

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, koolhydraatarm

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
- Brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten
- Brede kennis van receptuur
- Levensmiddelenkennis/productkennis
- Specialistische kennis van de bewerking van koolhydraten, vetten en eiwitten en de effecten op het (eind)product

PROFIELDEEL**KERNTAAK**

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding.

KENNIS

- Brede en specialistische kennis van trends in voedsel en voeding
- Brede kennis van de organisatie van (en spelers in) de voedselketen
- Brede kennis van diverse overtuigingen over voedingspatronen
- Brede kennis van doelgroepen/culturen in relatie tot consumptie van voedsel/voeding
- Brede kennis van duurzaamheid binnen de voedselketen: zin/onzin, pesticide/e-nummers, invloed van transport op milieu, milieuvriendelijke alternatieven zoals biologische producten/streekproducten
- Globale kennis van gedrag in relatie tot voedingspatronen: invloed van denken, bewegen, ontspanning en plezier op gezondheid en (in)effectieve gedragspatronen en leefstijl

VAARDIGHEDEN

- Kan producenten/partijen in de voedingsmiddelenketen adviseren over productoptimalisaties in kader voedsel, voeding en gezondheid
- Kan concepten en ideeën over voedsel en voeding presenteren
- Kan (actuele) voedsel- en voedingskennis vinden en kan deze op waarde schatten

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
- Brede kennis van de reacties tussen verschillende voedingsmiddelen
- Globale kennis van bewerken en verwerken van producten
- Brede kennis van receptuur
- Levensmiddelenkennis/productkennis
- Specialistische kennis van de bewerking van koolhydraten, vetten en eiwitten en de effecten op het (eind)product

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 meetwaarden beoordelen

PROFIELDEEL**KERNTAAK**

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding.

KENNIS

- Brede kennis van het productieproces

VAARDIGHEDEN

- Kan eenvoudige technische handelingen uitvoeren aan apparatuur
- Kan eenvoudig voedsel bereiden volgens receptuur
- Kan koken/voedsel bereiden
- Kan planmatig werken

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
- Kennis van het effect van voedsel/voeding op een menselijk en/of dierlijk lichaam
- Levensmiddelenkennis/productkennis

VAARDIGHEDEN

- Kan communiceren met betrokkenen
- Kan meetwaarden beoordelen

PROFIELDEEL**KERNTAAK****P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voeding.****KENNIS**

- Brede kennis van diverse overtuigingen over voedingspatronen
- Brede kennis van doelgroepen/culturen in relatie tot consumptie van voedsel/voeding
- Brede kennis van duurzaamheid binnen de voedselketen: zin/onzin, pesticide/e-nummers, invloed van transport op milieu, milieuvriendelijke alternatieven zoals biologische producten/streekproducten
- Globale kennis van gedrag in relatie tot voedingspatronen: invloed van denken, bewegen, ontspanning en plezier op gezondheid en (in)effectieve gedragspatronen en leefstijl
- Globale kennis van het lichaam (anatomie, fysiologie, pathologie) in relatie tot voedsel/voeding
- Brede kennis van eigen (voeding en) gedrag in relatie met professioneel handelen
- Specialistische kennis van het effect van voorbeeldgedrag bij het veranderen van eet-en leefgewoontes

VAARDIGHEDEN

- Kan concepten en ideeën over voedsel en voeding presenteren
- Kan klanten (individuen/groepen) adviseren, coachen en begeleiden bij keuzes in relatie tot voedsel/voeding
- Kan relaties opbouwen en onderhouden
- Kan samenwerken met collega's en klanten
- Kan verschillende typen mensen motiveren/enthousiasmeren bij het gebruik van voedsel en voeding