

Cross-over kwalificatie mbo

Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen

Crebonr. 26036

Kwalificatie

» **Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van
levensmiddelen (Crebonr. 26036)**

Geldig vanaf

01-08-2021

Inhoudsopgave

<u>Leeswijzer</u>	4
<u>Overzicht van de cross-over kwalificatie</u>	5
<u>Basisdeel</u>	6
<u>1. Beroepsspecifieke onderdelen</u>	6
<u>B1-K1: Zorgdragen voor levensmiddelen</u>	6
B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van levensmiddelen	7
B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid	8
B1-K1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling	8
<u>B1-K2: Beheerst het productieproces</u>	9
B1-K2-W1: Bereidt het productieproces voor	10
B1-K2-W2: Bedient apparatuur	11
B1-K2-W3: Bewaakt procesverloop	11
B1-K2-W4: Onderhoudt apparatuur	12
B1-K2-W5: Regelt het geautomatiseerde proces	12
<u>B1-K3: Begeleidt productiewerkzaamheden</u>	14
B1-K3-W1: Bewaakt planning en houdt toezicht	14
B1-K3-W2: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied	14
<u>2. Generieke onderdelen</u>	16
<u>Profieldeel</u>	17
<u>P1: Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen</u>	17

Leeswijzer

Experiment cross-over kwalificaties

Het doel van cross-over kwalificaties is dat er opleidingen kunnen komen die zijn toegesneden op nieuwe beroepen die op het snijvlak van twee of meer opleidingsdomeinen liggen, opdat snel kan worden tegemoet gekomen aan de vraag van het bedrijfsleven. Het experiment duurt van 1 augustus 2017 tot en met uiterlijk 31 juli 2025. Uitgangspunt is dat binnen deze periode eveneens de diplomering plaats vindt.

De cross-over kwalificatie mag alleen aangeboden worden door de onderwijsinstelling wanneer deze een beschikking heeft ontvangen van de minister van OCW voor het aanbieden van de cross-over kwalificatie.

Opbouw cross-over kwalificatie

De cross-over kwalificatie voor het middelbaar beroepsonderwijs geeft weer wat de beginnend beroepsbeoefenaar moet kennen en kunnen aan het einde van de mbo-opleiding. De cross-over kwalificatie bevat de kwalificatie - eisen voor een mbo -beroep en bestaat uit:

1. Het **basisdeel** (B), dat gevormd wordt door:

- a. De beroepsspecifieke onderdelen. Dit betreft kerntaken en werkprocessen voor de gehele cross-over kwalificatie.
- b. De generieke onderdelen. De generieke onderdelen zijn door de landelijke overheid geformuleerd. Het betreft de onderdelen:
Nederlandse taal;
rekenen;
loopbaan en burgerschap; en
voor zover het niveau 4 betreft: Engels.

2. Het **profieldeel** (P). Dit beschrijft de van toepassing zijnde certificaten.

De beroepsopleiding in het mbo is gebaseerd op een kwalificatie en één of meer **keuzedelen** (D). Keuzedelen hebben tot doel om bovenop de kwalificatie een verdieping of verbreding te leveren bij de toerusting voor de arbeidsmarkt of een extra voorbereiding voor een ver volgopleiding. De beschikbare keuzedelen voor deze cross-over kwalificatie zijn te vinden op www.s-bb.nl/keuzedelen. Op deze website staat ook een overzicht met alle keuzedelen gekoppeld aan kwalificaties.

Taal en rekenen

De generieke kwalificatie - eisen voor taal en rekenen zijn benoemd in het basisdeel. Als sprake is van beroepsspecifieke taal- en rekeneisen is dit aangegeven in de kolom 'vakken en vaardigheden'. Daarnaast kan in de kolom 'gedrag' een extra verduidelijking aangegeven zijn hoe deze beroepsspecifieke taal- en rekeneisen worden ingezet in een werkproces.

Verantwoordingsinformatie

Aanvullende (verantwoordings-)informatie bij deze cross-over kwalificatie is te vinden op www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers. Deze informatie is geen onderdeel van de cross-over kwalificatie.

