samenwerking
beroepsonderwijs
bedrijfsleven

Kwalificatiedossier mbo

Voeding en versindustrie
Code 23471

Kwalificaties

- Medewerker voeding, technologie en techniek (Code 27197)
- Medewerker versindustrie (Code 27198)
- Allround medewerker voeding, technologie en techniek (Code 27199)
- Allround medewerker versindustrie (Code 27200)
- Specialist voeding, technologie en techniek (Code 27201)
- Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling (Code 27202)
- Productieleider voeding en versindustrie (Code 27203)

Geldig vanaf

01-08-2027

Opleidingsdomein

Voedsel, natuur en leefomgeving (Code 79160)

Penvoerder: Sectorkamer voedsel, groen en gastvrijheid
Gevalideerd door: Sectorkamer Voedsel, groen en gastvrijheid
Op: 10-09-2026

Inhoudsopgave

Leeswijzer 5

Overzicht van het kwalificatiedossier 6

Basisdeel 9

1. Beroepsspecifieke onderdelen 9

B1-K1: Draagt bij aan de productie van voeding 10

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de productie van voeding 12

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselkwaliteit 13

B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne 13

B1-K1-W4: Controleert meetgegevens 14

2. Generieke onderdelen 15

Profieldeel 16

P1: Medewerker voeding, technologie en techniek 16

P1-K1: Voert werkzaamheden aan het productieproces uit 16

P1-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor 17

P1-K1-W2: Bedient productieapparatuur 17

P1-K1-W3: Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden 18

P2: Medewerker versindustrie 19

P2-K1: Voert werkzaamheden aan het versproductieproces uit 19

P2-K1-W1: Ontvangt en controleert grond- en hulpstoffen 20

P2-K1-W2: Bereidt de versproductie voor 20

P2-K1-W3: Bewerkt versproducten 21

P2-K1-W4: Rondt het versproductieproces af 21

P3: Allround medewerker voeding, technologie en techniek 23

P3-K1: Beheerst het productieproces 23

P3-K1-W1: Bereidt voedingsproductie voor 24

P3-K1-W2: Bedient en regelt productieapparatuur 24

P3-K1-W3: Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen 25

P3-K1-W4: Bewaakt de planning en houdt toezicht 25

P3-K1-W5: Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied 26

P4: Allround medewerker versindustrie 27

P4-K1: Organiseert het versproductieproces 27

P4-K1-W1: Bereidt de versproductie voor 28

P4-K1-W2: Bewerkt versproducten 28

P4-K1-W3: Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden 29

P4-K1-W4: Bewaakt de planning en houdt toezicht 29

P4-K1-W5: Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied 30

P4-K1-W6: Levert een bijdrage aan optimalisatie van het versproductieproces 30

P5: Specialist voeding, technologie en techniek 32

P5-K1: Optimaliseert het productieproces 32

P5-K1-W1: Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden 33

P5-K1-W2: Bereidt voedingsproductie voor 33
P5-K1-W3: Bedient en bewaakt productieapparatuur 34
P5-K1-W4: Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied 34
P5-K1-W5: Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen 35
P5-K1-W6: Stelt een verbeterplan op voor optimalisatie en/of verduurzaming van het productieproces 35
P6: Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling 37
P6-K1: Voert kwaliteitszorg uit 37
P6-K1-W1: Voert kwaliteitsonderzoek uit 38
P6-K1-W2: Bewaakt de kwaliteit van de productie 39
P6-K1-W3: Organiseert productoptimalisatie en/of -vernieuwing 39
P6-K1-W4: Communiceert over nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures 40
P7: Productieleider voeding en versindustrie 41
P7-K1: Geeft leiding aan teams/afdelingen in de voeding en versindustrie 41
P7-K1-W1: Plant en verdeelt de productiewerkzaamheden 42
P7-K1-W2: Bewaakt de voortgang en kwaliteit van het gehele productieproces 42
P7-K1-W3: Stuurt medewerkers functioneel aan 43
P7-K1-W4: Coacht medewerkers 43
P7-K1-W5: Organiseert optimalisatie van het productieproces 44

Leeswijzer

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

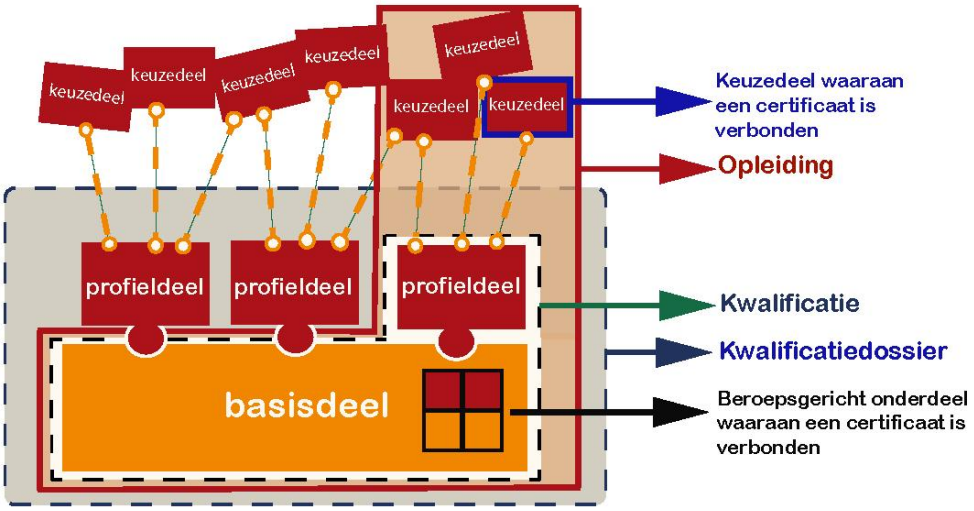
Opbouw dossier
Dit kwalificatiedossier bevat de kwalificatie-eisen voor één of meerdere mbo-beroepen en bestaat uit:

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 Medewerker versindustrie	2	Nee	basisberoepsopleiding	3200
P3 Allround medewerker voeding, technologie en techniek	3	Nee	vakopleiding	4800
P4 Allround medewerker versindustrie	3	Nee	vakopleiding	4800
P5 Specialist voeding, technologie en techniek	4	Nee	middenkaderopleiding	4800
P6 Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling	4	Nee	middenkaderopleiding	4800
P7 Productieleider voeding en versindustrie	4	Nee	middenkaderopleiding	4800

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

B1-K1	Draagt bij aan de productie van voeding	B1-K1-W1	Draagt zorg voor de 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	Voert werkzaamheden aan het productieproces uit	P1-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor
		P1-K1-W2	Bedient productieapparatuur
		P1-K1-W3	Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden

P2	Medewerker versindustrie		
P2-K1	Voert werkzaamheden aan het versproductieproces uit	P2-K1-W1	Ontvangt en controleert grond- en hulpstoffen
		P2-K1-W2	Bereidt de versproductie voor
		P2-K1-W3	Bewerkt versproducten
		P2-K1-W4	Rondt het versproductieproces af

P3	Allround medewerker voeding, technologie en techniek		
P3-K1	Beheerst het productieproces	P3-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor

P3	Allround medewerker voeding, technologie en techniek		
		P3-K1-W2	Bedient en regelt productieapparatuur
		P3-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen
		P3-K1-W4	Bewaakt de planning en houdt toezicht
		P3-K1-W5	Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

P4	Allround medewerker versindustrie		
P4-K1	Organiseert het versproductieproces	P4-K1-W1	Bereidt de versproductie voor
		P4-K1-W2	Bewerkt versproducten
		P4-K1-W3	Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden
		P4-K1-W4	Bewaakt de planning en houdt toezicht
		P4-K1-W5	Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
		P4-K1-W6	Levert een bijdrage aan optimalisatie van het versproductieproces

P5	Specialist voeding, technologie en techniek		
P5-K1	Optimaliseert het productieproces	P5-K1-W1	Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
		P5-K1-W2	Bereidt voedingsproductie voor
		P5-K1-W3	Bedient en bewaakt productieapparatuur
		P5-K1-W4	Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
		P5-K1-W5	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen
		P5-K1-W6	Stelt een verbeterplan op voor optimalisatie en/of verduurzaming van het productieproces

P6	Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling		
P6-K1	Voert kwaliteitszorg uit	P6-K1-W1	Voert kwaliteitsonderzoek uit
		P6-K1-W2	Bewaakt de kwaliteit van de productie
		P6-K1-W3	Organiseert productoptimalisatie en/of -vernieuwing
		P6-K1-W4	Communiceert over nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures

P7	Productieleider voeding en versindustrie		
P7-K1	Geeft leiding aan teams/afdelingen in de voeding en versindustrie	P7-K1-W1	Plant en verdeelt de productiewerkzaamheden
		P7-K1-W2	Bewaakt de voortgang en kwaliteit van het gehele productieproces
		P7-K1-W3	Stuurt medewerkers functioneel aan
		P7-K1-W4	Coacht medewerkers

P7	Productieleider voeding en versindustrie	
	P7-K1-W5	Organiseert optimalisatie van het productieproces

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep
Context
De beginnend beroepsbeoefenaar in het werkveld voeding en versindustrie werkt in uiteenlopende branches. In de voedingsindustrie gaat het om kleine, middelgrote en grote industriële bedrijven die een breed scala van bewerkte voedingsmiddelen of dranken produceren. Ook bedrijven die diervoeding produceren behoren tot dit werkveld. In de versindustrie gaat het om bedrijven die zich richten op de productie* van versproducten, zoals AGF, gemaksvoeding, pluimvee, vis, vlees of vleeswaren. Ook slachterijen behoren tot dit werkveld. Elk bedrijf in het brede werkveld van voeding en versindustrie heeft te maken met wet- en regelgeving voor voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability. Deze zijn vertaald naar bedrijfsprocedures** waar de werknemers op de werkvloer zich aan moeten houden. Het werken bij een bedrijf in de levensmiddelen- of versindustrie is fysiek zwaar door arbeidsomstandigheden, zoals lage omgevingstemperatuur, vochtige werkomgeving, omgevingsgeluid en onregelmatige diensten in dag, avond en weekend. *In dit dossier wordt de term productie gebruikt voor het gehele proces van bewerken, verwerken en verpakken om tot een eindproduct te komen. De term voeding wordt gebruikt voor zowel bewerkte voeding als versproducten. In de profielen worden waar van toepassing ook andere termen gebruikt zoals bereiden (levensmiddelenindustrie) of bewerken (versindustrie). ** In dit dossier wordt met de term bedrijfsprocedures verwezen naar bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability.
Typerende beroepshouding
De beginnend beroepsbeoefenaar in het werkveld voeding en versindustrie werkt aan de productie, verpakking en kwaliteit van voeding en heeft een passie voor voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar is 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 de beginnend beroepsbeoefenaar 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 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. De beginnend beroepsbeoefenaar krijgt in toenemende mate te maken met de perceptie van de consument over voeding en het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar voelt eigenaarschap voor de voeding waar die mee werkt wat zich uit in een actieve en gemotiveerde houding om een bijdrage te leveren aan de verbetering van voeding en/of het verantwoord gebruik van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid diens eigen capaciteiten verder te ontwikkelen. De wereld van de voedingsmiddelenindustrie is continu in beweging: dat vraagt van de beginnend beroepsbeoefenaar dat ze wendbaar zijn om te kunnen omgaan met veranderingen in bijvoorbeeld het groeiend belang van data en automatisering, verduurzaming en bewuste voeding.
Resultaat van de beroepengroep
Voeding is uiterst zorgvuldig en met aandacht voor kwaliteit, (voedsel)veiligheid, presentatie en verpakking geproduceerd. De productie van voeding is duurzaam: er wordt rekening gehouden met milieu en klimaat.

