

TAKEN EN DEELTAKEN**TAAK**

K/GR/11.1 Ontwikkelingen in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenbranche beschrijven en hier op eenvoudige wijze op inspelen.

DEELTAKEN

1. Schaarste, overproductie en verspilling van voedsel in de (groene) (wereld)markt benoemen
3. Voorbeelden van nieuwe aandachtsgebieden in de levensmiddelenbranche en de voedingsmiddelenindustrie benoemen en verklaren
4. Voorbeelden van nieuwe technologieën in de voedingsmiddelenbranche benoemen
5. Verschillende voedingstrends herkennen, denk aan vegetarisch, kant en klaar, eiwitrijk, koolhydraatar

BASISDEEL**KERNTAAK**

B1-K1 Zorgdragen voor voedsel.

KENNIS

- Kennis van statistische gegevens bij het werkveld voedsel/voeding
- Kennis van kosten en baten bij werkzaamheden in het werkveld voedsel/voeding
- Kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- Specialistische kennis van receptuur
- Specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur

PROFIELDEEL**KERNTAAK**

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces.

KENNIS

- Brede kennis van beheersing van verspilling
- Specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- Specialistische kennis van onderzoeksmethoden bij voedsel
- Specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- Brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- Kennis van trends en marktontwikkeling

TAKEN EN DEELTAKEN**TAAK**

K/GR/11.2 Grondstoffen verwerken en bereiden tot een kwalitatief goed halffabricaat of eindproduct.

DEELTAKEN

1. Gebruikelijk materiaal en standaardapparatuur bedienen en onderhouden
2. Werken volgens procedures, receptuur en voorschriften
3. Aan de hand van onderzoek een 'nieuw' product ontwikkelen en bereiden wat past binnen een bepaalde voedingstrend
4. Product en procesvariabelen toepassen (denk hier bijvoorbeeld aan bereidingstijd, temperatuur, veranderende samenstelling)
5. Het geproduceerde product adequaat opslaan en bewaren denkend aan de juiste opslag condities voor (geconserveerde) opslag
6. De houdbaarheid van grond- en hulpstoffen en gereed product bewaken

BASISDEEL**KERNTAAK**

B1-K1 Zorgdragen voor voedsel

KENNIS

- Kennis van het productieproces
- Kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- Kennis van de reacties van productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- Kennis van reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Kennis van verpakkingen en verpakkingsproces
- Kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- Kennis van voedselveiligheid
- Specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- Specialistische kennis van bewerken en verwerken van producten
- Specialistische kennis van receptuur

VAARDIGHEDEN

- Kan hygiënisch werken in contact met voeding
- Kan kwaliteitssystemen toepassen
- Kan nauwkeurig werken, afgestemd op de situatie
- Kan relevante apparatuur inzetten
- Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- Kan meetwaarden analyseren
- Kan complexe meetwaarden beoordelen
- Kan complexe receptuur lezen

PROFIELDEEL**KERNTAAK**

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces.

KENNIS

- Specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid
- Specialistische kennis van onderzoeksmethoden bij voedsel
- Brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- Specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- Specialistische kennis van creativiteitstechnieken
- Specialistische kennis van fasen in de productontwikkeling

VAARDIGHEDEN

- Kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- Kan planningen/schema's en receptuur lezen en toepassen
- Kan product en/of proces bijsturen
- Kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- Kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- Kan verbetervoorstellen doen en uitvoeren
- Kan voeding bereiden volgens complexe receptuur
- Kan recepturen aanpassen en nieuwe recepturen ontwikkelen aan de hand van eisen

TAKEN EN DEELTAKEN**TAAK****K/GR/11.3 Een voedingsadvies geven.****DEELTAKEN**

2. Informatie van een etiket aflezen en interpreteren
3. Informeren over producteigenschappen
4. Aan de hand van een etiket bepalen of voeding geschikt en verantwoord is voor een bepaalde doelgroep
5. Een voedingsadvies geven aan een individu of een bepaalde doelgroep

BASISDEEL**KERNTAAK****B1-K1 Zorgdragen voor voedsel.****KENNIS**

- Kennis van de kenmerken en (chemische) eigenschappen van voedsel
- Kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid
- Kennis van de reacties van productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct

VAARDIGHEDEN

- Kan communiceren met betrokkenen
- Kan complexe meetwaarden beoordelen

PROFIELDEEL**KERNTAAK****P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces.****VAARDIGHEDEN**

- Kan begeleidingsgesprekken voeren
- Kan communiceren met betrokkenen
- Kan product- en procesgegevens analyseren en interpreteren