

Keuzedeel mbo

# **Voeding, procestechniek**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0380**

Penvoerder: Sectorkamer techniek en gebouwde omgeving  
Gevalideerd door: Kenniscentrum PMLF  
Op: 05-12-2014

# 1. Algemene informatie

D1: Voeding, procestechniek

## Studielast

240

## Beroepsvereisten

Nee

## Certificaten

Nee

## Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op [www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers](http://www.s-bb.nl/kwalificatiedossiers)

## Toelichting

Het is belangrijk dat de operator die in de voedingsindustrie gaat werken, op de hoogte is van en kan werken met de regels en voorschriften die hier gelden. Te denken valt aan HACCP, voedselveiligheid, het nemen van microbiologische monsters en het hanteren van persoonlijke hygiëne.

### Relevantie van het keuzedeel

De vervangingsvraag in de sector, ten gevolge van vergrijzing, neemt toe. In de procestechniek en met name in de industriële voedingsbedrijven is de vraag naar personeel groot. Deels gaat het om vervanging binnen operatorfuncties waarbij kennis van voeding een noodzakelijke voorwaarde is naast het vakmanschap als procesoperator. Een ander deel van de vervangingsvraag gaat specifiek om bekendheid met het voedingsproduct en de voedselketen waarnaast verbreding met procestechniek de kansen op de arbeidsmarkt vergroten.

### Beschrijving van het keuzedeel

Het keuzedeel beschrijft de kennis en vaardigheden die een beginnend beroepsbeoefenaar nodig heeft als hij in de voedingsindustrie wil gaan werken. Kennis over voedselveiligheid, HACCP en gevaren waaraan voedingsmiddelen blootstaan (bederf, besmetting) en de gevolgen die dat heeft voor consumenten, spelen een belangrijke rol evenals het nemen van maatregelen ter voorkoming van gevaren.

### Branchevereisten

Nee

### Aard van keuzedeel

Verbredend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Beheerst het productieproces

#### Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door diverse factoren die elkaar beïnvloeden. Hij vertaalt de opdracht naar een werkplanning en past werkzaamheden aan onvoorziene omstandigheden aan. Hij speelt tijdig in op factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en de voedselveiligheid. Hij kan omgaan met het spanningsveld tussen werken volgens procedures en/of zorgsystemen en het gemakkelijk en snel werken.

Hij heeft specialistische kennis en vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie en bewaakt de hygiëne-eisen waaraan deze voedingsmiddelen moeten voldoen.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende, coördinerende, aansturende en adviserende rol. Hij is verantwoordelijk voor het eigen werk en voor de resultaten van teams of projecten of afdelingen die werken aan de industriële processen in de organisatie. Hij werkt zelfstandig zonder (tussentijds) verantwoording af te leggen aan een leidinggevende. Hij kan meerdere opdrachten naast elkaar uitvoeren. Hij werkt zelfstandig met specialistische (en complexe) apparatuur en is verantwoordelijk voor de organisatie en voortgang van werkzaamheden.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit brede kennis van het HACCP principe
- bezit specialistische kennis van de achtergronden van de geclassificeerde kritische punten (CCP's).
- bezit specialistische kennis van de wettelijke regels in de Warenwet en Europese regelgeving ten aanzien van voedselveiligheid
- bezit specialistische kennis van voedselveiligheidssystemen
- bezit specialistische kennis van specifieke bedrijfsdocumentatie rondom voedselveiligheidssystemen
- bezit specialistische kennis van de vormen van bederf en besmetting waaraan grondstoffen, halffabricaten en producten kunnen worden bloot gesteld
- bezit specialistische kennis van biologische [omzettings-]processen
- bezit specialistische kennis van de principes en omstandigheden waaronder micro-organismen zich vermenigvuldigen
- bezit specialistische kennis van de principes van reinigen en desinfecteren
- bezit specialistische kennis van de principes en voorwaarden bij opslag van goederen en producten
- bezit specialistische kennis van de principes van afvalstroombeheersing
- bezit specialistische kennis van de principes van persoonlijke hygiëne
- bezit kennis van de preventieve functie van een werkvergunning t.a.v. de voedselveiligheid.
- bezit kennis van specifieke bedrijfsdocumentatie rondom voedselveiligheidssystemen
- bezit kennis van de achtergronden van de geclassificeerde kritische punten (CCP's).
- bezit kennis van E-regeling en give-away
- kan een microbiologisch monster nemen
- kan het FIFO-systeem hanteren.
- kan de regels van persoonlijke hygiëne hanteren
- kan anticiperen op voorraden en wisselingen van grondstoffen en hulpmateriaal met betrekking tot voedselveiligheid
- kan de beheersmaatregelen van de CCP's controleren, verifiëren en corrigeren
- kan trendings van kwaliteitmetingen interpreteren met betrekking tot voedselveiligheid
- kan bij betrokkenen de gewenste houding t.a.v. persoonlijke hygiëne, voedingsmiddelenhygiëne en voedselveiligheid overbrengen