

Keuzedeel mbo

# **Inleiding in de levensmiddelentechnologie**

gekoppeld aan één of  
meerdere kwalificaties mbo

Code

**K0682**

Penvoerder: Sectorkamer techniek en gebouwde omgeving  
Gevalideerd door: Sectorkamer Techniek en gebouwde omgeving  
Op: 13-09-2016

# 1. Algemene informatie

D1: Inleiding in de levensmiddelentechnologie

## Studielast

240

## Beroepsvereisten

Nee

## Certificaten

Ja

### Scholingsbehoefte/landelijke herkenbaarheid

Binnen de levensmiddelenbranche is er door natuurlijk verloop en mobiliteit van medewerkers behoefte aan gespecialiseerde operators. Om in de levensmiddelenbranche werkzaam te kunnen zijn is specialistische kennis van producttechnologieën in de noodzakelijk. Met dit keuzedeel kunnen operators van buiten de branche die gaan werken of werkzaam zijn als mechanisch of procesoperator A of B worden bijgeschoold tot operator in de levensmiddelenindustrie. Dit keuzedeel is ook geschikt om zittende medewerkers die (nog) geen kwalificatie hebben bij te scholen of te kwalificeren.

### Ingangsdatum certificaat

19-10-2019

## Gekoppeld aan kwalificatie(s)

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

## Toelichting

### Relevantie van het keuzedeel

Binnen de levensmiddelenbranche is steeds meer vraag naar medewerkers die kennis hebben van specialistische producttechnologieën in de levensmiddelenindustrie. Kennis van de levensmiddelentechnologie draagt bij aan het efficiënt produceren waarbij de kwaliteit gewaarborgd wordt. In dit keuzedeel wordt specifiek ingegaan op technologieën die relevant zijn voor operators die werkzaam zijn/worden in deze branche. Door deze specifieke kennis over levensmiddelentechnologie is de beginnend beroepsbeoefenaar goed inzetbaar in de levensmiddelenindustrie en kan de beginnend beroepsbeoefenaar doorgroeien binnen de levensmiddelenbranche.

### Beschrijving van het keuzedeel

Dit keuzedeel gaat over levensmiddelentechnologie: over de componenten waaruit voedsel bestaat (geur, kleur, smaak, structuur etc.), het gaat over deze specifieke kwaliteitsaspecten. Er zijn verschillende technologieën (bewerkingen) die kenmerkend zijn voor de levensmiddelenindustrie en die gebruikt worden om producten een bepaald kwaliteitsaspect te geven. Dit keuzedeel is gericht op een kennismaking met (de kennis over) die technologieën. Het gaat daarbij om het werkingsprincipe van die technologieën, het resultaat van die technologieën op de (samenstelling van de) voedingsmiddelen en het effect op de kwaliteit als de technologie niet goed wordt toegepast (bijvoorbeeld wat gebeurt er met een eiwit wanneer de temperatuur tijdens het productieproces ongewenst verandert).

### Branchevereisten

Nee

### Aard van keuzedeel

Verdiepend

Verbredend

## 2. Uitwerking

### D1-K1: Beheerst het (deel)productieproces

#### Complexiteit

De beroepsbeoefenaar bezit basiskennis van producttechnologieën die worden toegepast om levensmiddelen bepaalde eigenschappen te geven. De beroepsbeoefenaar gebruikt deze basiskennis bij het uitvoeren van gestandaardiseerde werkzaamheden in de praktijk, waardoor een product ontstaat dat voldoet aan de kwaliteitseisen die gesteld zijn. De complexiteit wordt bepaald door de variëteit van bedrijfssituaties en bedrijfsrichtlijnen waarin de beginnend beroepsbeoefenaar moet opereren.

#### Verantwoordelijkheid en zelfstandigheid

De beroepsbeoefenaar verricht de werkzaamheden zelfstandig, onder begeleiding van een collega of leidinggevende. Hij werkt volgens vaste procedures en werkinstructie, hierbij is hij verantwoordelijk voor de kwaliteit van de uitvoer van deze werkzaamheden. Bij eenvoudige of standaard afwijkingen kan hij die zelf oplossen. Bij complexe afwijking roept hij hulp in van collega's en/of leidinggevende.

#### Vakkennis en vaardigheden

De beginnend beroepsbeoefenaar:

- bezit basiskennis van de grondstoffen voor voedingsmiddelen
- bezit basiskennis van de samenstelling van voedingsmiddelen
- bezit basiskennis van opslagcondities van grondstoffen en voedingsmiddelen
- bezit basiskennis van producttechnologieën die bij het bereiden van producten gebruikt kunnen worden
- bezit basiskennis van omzettingen (chemisch, fysisch en microbiologisch) die gewenst of ongewenst kunnen zijn tijdens bereiding, verpakken en opslag.
- bezit basiskennis van kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden
- bezit basiskennis van kwaliteitsmetingen bij voedsel
- bezit basiskennis van kwaliteitssystemen in de levensmiddelenindustrie
- bezit basiskennis van relevante wet- en regelgeving met betrekking tot de productie van levensmiddelen
- bezit basiskennis van voedingsleer
- bezit basiskennis van afvullen en verpakken van levensmiddelen
- bezit basiskennis van etikettering van levensmiddelen
  
- kan werkzaamheden uitvoeren volgens geldende kwaliteitseisen met betrekking tot levensmiddelen
- kan de productkwaliteit beoordelen op basis van enkele productkenmerken
- kan voedingsmiddelen volgens voorschriften opslaan
- kan een keuze maken voor het toepassen van een of meerdere producttechnologieën bij de bereiding van voedingsmiddelen
- kan het product controleren aan de hand van gestelde kwaliteitseisen
- kan werkzaamheden uitvoeren volgens geldende kwaliteitseisen met betrekking tot levensmiddelen