

Eisen mbo-certificaat

# **Beheersen voedselproductie**

Code

**C0037**

Geldig vanaf

**01-08-2020**

Het mbo-certificaat is verbonden aan beroepsgerichte onderdelen van de kwalificatie:

**Vakbekwaam medewerker voeding en technologie (Crebonr 25461, Niveau )**

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

**Voeding (Crebonr 23173)**

# 1. Algemene informatie

## C1: Beheersen voedselproductie

### Indicatie studielast:

900 SBU

### Beroepsvereisten

Nee

### Toelichting

- Indien in een kerntaaktitel tussen haakjes (deels) staat, betekent dit dat uit de kerntaak van de kwalificatie waar het certificaat uit is voortgekomen, een selectie van werkprocessen is gemaakt, maar dat de kerntaaktitel gehandhaafd blijft.

- Indien in een kerntaak (en in de onderliggende werkprocessen) wordt gesproken van een beginnend beroepsbeoefenaar of een specifieke beroepsbeoefenaar, dient 'certificaathouder' te worden gelezen.

### Beschrijving

Het certificaat is er op gericht certificaathouders vakinhoudelijk te laten meedraaien op het niveau van de vakbekwaam medewerker voeding en technologie, op het gebied van voedselproductie. Het gaat in dit scholingstraject om het produceren, samenstellen en/of verpakken van voedingsmiddelen voor mens en dier. Dit omvat het totale proces van grondstof naar eindproduct, dat moet voldoen aan specificaties, en binnen de gestelde productienormen, waarbij de certificaathouder alert dient te zijn op onnodige verliezen en duurzaamheid. In de voedingsmiddelenindustrie is sprake van een keten tussen primair product en uiteindelijk te consumeren product. Aan het eind van die keten verlangt de klant een kwalitatief goed product van constante kwaliteit, terwijl de primaire producten aan het begin van de keten een normale natuurlijke variatie kennen. De certificaathouder is zelfstandig in staat om voedingsmiddelen te produceren die voldoen aan de vooropgestelde eisen aan kwaliteit en voedselveiligheid.

### Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid

Er is een groot tekort ontstaan aan gekwalificeerde medewerkers binnen de levensmiddelenindustrie. Het onderwijs kan op dit moment niet voldoen aan de vraag naar voldoende opgeleid personeel. Levensmiddelenbedrijven moeten blijven draaien. De levensmiddelenindustrie wil zijn innovatiekracht behouden en streeft naar een goede aansluiting tussen onderwijsprogramma's en de behoefte van het bedrijfsleven. Vanuit de Human Capital Agenda Food is met de laatste jaren op zoek naar het flexibeler maken van het onderwijs om daarmee meer mensen te binden aan de sector. Door verdergaande robotisering & automatisering is er onder andere personeel nodig dat functioneert op niveau 3.

### Zelfstandige betekenis

De voedingsindustrie vraagt om medewerkers die zelfstandig kunnen werken in het voedselproductieproces, aan de procesmatige kant van de productie. In het kader van de kwaliteit van de levensmiddelen moet gewerkt worden binnen strikte beheersplannen. De certificaathouder leert zelfstandig beslissingen te nemen als hij bij afwijkingen dient in te grijpen in het proces. In dit scholingstraject komen de volgende taken aan de orde:- Producenten van levensmiddelen- Beheersen van apparatuur- Controleren van product & beoordelen ahv specificaties, op verschillende momenten- Constateren en duiden van afwijkingen. De kwaliteit van het eindproduct moet overeenstemmen met de afspraken die zijn gemaakt met de klant. De variatie in grondstof is groot en veelal seizoensgebonden. - Escaleren zodra over de kritische norm wordt gegaan (strikte beheersplannen)- Zo nodig bijstellen van procesvariabelen

### Doelgroep

Het scholingstraject kan ingezet worden voor werkenden binnen de procesindustrie, die de overstap maken naar de levensmiddelensector. Ook is het traject geschikt voor mensen opgeleid op niveau 2, die werkzaam zijn in de voedingsindustrie. Zij kunnen een stap verder zetten en aangehaakt blijven bij de technologische ontwikkelingen in de sector. Affiniteit met techniek en voedingstechnologie is van belang.

