt die op volgens het in het bedrijf geldende escalatiemodel.

Resultaat

De apparatuur in de productielijn is in goede conditie, schoon en heeft de juiste instellingen en waarden. Verstoringen zijn verholpen of gemeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en –apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie;
- demonteert en reinigt onderdelen en componenten vakkundig en stelt ze opnieuw in volgens onderhoud- en/of instellingsinstructies en met de voorgeschreven middelen;
- stelt de apparatuur op adequate wijze af;
- werkt vakkundig, nauwkeurig en systematisch;
- is kritisch op de eigen werkuitvoering;
- rondt werkzaamheden volgens planning af;
- maakt apparatuur en gereedschappen na gebruik goed schoon en ruimt alles netjes op;
- werkt tijdens onderhoudswerkzaamheden altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van hygiëne, milieu, Arbo en veiligheid.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W4 Bewaakt planning en houdt toezicht

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt de planning, houdt toezicht op de uit te voeren werkzaamheden en stemt de werkzaamheden op elkaar af. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert, communiceert en rapporteert afwijkingen aan planning en proces. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt in overleg de planning en/of werkverdeling eventueel bij en registreert en rapporteert gegevens met betrekking tot de planning.

Resultaat

Werkzaamheden worden volgens planning uitgevoerd. Wijzigingen in de planning en/of werkverdeling zijn geregistreerd en betrokkenen hierover geïnformeerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- signaleert vroegtijdig afwijkingen in de voortgang en informeert betrokkenen duidelijk over afwijkingen en mogelijke consequenties;
- overlegt tijdig en adequaat met de leidinggevende over de te nemen aanpassingen aan de planning.

P2-K1-W4 Bewaakt planning en houdt toezicht
De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

P2-K1-W5 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt medewerkers en derden bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost die problemen in de directe werkuitvoering op, beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. Zo nodig escaleert die naar de leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert medewerkers om te reflecteren op het eigen handelen en zich te ontwikkelen.
Resultaat
De medewerkers en derden zijn op vaktechnisch gebied geïnstrueerd en begeleid.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructies, aanwijzingen en feedback; - motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling; - overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

P3 Vakexpert voeding, technologie en techniek

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op het produceren van grote hoeveelheden voedingsmiddelen voor mens en dier. De beginnend beroepsbeoefenaar is zich sterk bewust van de invloed die de verschillende factoren in de processtappen, waaronder het eigen handelen, hebben op het eindproduct, de productiviteit en de kosten.

De beginnend beroepsbeoefenaar is een specialist, zowel op het gebied van productie van voeding als op het gebied van procesbeheersing, procesoptimalisatie en product- en procestechnologie. De beginnend beroepsbeoefenaar voelt zich verantwoordelijk voor procesoptimalisatie en de begeleiding van collega's naast het beheren van proceslijnen en machines, het bewaken van het proces en het uitvoeren van onderhoud. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft brede kennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar verbonden zijn.

De beginnend beroepsbeoefenaar is voortdurend alert op situaties die gevaar opleveren voor de voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op de voeding die wordt geproduceerd en speelt daarop in. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in het primaire proces of neemt deel aan projecten.

Beroepsvereisten

Nee

P3-K1 Productieproces optimaliseren

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden. De beginnend beroepsbeoefenaar past werkzaamheden aan onvoorziene omstandigheden aan en speelt op tijd in op factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. Niet tijdig en op de juiste manier handelen kan grote gevolgen hebben zoals financiële gevolgen, milieuschade, beschadiging van apparatuur, gezondheidsschade van klanten en collega's, imagoschade en kans op het moeten sluiten van een productielijn. Ook het omgaan met diverse klantwensen maakt het werk complex.
De beginnend beroepsbeoefenaar is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken, alsook in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde en duurzame productie van voeding.
De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over een grote diversiteit aan brede kennis en vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt daarbij met specialistische (en complexe) apparatuur. Door automatisering zijn de systemen in de productielijn complexer geworden en dit vraagt van de beginnend beroepsbeoefenaar brede kennis van de systemen en hoe die aan elkaar geschakeld zijn.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en/of adviserende rol en is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig, maar legt wel (tussentijds) verantwoording af aan diens leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren, werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van beheersing van verspilling
- heeft brede kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- heeft brede kennis van het product en het assortiment
- heeft brede kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- heeft brede kennis van verbeterprocessen
- heeft kennis van actuele ontwikkelingen op het gebied van procesverbetering in het werkveld voeding
- heeft kennis van geldende zorgsystemen (kwaliteit, voedselveiligheid, arbo en milieu)

