

TAKEN EN DEELTAKEN

TAAK

P/GR/2.1 Voedingsmiddelen uit de groene sector adequaat en verantwoord hanteren, verwerken, bereiden en bewaren.

DEELTAKEN

1. Grondstoffen bewerken en bereiden tot producten
2. De kwaliteit van het proces en het product bewaken
3. Een product bereiden
5. Een maaltijd samenstellen en de gemaakte keuze van de samenstelling motiveren
6. Voor een product een verpakking, inclusief opdruk, ontwerpen en maken

BASISDEEL

KERNTAAK

B1-K1 Zorgdragen voor voedsel.

KENNIS

- Kennis van de kenmerken en (chemische) eigenschappen van voedsel
- Kennis van het productieproces
- Kennis van kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden
- Kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- Kennis van reacties tussen hulp- en grondstoffen
- Kennis van reacties van productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- Kennis van verpakkingen en verpakkingsproces
- Brede kennis van de reacties tussen verschillende voedingsmiddelen
- Brede kennis van receptuur
- Levensmiddelenkennis/productkennis
- Specialistische kennis van bewerking van koolhydraten, vetten en eiwitten en de effecten op het (eind)product

VAARDIGHEDEN

- Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- Kan kwaliteitssystemen toepassen
- Kan meetwaarden beoordelen
- Kan specialistische evaluaties uitvoeren
- Kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- Signaleert verbetermogelijkheden en kan verbetervoorstellen doen

PROFIELDEEL

KERNTAAK

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voorlichting.

KENNIS

- Brede en specialistische kennis van de trends in voedsel en voeding
- Brede kennis van het productieproces

VAARDIGHEDEN

- Kan concepten en ideeën over voedsel en voeding presenteren
- Kan eenvoudig voedsel bereiden volgens receptuur
- Kan koken/voedsel bereiden
- Kan planmatig werken
- Kan producenten/partijen in de voedingsmiddelenketen adviseren over productoptimalisatie in kader voedsel, voeding en gezondheid
- Kan verschillende typen mensen motiveren/enthousiasmeren bij het gebruik van voedsel en voeding
- Kan samenwerken met collega's en klanten

VMBO Profielmodule: P/GR/ 2. TUSSEN PRODUCTIE EN VERKOOP Niveau: GEMENGDE LEERWEG (GL)	MBO Kwalificatiedossier: AGRO PRODUCTIE, HANDEL EN TECHNOLOGIE Kwalificatie: P5 VAKEXPERT VOEDING EN VOORLICHTING Crebonummer: 25464	
TAKEN EN DEELTAKEN	BASISDEEL	PROFIELDEEL
<p>TAAK P/GR/2.2 In de groene sector geproduceerde producten selecteren, verpakken en transportklaar maken.</p> <p>DEELTAKEN</p> <p>2. Op beargumenteerde wijze producten selecteren</p> <p>4. Passende verkoopkanalen kiezen bij de verkoop vanaf de producent</p>	<p>KERNTAAK B1-K1 Zorgdragen voor voedsel.</p> <p>KENNIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kennis van de achtergronden van kwaliteitscontroles bij voedsel • Kennis van kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden • Kennis van verpakkingen en verpakkingsproces • Brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten • Levensmiddelenkennis/productkennis <p>VAARDIGHEDEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding • Kan kwaliteitszorgsysteem toepassen • Kan specialistische evaluaties uitvoeren • Kan meetwaarden beoordelen • Kan relaties opbouwen en onderhouden 	<p>KERNTAAK P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voorlichting.</p> <p>KENNIS</p> <ul style="list-style-type: none"> • Brede en specialistische kennis van de trends in voedsel en voeding • Brede kennis van de organisatie van (en spelers in) de voedselketen • Brede kennis van de 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 <p>VAARDIGHEDEN</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kan producenten/partijen in de voedingsmiddelenketen adviseren over productoptimalisatie in kader voedsel, voeding en gezondheid • Kan relaties opbouwen en onderhouden • Kan samenwerken met collega's en klanten • Kan zichzelf en de organisatie profileren
<p>TAAK P/GR/2.3 Een voorraadbeheersysteem gebruiken, bestelopdrachten in ontvangst nemen en verwerken tot een order en goederen klaarzetten voor verzending</p> <p>DEELTAKEN</p> <p>1. Bestelopdrachten in ontvangst nemen, bevestigen en verwerken</p> <p>2. Een voorraadbeheersysteem gebruiken</p> <p>3. Mutaties doorvoeren in een voorraadsysteem</p> <p>4. Orders klaarzetten voor verzending</p>		