

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
- Specialistische kennis van het bewerken en verwerken van producten
- Specialistische kennis van de (wisselende) samenstelling van grond- en hulpstoffen in relatie tot de receptuur
- Specialistische kennis van receptuur

VAARDIGHEDEN

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

PROFIELDEEL

KERNTAAK

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces.

KENNIS

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

VAARDIGHEDEN

- Kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- Kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- Kan kwaliteitssystemen toepassen
- Kan plannings/schema's en receptuur lezen en toepassen
- Kan product en/of proces bijsturen
- Kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitssystemen
- Kan voeding bereiden volgens complexe receptuur
- Kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen
- Kan verbetervoorstellen/onderzoeksvorstellen doen en uitvoeren
- Kan recepturen aanpassen en nieuwe recepturen ontwikkelen aan de hand van eisen

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 kwaliteitszorgsysteem toepassen
- Kan specialistische evaluaties uitvoeren

KERNTAAK

P3-K1 Optimaliseren (en organiseren) bereidingsproces.

KENNIS

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

VAARDIGHEDEN

- Kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- Kan toezien op de uitvoering van het kwaliteitszorgsysteem

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