P3-K1 Productieproces optimaliseren

- heeft kennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft kennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- kan adviseren over de uitvoering van het werk
- kan afwegingen en keuzes maken op basis van geldende kwaliteits-, voedselveiligheids-, arbo- en milieubeleid
- kan afwijkingen aan het productieproces signaleren
- kan collega's feedback geven
- kan een onderzoeksvoorstel beschrijven
- kan het product en/of proces bijsturen
- kan informatie over het productieproces delen met betrokkenen
- kan informatie over het productieproces opvragen bij betrokkenen
- kan inline (automatische) metingen monitoren
- kan preventief onderhoud uitvoeren
- kan procesevaluaties uitvoeren
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan storingsanalyses uitvoeren
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- kan trendanalyses uitvoeren
- kan verbetermogelijkheden signaleren ten aanzien van het proces
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen formuleren
- kan werken met in het bedrijf gebruikte registratiesystemen
- kan werkinstructies opstellen
- kan werkplanningen maken

P3-K1-W1 Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en –planning door en controleert en optimaliseert de aansluiting op het productieproces wat inhoudt dat gecontroleerd wordt of het productieproces optimaal, effectief en efficiënt kan draaien. De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt actuele productiegegevens uit met collega’s en past de werkplanning en werkzaamheden zo nodig aan. De beginnend beroepsbeoefenaar koppelt wijzigingen terug aan relevante partijen.

Resultaat

Materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie en planning is afgestemd met betrokkenen. De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures. Wijzigingen zijn gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen;
- zorgt er door duidelijke instructies voor dat anderen precies weten wat er van hen verwacht wordt;
- reageert adequaat op afwijkingen en/of problemen in het bereidingsproces en aan apparatuur;
- controleert nauwkeurig de doorstroming naar de volgende stap in het bereidingsproces/keten;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Instructies en procedures opvolgen, Aansturen, Plannen en organiseren

P3-K1-W2 Bedient en bewaakt productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedure de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij en zorgt voor een zodanige in- en afstelling van de apparatuur, dat deze voldoet aan de vereiste instelwaardes voor optimale voedselkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt de conditie van de installatie en controleert instellingen en waarden van de apparatuur. De beginnend beroepsbeoefenaar voert procescontroles uit, voert metingen uit en registreert gegevens. De instellingen past die aan voor een optimale voedselkwaliteit en voedselveiligheid en indien van toepassing bouwt die installaties om.

P3-K1-W2 Bedient en bewaakt productieapparatuur

Resultaat

De (geautomatiseerde) productieapparatuur in de productielijn is in goede conditie en is in-/bijgesteld voor het optimale productieproces. Instellingen zijn gecontroleerd en metingen zijn uitgevoerd. Gegevens zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en reageert hierop volgens protocol;
- combineert gegevens zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- werkt nauwgezet volgens de richtlijnen van de apparatuur, de specificaties en wensen van de opdrachtgever en de geldende arbo-, veiligheids- en milieuvoorschriften;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- houdt het proces kritisch in de gaten;
- voert proactief testen aan de procedures en processen uit;
- leest grafieken correct af en duidt de inhoud accuraat op risico's voor het proces en product;
- communiceert en escaleert naar andere afdelingen met een juist ingeschatte mate van urgentie.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Analyseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W3 Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht eerstelijnsonderhoudswerkzaamheden aan de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en reinigt deze wanneer nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur en verhelpt eerstelijnsstoringen. Bij defecten die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan oplossen, schaalt die op volgens het escalatiemodel.

