

Eisen mbo-certificaat

Voedselveiligheid in de productieketen - verdieping

Code

C0051

Geldig vanaf

01-08-2020

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

Vakbekwaam medewerker voeding en technologie (Crebonr 25461, Niveau)

Bijlage bij het kwalificatiedossier:

Voeding (Crebonr 23173)

1. Algemene informatie

C1: Voedselveiligheid in de productieketen - verdieping

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 certificaat is er op gericht deelnemers vakinhoudelijk te laten meedraaien op het niveau van de vakbekwaam medewerker voeding en technologie; daar waar het gaat om voedselveiligheid en kwaliteit. De certificaathouder draagt bij aan optimale omstandigheden. Bij geconstateerde afwijkingen in kwaliteit, (voedsel)veiligheid en/of hygiëne past de certificaathouder de werkzaamheden aan, volgens protocol, en zorgt voor goede afstemming en communicatie met alle betrokkenen. Hij signaleert afwijkingen en weet hoe te handelen.

Scholingsbehoefte/Landelijke herkenbaarheid

Er is een groot tekort ontstaan aan gekwalificeerde medewerkers binnen de levensmiddelenindustrie. Het onderwijs kan op dit moment niet voldoen aan de vraag naar voldoende opgeleid personeel. Levensmiddelenbedrijven moeten blijven draaien. De levensmiddelenindustrie wil zijn innovatiekracht behouden en streeft naar een goede aansluiting tussen onderwijsprogramma's en de behoefte van het bedrijfsleven. Vanuit de Human Capital Agenda Food is met de laatste jaren op zoek naar het flexibeler maken van het onderwijs om daarmee meer mensen te binden aan de sector. Door verdergaande robotisering & automatisering is er onder andere personeel nodig dat functioneert op niveau 3.

Zelfstandige betekenis

De voedingsindustrie vraagt om medewerkers die zelfstandig kunnen werken in het voedselproductieproces, waarbij in het kader van de kwaliteit en voedselveiligheid van het levensmiddelen gewerkt moet worden binnen strikte beheersplannen. Hiervoor heeft de medewerkers de gewenste kennis, vaardigheid en gedrag nodig die passen bij de processen die in de specifieke sector plaatsvinden. In dit scholingstraject komen de volgende specifieke taken aan de orde:- Constateren en duiden van afwijkingen in het kader van voedselveiligheid en kwaliteit - Escaleren zodra over de kritische norm wordt gegaan (strikte beheersplannen)- Zo nodig in overleg bijstellen van procesvariabelen

Doelgroep

Het scholingstraject kan ingezet worden voor werkenden binnen de procesindustrie die de overstap maken naar de levensmiddelensector. Ook is het traject geschikt voor mensen opgeleid op niveau 2 die reeds werkzaam zijn in de voedingsindustrie. Door middel van dit scholingstraject kunnen zij een stap verder zetten en aangehaakt blijven bij de technologische ontwikkelingen in de sector. Affiniteit met techniek en voedingstechnologie is van belang.

Onderdeel van kwalificatie

Voeding

Vakbekwaam medewerker voeding en technologie 25461

2. Inhoud eisen mbo-certificaat

Kerntaak kwalificatie	Kerntaak certificaat
Zorgdragen voor voedsel, B1-K1	Zorgdragen voor voedsel, C1-K1
Werkprocessen kwalificatie	Werkprocessen certificaat
Draagt zorg voor de kwaliteit van voedsel, B1-K1-W1	Draagt zorg voor de kwaliteit van voedsel, C1-K1-W1
Draagt zorg voor voedselveiligheid, B1-K1-W2	Draagt zorg voor voedselveiligheid, C1-K1-W2
Draagt zorg voor interne en externe informatieuitwisseling, B1-K1-W3	Draagt zorg voor interne en externe informatieuitwisseling, C1-K1-W3

3. Uitwerking

C1-K1: Zorgdragen voor voedsel

Complexiteit

De complexiteit van de beroepen in het werkveld voedsel/voeding wordt met name bepaald door de verschillende factoren die van invloed zijn op de kwaliteit en voedselveiligheid van het voedsel en het daaraan verbonden grote afbreukrisico. De beroepsbeoefenaar is verantwoordelijk voor de beheersing van de kwaliteit van voedsel. Hij voert alle voorkomende standaard werkzaamheden uit en speelt daarbij in op veranderende omgevingsfactoren. Hij is inzetbaar op meerdere, wisselende werkplekken. Hij beheerst de kennis en vaardigheden voor het bereiden en verpakken van voedsel voor menselijke en/of dierlijke consumptie.

Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

Hij draagt verantwoordelijkheid voor eigen gedrag en veiligheid en de veiligheid van de omgeving. Hij werkt samen met collega's en leidinggevenden. Hij heeft een uitvoerende rol en werkt zelfstandig volgens instructies en procedures.

