

Verantwoordingsinformatie, behorend bij de cross-over kwalificatie mbo:

Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen

Kwalificatie

» **Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen**

Geldig vanaf

Inhoudsopgave

De cross-over kwalificatie kan een verwijzing bevatten naar de volgende (verantwoordings-)informatie. Dit is geen onderdeel van de kwalificatie-eisen.

<u>Verantwoordingsinformatie</u>	4
<u>1. Arbeidsmarktinformatie</u>	4
<u>2. Trends en ontwikkelingen</u>	4
<u>3. Bijzondere vereisten</u>	5
<u>4. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen</u>	5
<u>5. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs</u>	5
<u>6. Terugvalopties</u>	5
<u>7. Samenstelling cross-over kwalificatie</u>	5
<u>8. Betrokkenen</u>	6
<u>9. Verblijfsduur 4 jaarig</u>	6
<u>10. Aanvullende informatie</u>	6
<u>11. Certificaten</u>	6

Verantwoordingsinformatie

1. Arbeidsmarktinformatie

Vanuit de bedrijven in de voedingsindustrie (en aanverwante industrieën als cosmetica, farmacie en voedingssupplementen) leeft al langere tijd de wens om medewerkers op te leiden tot voedingsoperator/productiespecialist - nieuwe stijl, die de benodigde kennis en vaardigheden uit de voedingstechnologie (receptuur, voedselveiligheid, chemie, microbiologie) combineert met de benodigde kennis en vaardigheden uit de procestechniek. Door toenemende complexiteit en van het productieproces, zowel in technologische als technische zin ontstaat een nieuwe opleidingsbehoefte waarin deze worden samengebracht en verbonden aan nieuwe competenties in relatie tot beroepshouding. Zie hiervoor ook het door de taskforce Human Capital Agenda (HCA) Food&Feed van de Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie (FNLI) opgestelde rapport "Leren en werken, werken en leren". Het heeft er onder meer toe geleid dat binnen genoemde regionale clusters samenwerkingsverbanden zijn ontstaan tussen AOC's en ROC's en tussen opleidingen van de HAS en HBO Techniek. Toekomstige medewerkers hebben 'groene' kennis nodig over persoonlijke veiligheid, voedselveiligheid en hygiëne en 'grijze' kennis over geavanceerde procestechnologie.

Volledige rapport: <http://www.fnli.nl/wp-content/uploads/2015/01/Leren-en-werken-visiedocument-DEF.pdf>

Voorstaande heeft onder andere geleid tot het ontwikkelen van de cross-over kwalificatie Vakexpert Industrieel produceren van levensmiddelen (niveau 4). Naast medewerkers op niveau 4 heeft de levensmiddelenindustrie ook, zo niet meer, behoefte aan operators op niveau 3. Voeren operators op niveau 4 meer coördinerende en leidinggevende taken uit, de niveau 3 operator zorgt voor de voortgang van het productieproces. Dit werd onder andere duidelijk tijdens gesprekken met bedrijven die benaderd zijn voor de aanvraag van de eerder genoemde cross-over. Het tekort aan bekwaam personeel wordt ook onderschreven door het onderzoek dat het collectief KLEI voor opleiders Helicon en Citaverde heeft uitgevoerd. Op de vraag of levensmiddelenbedrijven uit de regio een tekort aan bekwame operators herkennen, antwoordde 100% bevestigend. Scholing is volgens al deze respondenten de oplossing voor het tekort op de arbeidsmarkt. Zoals genoemd vragen de groei en veranderingen van de levensmiddelenindustrie om gekwalificeerde medewerkers op de werkvloer. Operators beheren en beheersen de processen. Daarvoor moeten zij technische kennis en kunde combineren met specifieke kennis over levensmiddelen, voedselveiligheid en hygiëne. De vacatures die bedrijven uitzetten voor hun zoektocht naar medewerkers laten dit ook zien; er wordt gevraagd naar technische medewerkers met affiniteit voor voeding. Of er wordt gevraagd naar voedingsoperators met interesse voor techniek. De bedrijven die bij deze cross-over betrokken zijn en andere bedrijven uit de regio zijn bereid om bpv-plaatsen (met name BBLplaatsen) te bieden in het kader van deze cross-over. Naar verwachting zijn er voldoende bpv-plaatsen beschikbaar. Ook bieden zij aan de beginnende Vakbekwaam medewerkers industrieel produceren van levensmiddelen voldoende arbeidsplaatsen. Dit is een logisch gevolg, omdat de levensmiddelenindustrie in de regio Noordoost Brabant volop is vertegenwoordigd. Er is zelfs een duidelijke groei waarneembaar.

Zie ook <https://www.bd.nl/brabant/cbs-brabant-heeft-belangrijkste-industrie-van-nederland-a21cd365/>.

Gemeenten ondersteunen deze groei door verschillende initiatieven, zoals het Foodpark Veghel door de gemeente Meijerijstad, GrowCampus (regio Den Bosch), of de investeringen die gemeente Helmond doet in onder andere Food Tech Brainport.

Voor een toelichting wordt verwezen naar

<https://www.ed.nl/helmond/helmond-pompt-geldinvoedingsmiddelenindustrie-a6afd765/>

De groei en verandering van de sector zijn door regionale bedrijven al eerder gesignaleerd en heeft geresulteerd in verschillende samenwerkingsverbanden. Een tekort aan productiepersoneel, automatisering, robotisering en technologische ontwikkelingen, hebben de meest directe invloed op het opleiden van (toekomstig) personeel. Voor de regio Noordoost Brabant zijn daarbij de trends Innovatie door start-ups en Corporate Venturing van belang. Vanuit de voedingsindustrie is er dus vraag naar gekwalificeerd personeel met kennis over persoonlijke veiligheid, voedselveiligheid en hygiëne en geavanceerde procestechnologie. De website www.arbeidsmarktinzicht.nl laat zien dat de voeding- en genotmiddelenindustrie in Noord Brabant als één van de top 5 sectoren zorgde voor het ontstaan van de meeste vacatures.

2. Trends en ontwikkelingen

Wetgeving en regelgeving

De geldende wet- en regelgeving is gericht op veiligheid van het werk, voedselveiligheid en eerlijke handel. Daarnaast zijn er vergaande aanvullende eisen vanuit klanten. Die zijn gericht op betrouwbaarheid van levering en tijdigheid daarvan. Naast Voedselveiligheid (HACCP) gaat er steeds meer aandacht uit naar Fooddefense (TACCP) en Voedsel fraude (VACCP). Dit heeft direct consequenties voor de vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen omdat dit ingepast moet worden in de productieprocessen en een borging van de naleving daarvan.

Ontwikkelingen in de beroepsuitoefening

Door de hoge mate van automatisering, robotisering en daarnaast de schaalvergroting die plaatsvindt in deze industrieën, zijn de effecten van de handeling minder goed direct zichtbaar, echter vaak wel met grote consequenties. Dit betekent dat de Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen een goed inzicht nodig heeft van de gevolgen van zijn handelingen met betrekking tot het proces en het te produceren product. Het afbreukrisico en de imago schade is enorm.

3. Bijzondere vereisten

Vakbekwaam medewerker industrieel produceren van levensmiddelen

Ja

Werkzaamheden vinden plaats in ploegendiensten. Voor het plaatsen van stagiaires zal een minimale leeftijd van 18 jaar veelvuldig worden geëist, vanwege de nachtdiensten.

4. Beroepsspecifieke moderne vreemde talen

N.v.t.

5. Ontwikkelmogelijkheden van de beroepsbeoefenaar in het onderwijs

Helicon:

Cross-over kwalificatie: Vakexpert industrieel produceren van levensmiddelen (Crebo 26016)

Kwalificatiedossier Voeding (23173):

- Kwalificatie Vakexpert voeding en technologie (25463)

6. Terugvalopties

De volgende terugvalopties zijn aangewezen.

Helicon:

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonummer 79160)

Kwalificatiedossier Voeding (crebo 23173):

- Kwalificatie Vakbekwaam medewerker voeding en technologie (crebo 25461)

7. Samenstelling cross-over kwalificatie

Domein: Voedsel, natuur en leefomgeving (Crebonummer 79160)

Kwalificatiedossier Voeding (crebo 23173):

- Kwalificatie Vakbekwaam medewerker voeding en technologie (crebo 25461)

B1-K1: Zorgdragen voor voedsel

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

B1-K1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

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

Aanpassingen:

Waar mogelijk is de term "voedsel" vervangen door "levensmiddelen".

"Heeft kennis van het productieproces" is gewijzigd in "Heeft kennis van het productie-en reinigingsproces"

P2-K1: Beheersen bereidingsproces

P2-K1-W3 Bewaakt planning en houdt toezicht

P2-K1-W4 Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied

Domein: Techniek en procesindustrie (Crebonummer 79020)

Kwalificatiedossier Industriële processen (Crebo 23129):

- Kwalificatie Procesoperator B (Crebo 25338)

B1-K1 Beheerst het productieproces

B1-K1-W1: Bereidt productieproces voor
B1-K1-W2: Bedient apparatuur
B1-K1-W3: Bewaakt procesverloop
B1-K1-W5: Onderhoudt apparatuur
P3-K1 Bewaakt het geautomatiseerde proces
P3-K1-W2: Regelt het geautomatiseerde proces
Aanpassingen:

Waar mogelijk is de term "voedsel" vervangen door "levensmiddelen". Ook is de term "voedselveiligheid" toegevoegd.

Aan het onderdeel Vakkennis en vaardigheden is toegevoegd: bezit basiskennis van het beheersen van de kwaliteitseisen ten aanzien van proces en product binnen het (eigen) bedrijf. Komt vanuit P3-K1- W2 Regelt het geautomatiseerde proces (om het proces binnen de gestelde normen te laten verlopen, moet de operator deze normen kennen en weten hoe deze te beheersen). Nieuw zijn de items omtrent Bedienen en communiceren.

B1-K2-W2: een tekstuele aanvulling vanuit Voeding en technologie. Reden is dat aansluiting gezocht wordt bij de reeds bestaande cross-over niveau 4 om doorstroom te vergemakkelijken. Bij het bedienen van apparatuur wordt onderscheid gemaakt in het opstarten van een productielijn, het draaiend houden en het stoppen van een productielijn. Deze fasen kennen verschillende handelingen, specificaties en te gebruiken materialen en middelen. Door het starten draaien en stoppen expliciet te benoemen, krijgen de verschillende fasen de benodigde aandacht.

Dit geldt ook voor de aanvulling onder Resultaat van dit werkproces. Er is een verschil tussen apparatuur (losse onderdelen) en het productieproces (het geheel aan bewerkingen van grondstof tot eindproduct). De teksten uit Procesoperator B zijn sterk gericht op mens-veiligheid en het behalen van de planning. In de levensmiddelenindustrie is niet (alleen) de planning leidend, maar de mate van kwaliteit van het product. Voedselveiligheid een voorwaarde.

8. Betrokkenen

Bij deze cross-over zijn de volgende partijen betrokken:

Helicon:

- Van Rooi Group
- Sauce company
- Danone Nutricia
- Ad van Geloven BV
- Zwanenberg Food Oss BV
- Heineken
- Fruitmasters

9. Verblijfsduur 4 jarig

N.v.t.

10. Aanvullende informatie

N.v.t.

11. Certificaten

N.v.t.