Resultaat

De apparatuur in de productielijn is schoon, in goede conditie en heeft de juiste instellingen en waarden. Eerstelijnsstoringen zijn verholpen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en –apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie;
- demonteert en reinigt onderdelen en componenten en stelt ze opnieuw in volgens onderhoud- en/of instellingsinstructies en met de voorgeschreven middelen;
- stelt de apparatuur op adequate wijze af;
- werkt vakkundig, nauwkeurig en systematisch;
- is kritisch op zijn werkuitvoering;
- rondt werkzaamheden volgens planning af;
- maakt apparatuur en gereedschappen na gebruik goed schoon en ruimt alles netjes op;
- werkt tijdens onderhoudswerkzaamheden altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van hygiëne, milieu, Arbo en veiligheid.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P3-K1-W4 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar maakt, eventueel in overleg met de leidinggevende, een planning voor de inzet van materieel en medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar verdeelt de reguliere werkzaamheden en houdt daarbij rekening met de kwaliteiten van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen met betrekking tot de werkzaamheden. Bij gewijzigde omstandigheden past de beginnend beroepsbeoefenaar de planning en/of werkverdeling aan en informeert betrokkenen hierover.

P3-K1-W4 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Resultaat

Een reële planning, afgestemd op de medewerkers en bedrijfsomstandigheden is opgesteld. Betrokkenen zijn geïnformeerd over wijzigingen in de planning en/of werkverdeling.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- overlegt tijdig over de planning en eventuele aanpassingen daarop;
- plant alle activiteiten in een reëel tijdsbestek;
- organiseert de juiste mensen en middelen die nodig zijn voor de werkzaamheden op de juiste plek;
- bewaakt de planning en neemt indien nodig tijdig maatregelen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

P3-K1-W5 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt medewerkers en derden bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost die problemen in de directe werkuitvoering op. De beginnend beroepsbeoefenaar beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert medewerkers om te reflecteren op het eigen handelen en zich te ontwikkelen.

Resultaat

De medewerkers en derden zijn op vaktechnisch gebied geïnstrueerd en begeleid.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- instrueert betrokkenen tijdig en duidelijk;
- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van concrete instructies, aanwijzingen en feedback;
- overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling
- houdt in de gaten of medewerkers werken volgens de vastgestelde processen en procedures in het kwaliteitszorgsysteem.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden

P3-K1-W6 Organiseert procesoptimalisatie

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vertaalt (klant)wensen, trends en/of ontwikkelingen naar kansen voor optimalisering en verduurzaming van de productie en/of verpakking van het product. De beginnend beroepsbeoefenaar adviseert de leidinggevende over mogelijke oplossingen en verbeteringen en neemt maatregen om onnodige kosten en verspilling te voorkomen, belasting voor het milieu te beperken en een maximaal rendement te genereren. De beginnend beroepsbeoefenaar organiseert mensen en middelen om de productie van het product duurzaam te realiseren, neemt deel aan projecten en implementeert verbetervoorstellen.
De beginnend beroepsbeoefenaar volgt trends en ontwikkelingen op het gebied van benodigde vakkennis en vaardigheden ten bate van de procesoptimalisatie.

Resultaat

De productie van het product verloopt optimaal en duurzaam.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- combineert op basis van deskundigheid de verschillende factoren die van invloed zijn op het proces zorgvuldig en

P3-K1-W6 Organiseert procesoptimalisatie
onderneemt actie bij afwijkingen; - maakt logische gevolgtrekkingen uit beschikbare informatie; - zorgt altijd op de hoogte te zijn van de gestelde productiviteitseisen en richt zich op het behalen van het afgesproken productiviteitsniveau; - is alert op onnodige verspilling en neemt zo nodig maatregelen om verspilling tegen te gaan en het proces en productie te verduurzamen; - doet logische en ter zake kundige verbetervoorstellen op basis van analyses en praktijkervaring; - onderneemt proactief stappen om vakkennis en vaardigheden steeds goed bij te houden en te ontwikkelen; - brengt nieuwe werkwijzen deskundig en duidelijk over aan collega's. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Leren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen

P4 Vakexpert voeding, kwaliteit en productontwikkeling

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar is de verbindende schakel tussen kwaliteit en voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft inzicht in en continu aandacht voor de kwaliteit en het verbeteren of vernieuwen van de voeding en het bijbehorende proces.

