

Eisen mbo-certificaat

Beheersen voedingsproductie

Code

C0162

Geldig vanaf

01-08-2024

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

**Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek
(Crebonr 25978, Niveau 3)**

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Voeding (Gewijzigd 2024) (Crebonr 23392)

1. Algemene informatie

C1: Beheersen voedingsproductie

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 scholingstraject is gericht op het beheersen van het productieproces in de voedingsindustrie. Certificaathouders leren om zelfstandig de proceslijnen en machines te beheren en het proces te bewaken. Daarnaast leren ze de voedingsproductie voor te bereiden, eerstelijnsonderhoud te verrichten en storingen te verhelpen.

Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid

Als gevolg van krapte op de arbeidsmarkt hebben werkgevers in de voedingsindustrie te maken met een personeelstekort en een grote hoeveelheid openstaande vacatures. Daarnaast zorgen ontwikkelingen in de sector, zoals robotisering en automatisering, ervoor dat de werkzaamheden veranderen. Dit resulteert in een scholingsbehoefte voor medewerkers met up-to-date vakkennis en vaardigheden op het gebied van het beheersen van proceslijnen en machines en het bewaken van het proces bij voedingsproductie. Deze scholingsbehoefte wordt onderschreven door bedrijven in de voedingsindustrie en staat hoog op de Human Capital Agenda van FNLI (Federatie Nederlandse Levensmiddelen Industrie). Door dit scholingstraject in te zetten voor (bijscholing) van zowel werkenden in de voedingsindustrie als werkzoekenden in de procesindustrie kan aan deze scholingsbehoefte worden voldaan.

Zelfstandige betekenis

Na het volgen van dit scholingstraject zijn werkenden in de voedingsindustrie en werkzoekenden uit de procesindustrie beter inzetbaar op het gebied van het beheersen van proceslijnen en machines en het bewaken van het proces voor voedingsproductie. Het scholingstraject voorziet de certificaathouder van up-to-date vakkennis en vaardigheden op het gebied van het voorbereiden van voedingsproductie, het bedienen en regelen van productieapparatuur en het verrichten van eerstelijnsonderhoud en het verhelpen van storingen.

Doelgroep

Het scholingstraject is bedoeld voor werkenden binnen de procesindustrie, die de overstap maken naar de levensmiddelensector. Daarnaast is dit scholingstraject bedoeld voor mensen opgeleid op niveau 2, die werkzaam zijn in de voedingsindustrie en een stap verder willen zetten en daarvoor up-to-date vakkennis en vaardigheden nodig hebben om aangehaakt te blijven bij de technologische ontwikkelingen in de sector.

Onderdeel van kwalificatie

Voeding (Gewijzigd 2024)

Vakbekwaam medewerker voeding, technologie en techniek 25978

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Productieproces beheersen , P2-K1	Productieproces beheersen (deels) , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Bereidt voedingsproductie voor , P2-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor , C1-K1-W1
Bedient en regelt productieapparatuur , P2-K1-W2	Bedient en regelt productieapparatuur , C1-K1-W2
Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen , P2-K1-W3	Verricht eerstelijnsonderhoud en verhelpt verstoringen , C1-K1-W3

3. Uitwerking

C1-K1: Productieproces beheersen (deels)

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert een grote diversiteit aan routinematige, complexe werkzaamheden uit en werkt volgens standaardwerkwijzen. De beginnend beroepsbeoefenaar toont inzicht bij het combineren van standaardwerkwijzen en werkt in een vastgesteld tempo. De complexiteit voor de beginnend beroepsbeoefenaar wordt bepaald door het op elkaar afstemmen van verschillende factoren die van invloed zijn op de productkwaliteit en voedselveiligheid. Niet tijdig en op de juiste manier handelen kan grote gevolgen hebben zoals financiële gevolgen, milieuschade, beschadiging van apparatuur, gezondheidsschade van klanten en collega's, imagoschade en kans op het moeten sluiten van een productielijn.

De beginnend beroepsbeoefenaar is in staat te werken in het spanningsveld tussen werken volgens procedures/zorgsystemen en efficiënt werken.

