

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
- Kennis van alternatieven voor grond- en hulpstoffen

PROFIELDEEL

KERNTAAK

P2-K1 Beheersen bereidingsproces.

KENNIS

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

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 verpakingsproces op het eindproduct
- Kennis van reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Kennis van verpakkingen en verpakingsproces
- Kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- Kennis van voedselveiligheid
- Kennis van alternatieven voor grond- en hulpstoffen
- Kennis van de effecten van externe factoren (bv. temperatuur en bereidingstijd) op de productbereiding

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 apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- Kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- Kan meetwaarden analyseren
- Kan meetwaarden beoordelen
- Kan receptuur lezen

PROFIELDEEL**KERNTAAK**

P2-K1 Beheersen bereidingsproces

KENNIS

- Kennis van actuele ontwikkelingen van werkzaamheden in de voedingssector
- Kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- Specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen

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 storingsanalyse doen
- Kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- Kan verbetervoorstellen doen (richting leidinggevende) en uitvoeren
- Kan voedingsmiddelen bereiden volgens receptuur

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

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

VAARDIGHEDEN

- Kan communiceren met betrokkenen
- Kan meetwaarden beoordelen

PROFIELDEEL**KERNTAAK****P2-K1 Beheersen bereidingsproces.****VAARDIGHEDEN**

- Kan communiceren met betrokkenen