Vakkennis en vaardigheden

De certificaathouder heeft:

- heeft kennis van de achtergronden van kwaliteitscontroles bij voedsel
- heeft kennis van de kenmerken en de (chemische) eigenschappen van voedsel
- heeft kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid
- heeft kennis van het productieproces
- heeft kennis van kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden
- heeft kennis van kosten en baten bij werkzaamheden in het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van productbereiding/bereidingsmethodes
- heeft kennis van reacties tussen hulp- en grondstoffen
- heeft kennis van reacties van productbereidings- en verpakkingsproces op het eindproduct
- heeft kennis van verpakkingen en verpakkingsproces
- heeft kennis van voedselveiligheid
- heeft basiskennis van meet- en regeltechniek
- heeft kennis van de effecten van externe factoren (bv. temperatuur en bereidingstijd) op de productbereiding
- heeft basale kennis van statistische gegevens binnen het werkveld voedsel/voeding
- heeft kennis van alternatieven voor grond- en hulpstoffen
- heeft kennis van de relatie tussen voedsel/voeding en gezondheid
- heeft kennis van voedselbereidingsmethoden op milieu en gezondheid
- kan communiceren met betrokkenen
- kan hygiënisch werken in contact met voeding
- kan kwaliteitszorgsysteem toepassen
- kan meetwaarden analyseren
- kan nauwkeurig werken, afgestemd op de situatie
- kan product(ie)gegevens registreren en rapporteren
- kan relevante apparatuur inzetten
- kan werken volgens planning/protocol/richtlijnen in het werkveld voeding
- kan afwijkingen constateren
- kan apparatuur bedienen bij het bereiden van voedsel
- kan dagelijkse onderhoudswerkzaamheden aan apparatuur uitvoeren
- kan meetwaarden beoordelen
- kan plannings lezen
- kan receptuur lezen
- kan complexe evaluatiegegevens interpreteren

C1-K 1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van voedsel

Omschrijving

De certificaathouder draagt zorg voor optimale omstandigheden van het voedsel op het gebied van kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij reageert op signalen die de kwaliteit van het product negatief beïnvloeden. Hij controleert op kwaliteit, milieu en veiligheid. Hij stemt de kwaliteit af op de wensen van de klant. Hij signaleert afwijkingen en neemt indien nodig maatregelen om de kwaliteit te optimaliseren. Hij past bij standaardafwijkingen de werkzaamheden aan volgens protocol.

C1-K 1-W1: Draagt zorg voor de kwaliteit van voedsel

Resultaat

Het voedsel heeft een optimale kwaliteit (bij gebruik volgens de richtlijnen) en is afgestemd op de wens van de afnemer/gebruiker.

Gedrag

De certificaathouder:

- voert werkzaamheden uit volgens de geldende kwaliteitseisen;
- werkt nauwkeurig volgens protocol en richtlijnen;
- beoordeelt de kwaliteit van het product op basis van relevante productkenmerken;
- handelt kostenbewust en binnen de gestelde tijd.

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

C1-K 1-W2: Draagt zorg voor voedselveiligheid

Omschrijving

De certificaathouder voorkomt situaties die de voedselveiligheid van het voedsel (en verpakking) negatief beïnvloeden. Hij signaleert factoren die de voedselveiligheid in gevaar brengen en neemt actie om de optimale voedselveiligheid te realiseren. Hij houdt de werkomgeving schoon en reinigt en of desinfecteert de werkplek/gereedschappen/apparatuur. Hij controleert de reinigings- en/of desinfectiewerkzaamheden (van collega's) en past de werkzaamheden aan bij standaardafwijkingen.

Resultaat

Voedsel (en verpakking) zijn veilig voor de gezondheid van mens en dier.

Gedrag

De certificaathouder:

- zorgt voor persoonlijke hygiëne en voor een hygiënische werkomgeving en gebruikt daarbij de voorgeschreven materialen en middelen;
- is continu alert op factoren die de voedselveiligheid beïnvloeden;
- voert werkzaamheden uit conform geldende voedselveiligheidsvoorschriften;
- werkt nauwkeurig en volgens protocol en richtlijnen.
- reinigt en of desinfecteert zorgvuldig en volgens richtlijnen;
- past werkzaamheden aan volgens protocol.

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

C1-K 1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatieuitwisseling

Omschrijving

De certificaathouder wisselt informatie uit met interne en externe collega's en andere betrokkenen over specifieke werkzaamheden en producten. Hij registreert en rapporteert gegevens die van belang zijn voor betrokkenen en zorgsystemen. Hij draagt werkzaamheden over aan collega's waarmee hij aan een gezamenlijke opdracht werkt. Hij raadpleegt collega's bij problemen en afwijkingen en neemt deel aan werkbesprekingen. Hij informeert betrokkenen in een volgende stap van het productbereidingsproces.

Resultaat

Essentiële informatie en gegevens zijn uitgewisseld, vastgelegd en traceerbaar. Werkzaamheden zijn overgedragen, indien van toepassing.

Gedrag

De certificaathouder :

- deelt kennis, ervaringen en relevante gegevens over (dagelijkse) werkzaamheden met collega's en/of leidinggevende;
- spreekt collega's aan op afspraken/protocollen;
- signaleert en meldt afwijkingen;
- registreert gegevens nauwkeurig.

C1-K 1-W3: Draagt zorg voor interne en externe informatieuitwisseling

- gebruikt bedrijfssystemen;
- informeert betrokkenen zorgvuldig en op het juiste moment.

De onderliggende competenties zijn: Samenwerken en overleggen, Formuleren en rapporteren, Vakdeskundigheid toepassen, Kwaliteit leveren