De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over kennis en vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie en over kennis van en -vaardigheden voor de bedrijfsvoering. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft kennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar geschakeld zijn. Factoren die de complexiteit beïnvloeden zijn het werken onder tijdsdruk en het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een controlerende rol voor de werkzaamheden/werkplekken bij de productie van voeding. De beginnend beroepsbeoefenaar is op vakinhoudelijk gebied verantwoordelijk voor het eigen werk en werkt zelfstandig binnen langdurige opdrachten.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft kennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- heeft kennis van actuele ontwikkelingen op het gebied van procesbeheersing in het werkveld voeding
- heeft kennis van het product en het assortiment
- heeft kennis van het verpakkingsproces
- heeft kennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft kennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- heeft kennis van procesautomatisering en -techniek
- heeft kennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen
- heeft kennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen in het proces
- kan collega's feedback geven
- kan dag-evaluaties uitvoeren
- kan eenvoudige technische handelingen uitvoeren aan (deels) geautomatiseerde apparatuur
- kan het product en/of proces bijsturen
- kan het productieproces bedienen en bewaken
- kan informatie over het productieproces delen met betrokkenen
- kan informatie over het productieproces opvragen bij betrokkenen
- kan online (automatische) metingen monitoren
- kan planningslezen
- kan preventief onderhoud uitvoeren
- kan product- en/of procesgegevens analyseren en interpreteren
- kan storingsanalyses uitvoeren
- kan werken met in het bedrijf gebruikte registratiesystemen

C1-K 1-W1: Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en -planning door en controleert de aansluiting op het productieproces wat inhoudt dat gecontroleerd wordt of het productieproces optimaal, effectief en efficiënt kan draaien. De beginnend beroepsbeoefenaar wisselt actuele productiegegevens uit met collega's, zet volgens richtlijnen en procedures ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik. Indien de beginnend beroepsbeoefenaar wijzigingen signaleert aan bijvoorbeeld de productiegegevens of de productieplanning, koppelt die dat terug aan de leidinggevende.

C1-K 1-W1: Bereidt voedingsproductie voor

De beginnend beroepsbeoefenaar stemt de werkzaamheden af met collega's en neemt indien van toepassing werkzaamheden van collega's over.

Resultaat

Apparatuur, materialen, grond- en hulpstoffen staan gereed voor productie en activiteiten zijn afgestemd met betrokkenen. Wijzigingen zijn gecommuniceerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert zorgvuldig de beginsituatie aan de hand van richtlijnen;
- controleert zorgvuldig de aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig tijdig actie om de aansluiting te realiseren;
- overlegt met en informeert tijdig en regelmatig andere betrokkenen bij de uitvoering van een gemeenschappelijke en/of overgenomen taak;
- 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: Bedient en regelt productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedures de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij. De beginnend beroepsbeoefenaar regelt de conditie van de installatie, controleert instellingen en waarden van apparatuur en registreert deze. De beginnend beroepsbeoefenaar vergelijkt deze met standaardwaarden en stuurt waar nodig bij naar de basiscondities gericht op de gestelde kwaliteit en kwantiteit. Indien van toepassing bouwt die installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productieapparatuur in de productielijn is correct ingesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn gecontroleerd en geregistreerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- controleert nauwkeurig de doorstroom naar de volgende stap in het bereidingsproces/de keten;
- is voortdurend alert op afwijkingen aan proces, product en apparatuur en reageert hierop volgens protocol;
- voert werkzaamheden uit op het juiste moment en in het gewenste tempo;
- leest grafieken correct af en duidt de inhoud accuraat op risico's voor het proces en product;
- communiceert en escaleert naar andere afdelingen met een juist ingeschatte mate van urgentie.

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

C1-K 1-W3: Verricht eerstelijns onderhoud en verhelpt verstoringen

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar verricht eerstelijns onderhoudswerkzaamheden aan de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en reinigt deze wanneer nodig. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur en verhelpt eerstelijnsstoringen. Bij verstoringen die de beginnend beroepsbeoefenaar zelf niet kan of mag oplossen, schaalst die op volgens het in het bedrijf geldende escalatiemodel.

Resultaat

De apparatuur in de productielijn is in goede conditie, schoon en heeft de juiste instellingen en waarden. Verstoringen zijn verholpen of gemeld.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en –apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie;
- demonteert en reinigt onderdelen en componenten vakkundig en stelt ze opnieuw in volgens onderhoud- en/of instellingsinstructies en met de voorgeschreven middelen;
- stelt de apparatuur op adequate wijze af;
- werkt vakkundig, nauwkeurig en systematisch;
- is kritisch op de eigen werkuitvoering;
- rondt werkzaamheden volgens planning af;
- maakt apparatuur en gereedschappen na gebruik goed schoon en ruimt alles netjes op;
- werkt tijdens onderhoudswerkzaamheden altijd volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van hygiëne, milieu, Arbo en veiligheid.

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