### Onderdeel van kwalificatie

Voeding

Vakbekwaam medewerker voeding en technologie 25461

## 2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Beheersen bereidingsproces , P2-K1	Beheersen bereidingsproces (deels) , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Bereidt productbereiding voor , P2-K1-W1	Bereidt productbereiding voor , C1-K1-W1
Bereidt product , P2-K1-W2	Bereidt product , C1-K1-W2

### 3. Uitwerking

#### C1-K1: Beheersen bereidingsproces (deels)

##### Complexiteit

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie voert een grote diversiteit aan routinematige, complexe werkzaamheden uit en werkt volgens standaardwerkwijzen. Hij toont inzicht bij het combineren van standaardwerkwijzen en werkt in een vastgesteld tempo. De complexiteit voor de startend vakbekwaam medewerker voeding wordt bepaald door het op elkaar afstemmen van verschillende factoren die van invloed zijn op de product kwaliteit en voedselveiligheid. Hij is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken. Hij beschikt over kennis en -vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en over algemene kennis van en -vaardigheden voor de bedrijfsvoering.

##### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De certificaathouder is op vakinhoudelijk gebied verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de uitvoering van het werk binnen een team. Hij werkt zelfstandig binnen langdurige opdrachten.

##### Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft brede kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft kennis van registratiesystemen
- heeft specialistische kennis van werkzaamheden, materialen en middelen
- kan afwijkingen aan product en/of proces herkennen
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- kan communiceren met betrokkenen
- kan eenvoudig technische handelingen uitvoeren aan apparatuur
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan plannings/schema's en receptuur lezen en toepassen
- kan product en/of proces bijsturen
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan voedingsmiddelen bereiden volgens receptuur
- kan storingsanalyse doen
- kan verbeterprocessen en verbetercycli toepassen

#### C1-K 1-W1: Bereidt productbereiding voor

##### Omschrijving

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie bereidt de bereiding van het product voor. Indien van toepassing neemt hij de werkzaamheden van collega's over. Hij neemt receptuur, bereidingsgegevens, en -planning door. Hij wisselt actuele bereidingsgegevens uit met collega's; Hij zet ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik.

##### Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor gebruik bij de bereiding en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. De voorbereiding verloopt volgens richtlijnen en procedures.

##### Gedrag

De certificaathouder:

- controleert de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;
- controleert zorgvuldig aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig actie om de aansluiting te realiseren;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Vakdeskundigheid toepassen, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

#### C1-K 1-W2: Bereidt product

##### Omschrijving

## C1-K 1-W2: Bereidt product

De beginnend vakbekwaam medewerker voeding en technologie bereidt en/of verpakt voedsel volgens planning. Hij verwerkt grond- en hulpstoffen en draagt bij aan de conservering van voedsel en indien nodig aan de verpakking en opslag van voedsel. Hij houdt de apparatuur draaiende en stuurt bij standaardproblemen het bereidingsproces bij en verhelpt storingen en afwijkingen aan apparatuur. Hij bewaakt binnen de grenzen van zijn taak het (bereidings)proces en zoekt naar de optimale instelling van de apparatuur en afstemming ter bevordering van kwaliteit en productiviteit van het voedsel.

### Resultaat

Producten en procesverloop zijn onder controle en afgestemd op een optimale kwaliteit en productiviteit van het product. Er is constante aandacht voor verbeteren van product en proces.

### Gedrag

De certificaathouder:

- controleert de doorstroom naar de volgende stap in het bereidingsproces/keten;
- voert werkzaamheden op het juiste moment en in het gewenste tempo uit;
- reageert alert en anticipeert op signalen/afwijkingen in het proces die de kwaliteit van het voedsel of de werking van de apparatuur kunnen beïnvloeden;
- werkt veilig binnen de kaders van de wet en bedrijfsrichtlijnen.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen