

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 receptuur
- Brede kennis van de plaats van het voedselproduct in de keten
- Globale kennis van voedingsleer

PROFIELDEEL**KERNTAAK**

P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel.

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 werkzaamheden, materialen en middelen
- Brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector

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 hulp- en grondstoffen: samenstelling, houdbaarheid en smaak
- Globale kennis van bewerken en verwerken van producten
- Brede kennis van receptuur
- Globale kennis van voedingsleer

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

PROFIELDEEL

KERNTAAK

P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel.

KENNIS

- Brede kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- Specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen

VAARDIGHEDEN

- Kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- Kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- Kan verbetervoorstellen doen en uitvoeren
- Kan analyses uitvoeren aan grondstoffen, hulpstoffen, producten en afvalstoffen

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

2. Informatie van een etiket aflezen en interpreteren
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
- Globale kennis van voedingsleer

VAARDIGHEDEN

- Kan communiceren met betrokkenen
- Kan meetwaarden analyseren

PROFIELDEEL**KERNTAAK****P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel.****VAARDIGHEDEN**

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