B1-K1: Draagt bij aan de productie van voeding		
Complexiteit		
De complexiteit van de productie van voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid en het daaraan verbonden grote afbreukrisico. Factoren zijn bijvoorbeeld hygiëne en sanitaire voorzieningen, kwaliteit van grondstoffen en ingrediënten, correcte opslag en transport, productietechnieken, etikettering en traceerbaarheid en (veranderende) wet- en regelgeving. 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 moet daarnaast kunnen werken met (deels) geautomatiseerde systemen voor het produceren van voeding.		
Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit en werkt volgens standaardprocedures. De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar op verschillende werkplekken bij diverse productieprocessen, dit vraagt een flexibele werkhouding. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de basiskennis en -vaardigheden voor het produceren van voeding.	Voor Medewerker versindustrie geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit en werkt volgens standaardprocedures. De beginnend beroepsbeoefenaar is inzetbaar op verschillende werkplekken bij diverse productieprocessen, dit vraagt een flexibele werkhouding. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de basiskennis en -vaardigheden voor het produceren van voeding.	Voor Allround medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert een breed scala aan deels routinematige, deels complexe werkzaamheden uit volgens standaard werkwijzen en is inzetbaar op meerdere werkplekken in verschillende productieprocessen. De complexiteit van het werk wordt bepaald door de veelheid en samenhang van factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar moet bij afwijkingen in het proces en/of product risico's kunnen inschatten, dit vraagt een alerte werkhouding. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de kennis en vaardigheden voor het produceren van voeding.
Voor Allround medewerker versindustrie geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert een breed scala aan deels routinematige, deels complexe werkzaamheden uit volgens standaard werkwijzen en is inzetbaar op meerdere werkplekken in verschillende productieprocessen. De complexiteit van het werk wordt bepaald door de veelheid en samenhang van factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar moet bij afwijkingen in het proces en/of product risico's kunnen inschatten, dit vraagt een alerte werkhouding. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de kennis en vaardigheden voor het produceren van voeding die voldoet aan de eisen.	Voor Specialist voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert een breed scala aan deels routinematige, deels complexe werkzaamheden uit. De complexiteit van het werk wordt bepaald door de veelheid en samenhang van factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar moet bij afwijkingen in het proces en/of product risico's kunnen inschatten en juiste acties ondernemen voor het behouden of herstellen van een stabiel productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst specialistische kennis van voedsel, voeding en productieprocessen en van de verschillende factoren die van invloed zijn bij de bereiding van voeding.	Voor Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar voert een breed scala aan deels routinematige, deels complexe werkzaamheden uit. De complexiteit van het werk wordt bepaald door de veelheid en samenhang van factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar moet bij afwijkingen in het proces en/of product risico's kunnen inschatten en juiste acties ondernemen voor een stabiele kwaliteit van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst de specialistische kennis van voedsel, voeding en productieprocessen en van de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van voeding.
Voor Productieleider voeding en versindustrie geldt aanvullend:		

B1-K1: Draagt bij aan de productie van voeding		
De beginnend beroepsbeoefenaar voert een breed scala aan deels routinematige, deels complexe werkzaamheden uit. De complexiteit van het werk wordt bepaald door de veelheid en samenhang van factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft regelmatig te maken met situaties waarbij die bedrijfsprocedures naar eigen inzicht moet toepassen. De beginnend beroepsbeoefenaar beheerst brede kennis van het produceren van voeding en van factoren die het productieproces beïnvloeden.		
Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid		
De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de uitvoering en het resultaat van de eigen werkzaamheden en de veiligheid van zichzelf en de omgeving. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor diens bijdrage aan een optimaal productieproces en is medeverantwoordelijk voor de kwaliteit en voedselveiligheid van de voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevende.		
Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor het melden van afwijkingen in het proces of product aan de leidinggevende.	Voor Medewerker versindustrie geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor het melden van afwijkingen in het proces of product aan de leidinggevende.	Voor Allround medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is bij afwijkingen in het proces of product verantwoordelijk voor het nemen van passende acties binnen de kaders van bedrijfsprocedures. Waar nodig heeft die een initiërende rol voor overleg met collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden.
Voor Allround medewerker versindustrie geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is bij afwijkingen in het proces of product verantwoordelijk voor het nemen van passende acties binnen de kaders van bedrijfsprocedures. Waar nodig heeft die een initiërende rol voor overleg met collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden.	Voor Specialist voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is bij afwijkingen in het proces of product verantwoordelijk voor het nemen van passende acties op basis van een afweging van risico's, gevolgen en kosten. Waar nodig heeft die een initiërende rol voor overleg met collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden.	Voor Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is bij afwijkingen in het proces of product verantwoordelijk voor het nemen van passende acties op basis van een afweging van risico's, gevolgen en kosten. Waar nodig heeft die een initiërende rol voor overleg met collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden.
Voor Productieleider voeding en versindustrie geldt aanvullend: De beginnend beroepsbeoefenaar is bij afwijkingen in het proces of product verantwoordelijk voor het nemen van passende acties op basis van een afweging van risico's, gevolgen en kosten. Waar nodig heeft die een initiërende rol voor overleg met collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden.		

B1-K1: Draagt bij aan de productie van voeding

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Heeft basiskennis van allergenen
- Heeft basiskennis van de invloed van temperatuur, hygiëne en micro-organismen op de voedselveiligheid
- Heeft basiskennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Heeft basiskennis van duurzaam handelen in de sector voeding en versindustrie
- Heeft basiskennis van het productieproces in de voeding en versindustrie
- Heeft basiskennis van kenmerken en (chemische) eigenschappen van voeding
- Heeft basiskennis van kpi's
- Heeft basiskennis van kwaliteitscontroles bij voeding
- Heeft basiskennis van kwaliteitseisen die aan voedings- en versproducten gesteld worden
- Heeft basiskennis van productbereiding/bewerking
- Heeft kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Kan (be- en/of verwerkings)technieken toepassen voor de productie van voeding
- Kan communicatieve vaardigheden toepassen
- Kan eenvoudige rekenvaardigheden inzetten voor productiewerkzaamheden
- Kan geautomatiseerde systemen, machines, gereedschappen en/of materialen bedienen en gebruiken
- Kan ICT-vaardigheden toepassen bij productiewerkzaamheden
- Kan meetwaarden beoordelen
- Kan metingen uitvoeren
- Kan objectief waarnemen bij (kwaliteits)controles
- Kan ontwikkeldoelen formuleren
- Kan reflecterende vaardigheden inzetten
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen

Voor Medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Medewerker versindustrie geldt aanvullend: N.v.t.	Voor Allround medewerker voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: ▪ alle kennisitems uit de basis, maar dan op niveau 'heeft kennis van...'
Voor Allround medewerker versindustrie geldt aanvullend: ▪ alle kennisitems uit de basis, maar dan op niveau 'heeft kennis van...'	Voor Specialist voeding, technologie en techniek geldt aanvullend: ▪ alle kennisitems uit de basis, maar dan op niveau 'heeft specialistische kennis van...'	Voor Specialist voeding, kwaliteit en productontwikkeling geldt aanvullend: ▪ alle kennisitems uit de basis, maar dan op niveau 'heeft specialistische kennis van...'
Voor Productieleider voeding en versindustrie geldt aanvullend: ▪ alle kennisitems uit de basis, maar dan op niveau 'heeft brede kennis van...'		

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

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt bij aan de productie en/of verpakking en/of opslag van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar voert bewerkingen uit op grond- en hulpstoffen voor het verkrijgen van een gewenst eindproduct (met een verlengde houdbaarheid). De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt binnen de grenzen van de eigen taken en verantwoordelijkheden een duurzaam en effectief productieproces door bijvoorbeeld verspilling zo veel mogelijk te voorkomen en/of verbetermogelijkheden te signaleren.

Resultaat

Er is bijgedragen aan een (zoveel mogelijk) duurzame en effectieve productie en/of verpakking en/of opslag van voeding.

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- werkt volgens bedrijfsprocedures;
- gaat zorgvuldig om met materialen en middelen;
- neemt zichtbaar verantwoordelijkheid voor het eigen onderdeel van het werk;
- is zich bewust van de impact van voedingsproductie op het milieu;
- is zich bewust van de invloed van diens handelen op het totale productieproces;
- werkt volgens instructies voor 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 is alert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden en controleert of het product voldoet aan de gestelde kwaliteitseisen. Bij risico's of afwijkingen handelt die volgens diens taken en verantwoordelijkheden.

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:
- controleert nauwkeurig of het product voldoet aan de geldende kwaliteitseisen;
- werkt volgens bedrijfsprocedures;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- is zich bewust van de invloed van diens handelen op de kwaliteit van het eindproduct.

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 diens verantwoordelijkheden 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) is veilig voor de gezondheid van mens en/of dier.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving;
- is alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- signaleert risico's of afwijkingen tijdig;
- handelt bij afwijkingen en risico's volgens de bedrijfsprocedures;
- werkt nauwkeurig;
- reinigt en/of desinfecteert zorgvuldig met de voorgeschreven materialen en middelen.

B1-K1-W3: Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne
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 en registreert meetgegevens uit systemen of (handmatige) metingen. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of de meetgegevens binnen de normen/productiewaarden blijven en signaleert afwijkingen en/of trends (bijvoorbeeld tekst op etiketten vervaagt, output van de lijn daalt). De beginnend beroepsbeoefenaar interpreteert de afwijkingen en/of trends en onderneemt actie volgens diens taken en verantwoordelijkheden.
Resultaat
Meetgegevens zijn gecontroleerd en geregistreerd. Afwijkingen en trends zijn gesignaleerd en geïnterpreteerd en daarop is actie ondernomen.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - controleert meetgegevens systematisch; - registreert meetgegevens nauwkeurig volgens de bedrijfsrichtlijnen; - signaleert en interpreteert afwijkingen en/of trends op basis van bedrijfsprocedures en kwaliteitseisen; - communiceert duidelijk met collega's, leidinggevende of andere belanghebbenden; - onderneemt doelgericht actie bij afwijkingen en/of trends. 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 werkt in de levensmiddelenindustrie en 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 is inzetbaar bij verschillende producten en processen en/of op verschillende werkplekken.

