

Studiegids Medewerker voeding, technologie en techniek



Naam kwalificatiedossier:	Voeding
Naam kwalificatie	Medewerker voeding, technologie en techniek
Crebonummer:	25977
Niveau:	2
Leerweg:	BBL
Duur opleiding	2 jaar
Cohort	2024/2025
Datum vaststelling	##-##-## MT

Inhoudsopgave

1.1 WELKOM	2
2. DE STUDIEGIDS	2
2.1 HOE ZIET JE BEROEP ERUIT?	2
2.2 HOE ZIET JE OPLEIDING ERUIT?	2
2.2.1 BEROEPSGERICHTE DEEL	2
2.2.2 KEUZEDELEN	3
2.2.3 GENERIEKE VAKKEN	3
2.2.4 BEROEPSPRAKTIJKVORMING (BPV)	3
2.2.5 LOOPBAANORIENTATIE EN -BEGELEIDING	3
2.2.6 BURGERSCHAP	4
2.2.7 STUDIEBELASTING	4

1. Welkom

Graag heten we je van harte welkom bij het Zone.college. We zijn blij met je keuze en kijken uit naar een fijne samenwerking. Ook willen we je goed informeren over je opleiding en de examinering.

Op onze website www.zonecollege.nl vind je algemene informatie, bijvoorbeeld over [schoolvakanties](#) en [belangrijke documenten](#) zoals het examenreglement en het studentenstatuut.

Informatie en nieuws over school vind je op intranet. Aan het begin van je opleiding geeft je coach of docent uitleg hoe je kunt inloggen in de systemen die je nodig hebt voor je opleiding. Elke student krijgt een e-mailadres van Zone.college. Als er tussentijds belangrijke informatie is, ontvang je daarover een e-mail. Check dus regelmatig je schoolmail!

2. De studiegids

Landelijk is voor elke mbo-opleiding vastgesteld wat je moet kennen en kunnen. De landelijke eisen aan jouw opleiding zijn beschreven in het kwalificatiedossier. Dit kwalificatiedossier is door de minister van onderwijs vastgesteld. Het geldt dus voor iedereen in Nederland die deze opleiding volgt. Je vindt jouw kwalificatiedossier op www.s-bb.nl. In een kwalificatiedossier zijn meestal meerdere opleidingen beschreven. Voor uitleg kun je terecht bij je coach. In deze studiegids wordt je opleiding beschreven zoals deze je door het Zone.college wordt aangeboden. Als er tijdens je opleiding algemene wijzigingen zijn (bijvoorbeeld wetswijzigingen) die voor alle studenten gelden, dan informeert school je daarover. Wijzigingen in jouw opleiding worden via een aanvulling op de studiegids ('addendum') bekend gemaakt.

2.1 Hoe ziet je beroep eruit?

De beginnend medewerker voeding, technologie en techniek is gericht op het bereiden, samenstellen en/of verpakken van voedingsmiddelen voor mens en dier. Van beginnend beroepsbeoefenaar wordt verwacht dat zij nauwkeurig en veilig werken. Bij het realiseren van het gewenste resultaat is de beginnend beroepsbeoefenaar gedisciplineerd, kritisch en standvastig. De beginnend beroepsbeoefenaar levert een actieve bijdrage aan de verbetering van voeding en/of het verantwoord gebruik van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt binnen de kaders van de kwaliteitszorgsystemen en is flexibel, alert en proactief. In het werkveld voeding zijn werken in teamverband, collegialiteit, klantgerichtheid (interne en externe klanten), werken met aandacht voor arbo, milieu, gezondheid en goed werknemerschap belangrijk. Elke beroepsbeoefenaar krijgt in toenemende mate te maken met de perceptie van de consument over voeding en het productieproces. De voedingssector neemt voedselveiligheid en de risico's van voeding uiterst serieus. De beginnend beroepsbeoefenaar voelt eigenaarschap voor de voeding. Elke beroepsbeoefenaar is voortdurend bereid diens eigen capaciteiten verder te ontwikkelen. De wereld van de voedingsmiddelenindustrie is continu in beweging: dat vraagt van beginnend beroepsbeoefenaren dat ze wendbaar zijn om om te kunnen gaan met veranderingen in bijvoorbeeld het groeiend belang van data en automatisering, verduurzaming en bewuste voeding.

2.2 Hoe ziet je opleiding eruit?

We geven hieronder eerst algemene informatie over de verschillende onderdelen van je opleiding, over keuzedelen, BPV en loopbaanoriëntatie en -begeleiding en burgerschap.

2.2.1 Beroepsgerichte deel

In het landelijk vastgestelde kwalificatiedossier Medewerker voeding, technologie en techniek staan de kerntaken en werkprocessen die horen bij het beroep waarvoor jij opgeleid wordt. Kerntaken zijn de belangrijkste taken van een medewerker in dit beroep. De kerntaken vormen het grootste deel van je opleiding. Werkprocessen zijn de belangrijkste activiteiten die horen bij de kerntaken.