De beginnend beroepsbeoefenaar is gericht op maatschappelijke ontwikkelingen die van invloed zijn op de kwaliteit van voeding en speelt daarop in. De beginnend beroepsbeoefenaar is continu alert op veranderende (inter)nationale kwaliteitsnormen en de invloed daarvan op de eigen bedrijfsprocessen en heeft voortdurend aandacht voor de herkomst daarvan en spreekt medewerkers aan op hun gedrag als dat kwaliteits-, veiligheids- en milieurisico's met zich meebrengt.

De beginnend beroepsbeoefenaar kan een werkplek hebben op de werkvloer of in een ruimte voor kwaliteitscontroles en neemt deel aan interne en externe projecten/onderzoeken, bijvoorbeeld op het gebied van productoptimalisatie of -vernieuwing.

Beroepsvereisten

Nee

P4-K1 Kwaliteitszorg uitvoeren

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar in de voedingssector wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden, zoals de samenstelling van grondstoffen, verwerkingstechnieken, verpakking en transport, en vereist het overzien van de impact op kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid, evenals het nemen van passende maatregelen om kwaliteitsverlies en onveilige situaties te voorkomen. Ook het inschatten van de impact van maatregelen tegen verspilling, veranderende wet- en regelgeving en consumentenvoorkeuren en het onderhouden van contacten met externe partijen zoals inspectiediensten maken het werk complex. Afbreukrisico's en gevolgen van foutief handelen kunnen groot zijn zoals financiële gevolgen, milieuschade, beschadiging van apparatuur, gezondheidsschade van klanten en collega's, imagoschade en kans op het moeten sluiten van een productielijn.
De beginnend beroepsbeoefenaar is in staat te werken in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde productie van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over brede kennis en vaardigheden voor het beheersen van de kwaliteit van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie en heeft (brede) kennis van ontwikkelingen in het vakgebied en in klantwensen, van relevante wetgeving en klanteisen en van specialistische (en complexe) apparatuur die gebruikt wordt.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en adviserende rol, is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams/projecten/afdelingen in de organisatie. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig, maar legt (tussentijds) verantwoording af aan een leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een gedeelde verantwoordelijkheid voor huidige en nieuwe producten op het gebied van kwaliteit, voedselveiligheid, milieu en duurzaamheid.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- heeft brede kennis van beheersing van verspilling
- heeft brede kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- heeft brede kennis van etikettering
- heeft brede kennis van het product en het assortiment
- heeft brede kennis van hulp- en grondstoffen: samenstelling, herkomst, houdbaarheid en smaak
- heeft brede kennis van levensmiddelenwetgeving
- heeft brede kennis van onderzoeksmethoden bij voeding
- heeft brede kennis van receptuur
- heeft brede kennis van verbeterprocessen