Beroepsvereisten

Nee

P1-K1 Voert werkzaamheden aan het productieproces uit

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit bij de productie en/of verpakking van voeding en werkt volgens standaardprocedures en zorgsystemen in een vastgesteld tempo. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (basis)kennis en -vaardigheden voor het produceren en/of verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Daarnaast heeft die basiskennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar verbonden zijn. Het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen maakt het werk complex. 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.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/bedrijfsprocedures/gerichte opdrachten. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevenden en is verantwoordelijk voor de resultaten van de eigen werkzaamheden en voor de veiligheid van diens werkplek.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft basiskennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- Heeft basiskennis van besturingstechniek
- Heeft basiskennis van de invloed van temperatuur, hygiëne en micro-organismen op de voedselveiligheid
- Heeft basiskennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- 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 kwaliteitseisen die aan voedings- en versproducten gesteld worden
- Heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- Heeft basiskennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- Heeft basiskennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen

P1-K1 Voert werkzaamheden aan het productieproces uit

- Heeft basiskennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen en in het proces
- Heeft kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Kan afwijkingen aan het product en in het productieproces herkennen
- Kan communicatieve vaardigheden toepassen
- Kan controlecriteria hanteren aan de hand van kwaliteitsnormen voor grond- en hulpstoffen
- Kan eenvoudige planningen lezen
- Kan eenvoudige technische vaardigheden inzetten voor onderhoud
- Kan geautomatiseerde systemen, machines, gereedschappen en/of materialen bedienen en gebruiken
- Kan voeding bereiden volgens eenvoudige receptuur
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen

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 afwijkingen signaleert aan bijvoorbeeld de samenstelling van grondstoffen, de status van de voorraad of instellingen aan apparatuur, meldt die dat 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. Afwijkingen zijn gesignaleerd en gemeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert zorgvuldig de beginsituatie aan de hand van de productieplanning en bedrijfsprocedures;
- stelt de apparatuur op correcte wijze in;
- signaleert en meldt afwijkingen tijdig;
- communiceert duidelijk met collega's en leidinggevende;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit;
- werkt volgens bedrijfsprocedures en instructies.

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 de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur in de proceslijn in om de productie te starten. Tijdens het productieproces observeert die het proces, het product en de productie- en/of verpakkingsapparatuur, controleert instellingen en waarden van apparatuur en stelt deze waar nodig bij of terug naar de basiscondities. Indien van toepassing bouwt de beginnend beroepsbeoefenaar installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productie- en/of verpakkingsapparatuur in de proceslijn is correct ingesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn gecontroleerd en waar nodig bijgesteld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- stelt de instellingen en waarden van de productieapparatuur nauwkeurig in en/of bij;
- werkt volgens bedrijfsprocedures en instructies;
- is alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur;
- meldt afwijkingen aan proces, product en apparatuur tijdig aan de leidinggevende;

P1-K1-W2 Bedient productieapparatuur
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit. 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. Hiervoor gebruikt die de voorgeschreven onderhoudsmaterialen. 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: - gebruikt de onderhoudsmaterialen effectief; - werkt vakkundig; - is kritisch op diens werkuitvoering; - rondt werkzaamheden volgens planning af; - werkt volgens bedrijfsprocedures en instructies. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

P2 Medewerker versindustrie

Mbo-niveau

2

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij bedrijven die zich richten op de productie van versproducten zoals AGF, gemaksvoeding, pluimvee, vis, vlees of vleeswaren. Daarnaast kan die werkzaam zijn in een slachterij bij het slachten van runderen, kalveren of varkens in de schone of vuile slachthal.

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

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

Beroepsvereisten

Nee

P2-K1 Voert werkzaamheden aan het versproductieproces uit

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit bij de productie en/of verpakking van versproducten en werkt volgens standaardprocedures en (wettelijke) richtlijnen. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (basis)kennis van versproducten, voedselveiligheid en voedselkwaliteit en vaardigheden voor het produceren van versproducten. Het werken met bederfelijke versproducten maakt het werk complex. Onzorgvuldig werken of het niet tijdig signaleren van afwijkingen aan het proces of product kan leiden tot versproducten die schadelijk zijn voor de gezondheid van mensen en/of tot derving door afvalproducten die niet voldoen aan de kwaliteitseisen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol. De beginnend beroepsbeoefenaar voert diens werkzaamheden zelfstandig uit onder supervisie of verantwoordelijkheid van de leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevenden en is verantwoordelijk voor de resultaten van de eigen werkzaamheden en voor de veiligheid van diens werkplek.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- Heeft basiskennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- Heeft basiskennis van de condities voor het vervoeren en opslaan van versproducten (bijv. koelen en bewaren)
- Heeft basiskennis van de invloed van temperatuur, hygiëne en micro-organismen op de voedselveiligheid
- Heeft basiskennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Heeft basiskennis van het verpakkingsproces
- Heeft basiskennis van houdbaarheids-/conserveringstechnieken
- Heeft basiskennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- Heeft basiskennis van kwaliteitseisen die aan voedings- en versproducten gesteld worden
- Heeft basiskennis van reacties van het bewerkings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- Heeft basiskennis van verpakkingsmiddelen voor versproducten
- Heeft basiskennis van versproducten
- Heeft basiskennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen en in het proces
- Heeft kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Kan afwijkingen aan het product en in het productieproces herkennen
- Kan communicatieve vaardigheden toepassen
- Kan controlecriteria hanteren aan de hand van kwaliteitsnormen voor grond- en hulpstoffen
- Kan eenvoudige rekenvaardigheden inzetten voor productiewerkzaamheden
- Kan eenvoudige planningen lezen
- Kan geautomatiseerde systemen, machines, gereedschappen en/of materialen bedienen en gebruiken
- Kan ICT-vaardigheden toepassen bij productiewerkzaamheden

P2-K1 Voert werkzaamheden aan het versproductieproces uit

- Kan schoonmaakmiddelen en -materialen gebruiken
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen

P2-K1-W1 Ontvangt en controleert grond- en hulpstoffen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar ontvangt een levering/batch (verse) grond- en hulpstoffen volgens de planning en/of werkopdracht en controleert of de levering/batch overeenkomt met het bijbehorend document. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de levering/batch op kwaliteit, temperatuur, grootte, beschadigingen en/of hoeveelheid en verwijdert de grond- en hulpstoffen die niet voldoen aan de kwaliteitsnormen. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert en meldt afwijkingen bij diens leidinggevende en handelt volgens diens instructies. Als de levering/batch in orde is, dan vervoert die de grond- en hulpstoffen naar de opslag of zet deze klaar voor het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar registreert de gegevens over de ontvangst en controle in het systeem.

Resultaat

De grond- en hulpstoffen zijn ontvangen, gecontroleerd en opgeslagen of klaargezet bij het productieproces. Afwijkingen zijn gemeld aan de leidinggevende en de gegevens zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert systematisch of grond- en hulpstoffen voldoen aan de gestelde kwaliteitsnormen;
- handelt volgens bedrijfsprocedures en/of instructies van de leidinggevende;
- signaleert en meldt afwijkingen tijdig;
- is alert op factoren die de voedselveiligheid en -kwaliteit beïnvloeden;
- vervoert de grond- en hulpstoffen op veilige wijze (veiligheid op de werkvloer);
- registreert de gegevens nauwkeurig volgens de bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

P2-K1-W2 Bereidt de versproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt op basis van de productieplanning de benodigde hulp- en grondstoffen, gereedschappen en/of materialen voor de voedingsproductie. Als de grond- en hulpstoffen nog niet klaar staan, dan verzamelt en controleert die de benodigde grond- en hulpstoffen en zet deze gereed voor het productieproces. Ook controleert die of de werkplek en benodigde machines, apparatuur, gereedschappen en/of materialen voldoen aan de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften en reinigt deze als dat nodig is. Wanneer alles klaar staat voor het productieproces, dan stelt die waar nodig machine en/of apparatuur in zodat het productieproces kan starten. Indien de beginnend beroepsbeoefenaar afwijkingen en/of tekorten signaleert, dan meldt die dat aan de leidinggevende. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden af met collega's en neemt indien van toepassing werkzaamheden van collega's over.

Resultaat

De grond- en hulpstoffen, machines, apparatuur, gereedschappen en/of materialen staan gereed voor het productieproces. De werkzaamheden zijn afgestemd en afwijkingen en/of tekorten zijn gemeld aan de leidinggevende.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert zorgvuldig de beginsituatie aan de hand van de productieplanning en bedrijfsprocedures;
- stelt de machine en/of apparatuur zorgvuldig in;
- signaleert en meldt afwijkingen en/of tekorten tijdig;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit;
- werkt volgens bedrijfsprocedures en instructies;
- communiceert duidelijk met collega's en leidinggevende.

P2-K1-W2 Bereidt de versproductie voor

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

P2-K1-W3 Bewerkt versproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bewerkt grond- en hulpstoffen handmatig en/of met behulp van machines. Voorbeelden van (handmatige) bewerkingen zijn: slachten van een slachtdier, bewerken van vlees, wild of gevogelte, bewerken van vleeswaren, bewerken van AGF of bewerken van vis. Bij handmatige bewerkingen hanteert die gereedschappen of apparatuur. Bij geautomatiseerde bewerkingen bedient die machines voor het snijden, mengen, verdelen, vullen of verpakken van versproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of het bewerkte versproduct voldoet aan de kwaliteitseisen en signaleert afwijkingen in bijvoorbeeld uiterlijk, consistentie, temperatuur of geur. Waar nodig past die diens handelen aan. Bij afwijkingen in het product, storingen aan machine en/of apparatuur of risico's voor de voedselveiligheid, handelt die volgens bedrijfsprocedures en/of instructies van de leidinggevende.

Resultaat

De grond- en hulpstoffen zijn op de juiste wijze bewerkt om te komen tot het beoogde versproduct. Het versproduct voldoet aan de kwaliteitseisen. Afwijkingen, storingen of risico's zijn tijdig gesignaleerd en gemeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- bewerkt versproducten vakkundig;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit;
- werkt volgens bedrijfsprocedures en instructies;
- gebruikt gereedschappen zoals messen veilig;
- houdt zich zorgvuldig aan de instructies voor het bedienen van machines en/of apparatuur;
- controleert het versproduct zorgvuldig op onregelmatigheden;
- is alert op afwijkingen aan proces, product of apparatuur;
- is kritisch op diens eigen werk;
- schakelt tijdig diens leidinggevende of een collega in.