Overzicht van de cross-over kwalificatie

Naam profiel	Mbo-niveau (EQF-niveau)	Beroepsvereisten	Typering van de kwalificatie
P1 Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen	3	Nee	vakopleiding

Basisdeel

De gemeenschappelijke kerntaken en werkprocessen voor de cross-over kwalificatie zijn de volgende:

B1-K1 Zorgdragen voor levensmiddelen	B1-K1-W1	Draagt zorg voor de kwaliteit van levensmiddelen
	B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselveiligheid
	B1-K1-W3	Draagt zorg voor interne en externe informatie-uitwisseling
B1-K2 Beheerst het productieproces	B1-K2-W1	Bereidt het productieproces voor
	B1-K2-W2	Bedient apparatuur
	B1-K2-W3	Bewaakt procesverloop
	B1-K2-W4	Onderhoudt apparatuur
	B1-K2-W5	Regelt het geautomatiseerde proces
B1-K3 Begeleidt productiewerkzaamheden	B1-K3-W1	Bewaakt planning en houdt toezicht
	B1-K3-W2	Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Profieldeel

Het profiel in deze cross-over kwalificatie kent geen extra kerntaken en werkprocessen.

Basisdeel

1. Beroepsspecifieke onderdelen

Typering van de beroepengroep

Context

De productie van levensmiddelen verloopt grotendeels geautomatiseerd. Bij de productie spelen hoge kwaliteitseisen en voedsel-/productveiligheid en kennis van levensmiddelentechnologie en techniek. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt als operator of productiemedewerker in geautomatiseerde levensmiddelenbedrijven. Hij* werkt vaak vanuit een centrale bedieningskamer of de productie om het proces te monitoren en te begeleiden, maar moet ook technische problemen buiten in het veld op kunnen lossen. Hiervoor is kennis nodig van zowel grondstofsamenstelling, receptuur, voedselveiligheid en levensmiddelentechnologie als van technische installaties en systemen. De sectoren waarin de beginnend beroepsbeoefenaar werkt, worden gevormd door de levensmiddelenbedrijven in het brede scala van technologieën: zuivel, dranken, bakkerij, zoetwaren, vlees, AGF, alsook in de bedrijven in de diervoedersector die zich richten op de productie van veevoer en petfood. Daarnaast kan hij goed zijn emplooi vinden in aanverwante sectoren, waarbij een chemische productverandering leidt tot producten waarbij kwaliteit en productveiligheid van belang is, zoals bijvoorbeeld voedingssupplementen, farmacie en cosmetica.

*Daar waar in de tekst 'hij' staat wordt ook 'zij' bedoeld.

Typerende beroepshouding

De beginnend beroepsbeoefenaar combineert de vereiste houdingsaspecten van de procesoperator uit de procesindustrie. Dit betekent dat hij over flexibiliteit en aanpassingsvermogen beschikt om zelfstandig in een herkenbare, wisselende leef- en werkomgeving, zowel nationaal als internationaal, met proces- en productveranderingen kan omgaan. Het gaat daarbij om zeer uiteenlopende controle- en bedieningsapparatuur. Hij werkt efficiënt en is zich te allen tijde bewust welke gevolgen zijn handelen voor proces en product hebben. Daarnaast zijn voor de levensmiddelenindustrie noodzakelijke houdingsaspecten: passie voor voedsel/voeding en het voortdurend bewust zijn van het feit dat voedsel veilig en van hoge kwaliteit moet zijn, terwijl de samenstelling en de kwaliteit van de grondstoffen variëren. Hij kent de voorschriften en procedures en is alert op mogelijke verstoringen en variaties in de grondstoffen, altijd met focus op productkwaliteit en voedselveiligheid.

Resultaat van de beroepengroep

De productieprocessen van levensmiddelen zijn binnen de gestelde normen, specificaties en productieplanning voorbereid en bediend. Er is een kwalitatief goed en (voedsel)veilig product geleverd.