P4-K1 Kwaliteitszorg uitvoeren

- heeft kennis van actuele ontwikkelingen op het gebied van procesverbetering in het werkveld voeding
- heeft kennis van fasen in de productontwikkeling
- heeft kennis van geldende zorgsystemen (kwaliteit, voedselveiligheid, arbo en milieu)
- heeft kennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van sensorisch onderzoek
- heeft kennis van trends en marktontwikkelingen op het gebied van voeding
- heeft kennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen
- kan (onderzoeks)activiteiten plannen en begeleiden
- kan adviseren over de uitvoering van het werk
- kan afwegingen en keuzes maken op basis van geldende kwaliteits-, voedselveiligheids-, arbo- en milieubeleid
- kan afwijkingen aan het product vaststellen
- kan auditrapportages opstellen
- kan audits uitvoeren
- kan collega's feedback geven
- kan creativiteitstechnieken inzetten bij de ontwikkeling/aanpassing van producten
- kan een onderzoeksvoorstel beschrijven
- kan evaluatiegegevens interpreteren (KPI's, efficiencyparameters)
- kan gegevens (uit bijvoorbeeld voedselkwaliteitsonderzoeken) analyseren en conclusies trekken
- kan handboeken en procedures uitleggen
- kan informatie over het productieproces delen met betrokkenen
- kan informatie over het productieproces opvragen bij betrokkenen
- kan instructietechnieken toepassen
- kan kwaliteitssysteemevaluaties uitvoeren
- kan monsters analyseren
- kan monsters nemen
- kan motivatietechnieken inzetten
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan producten en procedures testen
- kan rapportages opstellen
- kan recepturen aanpassen en nieuwe recepturen ontwikkelen aan de hand van eisen
- kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- kan verbetermogelijkheden signaleren ten aanzien van kwaliteitszorg
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- kan verbetervoorstellen formuleren
- kan werken met in het bedrijf gebruikte registratiesystemen
- kan werkinstructies opstellen
- kan werkwijzes valideren

P4-K1-W1 Voert kwaliteitsonderzoek uit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar formuleert ten behoeve van praktisch onderzoek binnen de organisatie een probleemstelling/onderzoeksvraag en onderzoekt product, proces en/of productielijnen, ter verbetering van duurzaamheid, kwaliteit, veiligheid en/of gezondheid. De beginnend beroepsbeoefenaar organiseert de gewenste onderzoeksactiviteiten, waaronder het nemen van monsters, het analyseren daarvan en het testen van procedures en voert het onderzoek uit/coördineert het onderzoek.
De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt medewerkers bij de voorbereiding en uitvoering van de onderzoeksactiviteiten en bewaakt de voortgang van het onderzoek. Waar nodig lost de beginnend beroepsbeoefenaar problemen op tijdens de voorbereiding en/of uitvoering van het onderzoek. De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt, registreert en analyseert de onderzoeksgegevens en trekt conclusies. De beginnend beroepsbeoefenaar formuleert verbetervoorstellen naar aanleiding van het uitgevoerde onderzoek.

Resultaat

De probleemstelling/onderzoeksvraag is vastgesteld en het onderzoek is uitgevoerd. Onderzoeksgegevens zijn verzameld, geregistreerd, geanalyseerd en conclusies en verbetervoorstellen/adviezen zijn geformuleerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- raadpleegt relevante bronnen en past deze toe;

P4-K1-W1 Voert kwaliteitsonderzoek uit

- plant de onderzoeksactiviteiten en de benodigde mensen en middelen in de tijd en houdt daarbij rekening met de haalbaarheid;
- bepaalt op basis van vaktechnisch inzicht de gewenste analyses;
- kiest de juiste apparatuur en middelen om de analyses uit te voeren en gebruikt deze vakkundig;
- rapporteert betrouwbare en valide gegevens, ook als gegevens niet de gewenste waarden hebben en/of er tijdsdruk is;
- geeft heldere adviezen op basis van bevindingen uit het onderzoek en formuleert de informatie op heldere wijze.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Plannen en organiseren, Aansturen, Onderzoeken, Met druk en tegenslag omgaan

P4-K1-W2 Bewaakt de kwaliteit van de productie

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt, registreert en analyseert testresultaten en gegevens uit productiesystemen als continu proces. Op basis van deze gegevens trekt die conclusies over de kwaliteit van het productieproces, signaleert verbetermogelijkheden en stelt een rapport op met verbetervoorstellen. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de verbetervoorstellen af met de beheerder van de gehanteerde kwaliteitszorgsystemen.