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

P2-K1-W4 Rondt het versproductieproces af

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de eigen werkzaamheden en zet de goedgekeurde (eind)producten gereed voor (vervoer naar) de vervolgstap. De afgekeurde producten en restmateriaal voert die gescheiden af. Vervolgens reinigt en/of desinfecteert die de werkplek en het gereedschap, apparatuur of machine volgens de voorgeschreven richtlijnen. Waar nodig zet die instellingen van apparatuur of machines weer terug naar de beginstand. De beginnend beroepsbeoefenaar registreert de benodigde productiegegevens en/of meldt relevante informatie bij overdracht naar een volgende ploeg of de volgende stap in het productieproces.

Resultaat

De werkzaamheden voor het afronden van het versproductieproces zijn correct uitgevoerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- is kritisch op diens werkuitvoering;
- rondt werkzaamheden volgens planning af;
- gebruikt schoonmaak- en desinfectiemiddelen op duurzame en veilige wijze;
- werkt volgens bedrijfsprocedures en instructies;
- draagt informatie duidelijk over bij overdracht naar een volgende ploeg of volgende stap in het productieproces.

P2-K1-W4 Rondt het versproductieproces af
De onderliggende competenties zijn: Formuleren en rapporteren, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

P3 Allround medewerker voeding, technologie en techniek

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in de levensmiddelenindustrie en 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 houdt toezicht op de uitvoering van productiewerkzaamheden en is zich bewust van de invloed van deze werkzaamheden op de kwaliteit van de voeding en op de duurzaamheid, productiviteit en kosten. De beginnend beroepsbeoefenaar is alert, communicatief sterk en vervult een voorbeeldfunctie voor medewerkers die onder diens toezicht werken.

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

P3-K1 Beheerst het productieproces

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht een breed scala aan routinematige én complexe werkzaamheden volgens standaard werkwijzen en in een vastgesteld tempo. Bij complexe werkzaamheden of situaties combineert die standaard werkwijzen. 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. Ook het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen maakt het werk complex. De beginnend beroepsbeoefenaar moet kunnen omgaan met het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en efficiënt werken. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (basis)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.

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 verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de uitvoering van het werk van medewerkers die onder diens toezicht werken. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt onder eindverantwoordelijkheid van de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Heeft basiskennis van escalatiemodellen
- 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 allergenen
- Heeft kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Heeft kennis van besturingstechniek
- Heeft kennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Heeft kennis van het product en het assortiment
- Heeft kennis van het verpakkingsproces
- Heeft kennis van in het werkveld gangbare planningsystemen
- Heeft kennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- Heeft kennis van kpi's
- Heeft kennis van meet- en regeltechniek
- Heeft kennis van onderhouds- en reinigingsmethoden

P3-K1 Beheerst het productieproces

- Heeft kennis van procesautomatisering en -techniek
- Heeft specialistische kennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- Heeft kennis van tools en methoden om voedselveiligheid te borgen
- 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
- Heeft kennis van wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne
- Kan (be- en/of verwerkings)technieken toepassen voor de productie van voeding
- Kan communicatievaardigheden toepassen
- Kan dag-evaluaties uitvoeren
- Kan eenvoudige technische vaardigheden inzetten voor onderhoud
- Kan feedbackvaardigheden toepassen
- Kan geautomatiseerde systemen, machines, gereedschappen en/of materialen bedienen en gebruiken
- Kan instructievaardigheden toepassen
- Kan motivatievaardigheden toepassen
- Kan objectief waarnemen bij (kwaliteits)controles
- Kan planningen lezen
- Kan product- en/of procesgegevens interpreteren
- Kan rapportagevaardigheden toepassen
- Kan receptuur lezen
- Kan reflectievaardigheden toepassen
- Kan rekenen met inhouds- en gewichtseenheden in receptuur
- Kan rekenen met procenten en verhoudingen in receptuur
- Kan storingsanalyses uitvoeren
- Kan voeding bereiden volgens receptuur
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen

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 of het productieproces optimaal, effectief en efficiënt kan draaien. De beginnend beroepsbeoefenaar zet volgens richtlijnen en procedures grond- en hulpstoffen klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert en beoordeelt eventuele afwijkingen of problemen, voert waar nodig (in overleg met de leidinggevende) wijzigingen door en registreert deze in het systeem. De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt actuele productiegegevens uit met collega’s, stemt de werkzaamheden af 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. Eventuele problemen, afwijkingen en wijzigingen zijn gesignaleerd en gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert zorgvuldig de beginsituatie (materialen, grond- en hulpstoffen en apparatuur) aan de hand van bedrijfsprocedures;
- handelt proactief bij afwijkingen en problemen die een optimaal productieproces belemmeren;
- communiceert duidelijk met collega's;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- werkt volgens bedrijfsprocedures.

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

P3-K1-W2 Bedient en regelt productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur in de proceslijn in en/of bij. De beginnend beroepsbeoefenaar regelt de conditie van de installatie, controleert instellingen en waarden van

P3-K1-W2 Bedient en regelt productieapparatuur

apparatuur en registreert deze in het systeem. 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 (deels) geautomatiseerde productieapparatuur in de proceslijn is correct in- en/of bijgesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert nauwkeurig de doorstroom naar de volgende stap in het bereidingsproces/de keten;
- is alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur;
- handelt proactief bij risico's voor het proces en product;
- werkt volgens bedrijfsprocedures;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- leest en beoordeelt informatie voor de vergelijking correct;
- communiceert en escaleert naar andere afdelingen op basis van een juiste inschatting van de urgentie.

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

P3-K1-W3 Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur voor eerstelijns onderhoud aan de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur. Zo nodig raadpleegt die handleidingen van de installatie. De beginnend beroepsbeoefenaar demonteert en reinigt onderdelen en componenten van de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur, herstelt kleine afwijkingen en verhelpt verstoringen. Bij verstoringen die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan of mag oplossen, schaalt die op volgens het in het bedrijf geldende escalatiemodel. Na de werkzaamheden stelt die de productieapparatuur opnieuw in, maakt de gebruikte onderhoudsapparatuur en -gereedschappen schoon en ruimt alles op.

Resultaat

De (deels) geautomatiseerde productieapparatuur is in goede conditie, schoon en heeft de juiste instellingen en waarden. Verstoringen zijn verholpen of opgeschaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- werkt systematisch volgens de onderhoud- en/of instellingsinstructies;
- gaat zorgvuldig om met de voorgeschreven onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur;
- werkt vakkundig;
- is kritisch op de eigen werkuitvoering;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit.

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

P3-K1-W4 Bewaakt de planning en houdt toezicht

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt toezicht op de uitvoering van de productiewerkzaamheden, controleert of het productieproces volgens de productieplanning verloopt en beoordeelt eventuele afwijkingen. Waar nodig stuurt die de uitvoering bij met bijvoorbeeld extra instructies voor de uitvoering en/of afstemming van werkzaamheden. Bij grotere afwijkingen door bijvoorbeeld storingen, stelt die de planning en/of werkverdeling bij in overleg met de leidinggevende en communiceert de wijzigingen met betrokkenen. Bij problemen die buiten diens verantwoordelijkheid en taken vallen, escaleert die naar de leidinggevende en/of verantwoordelijke. De beginnend

P3-K1-W4 Bewaakt de planning en houdt toezicht
beroepsbeoefenaar registreert gegevens over de voortgang van het productieproces, gesignaleerde afwijkingen van de planning en ondernomen acties in het systeem.
Resultaat
Werkzaamheden worden volgens planning uitgevoerd. Wijzigingen in de planning en/of werkverdeling zijn geregistreerd en betrokkenen zijn hierover geïnformeerd.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - is alert op handelingen of situaties die de voortgang van het productieproces kunnen belemmeren; - beoordeelt afwijkingen correct op basis van bedrijfsprocedures; - handelt proactief in lijn met de bedrijfsprocedures; - communiceert duidelijk met betrokkenen over afwijkingen en benodigde aanpassingen in de uitvoering of planning; - overlegt tijdig met de leidinggevende over eventuele aanpassingen aan de planning en/of werkverdeling; - escaleert tijdig naar de leidinggevende en/of verantwoordelijke bij problemen die buiten diens verantwoordelijkheid en bevoegdheid vallen. De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

P3-K1-W5 Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
Omschrijving
De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt (nieuwe) medewerkers en derden bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar geeft taakgerichte instructies, beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de planning en bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability. Waar nodig geeft die aanvullende instructies. De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert medewerkers om te reflecteren op het eigen handelen en zich te ontwikkelen.
Resultaat
De (nieuwe) medewerkers en derden zijn op vaktechnisch gebied geïnstrueerd en begeleid.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - instrueert (nieuwe) medewerkers en derden passend bij hun capaciteiten en ervaring; - draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructies, aanwijzingen en feedback; - controleert doelgericht of de werkzaamheden volgens de bedrijfsprocedures worden uitgevoerd; - motiveert medewerkers vanuit een positieve instelling. De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

P4 Allround medewerker versindustrie

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt bij bedrijven die zich richten op de productie van versproducten zoals AGF, gemaksvoeding, pluimvee, vis, vlees of vleeswaren. Daarnaast kan die werkzaam zijn in een slachterij bij het slachten van runderen, kalveren of varkens in de schone of vuile slachthal.

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt toezicht op de uitvoering van productiewerkzaamheden en is zich bewust van de invloed van deze werkzaamheden op de kwaliteit van de voeding en op de duurzaamheid, productiviteit en kosten. De beginnend beroepsbeoefenaar is alert, communicatief sterk en vervult een voorbeeldfunctie voor medewerkers die onder diens toezicht werken.

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

Beroepsvereisten

Nee

P4-K1 Organiseert het versproductieproces

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht een breed scala aan routinematige én complexe werkzaamheden volgens standaard werkwijzen. Het werken met bederfelijke versproducten en de daarbij behorende wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit maakt het werk complex. Ook de combinatie van een grote diversiteit aan uitvoerende werkzaamheden en het aansturen van medewerkers maakt het werk complex. De beginnend beroepsbeoefenaar moet continu alert zijn, risico's bij afwijkingen aan het proces of product inschatten en een beslissing nemen over benodigde acties. Onzorgvuldig werk van een medewerker of een verkeerde inschatting van afwijkingen aan het proces of product kan leiden tot versproducten die schadelijk zijn voor de gezondheid van mensen en/of tot financiële schade voor het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (basis)kennis van de productie van versproducten, voedselveiligheid, en voedselkwaliteit en vaardigheden voor het instrueren en begeleiden van medewerkers en het interpreteren van en handelen bij afwijkingen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, instruerende en controlerende rol bij de productie van versproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de kwaliteit en voortgang van de werkzaamheden aan (een deel van) het productieproces. Dit betekent dat die verantwoordelijk is voor diens eigen werk én voor het werk van medewerkers die onder diens toezicht werken. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt onder eindverantwoordelijkheid van de leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Heeft basiskennis van escalatiemodellen
- Heeft kennis van allergenen
- Heeft kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Heeft kennis van benodigde machines, gereedschappen en/of materialen voor de versproductie/versverwerking
- Heeft kennis van besmetting, besmettingsbronnen en bederf (o.a. kruisbesmetting, nabesmetting)
- Heeft kennis van de gangbare kwaliteitssystemen m.b.t. voedselveilig werken
- Heeft kennis van de samenstelling van en reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Heeft kennis van doel en inhoud van de versproductie-/versverwerkingsplanning
- Heeft kennis van factoren die het versproductie/-verwerkingsproces beïnvloeden
- Heeft kennis van houdbaarheids-/conserveringstechnieken
- Heeft kennis van kpi's
- Heeft kennis van kwaliteitseisen die aan voedings- en versproducten gesteld worden
- Heeft kennis van procesautomatisering en -techniek

P4-K1 Organiseert het versproductieproces

- Heeft kennis van versproducten en productspecificaties (o.a. versheid, houdbaarheid, uiterlijk, voedingswaarde, smaak)
- Heeft kennis van verstoringen die kunnen optreden in (deels) geautomatiseerde systemen in het proces
- Heeft kennis van wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid en hygiëne
- Kan (be- en/of verwerkings)technieken toepassen voor de productie van voeding
- Kan communicatieve vaardigheden toepassen
- Kan feedbackvaardigheden toepassen
- Kan geautomatiseerde systemen, machines, gereedschappen en/of materialen bedienen en gebruiken
- Kan gespreksvaardigheden voor begeleidingsgesprekken toepassen
- Kan instructievaardigheden toepassen
- Kan motivatievaardigheden toepassen
- Kan objectief waarnemen bij (kwaliteits)controles
- Kan onderzoeksvaardigheden toepassen bij het onderzoeken van verbeteringen aan het productieproces
- Kan product- en/of procesgegevens interpreteren
- Kan rapportagevaardigheden toepassen
- Kan schoonmaakmiddelen en -materialen gebruiken
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen

P4-K1-W1 Bereidt de versproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt op basis van de productieplanning de benodigde grond- en hulpstoffen, gereedschappen en/of materialen voor de voedingsproductie. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert de benodigde grond- en hulpstoffen op beschikbaarheid, hoeveelheden en kwaliteit en zet deze gereed voor het productieproces. Bij tekorten of afwijkingen onderneemt die passende actie, eventueel in overleg met collega's en/of de leidinggevende. Waar van toepassing controleert die grond- en hulpstoffen bij levering. Ook controleert die of de benodigde machines, apparatuur, gereedschappen en/of materialen voldoen aan de hygiëne- en veiligheidsvoorschriften en of ze gereed zijn voor het productieproces. Vervolgens stelt die waar nodig machine en/of apparatuur in zodat het productieproces kan starten. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden af met collega's en neemt indien van toepassing werkzaamheden van collega's over.

Resultaat

De benodigde grond- en hulpstoffen, machines, apparatuur, gereedschappen en/of materialen staan gereed voor het productieproces. De werkzaamheden zijn afgestemd en er is passende actie ondernomen bij afwijkingen en/of tekorten.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert zorgvuldig of hulp- en grondstoffen voldoen aan de kwaliteitseisen;
- controleert zorgvuldig of de beginsituatie voldoet aan de bedrijfsprocedures;
- werkt volgens de bedrijfsprocedures;
- stelt de machine en/of apparatuur zorgvuldig in;
- onderneemt tijdig passende actie bij tekorten of afwijkingen;
- communiceert duidelijk en tijdig met collega's en/of de leidinggevende;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit.

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

P4-K1-W2 Bewerkt versproducten

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bewerkt grond- en hulpstoffen handmatig en/of met behulp van machines. Voorbeelden van (handmatige) bewerkingen zijn: slachten van een slachtdier, bewerken van vlees, wild of gevogelte, bewerken van vleeswaren, bewerken van AGF of bewerken van vis. Bij handmatige bewerkingen hanteert die gereedschappen of apparatuur. Bij geautomatiseerde bewerkingen bedient die machines voor het snijden, mengen, verdelen, vullen of verpakken van versproducten. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of het bewerkte versproduct voldoet aan de kwaliteitseisen en signaleert afwijkingen in bijvoorbeeld uiterlijk,

P4-K1-W2 Bewerkt versproducten

consistentie, temperatuur of geur. Waar nodig past die diens handelen aan. Ook controleert die productiegegevens en past de instellingen van apparatuur aan om het proces optimaal te laten verlopen. Bij afwijkingen in het product en/of proces, storingen of risico's voor de voedselveiligheid die buiten diens verantwoordelijkheid vallen, schakelt die de leidinggevende in.

Resultaat

De grond- en hulpstoffen zijn op de juiste wijze bewerkt om te komen tot het beoogde versproduct. Het versproduct voldoet aan de kwaliteitseisen. Afwijkingen, storingen of risico's zijn tijdig gesignaleerd en er is passend op gereageerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- bewerkt versproducten vakkundig;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit;
- werkt volgens bedrijfsprocedures;
- gebruikt gereedschappen zoals messen veilig;
- houdt zich zorgvuldig aan de instructies voor het bedienen van machines en/of apparatuur;
- controleert het versproduct zorgvuldig op onregelmatigheden;
- is alert op afwijkingen aan proces, product of apparatuur;
- is kritisch op diens eigen werk;
- schakelt tijdig de leidinggevende in.

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

P4-K1-W3 Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur voor eerstelijns onderhoud aan productieapparatuur of gereedschappen. Zo nodig raadpleegt die handleidingen. De beginnend beroepsbeoefenaar (demonteert en) reinigt de productieapparatuur of gereedschappen, herstelt kleine afwijkingen 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. Na de werkzaamheden stelt die de productieapparatuur opnieuw in, maakt de gebruikte onderhoudsapparatuur en -gereedschappen schoon en ruimt alles op.

Resultaat

De productieapparatuur of gereedschappen zijn in goede conditie, schoon en de apparatuur heeft de juiste instellingen en waarden. Verstoringen zijn verholpen of opgeschaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- werkt systematisch volgens de onderhoud- en/of instellingsinstructies;
- gaat zorgvuldig om met de voorgeschreven onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur;
- werkt vakkundig;
- is kritisch op de eigen werkuitvoering;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit.

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

P4-K1-W4 Bewaakt de planning en houdt toezicht

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt toezicht op de uitvoering van de productiewerkzaamheden, controleert of het productieproces volgens de productieplanning verloopt en beoordeelt eventuele afwijkingen. Waar nodig stuurt die de uitvoering bij met bijvoorbeeld extra instructies voor de uitvoering en/of afstemming van werkzaamheden.

P4-K1-W4 Bewaakt de planning en houdt toezicht

Bij grotere afwijkingen door bijvoorbeeld storingen, stelt die de planning en/of werkverdeling bij in overleg met de leidinggevende en communiceert de wijzigingen met betrokkenen. Bij problemen die buiten diens verantwoordelijkheid en taken vallen, escaleert die naar de leidinggevende en/of verantwoordelijke. De beginnend beroepsbeoefenaar registreert gegevens over de voortgang van het productieproces, gesignaleerde afwijkingen van de planning en ondernomen acties in het systeem.

Resultaat

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

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- is alert op handelingen of situaties die de voortgang van het productieproces kunnen belemmeren;
- beoordeelt afwijkingen correct op basis van bedrijfsprocedures;
- handelt proactief in lijn met de bedrijfsprocedures;
- overlegt tijdig met de leidinggevende over eventuele aanpassingen aan de planning en/of werkverdeling;
- communiceert duidelijk met betrokkenen over afwijkingen en benodigde aanpassingen in de uitvoering of planning;
- escaleert tijdig naar de leidinggevende en/of verantwoordelijke bij problemen die buiten diens verantwoordelijkheid en bevoegdheid vallen.

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

P4-K1-W5 Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt (nieuwe) medewerkers en derden bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar geeft taakgerichte instructies, beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de planning en bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability. Waar nodig geeft die aanvullende instructies. De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert medewerkers om te reflecteren op het eigen handelen en zich te ontwikkelen.

Resultaat

De (nieuwe) medewerkers en derden zijn op vaktechnisch gebied geïnstrueerd en begeleid.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- instrueert (nieuwe) medewerkers en derden passend bij hun capaciteiten en ervaring;
- draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructies, aanwijzingen en feedback;
- controleert doelgericht of de werkzaamheden volgens de bedrijfsprocedures worden uitgevoerd;
- motiveert medewerkers vanuit een positieve instelling.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

P4-K1-W6 Levert een bijdrage aan optimalisatie van het versproductieproces

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert en onderzoekt mogelijkheden voor het optimaliseren van het productieproces door het verzamelen van productiegegevens of observatie. Het gaat bijvoorbeeld om mogelijkheden om terugkerende afwijkingen of storingen op te lossen of mogelijkheden om het proces effectiever of duurzamer te maken. De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt alternatieve werkwijzen of oplossingen, weegt de voor- en nadelen af, kiest op basis hiervan verbetervoorstel(len) en bespreekt diens bevindingen en verbetervoorstel(len) met de leidinggevende en/of collega's. Waar mogelijk werkt die mee aan het implementeren van verbeteringen aan het productieproces.