B1-K1: Zorgdragen voor levensmiddelen

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door het op elkaar afstemmen van verschillende factoren die van invloed zijn op de product kwaliteit en voedselveiligheid en het daaraan verbonden grote afbreukrisico.

Hij voert alle voorkomende standaard werkzaamheden uit en speelt daarbij in op veranderende omgevingsfactoren. Hij is inzetbaar op meerdere, wisselende werkplekken. Hij beheerst de kennis en vaardigheden voor het waarborgen van de (voedsel)veiligheid en kwaliteit van het levensmiddel voor menselijk en/of dierlijke consumptie of gebruik.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voedsel. Hij draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. Hij werkt samen met collega's en leidinggevend.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- heeft basale kennis van statistische gegevens bij in het werkveld voedsel/voeding

B1-K1: Zorgdragen voor levensmiddelen

- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van alternatieven voor grond- en hulpstoffen
- heeft kennis van de achtergronden van kwaliteitscontroles bij voedsel
- heeft kennis van de effecten van externe factoren (bv. temperatuur en bereidingstijd) op de productbereiding
- heeft kennis van de kenmerken en (chemische) eigenschappen van voedsel
- heeft kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid
- heeft kennis van het productieproces en het reinigingsproces
- heeft kennis van kosten en baten bij werkzaamheden in het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van kwaliteitseisen die aan levensmiddelen gesteld worden
- heeft kennis van planningsystemen
- heeft kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft kennis van reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft kennis van reacties van productbereidings- en verpakingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van relevante wet- en regelgeving
- heeft kennis van verpakkingen en verpakingsproces
- heeft kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- heeft kennis van voedselveiligheid / HACCP, TACCP, VACCP
- kan afwijkingen constateren
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- kan communiceren met betrokkenen
- kan complexe evaluatiegegevens interpreteren
- kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan hygiënisch werken in contact met voeding
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan meetwaarden analyseren
- kan nauwkeurig werken, afgestemd op de situatie
- kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren
- kan receptuur lezen
- kan specialistische evaluaties uitvoeren
- kan verbeteringen signaleren en verbetervoorstellen doen
- kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding

B1-K1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van levensmiddelen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar draagt zorg voor optimale omstandigheden van het levensmiddel op het gebied van kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden. Hij controleert op kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij stemt de kwaliteit af op de wensen van de (interne)klant. Hij signaleert afwijkingen en neemt indien nodig maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren. Hij past bij standaardafwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol.

Resultaat

Het levensmiddel heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wens van de afnemer/gebruiker.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

De onderliggende competenties zijn: Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar voorkomt situaties die de voedselveiligheid van het voedsel (en verpakking) negatief beïnvloeden. Hij signaleert factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt actie om de optimale voedselveiligheid te realiseren. Hij houdt de werkomgeving schoon en reinigt en of desinfecteert de werkplek/gereedschappen/apparatuur. Hij controleert de reinigings- en/of desinfectiewerkzaamheden (van collega's) en past de werkzaamheden aan bij standaardafwijkingen.

Resultaat

Voedsel (en verpakking) zijn veilig voor de gezondheid van mens en dier.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving en gebruikt daarbij de voorgeschreven materialen en middelen;
- reinigt en of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- voert werkzaamheden uit conform geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen;
- past werkzaamheden aan volgens protocol.

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

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

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt informatie uit met interne en externe collega's en andere betrokkenen over specifieke werkzaamheden en producten. Hij registreert en rapporteert gegevens die van belang zijn voor betrokkenen en zorgsystemen. Hij draagt werkzaamheden over aan collega's waarmee hij aan een gezamenlijke opdracht werkt. Hij raadpleegt collega's bij problemen en afwijkingen en neemt deel aan werkbijeenkomsten. Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces.

Resultaat

Essentiële informatie en gegevens zijn uitgewisseld, vastgelegd en traceerbaar. Werkzaamheden zijn overgedragen, indien van toepassing.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- deelt kennis, ervaringen en relevante gegevens over (dagelijkse)werkzaamheden met collega's en/of leidinggevende;
- gebruikt bedrijfssystemen;
- informeert betrokkenen zorgvuldig en op het juiste moment;
- spreekt collega's aan op afspraken/protocollen;
- signaleert en meldt afwijkingen;
- registreert gegevens nauwkeurig.

De onderliggende competenties zijn: Begeleiden, Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt in een herkenbare, wisselende werkomgeving. Als het proces naar behoren en onder normale omstandigheden verloopt, voert hij routinematige werkzaamheden uit waarvoor standaard werkwijzen gelden. Hij voert zijn werk naar eigen inzicht uit. Hij beheerst de kennis en vaardigheden die nodig zijn voor het produceren van grondstoffen, tussenproducten en eindproducten. Hij werkt aan zeer uiteenlopende controle- en bedieningsapparatuur, variërend van controle- en bedieningsorganen van machines en apparaten tot een centrale controlekamer met geïntegreerde meet- en regelfuncties voor de bewaking en sturing van het productieproces). Hij is op meerdere werkplekken binnen het geautomatiseerde productieproces inzetbaar. Hij neemt actie bij afwijkende omstandigheden, zodat de continuïteit van het proces is gewaarborgd. Hij vertaalt ontstane problemen naar de consequenties voor andere processen. Hij is op verschillende plaatsen binnen het productieproces inzetbaar waardoor de complexiteit in zijn werkzaamheden toeneemt. Bij onregelmatigheden kan hij een diversiteit aan werkzaamheden hebben die veelal tegelijkertijd lopen en waarbij hij met diverse betrokkenen te maken heeft. In zijn werk kunnen complexe onvoorspelbare factoren en omstandigheden voorkomen waar hij zelfstandig, en eventueel in samenwerking met collega operators, op inspeelt.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht de werkzaamheden zelfstandig en in een team. Hij werkt onder begeleiding van een collega of leidinggevende. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit en continuïteit van zijn eigen werk. De beginnend beroepsbeoefenaar weet bij processtoringen en standaard afwijkingen of hij de situatie zelf kan oplossen of dat hij de hulp in moet roepen van collega's en/of leidinggevende. Hij handelt zodanig dat processtoringen geen gevolgen hebben voor het product, proces en mens en geen economische schade voor het bedrijf veroorzaakt. Hij kan bij de uitvoering van zijn werkzaamheden altijd terugvallen op een vakvolwassen collega of leidinggevende.

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft binnen een geautomatiseerde en procesmatige productieomgeving een uitvoerende expert rol. Hij is verantwoordelijk voor de kwaliteit van zijn eigen werk en voor de veiligheid van derden. Hij bewaakt, op basis van een aantal procesvariabelen, de procesgang, analyseert het procesverloop en stuurt op verantwoorde wijze bij. Hij ziet verbanden tussen de automatisch gegenereerde procesgegevens (parameters) en is in staat om op basis van de aangeleverde informatie in het proces in te grijpen. Hij is verantwoordelijk voor het voorkómen van processtoringen die gevolgen kunnen hebben voor het product, proces en mens en economische schade voor het bedrijf en kan daarnaar handelen. Hij draagt hierbij zorg voor de onderdelen van het productieproces die in meer of mindere mate zijn geïntegreerd en met elkaar verband houden.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit basiskennis van besturingscomponenten/onderdelen toegepast in/bij de proces/productietechniek
- bezit basiskennis van beveiligingen en beveiligingstechnieken
- bezit basiskennis van de (eigenschappen van) materialen en grondstoffen toegepast in/bij productie van levensmiddelen.
- bezit basiskennis van eenheidsbewerkingen bij de productie van levensmiddelen.
- bezit basiskennis van gebruikelijke hulpmiddelen en systemen voor werkplannen en –roosters
- bezit basiskennis van handgereedschappen en hulpmiddelen bij/van werkzaamheden in de proces/productietechniek
- bezit basiskennis van het beheersen van de kwaliteits- en voedselveiligheidseisen ten aanzien van proces en product binnen het (eigen) bedrijf
- bezit basiskennis van het productieproces
- bezit basiskennis van logistieke processen
- bezit basiskennis van onderhoudsmanagementsystemen
- bezit basiskennis van proces- en of productietechniek
- bezit basiskennis van registratie- en informatiesystemen voor proces en product
- bezit basiskennis van werkingsprincipes van materialen en gereedschappen bij/van werkzaamheden in de proces/productietechniek
- bezit basiskennis van wiskunde toegepast in/bij de proces/productietechniek
- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- kan (technische) informatie en werkinstructies opzoeken en toepassen
- kan 1e lijns onderhoudswerkzaamheden uitvoeren
- kan beroepsspecifieke technische documentatie en instructies lezen
- kan communicatieve vaardigheden toepassen
- kan communiceren met betrokkenen

