

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 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 eenvoudig voedsel bereiden volgens receptuur
- Kan koken/voedsel bereiden
- Kan planmatig werken
- Kan samenwerken met collega's en klanten

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
- Brede kennis van de plaats van het voedingsproduct in de keten
- Levensmiddelenkennis/productkennis

VAARDIGHEDEN

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

KERNTAAK

P5-K1 Begeleidt het gebruik van voedsel en voorlichting.

KENNIS

- Brede kennis van de organisatie van (en spelers in) de voedselketen

VAARDIGHEDEN

- Kan relaties opbouwen en onderhouden
- Kan samenwerken met collega's en klanten

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