P4-K1-W6 Levert een bijdrage aan optimalisatie van het versproductieproces
Resultaat
Er is een bijdrage geleverd aan optimalisatie van het productieproces.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - signaleert proactief mogelijkheden om het productieproces effectiever of duurzamer te maken; - onderzoekt de mogelijkheden om het productieproces te optimaliseren vanuit verschillende invalshoeken; - onderbouwt diens keuzes voor verbetervoorstel(len) op basis van een realistisch beeld van de gevolgen voor duurzaamheid, kosten en planning; - licht diens bevindingen en verbetervoorstel(len) deskundig toe; - levert waar mogelijk een actieve bijdrage aan implementatie van verbeteringen aan het productieproces. De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Bedrijfsmatig handelen, Presenteren, Onderzoeken

P5 Specialist 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 toont verantwoordelijkheid 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 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

P5-K1 Optimaliseert het productieproces

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. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt regelmatig tegelijkertijd aan verschillende opdrachten/projecten en heeft te maken met diverse klantwensen, dat vraagt een flexibele en oplossingsgerichte werkhouding. Verkeerde keuzes of onzorgvuldig handelen kunnen 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 moet kunnen omgaan met het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en snelheid/productiviteit, alsook in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om verantwoorde en duurzame productie van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (specialistische) kennis en vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Door automatisering zijn de systemen/apparatuur in de productielijn complexer geworden, dit vraagt van de beginnend beroepsbeoefenaar (specialistische) kennis van de systemen/apparatuur 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 medeverantwoordelijk voor de organisatie, voortgang en resultaten van opdrachten/projecten waar die aan werkt. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig, maar legt wel (tussentijds) verantwoording af aan diens leidinggevende.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Heeft kennis van geldende zorgsystemen (kwaliteit, voedselveiligheid, arbo en milieu)
- Heeft kennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- Heeft kennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- Heeft kennis van statistische gegevens
- Heeft specialistische kennis van actuele ontwikkelingen ten behoeve van procesverbetering in het werkveld voeding
- Heeft specialistische kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Heeft specialistische kennis van besturingstechniek

P5-K1 Optimaliseert het productieproces

- Heeft specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- Heeft specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- Heeft specialistische kennis van het bewerken en verwerken van producten
- Heeft specialistische kennis van het product en het assortiment
- Heeft specialistische kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- Heeft specialistische kennis van meet- en regeltechniek
- Heeft specialistische kennis van relevante wet- en regelgeving
- Heeft specialistische kennis van verbeterprocessen
- Kan adviesvaardigheden toepassen
- Kan communicatievaardigheden toepassen
- Kan feedbackvaardigheden toepassen
- Kan objectief waarnemen bij (kwaliteits)controles
- Kan procesevaluaties uitvoeren
- Kan product- en/of procesgegevens interpreteren
- Kan rapportagevaardigheden toepassen
- Kan storingsanalyses uitvoeren
- Kan trendanalyses uitvoeren
- Kan verbetermogelijkheden signaleren ten aanzien van het proces
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen
- Kan werkinstructies opstellen
- Kan werkplanningen maken

P5-K1-W1 Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt informatie over de uit te voeren productiewerkzaamheden voor één of meer opdrachten/projecten en de beschikbare capaciteit. Op basis hiervan stelt die, eventueel in overleg met de leidinggevende, een planning op voor de inzet van materieel en medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar verdeelt de werkzaamheden onder de beschikbare medewerkers en houdt daarbij rekening met de kwaliteiten van medewerkers, de beschikbare middelen en actuele ontwikkelingen binnen het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de planning en werkverdeling af met de betrokkenen. Bij gewijzigde omstandigheden past de beginnend beroepsbeoefenaar de planning en werkverdeling aan en informeert betrokkenen hierover. De beginnend beroepsbeoefenaar legt de planning en werkverdeling en eventuele wijzigingen vast in het systeem.

Resultaat

De werkzaamheden zijn gepland en verdeeld. Informatie over de planning/werkverdeling is geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- vertaalt de verzamelde informatie deskundig naar een realistische planning/werkverdeling;
- maakt een realistische inschatting van productaantallen en productietijd om de kosten beperkt te houden;
- houdt effectief rekening met gestelde (rand)voorwaarden zoals productiviteit, kwaliteitsnormen, kosten en beschikbaarheid, capaciteit en ervaring van medewerkers;
- registreert de planning en werkverdeling en eventuele wijzigingen nauwkeurig volgens de bedrijfsrichtlijnen.

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

P5-K1-W2 Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en -planning door en controleert of het productieproces optimaal, effectief en efficiënt kan verlopen. De beginnend beroepsbeoefenaar signaleert en beoordeelt afwijkingen en/of knelpunten die het productieproces kunnen belemmeren en bepaalt welke aanpassingen in de planning of uitvoering van de werkzaamheden noodzakelijk zijn. Indien nodig stemt die deze aanpassingen af met de leidinggevende.
De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt actuele productiegegevens uit met collega's, informeert hen over

P5-K1-W2 Bereidt voedingsproductie voor

eventuele wijzigingen en geeft instructies voor de uitvoering van de werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar rapporteert de wijzigingen aan de leidinggevende.

Resultaat

Er is gecontroleerd of het productieproces uitgevoerd kan worden en gesignaleerde afwijkingen en/of knelpunten zijn beoordeeld. Wijzigingen in de planning of uitvoering van werkzaamheden zijn gecommuniceerd en gerapporteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert systematisch of het productieproces volgens de planning kan worden uitgevoerd;
- werkt veilig binnen de kaders van de bedrijfsprocedures;
- beoordeelt afwijkingen en/of knelpunten op basis van inzicht in de gevolgen (kosten, risico's voor de voedselveiligheid, inzet van medewerkers);
- communiceert duidelijk met collega's over de planning, werkzaamheden en eventuele wijzigingen;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- rapporteert wijzigingen nauwkeurig volgens de bedrijfsrichtlijnen.

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

P5-K1-W3 Bedient en bewaakt productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur in de productielijn zodanig in dat de conditie van de installatie en de instellingen en waarden van de apparatuur voldoen aan de vereiste instelwaardes voor optimale voedselkwaliteit en voedselveiligheid. Tijdens het productieproces bewaakt de beginnend beroepsbeoefenaar de conditie van de installatie en controleert instellingen en waarden van de apparatuur. Hiervoor voert die procescontroles en metingen uit en beoordeelt en registreert de gegevens in het systeem. De instellingen past die waar nodig aan voor een optimale voedselkwaliteit en voedselveiligheid en indien van toepassing bouwt die installaties om. Waar nodig escaleert die naar de leidinggevende of verantwoordelijke.

Resultaat

De (deels) geautomatiseerde productieapparatuur in de productielijn is in goede conditie en is in- en/of bijgesteld voor een optimaal productieproces. Instellingen en waarden zijn geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- werkt nauwgezet volgens de richtlijnen van de apparatuur, de specificaties en wensen van de opdrachtgever en de bedrijfsprocedures;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- is alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur;
- combineert gegevens zorgvuldig en onderneemt actie bij afwijkingen;
- voert proactief procescontroles en metingen uit;
- leest en beoordeelt gegevens uit kwaliteitscontroles en testen correct;
- escaleert naar de leidinggevende of verantwoordelijke op basis van een juiste inschatting van de urgentie.

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

P5-K1-W4 Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt (nieuwe) medewerkers en derden bij het uitvoeren van werkzaamheden aan het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar geeft instructies gericht op een optimaal productieproces, beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de werkzaamheden uitvoeren volgens de planning, bedrijfsprocedures en het kwaliteitszorgsysteem. Waar nodig geeft die aanvullende instructies. De

P5-K1-W4 Instrueert en begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert medewerkers om te reflecteren op het eigen handelen en zich te ontwikkelen.

Resultaat

De (nieuwe) medewerkers en derden zijn op vaktechnisch gebied geïnstrueerd en begeleid.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- instrueert (nieuwe) medewerkers en derden passend bij hun capaciteiten en ervaring;
- draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructies, aanwijzingen en feedback;
- escaleert waar nodig tijdig naar de leidinggevende;
- controleert doelgericht of de werkzaamheden volgens de planning, bedrijfsprocedures en het kwaliteitszorgsysteem worden uitgevoerd;
- motiveert medewerkers vanuit een positieve instelling.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

P5-K1-W5 Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt eerstelijnsstoringen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur voor eerstelijnsonderhoud aan de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur. Zo nodig raadpleegt die handleidingen van de installatie. De beginnend beroepsbeoefenaar demonteert en reinigt onderdelen en componenten van de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur, herstelt kleine afwijkingen en verhelpt eerstelijnsstoringen. Bij defecten die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan oplossen, schaalt die op volgens het in het bedrijf geldende escalatiemodel. Na de werkzaamheden stelt die de productieapparatuur opnieuw in, maakt de gebruikte onderhoudsapparatuur en gereedschappen schoon en ruimt alles op.

Resultaat

De (deels) geautomatiseerde productieapparatuur is in goede conditie, schoon en heeft de juiste instellingen en waarden. Eerstelijnsstoringen zijn verholpen of opgeschaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- werkt systematisch volgens de onderhoud- en/of instellingsinstructies;
- gaat zorgvuldig om met de voorgeschreven onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur;
- werkt vakkundig;
- is kritisch op de eigen werkuitvoering;
- voert werkzaamheden in het gewenste tempo uit.

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

P5-K1-W6 Stelt een verbeterplan op voor optimalisatie en/of verduurzaming van het productieproces

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert productiegegevens en onderzoekt mogelijkheden voor optimalisering en/of verduurzaming van het productieproces. Daarbij volgt die trends en ontwikkelingen binnen de voedingsmiddelenindustrie, wet- en regelgeving en technologische innovaties en vertaalt deze naar kansen voor het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt alternatieve werkwijzen of oplossingen om te vernieuwen, de productiviteit te verbeteren, kosten te verlagen, verspilling te verminderen en/of de belasting voor het milieu te beperken. Op basis van diens bevindingen stelt die een verbeterplan op met een onderbouwd advies voor verbetering en/of verduurzaming van het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt diens verbeterplan met het management, licht diens advies toe en past het verbeterplan waar nodig aan.

P5-K1-W6 Stelt een verbeterplan op voor optimalisatie en/of verduurzaming van het productieproces
Resultaat
Een onderbouwd verbeterplan op basis waarvan het productieproces geoptimaliseerd en/of verduurzaamd kan worden.
Gedrag
De beginnend beroepsbeoefenaar: - analyseert productiegegevens vakkundig door deze te vergelijken met de productiviteitseisen; - signaleert proactief kansen om het productieproces te optimaliseren en/of te verduurzamen; - maakt keuzes voor een verbeterplan op basis van deskundige analyses; - houdt zorgvuldig rekening met gevolgen voor duurzaamheid, kosten en planning; - licht diens verbeterplan deskundig toe met passende argumenten; - communiceert duidelijk met betrokkenen. De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen, Overtuigen en beïnvloeden

P6 Specialist 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 alert op trends en ontwikkelingen op het gebied van voeding en veranderende (inter)nationale kwaliteitsnormen die van invloed zijn op de voedingsproductie. Diens werk is gericht op het onderzoeken van deze ontwikkelingen/veranderingen voor productontwikkeling en deze vertalen naar aanpassingen in productieprocessen en bedrijfsprocedures.