B1-K2: Beheerst het productieproces

- kan de consequenties van zijn handelen en beslissingen overzien en hierop anticiperen
- kan de kwaliteit/functionaliiteit van materialen/componenten/systemen/producten beoordelen
- kan gebruikmaken van zijn technisch inzicht bij (de-) monteren van onderdelen en storing zoeken
- kan het proces overzien, beheersen en beoordelen
- kan productieplanningen lezen en interpreteren
- kan relevante machines, gereedschappen en hulpmiddelen gebruiken / bedienen
- kan storingen herkennen en oplossen
- kan toezien op naleving van wettelijke en bedrijfsregels/procedures met betrekking tot veiligheid, gezondheid, welzijn en milieu
- kan werken volgens de kwaliteits- en voedselveiligheidseisen en -normen van het bedrijf
- kan wettelijke en bedrijfsregels/procedures toepassen met betrekking tot veiligheid, gezondheid, welzijn en milieu

B1-K2-W1: Bereidt het productieproces voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt de werkzaamheden over van de vorige ploeg (wanneer van toepassing). Hij gebruikt deze informatie om het proces in gereedheid te brengen en/ of het werk kan overnemen. Hij overlegt bij het voorbereiden van het productieproces met collega's en of leidinggevende. Hij raadpleegt de productiegegevens (inclusief planning) en wisselt product- en procesgegevens uit met collega's. Hij maakt de apparatuur productieklaar en/of assisteert hierbij. Hij controleert de technische staat van de apparatuur en machines. Hij verhelpt storingen en schakelt indien nodig een monteur of technische dienst in. Hij voert materialen aan of af en signaleert of de voorraad aangevuld moet worden. De beginnend beroepsbeoefenaar stelt de apparatuur in/af of assisteert hierbij en controleert de in-/afstelling aan de hand van de specificaties. Hij registreert en rapporteert de gegevens.

De beginnend beroepsbeoefenaar helpt bij het voorbereiden van het productieproces mee aan eventuele productie- of procesproblemen van een collega-operator en handelt deze indien nodig af.

Resultaat

De apparatuur, materialen en grond- en hulpstoffen zijn voorbereid en staan gereed. De uit te voeren werkzaamheden zijn voorbereid. Bij overleg met collega's of leidinggevende heeft hij een beeld van de werksituatie en heeft hij kennis genomen van de productiegegevens.

In de voorbereiding op het productieproces zijn eventuele productie- of procesproblemen van een collega-operator afgehandeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- plant en organiseert bij het voorbereiden van het productieproces zijn eigen werkzaamheden nauwkeurig;
- bespreekt tijdig het productieprobleem met een collega-operator;
- analyseert nauwkeurig het probleem van een collega-operator en lost vakkundig het productieprobleem van een collega-operator op;
- neemt tijdens de overdracht van de werkzaamheden de nodige informatie snel op;
- neemt actief deel aan werkbeprekingen;
- registreert en rapporteert uit zichzelf gegevens nauwkeurig en volledig;
- werkt zorgvuldig, efficiënt en effectief;
- gaat bij het in gereedheid brengen van het proces bedreven en accuraat te werk;
- ziet het belang in om tijdens de werkvoorbereiding altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van kwaliteit, milieu, ARBO en veiligheid en voedselveiligheid te werken en toont hierin het verlangde gedrag.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Analyseren, Plannen en organiseren, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2-W2: Bedient apparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar brengt de juiste apparatuur volgens de gestelde productiviteitsnormen en specificaties in werking, houdt het in bedrijf en stuurt zo nodig de apparatuur en het proces bij.

