

## 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
4. Een maaltijd samenstellen
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 hulp- en grondstoffen: samenstelling, herkomst, houdbaarheid en smaak
- Brede kennis van kwaliteitszorgsystemen
- Brede kennis van receptuur
- Globale kennis van bewerken en verwerken van producten
- Kennis van productkwaliteit: uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid
- Specialistische kennis van beoordelingsmethoden van producten

## VAARDIGHEDEN

- Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- Kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- Kan adviseren over kwaliteit en/of kwaliteitsprocedures
- Kan specialistische evaluaties uitvoeren
- Kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- Signaleert verbetermogelijkheden en kan verbetervoorstellen doen

## PROFIELDEEL

## KERNTAAK

**P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel.**

## KENNIS

- Specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid

## VAARDIGHEDEN

- Kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- Kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- Kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- Kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- Kan verbetervoorstellen/onderzoeksvoorstellen doen en uitvoeren

## TAKEN EN DEELTAKEN

## TAAK

**P/GR/2.2 In de groene sector geproduceerde producten selecteren, verpakken en transportklaar maken.**

## DEELTAKEN

1. Producten selecteren aan de hand van kwaliteitsvoorschriften
3. Producten volgens voorschrift verpakken voor transport
4. Passende verkoopkanalen kiezen bij de verkoop vanaf de producent

## BASISDEEL

## KERNTAAK

**B1-K1 Zorgdragen voor voedsel.**

## KENNIS

- 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
- Kennis van productkwaliteit: uiterlijk, microbiologisch, organoleptisch/smaak, aantrekkelijkheid
- Specialistische kennis van beoordelingsmethoden van producten

## VAARDIGHEDEN

- Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- Kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- Kan adviseren over kwaliteit en/of kwaliteitsprocedures
- Kan specialistische evaluaties uitvoeren

## PROFIELDEEL

## KERNTAAK

**P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel.**

## KENNIS

- Specialistische kennis van de eisen aan voedsel op het gebied van milieu, kwaliteit, (voedsel)veiligheid en gezondheid

## VAARDIGHEDEN

- Kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem
- Kan auditrapportages opstellen met aanbevelingen
- Kan audits uitvoeren
- Kan analyses uitvoeren aan grondstoffen, hulpstoffen, producten en afvalstoffen

## TAKEN EN DEELTAKEN

## TAAK

**P/GR/2.3 Een voorraadbeheersysteem gebruiken, bestelopdrachten in ontvangst nemen en verwerken tot een order en goederen klaarzetten voor verzending.**

## DEELTAKEN

1. Bestelopdrachten in ontvangst nemen, bevestigen en verwerken
2. Een voorraadbeheersysteem gebruiken
3. Mutaties doorvoeren in een voorraadsysteem
4. Orders klaarzetten voor verzending

## BASISDEEL

## PROFIELDEEL

## KERNTAAK

**P4-K1 Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel.**

## KENNIS

- Brede kennis van registratiesystemen