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

P6-K1 Voert kwaliteitszorg uit

Complexiteit

Het werk van de beginnend beroepsbeoefenaar is wisselend. De complexiteit wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden, zoals de samenstelling van grondstoffen, verwerkingstechnieken, verpakking en transport. De beginnend beroepsbeoefenaar moet de impact op kwaliteit, veiligheid en duurzaamheid kunnen overzien en passende maatregelen kunnen nemen 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. Er is sprake van afbreukrisico's als gevolg van verkeerde conclusies of keuzes, 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 kan werken in het spanningsveld tussen economische, politieke en maatschappelijke ontwikkelingen die vragen om de productie van verantwoorde voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (specialistische) kennis en vaardigheden voor het beheersen van de kwaliteit van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie. Daarnaast heeft die (specialistische) 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, organiserende en adviserende rol, is verantwoordelijk voor het eigen werk en de resultaten van diens werk. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt zelfstandig of heeft zelfstandige taken binnen een team/project en 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 kennis van beoordelingsmethoden van producten
- Heeft kennis van onderzoeksmethoden bij voeding
- Heeft kennis van receptuur
- Heeft kennis van voedingsleer
- Heeft kennis van etikettering
- 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 statistische gegevens
- Heeft kennis van trends en (markt)ontwikkelingen op het gebied van voeding

P6-K1 Voert kwaliteitszorg uit

- Heeft kennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen
- Heeft specialistische kennis van hulp- en grondstoffen: samenstellen, herkomst, houdbaarheid en smaak
- Heeft specialistische kennis van actuele ontwikkelingen ten behoeve van procesverbetering in het werkveld voeding
- Heeft specialistische kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Heeft specialistische kennis van besturingstechniek
- Heeft specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- Heeft specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- Heeft specialistische kennis van het bewerken en verwerken van producten
- Heeft specialistische kennis van het product en het assortiment
- Heeft specialistische kennis van de gevolgen van hygiëne voor de voedselveiligheid
- Heeft specialistische kennis van meet- en regeltechniek
- Heeft specialistische kennis van productkwaliteit: uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid
- Heeft specialistische kennis van relevante wet- en regelgeving
- Heeft specialistische kennis van verbeterprocessen
- Heeft specialistische kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten
- Kan (werk)instructies opstellen
- Kan adviesvaardigheden toepassen
- Kan afwegingen en keuzes maken op basis van geldende kwaliteits-, voedselveiligheids-, arbo- en milieubeleid
- Kan communicatievaardigheden toepassen
- Kan creatieve technieken toepassen
- Kan gegevens analyseren en conclusies trekken
- Kan instructietechnieken toepassen
- Kan kwaliteitssysteemevaluaties uitvoeren
- Kan monsters analyseren
- Kan motivatietechnieken inzetten
- Kan objectief waarnemen bij (kwaliteits)controles
- Kan onderzoeksvaardigheden toepassen
- Kan product- en/of procesgegevens interpreteren
- Kan rapportagevaardigheden toepassen
- Kan recepturen aanpassen en ontwikkelen
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen
- Kan werkwijzen valideren

P6-K1-W1 Voert kwaliteitsonderzoek uit

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar volgt trends en ontwikkelingen op het gebied van verantwoorde voeding, kwaliteitsnormen en wet- en regelgeving die van invloed zijn op de kwaliteit, veiligheid en/of ontwikkeling van producten en processen binnen de organisatie. De beginnend beroepsbeoefenaar formuleert een probleemstelling/onderzoeksvraag voor praktisch onderzoek naar gevolgen van een verandering of ontwikkeling voor product(en), proces(sen) en/of kwaliteitssysteem binnen de organisatie. De beginnend beroepsbeoefenaar bepaalt, plant en organiseert de benodigde onderzoeksactiviteiten en geeft instructies aan medewerkers die een bijdrage leveren aan het onderzoek. De beginnend beroepsbeoefenaar voert onderzoeksactiviteiten uit, zoals het verzamelen en registreren van gegevens, het nemen van monsters, het uitvoeren van testen en het analyseren van uitkomsten. De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt de voortgang van het onderzoek en lost waar nodig problemen op tijdens de voorbereiding en/of uitvoering van het onderzoek. De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert de onderzoeksgegevens in relatie tot kwaliteitsnormen, specificaties en doelstellingen en trekt onderbouwde conclusies. De beginnend beroepsbeoefenaar formuleert verbetervoorstellen op basis van het onderzoek en rapporteert de bevindingen, conclusies en verbetervoorstellen aan relevante betrokkenen.

Resultaat

Er is praktisch onderzoek uitgevoerd voor productontwikkeling. Op basis van het onderzoek zijn conclusies en verbetervoorstellen geformuleerd.

P6-K1-W1 Voert kwaliteitsonderzoek uit

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- onderneemt proactief stappen om de eigen vakkennis en trends en ontwikkelingen bij te houden;
- selecteert informatie uit betrouwbare bronnen voor het formuleren van de onderzoeksvraag/probleemstelling;
- plant de onderzoeksactiviteiten op basis van een realistische inschatting van tijd en benodigde middelen en mensen;
- voert de onderzoeksactiviteiten vakkundig uit;
- rapporteert betrouwbare en valide gegevens, ook als gegevens niet de gewenste waarden hebben en/of er tijdsdruk is;
- onderbouwt de verbetervoorstellen vakkundig op basis van bevindingen uit het onderzoek;
- rapporteert de onderzoeksgegevens, conclusies en verbetervoorstellen gestructureerd.

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

P6-K1-W2 Bewaakt de kwaliteit van de productie

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt, registreert en analyseert testresultaten en gegevens uit productiesystemen als continu proces. De beginnend beroepsbeoefenaar vergelijkt de testresultaten en de gegevens uit het productiesysteem met de productiviteitseisen en kwaliteitsnormen. Op basis van deze vergelijking trekt die conclusies over de kwaliteit van de productie, signaleert knelpunten en/of verbetermogelijkheden en stelt een rapport op met realistische en goed onderbouwde verbetervoorstellen om knelpunten op te lossen en/of verbeteringen aan te brengen. De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de verbetervoorstellen af met de beheerder van de gehanteerde kwaliteitszorgsystemen.

Resultaat

De kwaliteit van de productie is bewaakt en op basis hiervan zijn verbetervoorstellen gedaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- doorziet deskundig de samenhang van de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van het productieproces;
- bewaakt de kwaliteit en productiviteit van het proces op basis van gestelde eisen;
- controleert vakkundig de kwaliteit van het product op relevante kenmerken (bijvoorbeeld uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid);
- komt op basis van kundige analyses tot conclusies en verbetervoorstellen.

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

P6-K1-W3 Organiseert productoptimalisatie en/of -vernieuwing

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar vertaalt uitkomsten van kwaliteitsonderzoek, ontwikkelingen, trends en/of (klant)wensen naar productverbetering en/of -vernieuwing en houdt daarbij rekening met de voedselveiligheidsanalyse, de voedselkwaliteitsanalyse, gestelde product(iviteits)eisen 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/of het opstellen van nieuwe bedrijfsprocedures. Bij veranderingen in grondstoffen of hulpstoffen analyseert de beginnend beroepsbeoefenaar de gevolgen voor het (eind)product en overlegt met betrokken afdeling(en) over benodigde aanpassingen om een constante productkwaliteit te krijgen.

Resultaat

Het product is geoptimaliseerd en/of vernieuwd.

P6-K1-W3 Organiseert productoptimalisatie en/of -vernieuwing

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- selecteert en combineert informatie uit betrouwbare bronnen voor het organiseren van productoptimalisatie en/of -vernieuwing;
- houdt bij het organiseren van productoptimalisatie of -vernieuwing zorgvuldig rekening met factoren die van invloed zijn op het product;
- komt met haalbare aanpassingen voor productverbetering of -vernieuwing op basis van kundige analyses;
- werkt doelgericht aan de doelen van de organisatie voor productoptimalisatie en -vernieuwing.

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

P6-K1-W4 Communiceert over nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar legt nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures 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 of past (werk)instructies aan op basis van nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures. De beginnend beroepsbeoefenaar beantwoordt vragen en ziet erop toe dat medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren volgens de nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures en (werk)instructies.

Resultaat

Medewerkers zijn geïnstrueerd over nieuwe of gewijzigde bedrijfsprocedures en (werk)instructies.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- neemt tijdig initiatief tot een actualisatie van protocollen en handboeken;
- ontwikkelt of wijzigt (werk)instructies op deskundige wijze;
- draagt kennis en expertise op duidelijke wijze over door middel van concrete mondelinge en/of schriftelijke instructies, aanwijzingen en feedback;
- informeert anderen proactief over informatie die voor hen belangrijk is;
- motiveert medewerkers effectief en gericht op de situatie;
- stemt de communicatie en instructie af op de ander/doelgroep.

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

P7 Productieleider voeding en versindustrie

Mbo-niveau

4

Typering van het beroep

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft leiding aan de productiewerkzaamheden en projecten in de voedings- of versindustrie. De beginnend beroepsbeoefenaar is de verbindende schakel tussen het management en de werkvloer en vertaalt bedrijfsdoelen naar het werk op de werkvloer.

De beginnend beroepsbeoefenaar is zich sterk bewust van de invloed die de verschillende factoren in de processtappen hebben op het eindproduct, de productiviteit en de kosten. Ook is die zich bewust van de invloed van maatschappelijke ontwikkelingen op de productieprocessen in het bedrijf en kan gevolgen, kansen en bedreigingen overzien. De beginnend beroepsbeoefenaar is in staat om onder tijdsdruk situaties in te schatten en besluiten te nemen op basis van inzicht in het gehele productieproces.