Resultaat

Het productieproces verloopt binnen de gestelde veiligheidsnormen en –specificaties zodat de productieplanning wordt gehaald.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- hanteert tijdens het bedienen van het productieproces een zo efficiënte en effectieve mogelijke werkwijze;
- gaat bij het in werking stellen en het bijsturen van de apparatuur snel en precies te werk;
- is tijdens de werkzaamheden kritisch op de eigen werkuitvoering;
- ziet het belang in om tijdens de werkvoorbereiding altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van kwaliteit, milieu, ARBO en veiligheid en voedselveiligheid te werken en toont hierin het verlangde gedrag.

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

B1-K2-W3: Bewaakt procesverloop

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt en bewerkt het procesverloop en het levensmiddel op mechanische en/of chemische wijze aan de hand van specificaties. Hij verricht controles aan apparatuur, proces en product. Hij bewaakt de kwaliteit en productiviteit en legt de productiegegevens vast. Hij controleert gegevens en trekt conclusies. Hij reageert op afwijkingen in het proces en aan de apparatuur en signaleert storingen en interpreteert informatie. Bij geconstateerde afwijkingen pleegt hij, indien nodig, overleg en/ of schakelt de hulp in van zijn collega's en/of leidinggevende.

Resultaat

Het proces verloopt binnen de gestelde (veiligheids)normen en specificaties. De productiegegevens zijn vastgelegd. Zijn collega's en/of leidinggevenden zijn op de hoogte van het procesverloop. Het productieproces is binnen de specificaties bijgestuurd. Het procesverloop is op storingen geanalyseerd. De afwijkingen en storingen zijn tijdig ondervangen en opgelost en aan de voedselveiligheids-, kwaliteits- en productienormen wordt voldaan.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- roept bij problemen tijdig de hulp in van collega's en of leidinggevenden;
- stemt zijn acties nauwkeurig af en informeert belanghebbenden;
- registreert en rapporteert gegevens nauwkeurig en volledig;
- toont inzicht in het productieproces door tijdig onveilige situaties, afwijkingen en storingen aan de apparatuur en/of binnen het productieproces vast te stellen en/of te signaleren;
- is kritisch op zijn eigen werkuitvoering;
- werkt aan de hand van gestelde normen en eisen;
- analyseert uit eigen beweging het procesverloop;
- speelt direct in op procesveranderingen en past zijn gedrag hierop aan.
- ziet het belang in om tijdens de werkvoorbereiding altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van kwaliteit, milieu, ARBO en veiligheid en voedselveiligheid te werken en toont hierin het verlangde gedrag.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Analyseren, Kwaliteit leveren, Instructies en procedures opvolgen, Omgaan met verandering en aanpassen

B1-K2-W4: Onderhoudt apparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar pleegt onderhoud aan apparatuur. Hij signaleert tijdens de controle eventuele onderhoudsproblemen. Hij bepaalt, in overleg met de verantwoordelijke(n), welke onderhoudswerkzaamheden nodig zijn en wie deze gaat uitvoeren. Bij het uitvoeren van deze werkzaamheden stelt hij het proces veilig. Hij voert bij gepland onderhoud eenvoudige onderhoudswerkzaamheden zelfstandig uit. Bij complexe en/of omvangrijke onderhoudswerkzaamheden, communiceert hij, na overleg met zijn leidinggevende, de aard van de storing aan de technische dienst, stelt hij het proces veilig en verricht hij eventueel assisterende werkzaamheden. Hij werkt volgens procedures en voorschriften, registreert en rapporteert de gegevens en ruimt na de onderhoudswerkzaamheden de werkplek op.

