

Eisen mbo-certificaat

Uitvoeren voedingsproductie

Code

C0167

Geldig vanaf

01-08-2024

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

Medewerker voeding, technologie en techniek (Crebonr 25977, Niveau 2)

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Voeding (Gewijzigd 2024) (Crebonr 23392)

1. Algemene informatie

C1: Uitvoeren voedingsproductie
Indicatie studielast:
900 SBU
Beroepsvereisten
Nee
Toelichting
<p>- 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.</p> <p>- Indien in een kerntaak (en in de onderliggende werkprocessen) wordt gesproken van een beginnend beroepsbeoefenaar of een specifieke beroepsbeoefenaar, dient 'certificaathouder' te worden gelezen.</p>
Beschrijving
Het scholingstraject is gericht op het uitvoeren van het productieproces in de voedingsindustrie. Certificaathouders leren om de proceslijnen en apparatuur te bedienen en het proces te bewaken. Ook leren ze de voedingsproductie voor te bereiden en eenvoudige onderhoudswerkzaamheden uit te voeren.
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 bedienen 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 (bij)scholing van zowel werkenden in de voedingsindustrie als werkzoekenden uit 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 bedienen 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 van productieapparatuur en het verrichten van eenvoudige onderhoudswerkzaamheden.
Doelgroep
Het scholingstraject is bedoeld voor zij-instromers van 23+ uit de procesindustrie, die nog geen enkele opleiding in de voeding hebben gevolgd. Daarnaast is dit scholingstraject bedoeld voor (on)gediplomeerde medewerkers die al werkzaam zijn in de voedingsindustrie en up-to-date vakkennis en vaardigheden moet worden bijgebracht.
Onderdeel van kwalificatie
Voeding (Gewijzigd 2024) Medewerker voeding, technologie en techniek 25977

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Productieproces uitvoeren , P1-K1	Productieproces uitvoeren , C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Bereidt voedingsproductie voor , P1-K1-W1	Bereidt voedingsproductie voor , C1-K1-W1
Bedient productieapparatuur , P1-K1-W2	Bedient productieapparatuur , C1-K1-W2
Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden , P1-K1-W3	Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden , C1-K1-W3

3. Uitwerking

C1-K1: Productieproces uitvoeren

Complexiteit

De beginnend beroepsbeoefenaar voert routinematige werkzaamheden uit bij de productie/verpakking van voeding en werkt volgens standaardprocedures en zorgsystemen in een vastgesteld tempo. De beginnend beroepsbeoefenaar beschikt over basiskennis en -vaardigheden voor het produceren en verpakken van voeding voor menselijke en/of dierlijke consumptie. De beginnend beroepsbeoefenaar heeft basiskennis van automatisering, de systemen en hoe die aan elkaar verbonden zijn. Bij afwijkingen moet de beginnend beroepsbeoefenaar de afweging maken of die zelf moet ingrijpen of diens leidinggevende en/of collega's moet inschakelen. 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. Factoren die de complexiteit beïnvloeden zijn het werken onder tijdsdruk, het werken op verschillende werkplekken met andere (geautomatiseerde) systemen en het werken in koude of warme ruimtes of in ruimtes met veel geluid van apparatuur.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beginnend beroepsbeoefenaar heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies/procedures/gerichte opdrachten. De beginnend beroepsbeoefenaar werkt samen met collega's en leidinggevend en draagt verantwoordelijkheid voor de resultaten van eenvoudige taken, eigen gedrag en de veiligheid van de omgeving.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft basiskennis van (deels) geautomatiseerde systemen en de verbindingen daartussen
- heeft basiskennis van escalatiemodellen
- heeft basiskennis van het product en het assortiment
- heeft basiskennis van het verpakkingsproces
- heeft basiskennis van instelmogelijkheden van (geautomatiseerde) productieapparatuur en proceslijnen
- heeft basiskennis van onderhouds- en reinigingsmethoden
- heeft basiskennis van reacties van het productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft basiskennis van verpakkingsmiddelen voor menselijke en/of dierlijke voedingsmiddelen
- heeft basiskennis van verstoringen die kunnen optreden in de (deels) geautomatiseerde systemen en in het
- kan afwegingen maken of die zelf moet ingrijpen of diens leidinggevende en/of collega's moet inschakelen
- kan afwijkingen aan productieapparatuur signaleren
- kan eenvoudige onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan eenvoudige plannings lezen
- kan het productieproces bedienen en bewaken
- kan standaardapparatuur bedienen en instellen

C1-K 1-W1: Bereidt voedingsproductie voor

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar neemt ter voorbereiding van de voedingsproductie de receptuur en productiegegevens en -planning door. De beginnend beroepsbeoefenaar zet volgens richtlijnen en procedures ingrediënten klaar en maakt apparatuur klaar voor gebruik. Indien de beginnend beroepsbeoefenaar wijzigingen signaleert aan bijvoorbeeld de samenstelling van grondstoffen, de status van de voorraad of instellingen aan apparatuur, koppelt die dat terug aan de leidinggevende. 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 gebruik bij de 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 aansluiting op het totale bereidingsproces en neemt indien nodig tijdig actie om de aansluiting te realiseren;

C1-K 1-W1: Bereidt voedingsproductie voor

- 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 productieapparatuur

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar stelt volgens procedures de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn in en bij. De beginnend beroepsbeoefenaar observeert het proces, het product en de productie- en verpakkingsapparatuur, controleert instellingen en waarden van apparatuur en herstelt deze waar nodig naar de basiscondities volgens het escalatiemodel gericht op de gestelde kwaliteit en kwantiteit. Indien van toepassing bouwt de beginnend beroepsbeoefenaar installaties om.

Resultaat

De (geautomatiseerde) productie- en verpakkingsapparatuur in de productielijn is correct ingesteld voor het productieproces. Instellingen en waarden zijn gecontroleerd.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- 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.

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

C1-K 1-W3: Verricht eenvoudige onderhoudswerkzaamheden

Omschrijving

De beginnend beroepsbeoefenaar reinigt waar nodig de (deels) geautomatiseerde productieapparatuur en proceslijn en zet afwijkende instellingen terug naar standaardwaarden. De beginnend beroepsbeoefenaar herstelt kleine afwijkingen in apparatuur voor zover mogelijk binnen de veiligheidsprocedures. Bij afwijkingen aan de apparatuur 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 is afgesteld op standaardwaarden.

Gedrag

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- kiest vakkundig de benodigde onderhoudsmaterialen, -gereedschappen en -apparatuur en raadpleegt zo nodig handleidingen van de installatie;
- werkt vakkundig en systematisch;
- is kritisch op zijn werkuitvoering;
- rondt werkzaamheden volgens planning af;
- maakt apparatuur en gereedschappen na gebruik goed schoon en ruimt alles netjes op;
- werkt tijdens onderhoudswerkzaamheden altijd nauwgezet volgens instructies, procedures en voorschriften op het gebied van hygiëne, milieu, Arbo en veiligheid.

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