Beroepsvereisten

Nee

P7-K1 Geeft leiding aan teams/afdelingen in de voeding en versindustrie

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht een breed scala aan deels routinematige, deels complexe werkzaamheden. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt volgens vaste bedrijfsprocedures, maar heeft regelmatig te maken met situaties waarbij die de procedures naar eigen inzicht moet toepassen (bijvoorbeeld bij storingen in het productieproces, variaties in productkwaliteit, uitval van medewerkers of wijzigingen in de planning). Het werken met bederfelijke producten en de daarbij behorende wet- en regelgeving op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit maakt het werk complex. De beginnend beroepsbeoefenaar moet continu alert zijn, risico's bij afwijkingen aan het proces of product inschatten en een beslissing nemen over benodigde acties. Onzorgvuldig werk van een medewerker of een verkeerde inschatting van de situatie kan leiden tot producten die schadelijk zijn voor de gezondheid van mensen en/of tot financiële schade voor het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft te maken met medewerkers met verschillende achtergronden en ervaring, dit is een complicerende factor bij het maken van de werkplanning en het aansturen en coachen van medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over (brede) kennis van productieprocessen, voeding, relevante wet- en regelgeving en vaardigheden voor het maken van werkplanningen en het aansturen van medewerkers.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een coördinerende, leidinggevende en adviserende rol. De beginnend beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor een goed verloop van het productieproces, de aansturing van medewerkers en de kwaliteit en kwantiteit van de output van het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar voert diens taken zelfstandig uit, maar wel in afstemming met medewerkers op de werkvloer en specialisten in het bedrijf. Ook is die verantwoordelijk voor het aanleveren en onderbouwen van productiegegevens aan het management.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- Heeft brede kennis van data-analyse
- Heeft brede kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- Heeft brede kennis van het bewerken en verwerken van producten
- Heeft brede kennis van het organisatiebeleid
- Heeft brede kennis van het product en het assortiment
- Heeft brede kennis van in het werkveld gangbare planningssystemen
- Heeft brede kennis van productiegegevens, productiviteitscijfers en efficiencyparameters
- Heeft brede kennis van productiekengetallen, productiesnelheid en verwerkingsverlies
- Heeft brede kennis van productiviteitsnormen
- Heeft brede kennis van statistische gegevens
- Heeft brede kennis van voorraadbeheer
- Heeft brede kennis van procesoptimalisatie en efficiencyverbetering
- Heeft kennis van geldende zorgsystemen (kwaliteit, voedselveiligheid, arbo en milieu)

P7-K1 Geeft leiding aan teams/afdelingen in de voeding en versindustrie

- Heeft brede kennis van bedrijfsprocedures op het gebied van voedselveiligheid en -kwaliteit, hygiëne, arbo, milieu, duurzaamheid en traceability
- Kan adviesvaardigheden toepassen
- Kan communicatieve vaardigheden toepassen
- Kan een werkverdeling op basis van een productieplanning maken
- Kan feedbackvaardigheden toepassen
- Kan instructietechnieken toepassen
- Kan objectief waarnemen bij (kwaliteits)controles
- Kan onderzoeksvaardigheden toepassen
- Kan ontwikkelingsgerichte gesprekken voeren
- Kan product- en/of procesgegevens interpreteren
- Kan rapportagevaardigheden toepassen
- Kan uitvoerbaarheid van een planning inschatten (voorraad, apparatuur, personeel)
- Kan werken met de in het werkveld gangbare registratiesystemen
- Kan productieplanningen maken

P7-K1-W1 Plant en verdeelt de productiewerkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verzamelt en analyseert informatie over de uit te voeren productiewerkzaamheden (bijvoorbeeld orders, kwaliteitsnormen, productiviteitsgegevens) en de beschikbare capaciteit. Op basis van de gegevens maakt die een productieplanning voor een bepaalde periode (vaak een dag of week) met daarin productspecificaties, productietijd en benodigde inzet van medewerkers en productieapparatuur. Vervolgens verdeelt die de productiewerkzaamheden onder de beschikbare medewerkers, maakt inzichtelijk wat de prioriteiten zijn en kent waar nodig verantwoordelijkheden toe. De beginnend beroepsbeoefenaar controleert of er voldoende grond- en hulpstoffen in voorraad zijn en brengt eventuele tekorten, risico's of knelpunten voor het uitvoeren van de productieplanning in kaart. Waar nodig bespreekt die tekorten, risico's of knelpunten met betrokkenen of diens leidinggevende en bedenkt (in overleg) oplossingen. De beginnend beroepsbeoefenaar communiceert de (eventueel aangepaste) planning/taakverdeling naar collega's en registreert informatie over de planning/werkverdeling in het systeem.

Resultaat

De productiewerkzaamheden zijn gepland, verdeeld en gecommuniceerd naar collega's. Informatie over de planning/werkverdeling is geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- vertaalt de verzamelde gegevens deskundig naar een realistische productieplanning;
- maakt een realistische inschatting van productaantallen en productietijd om de kosten beperkt te houden;
- houdt effectief rekening met gestelde (rand)voorwaarden zoals productiviteit, kwaliteitsnormen, kosten en beschikbaarheid, capaciteit en ervaring van medewerkers;
- communiceert de planning/werkverdeling duidelijk en tijdig naar collega's;
- registreert informatie over de planning/werkverdeling nauwkeurig volgens de bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Analyseren, Plannen en organiseren, Beslissen en activiteiten initiëren, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen

P7-K1-W2 Bewaakt de voortgang en kwaliteit van het gehele productieproces

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar houdt toezicht op de voortgang van het gehele productieproces van het bedrijf of de afdeling, controleert of de productie volgens de productieplanning wordt uitgevoerd en neemt bij afwijkingen maatregelen om (verdere) stagnatie te beperken. Ook controleert die of de (tussen- of eind)producten voldoen aan de gestelde kwaliteitseisen, beoordeelt afwijkingen en neemt waar nodig maatregelen om de afwijking te herstellen en risico's voor de voedselveiligheid en -kwaliteit te voorkomen. De beginnend beroepsbeoefenaar registreert productiegegevens, afwijkingen en ondernomen maatregelen in het systeem. De beginnend beroepsbeoefenaar levert het management (op verzoek) informatie aan over het productieproces, zoals gegevens over productie-eenheden, productiesnelheid, verwerkingsverlies en productiekosten.

P7-K1-W2 Bewaakt de voortgang en kwaliteit van het gehele productieproces

Resultaat

De voortgang en kwaliteit van het gehele productieproces is bewaakt en waar nodig zijn maatregelen genomen om het proces bij te sturen. Informatie over het productieproces is geregistreerd en waar van toepassing gerapporteerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- controleert doelgericht de voortgang van het productieproces;
- controleert steekproefsgewijs of de (tussen- of eind)producten voldoen aan de kwaliteitseisen;
- stuurt het proces deskundig bij op basis van inzicht in het gehele productieproces;
- beoordeelt een afwijking of onverwachte situatie op basis van inzicht in risico's, gevolgen en kosten;
- kiest maatregelen op basis van een zorgvuldige afweging van risico's, gevolgen en kosten;
- communiceert duidelijk en tijdig met betrokken collega's;
- registreert productiegegevens nauwkeurig volgens bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Beslissen en activiteiten initiëren, Aansturen, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Kwaliteit leveren

P7-K1-W3 Stuurt medewerkers functioneel aan

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar geeft medewerkers instructies over taakuitvoering, prioriteiten, productiviteits- en kwaliteitsnormen en beantwoordt vragen hierover. Tijdens de productiewerkzaamheden controleert die of medewerkers de taken volgens de planning en bedrijfsprocedures uitvoeren en geeft (aanvullende) aanwijzingen en feedback. Tevens signaleert die onveilige situaties en spreekt medewerkers indien nodig aan op hun gedrag. De beginnend beroepsbeoefenaar deelt diens kennis en expertise met medewerkers en informeert ze over ontwikkelingen in het bedrijf en mogelijke gevolgen voor hun werkzaamheden.

Resultaat

Medewerkers hebben duidelijke instructies ontvangen en er is gecontroleerd of de werkzaamheden op de voorgeschreven wijze worden uitgevoerd. Waar nodig is het handelen van medewerkers bijgestuurd. Medewerkers zijn geïnformeerd over relevante ontwikkelingen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- instrueert medewerkers tijdig;
- geeft instructie en feedback passend bij de capaciteiten en ervaring van medewerkers;
- geeft doelgerichte instructies, aanwijzingen en feedback op basis van inzicht in het volledige productieproces;
- is alert op gedrag en handelingen die de kwaliteit van het proces en/of product negatief beïnvloeden;
- neemt doelgericht actie om het handelen bij te sturen als dat nodig is;
- maakt doelgericht keuzes voor het delen van informatie (wat en hoe) om te zorgen dat diens informatie duidelijk overkomt.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Bedrijfsmatig handelen

P7-K1-W4 Coacht medewerkers

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar motiveert en stimuleert (nieuwe) medewerkers om zich te ontwikkelen. Hierbij houdt die rekening met achtergrond en capaciteiten van (nieuwe) medewerkers. De beginnend beroepsbeoefenaar informeert medewerkers over mogelijkheden in het bedrijf om zich te ontwikkelen en faciliteert materialen, middelen en/of begeleiding in overleg met betrokken collega's. De beginnend beroepsbeoefenaar voert individuele gesprekken met (nieuwe) medewerkers om het functioneren te bespreken en feedback te geven.

Resultaat

Medewerkers zijn begeleid en gestimuleerd in hun functioneren en ontwikkeling.

P7-K1-W4 Coacht medewerkers

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- past de begeleiding flexibel aan de capaciteiten en ervaring van de medewerkers aan;
- zet de medewerker op motiverende wijze aan tot reflectie op hun eigen handelen en ontwikkeling van de vakbekwaamheid;
- toont leidinggevende vaardigheden door middel van constructieve begeleiding en feedback op het functioneren;
- past diens communicatie flexibel aan de gesprekspartner(s) aan.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

P7-K1-W5 Organiseert optimalisatie van het productieproces

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar analyseert productiegegevens en onderzoekt mogelijkheden voor optimalisering en verduurzaming van het productieproces. Daarbij volgt die trends en ontwikkelingen binnen de voedingsmiddelenindustrie, wet- en regelgeving en technologische innovaties en vertaalt deze naar kansen voor het bedrijf. De beginnend beroepsbeoefenaar onderzoekt alternatieve werkwijzen of oplossingen om te vernieuwen, de productiviteit te verbeteren, kosten te verlagen, verspilling te verminderen of de belasting voor het milieu te beperken. Op basis van diens bevindingen stelt die een verbeterplan op met een onderbouwd advies voor verbetering en/of verduurzaming van het productieproces. De beginnend beroepsbeoefenaar bespreekt diens verbeterplan met het management, licht diens advies toe en past het verbeterplan waar nodig aan. Waar mogelijk geeft die leiding aan de implementatie van diens verbeterplan, bijvoorbeeld in de vorm van een project.

Resultaat

Er is een onderbouwd verbeterplan opgesteld op basis waarvan het productieproces geoptimaliseerd en/of verduurzaamd kan worden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:
- analyseert productiegegevens vakkundig door deze te vergelijken met de productiviteitseisen;
- signaleert proactief kansen om het productieproces te optimaliseren en/of te verduurzamen;
- maakt keuzes voor een verbeterplan op basis van deskundige analyses;
- houdt zorgvuldig rekening met gevolgen voor duurzaamheid, kosten en planning;
- licht diens verbeterplan deskundig toe met passende argumenten;
- geeft waar van toepassing doelgericht leiding aan de implementatie van diens verbeterplan;
- communiceert duidelijk met betrokkenen.

De onderliggende competenties zijn: Overtuigen en beïnvloeden, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Kwaliteit leveren, Bedrijfsmatig handelen