Resultaat

De apparatuur en de werkomgeving zijn schoon en goed onderhouden. De apparatuur is klaar voor gebruik. Acties zijn afgestemd met belanghebbenden, relevante gegevens zijn vastgelegd en belanghebbenden zijn geïnformeerd. Het onderhoud is veilig uitgevoerd. Het productieproces is tijdens het onderhoud niet in gevaar gebracht.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- rapporteert de onderhoudsgegevens nauwkeurig en volledig;
- toont technisch inzicht door onderhoudsproblemen te signaleren en vast te stellen;
- gaat bij het uitvoeren van klein onderhoud en/of assistentie van de technische dienst bedreven en accuraat te werk;
- gebruikt materialen en gereedschappen zorgvuldig, effectief en efficiënt;
- voert het klein onderhoud snel uit;
- beperkt eventuele stilstand van de apparatuur tot het minimum;
- zorgt uit zichzelf dat de apparatuur en werkomgeving schoon en onderhouden is;
- ziet het belang in om tijdens het veiligstellen en onderhouden van de apparatuur altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van milieu, ARBO, veiligheid en voedselveiligheid te werken en toont hierin het verlangde gedrag.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Materialen en middelen inzetten, Instructies en procedures opvolgen

B1-K2-W5: Regelt het geautomatiseerde proces

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar trekt, op basis van de gegeven parameters en meetwaarden, conclusies ten behoeve van het geautomatiseerde proces. Hierbij legt hij verbanden tussen oorzaak en gevolg en regelt zo nodig het geautomatiseerde proces bij. Hij zorgt ervoor dat het geautomatiseerde proces volgens planning verloopt en de kwaliteit en (voedsel)veiligheid van het product worden gewaarborgd. Hij signaleert tijdig afwijkingen en stuurt het proces zo nodig bij.

Resultaat

Het geautomatiseerde proces verloopt binnen de gestelde normen. Afwijkingen binnen het geautomatiseerde proces worden door de beginnend vakbekwaam medewerker opgelost door bijsturing van het proces en/of door fysieke controle en mogelijk de nodige bijsturing aan de apparatuur/ systemen.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- overlegt uit zichzelf, indien nodig, met betrokkenen over geconstateerde afwijkingen en de te ondernemen acties;
- informeert belanghebbenden volledig en stemt waar nodig zaken af met betrokkenen;
- bedient de van toepassing zijnde systemen op een accurate en bedreven wijze en is daarbij kritisch op zijn eigen werkuitvoering/ de werkuitvoering van collega's.
- registreert en rapporteert gegevens over het proces, de afwijkingen en de ondernomen acties nauwkeurig en volledig, zodat collega's en leidinggevende goed op de hoogte zijn van het procesverloop en mogelijk aanwezige risico's.

B1-K2-W5: Regelt het geautomatiseerde proces

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren

B1-K3: Begeleidt productiewerkzaamheden

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar werkt nieuwe assistent-collega's in, begeleidt en informeert hen binnen hun inwerkprogramma en zorgt ervoor dat zij binnen de gestelde eisen, voorschriften en planning hun werkzaamheden kunnen uitvoeren. Hij beschikt over ervaring en kennis om uitleg te kunnen geven en gebruikt hierbij de benodigde informatie. Hij demonstreert de werkzaamheden. De complexiteit wordt mede bepaald door de diversiteit van werkzaamheden en verschillende persoonlijkheden van de medewerkers.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt nieuwe assistent-collega's, zodanig dat hun werkzaamheden veilig en volgens planning (onderhoudsplanung, logistieke planning en productieplanung) verlopen. Hij neemt hierbij zelfstandige beslissingen maar raadpleegt bij twijfel altijd een Senior operator of leidinggevende. Hij is verantwoordelijk voor zijn eigen werk en is mede verantwoordelijk voor het werk van zijn team.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit kennis van het beheersen van de eisen aan kwaliteit en voedselveiligheid ten aanzien van proces en product binnen het (eigen) bedrijf
- kan activiteitenplanningen maken
- kan communiceren met betrokkenen
- kan een bijdrage leveren aan het maken van productieplanningen
- kan feedbacktechnieken gebruiken
- kan instructietechnieken toepassen
- kan kennis overdragen volgens didactische basisprincipes
- kan onderhoudsstrategie begrijpen
- kan planningen/schema's en receptuur lezen en toepassen
- kan productieplanningen lezen en interpreteren
- kan werkinstructies opstellen