De kerntaken en bijbehorende werkprocessen voor jouw opleiding staan in het volgende overzicht:

Kerntaken	Werkprocessen
B1-K1 Zorgdragen voor voedingsproductie	B1-K1-W1 Draagt zorg voor de bewerking en productie van voeding B1-K1-W2 Draagt zorg voor voedselkwaliteit B1-K1-W3 Draagt zorg voor voedselveiligheid en hygiëne B1-K1-W4 Controleert meetgegevens

P1-K1 Productieproces uitvoeren	P1-K1-W1 Bereidt voedingsproductie voor P1-K1-W2 Bedient productieapparatuur P1-K1-W3 Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden
---------------------------------	---

2.2.2 Keuzedelen

Naast het beroepsgerichte deel volg je tijdens je opleiding ook één of meer keuzedelen. Keuzedelen zijn verdiepend, verbreedend of gericht op doorstroming binnen het mbo of naar het hbo. Je kunt uit het aanbod een keuze maken die past bij jouw ontwikkeling en ambitie.

In totaal volg je voor jouw opleiding 480 studiebelastingsuren (SBU) aan keuzedelen. Hierbij kan het gaan om contacttijd op school, praktijkleren in een leerbedrijf en/of zelfstudie.

Kiezen van keuzedelen

Jouw opleiding maakt een passend aanbod van keuzedelen waaruit je kunt kiezen. Hieronder wordt het huidige aanbod getoond, waarbij Zone.college zich het recht voorbehoudt om hierin wijzigingen aan te brengen.

Keuzedeel	SBU
Verdieping blijvend fit, veilig en gezond werken (geschikt voor niveau 2)	240
Verpakken levensmiddelen (alleen BBL)	240
Arbo, kwaliteitszorg en hulpverlening geschikt voor niveau 2	240
Lean en creatief	240
Duurzaamheid in beroep B	240
Inspelen op innovaties geschikt voor niveau 2	240
Digitale vaardigheden gevorderd	240
Duits in het beroepsonderwijs A1/A2	240
Engels A1/A2 in het beroepsonderwijs	240
Engels A2/B1	240
Ondernemend gedrag geschikt voor niveau 1 en 2	240

2.2.3 Generieke vakken

Om je mbo diploma te kunnen halen volg je ook generiek onderwijs. De generieke vakken die je gaat volgen zijn Nederlandse taal en rekenen.

2.2.4 Beroepspraktijkvorming (BPV)

Je (leer)baan vormt een belangrijk onderdeel van je opleiding. Je oefent vaardigheden, doet werkervaring op en kunt laten zien dat het werk bij je past. We noemen dit de beroepspraktijkvorming ofwel BPV. Je BPV voer je uit in een erkend leerbedrijf (zie www.s-bb.nl en www.stagemarkt.nl). Je wordt begeleid op de werkplek door een praktijkopleider.

2.2.5 Loopbaanoriëntatie en -begeleiding

Loopbaanoriëntatie en -begeleiding (LOB) gaat over jouw persoonlijke en professionele ontwikkeling in jouw loopbaan. Tijdens je loopbaanreflectiegesprekken is er aandacht voor jouw talenten, jouw ervaringen en de keuzes die je maakt. Het doel is dat je zo meer zicht krijgt op jouw kwaliteiten, mogelijkheden en drijfveren en op basis daarvan keuzes leert maken voor je loopbaan. Bij LOB komen de volgende loopbaancompetenties aan bod:

Kwaliteitenreflectie	Wie ben ik en wat kan ik?
Motievenreflectie	Wat drijft mij, wat wil ik?
Werkexploratie	Welk soort werk past bij mij?
Loopbaansturing	Wat wil ik worden?
Netwerken	Wie kan mij daarbij helpen?

2.2.6 Burgerschap

Bij burgerschap leer je om kritisch na te denken, onder meer over de vraag of en hoe jij wilt bijdragen aan het samenleven in de maatschappij. Er wordt van je verwacht dat je vraagstukken vanuit verschillende kanten bekijkt, je mening vormt en deze kan onderbouwen met argumenten. Ook openstaan voor andere meningen hoort bij kritisch denken. Deze kritische denkvaardigheden zijn verweven in de volgende dimensies: Sociaal-maatschappelijke, politiek-juridische, economische en vitaal burgerschap

2.2.7 Studielast

Per leerjaar is de totale studielast 1600 studiebelastingsuren (SBU). Dit is inclusief de onbegeleide leeractiviteiten in projecten en huiswerk. Jouw opleiding voldoet aan de norm die is gesteld door de [Rijksoverheid](#). Voorafgaand aan ieder leerjaar wordt een jaarrooster gepubliceerd. Hierin wordt weergegeven welke onderwijsactiviteiten in welke perioden van het jaar en op welke dagen van de week gepland staan.