

## 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

## VAARDIGHEDEN

- Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- Kan afwijkingen constateren
- Kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- Kan receptuur lezen
- Kan specialistische evaluaties uitvoeren
- Kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- Kan verbeteringen signaleren en verbetervoorstellen doen

## PROFIELDEEL

## KERNTAAK

**P2-K1 Beheersen bereidingsproces.**

## KENNIS

- 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

## VAARDIGHEDEN

- Kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- Kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- Kan planningen/schema's en receptuur lezen en toepassen
- Kan product en/of proces bijsturen
- Kan voedingsmiddelen bereiden volgens receptuur
- Kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- Kan verbetervoorstellen doen (richting leidinggevende) en uitvoeren

## TAKEN EN DEELTAKEN

## BASISDEEL

## PROFIELDEEL

## 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

## 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

## VAARDIGHEDEN

- Kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- Kan afwijkingen constateren
- Kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- Kan specialistische evaluaties uitvoeren

## KERNTAAK

**P2-K1 Beheersen bereidingsproces.**

## VAARDIGHEDEN

- Kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- Kan kwaliteitszorgsysteem toepassen

## 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

## KERNTAAK

**P2-K1 Beheersen bereidingsproces.**

## KENNIS

- Kennis van registratiesystemen