Resultaat

Voorstellen voor verbeteringen aan productieprocessen zijn gedaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- combineert op basis van deskundigheid de verschillende factoren die van invloed zijn op het proces;
- bewaakt nauwgezet de kwaliteit en productiviteit op basis van gestelde eisen;
- controleert vakkundig de kwaliteit van het product op relevante kenmerken (bijvoorbeeld uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid);
- maakt logische gevolgtrekkingen uit beschikbare informatie;
- zorgt altijd op de hoogte te zijn van de gestelde productiviteitseisen en richt zich op het behalen van het afgesproken productiviteitsniveau;
- is alert op onnodige verspilling en neemt zo nodig maatregelen om verspilling tegen te gaan;
- doet logische en ter zake kundige verbetervoorstellen op basis van analyses en praktijkervaring;
- komt proactief met een realistisch en goed onderbouwd voorstel om knelpunten op te lossen en verbeteringen aan te brengen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Beslissen en activiteiten initiëren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen

P4-K1-W3 Organiseert productoptimalisatie of -vernieuwing

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vertaalt uitkomsten van kwaliteitsonderzoek, trends en/of (klant)wensen naar productverbetering en/of -vernieuwing en houdt daarbij rekening met de voedselveiligheidsanalyse, de voedselkwaliteitsanalyse en eisen vanuit wetgeving.
De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt de aard en omvang van de productverbetering en/of -vernieuwing, werkt uit wat er concreet moet gebeuren en regelt dit met de betrokken afdeling(en). Het betreft bijvoorbeeld aanpassingen aan apparatuur, aanschaf van nieuwe of andere (verpakkings)materialen, wijzigingen in bereidingsprocessen en het opstellen van nieuwe procedures.
Bij veranderingen in grondstoffen of hulpstoffen analyseert de beginnend beroepsbeoefenaar de gevolgen voor het (eind)product en organiseert die het productieproces zodanig dat een constante productkwaliteit ontstaat.
De beginnend beroepsbeoefenaar werkt mee aan projecten voor productoptimalisatie of -vernieuwing.
De beginnend beroepsbeoefenaar volgt trends en ontwikkelingen op het gebied van benodigde vakkennis en vaardigheden ten bate van productoptimalisatie.

Resultaat

Producten hebben een optimale kwaliteit of zijn vernieuwd.

P4-K1-W3 Organiseert productoptimalisatie of -vernieuwing

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- combineert op basis van deskundigheid de verschillende factoren die van invloed zijn op het product;
- zorgt altijd op de hoogte te zijn van de gestelde product(iviteits)eisen en richt zich op het behalen van het afgesproken kwaliteitsniveau;
- doet logische en ter zake kundige verbetervoorstellen op basis van analyses en praktijkervaring;
- komt met haalbare oplossingen die tegemoet komen aan de noodzaak of wens voor productverbetering en/of -vernieuwing;
- onderneemt proactief stappen om vakkennis en vaardigheden steeds goed bij te houden en te ontwikkelen;
- is zich altijd bewust van de doelen van de organisatie en werkt actief mee aan het verbeteren en uitbouwen van het productaanbod.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Leren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen

P4-K1-W4 Communiceert over nieuwe en gewijzigde procedures

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar legt nieuwe of gewijzigde procedures uit aan medewerkers (intern en extern), inclusief wat de medewerkers anders moeten doen en de reden van de wijziging. De beginnend beroepsbeoefenaar ontwikkelt (nieuwe) (werk)instructies op basis van gewijzigde procedures. De beginnend beroepsbeoefenaar beantwoordt vragen en ziet erop toe dat medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de nieuwe of aangepaste procedures/werkwijzen.

Resultaat

Actuele en accurate informatie over kwaliteit is beschikbaar voor betrokkenen. Medewerkers zijn geïnstrueerd over nieuwe en/of gewijzigde procedures.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- ziet voortdurend toe op tijdige en zorgvuldige actualisatie van protocollen en handboeken;
- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van concrete mondelingen en/of schriftelijke instructies, aanwijzingen en feedback;
- informeert anderen proactief over informatie die voor hen belangrijk is en zorgt er uit zichzelf voor dat anderen goed geïnformeerd zijn;
- motiveert medewerkers effectief en gericht op de situatie;
- brengt nieuwe werkwijzen deskundig en duidelijk over aan medewerkers;
- stemt de communicatie en instructie af op het niveau van de ander, gebruikt de taal van de doelgroep en vermijdt onnodig jargon.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen