

Keuzedeel mbo

Voeding, industriële processen

gekoppeld aan één of
meerdere kwalificaties mbo

Code

K0651

Penvoerder: Sectorkamer techniek en gebouwde omgeving
Gevalideerd door: Sectorkamer TGO
Op: 19-11-2015

1. Algemene informatie

D1: Voeding, industriële processen

Studielast

240

Beroepsvereisten

Nee

Certificaten

Ja

Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

In de voedingsindustrie neemt de vervangingsvraag als gevolg van de vergrijzing en de hoge mobiliteit van medewerkers in de sector toe. 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. Na het afronden van dit keuzedeel hebben werkenden en werkzoekenden operators A en B voldoende kennis om als mechanisch of procesoperator te kunnen gaan werken in de voedingsindustrie.

Ingangsdatum certificaat

19-10-2019

Gekoppeld aan kwalificatie(s)

Zie bijlage op 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. Met dit keuzedeel kan de procesoperator zich ook richten op de voedingsindustrie.

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

Verdiepend
Verbreidend

2. Uitwerking

D1-K1: Beheerst het productieproces

Complexiteit

De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door het op elkaar afstemmen van verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit van het product en de voedselveiligheid. Hij voert routinematige werkzaamheden uit op verschillende werkplekken in de lijn. Hij werkt volgens standaardprocedures en zorgsystemen en werkt in een vastgesteld tempo. Hij kan omgaan met het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en gemakkelijk en snel werken. Hij beschikt over kennis en vaardigheden die nodig zijn bij industriële processen als het gaat om voedingsmiddelen bereiden of verpakken. De voedingsmiddelen zijn bestemd voor menselijke en/of dierlijke consumptie en moeten voldoen aan hoge hygiëne- en veiligheidseisen

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies en procedures. Hij werkt samen met collega's en leidinggevende en is verantwoordelijk voor het resultaat van zijn taken, zijn eigen gedrag en de veiligheid van de directe omgeving.

Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit kennis van biologische [omzettings-]processen
- bezit kennis van de achtergronden van de geclassificeerde kritische punten (CCP's)
- bezit kennis van de principes en omstandigheden waaronder micro-organismen zich vermenigvuldigen
- bezit kennis van de principes en voorwaarden bij opslag van goederen en producten
- bezit kennis van de principes van afvalstroombeheersing
- bezit kennis van de principes van persoonlijke hygiëne
- bezit kennis van de principes van reinigen en desinfecteren
- bezit kennis van de vormen van bederf en besmetting waaraan grondstoffen, halffabricaten en producten kunnen worden bloot gesteld
- bezit kennis van de wettelijke regels in de Warenwet en Europese regelgeving ten aanzien van voedselveiligheid
- bezit kennis van het HACCP principe
- bezit kennis van specifieke bedrijfsdocumentatie rondom voedselveiligheidssystemen
- bezit kennis van voedselveiligheidssystemen

- kan besmetting en bederf voorkomen
- kan de beheersmaatregelen van de CCP's controleren
- kan de regels van persoonlijke hygiëne hanteren
- kan een microbiologisch monster nemen
- kan het FIFO-systeem hanteren.
- kan het productieproces bijstellen m.b.t. voedselveiligheid
- kan procesafwijkingen herkennen die invloed hebben op voedselveiligheid
- kan standaardprocedures en parameters in relatie tot voedselveiligheid vinden in bedrijfsdocumentatie