B1-K3-W1: Bewaakt planning en houdt toezicht

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar bewaakt de planning en houdt toezicht op de uit te voeren werkzaamheden. Hij stemt de werkzaamheden op elkaar af. Hij signaleert, communiceert en rapporteert afwijkingen aan planning, producten, apparatuur en proces. Hij stelt in overleg de planning en/of werkverdeling eventueel bij. Hij registreert en rapporteert gegevens met betrekking tot de planning.

Resultaat

De werkzaamheden en taken worden uitgevoerd volgens planning. Medewerkers zijn op de hoogte van de (evt. aangepaste) planning.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar :

- signaleert vroegtijdig afwijkingen en informeert betrokkenen over afwijkingen en mogelijke consequenties;
- overlegt tijdig en adequaat met de leidinggevende over de te nemen acties.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Plannen en organiseren

B1-K3-W2: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar begeleidt de medewerkers/vrijwilligers/stagiairs bij het uitvoeren van de reguliere vaktechnische werkzaamheden. Waar nodig lost hij problemen in de directe werkkuitvoering op. Hij beantwoordt vragen en ziet erop toe dat de medewerkers de reguliere werkzaamheden uitvoeren conform de gemaakte afspraken, bedrijfsprocedures en de eisen met betrekking tot arbo, veiligheid, milieu en duurzaamheid. Hij motiveert en stimuleert medewerkers.

B1-K3-W2: Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Resultaat

De medewerkers werken conform opdracht, voorschriften en procedures.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar :

- draagt kennis en expertise over door middel van duidelijke instructies, aanwijzingen en feedback;
- motiveert medewerkers met enthousiasme en een positieve instelling;
- overlegt tijdig over te nemen maatregelen met de leidinggevende.

De onderliggende competenties zijn: Aansturen, Begeleiden, Samenwerken en overleggen

2. Generieke onderdelen

Elke kwalificatie kent - naast (beroepsgerichte) specifieke kwalificatie-eisen - ook generieke kwalificatie-eisen.

Nederlandse taal

Van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel Nederlandse taal deel uit. De referentieniveaus en de kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op www.s-bb.nl/generieke-eisen en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Het betreft de volgende referentieniveaus:

- a. voor entreekwalificaties en voor kwalificaties op niveau 2 en 3: 2F;
- b. voor kwalificaties op niveau 4: 3F.

Rekenen

Van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel rekenen deel uit. De referentieniveaus en de kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 2 bij het Besluit referentieniveaus Nederlandse taal en rekenen. Deze bijlage is te vinden op www.s-bb.nl/generieke-eisen en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Het betreft de volgende referentieniveaus:

- a. voor entreekwalificaties en voor kwalificaties op niveau 2 en 3: 2F;
- b. voor kwalificaties op niveau 4: 3F.

Loopbaan en burgerschap

Van elke kwalificatie in dit kwalificatiedossier maakt het generieke examenonderdeel loopbaan en burgerschap deel uit. De kwalificatie - eisen voor dit generieke onderdeel zijn opgenomen in bijlage 1 bij het Examen- en kwalificatiebesluit beroepsopleidingen WEB. Deze bijlage is te vinden op www.s-bb.nl/generieke-eisen en vormt een integraal onderdeel van het kwalificatiedossier.

Profieldeel

P1 Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen

Mbo-niveau

3

Typering van het beroep

Beroepsvereisten

Nee