


FORMULIER VOORTGANG PER WERKPROCES IN DE BPV 2021-2022

 Vakexpert voeding en voorlichting Niveau 4 - 25464		A → Vorbereiding op het werkproces Wat heb je nog nodig: Zeer uitgebreide uitleg Zeer uitgebreide instructie Volledige begeleiding		B → Geoefend Wat heb je nog nodig: Uitgebreide uitleg Uitgebreide instructies Uitgebreide begeleiding		C → Ver gevorderd Wat heb je nog nodig: Weinig uitleg Weinig instructies Weinig begeleiding	
		Score praktijkopleider					
Werkproces	Code	Datum	Handtekening	Datum	Handtekening	Datum	Handtekening
Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel	B1-K1-W1						
Draagt zorg voor voedselveiligheid	B1-K1-W2						
Draagt zorg voor interne en externe informatie- uitwisseling	B1-K1-W3						
Oriënteert zich op de vraag van de klant	P5-K1-W1						
Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding	P5-K1-W2						
Presenteert voedingsinformatie	P5-K1-W3						
Neemt deel aan projecten	P5-K1-W4						
Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten	P5-K1-W5						

Instructie formulier

Bij de start van de bpv en daarna elk kwartaal/blok bespreek je dit formulier met de praktijkopleider om te zien waar je 'staat' in de werkprocessen die je hebt uitgevoerd. Daarbij gebruiken jullie de beschrijving van de werkprocessen op de bladzijde hierachter.

De praktijkopleider zet zijn handtekening in kolom A, B of C en schrijft de datum er bij. Dan spreek je met de praktijkopleider af hoe je aan welke werkprocessen gaat werken.

De bezoekende bpv-begeleider gebruikt het formulier ook in het gesprek om afspraken te maken over de begeleiding.

Indien een werkproces niet uitvoerbaar is op het bpv-bedrijf, ga je samen met je bpv-begeleider op zoek naar een oplossing.

Elk kwartaal/blok scan je het originele formulier en mail je de scan naar je bpv-begeleider. Je bpv-begeleider plaatst de scan in Magister - logboek stage.

Bewaar het originele ingevulde formulier goed achter het tabblad Bewijzen, want het is het bewijs van jouw voortgang gedurende de gehele opleiding richting de proeve van bekwaamheid!

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van het voedsel

- voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van productkenmerken en aansluiting bij de wensen van de klant.

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving en gebruikt daarbij de voorgeschreven materialen en middelen;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit conform geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen;
- combineert zorgvuldig criteria voor voedselveiligheid met wensen van de klant/gebruiker;
- zet zich in om productkwaliteit binnen de voorgeschreven marges te houden.

B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling

- deelt kennis, ervaringen en relevante gegevens over (dagelijkse)werkzaamheden met collega's en/of leidinggevende;
- spreekt collega's aan op afspraken/protocollen;
- signaleert en meldt afwijkingen;
- registreert gegevens nauwkeurig;
- gebruikt bedrijfssystemen;
- formuleert een duidelijk advies;
- communiceert tijdig en adequaat met betrokkenen.

P5-K1-W1 Oriënteert zich op de vraag van de klant

- stelt gerichte vragen en vraagt door over het probleem, de achtergrond en de wensen van de klant;
- bekijkt de wensen van de klant in relatie tot de mogelijkheden (van de organisatie en de voedingstechnologie);
- voert eenvoudige analyses uit of geeft daar opdracht toe.

P5-K1-W2 Adviseert klant over gebruik van voedsel en voeding

- zorgt dat het gesprek leidt tot duidelijke afspraken;
- komt actief met vernieuwende en creatieve ideeën en voorstellen;
- komt met onderbouwde oplossingen waarbij hij verbanden legt op het snijvlak van voedsel, voeding en leefomgeving (bijvoorbeeld op het gebied van grondstoffen, productbereiding en/of milieu, of het snijvlak van voedingsmiddelen, beweging, ontspanning en gedragsverandering);
- stemt af op de wensen van de klant en maakt daarbij gebruik van zijn inlevingsvermogen.

P5-K1-W3 Presenteert voedingsinformatie

- legt zaken kernachtig uit en onderbouwt de informatie met voorbeelden;
- kiest een presentatievorm en taalgebruik die aansluit bij de kenmerken en wensen van de doelgroep.

P5-K1-W4 Neemt deel aan projecten (onderzoek, evenementen, voorlichting, etc.)

- draagt bij aan het bepalen van de projectdoelen en -resultaten en plaatst deze in de tijd;
- deelt pro-actief kennis en ervaring in het project(overleg);
- durft nieuwe ideeën in te brengen en vraagt naar meningen en ideeën van anderen.

P5-K1-W5 Ontwikkelt zichzelf op het gebied van voeding en voorlichting in de keten

- zet 'zichzelf' in als instrument bij coaching, adviesgesprekken, onderhandelingen, etc. door te spiegelen en voorbeeldgedrag te vertonen;
- vraagt en geeft gericht feedback aan collega's, klanten en ketenpartners;
- stelt zichzelf duidelijke ontwikkeldoelen;
- leert door uitwisseling van ervaringen met collega's en branchegeenoten, waarnemingen en het bijhouden van vakontwikkelingen.