



Keuzedeel Voeding industriële processen

In het kort

Leerweg / Niveau
**Volwassenenonderwijs /
Keuzedeel**

Duur
0-0,5 jaar

Startdatum
Zie onder

Kosten
€ 1.250,-

Niveau
2, 3 en 4

Locatie
Nieuwegein of incompany

Wat doe je in dit beroep?

Ga jij als operator werken in de voedingsindustrie? Of werk je al als operator in de voedingsindustrie? Dan is het belangrijk dat je op de hoogte bent en blijft en dat je kan werken met de regels en voorschriften die hier gelden. Denk bijvoorbeeld aan HACCP, voedselveiligheid, het nemen van microbiologische monsters en het hanteren van persoonlijke hygiëne.

Na het afronden van dit mbo-certificaat (K0651) heb je als werkende of werkzoekende operator A en B voldoende kennis om als mechanisch of procesoperator te werken in de voedingsindustrie.

Inhoud keuzedeel Voeding Industriële processen

Je volgt gedurende 6 weken elke week een bijeenkomst van 3 uur. De ene week een bijeenkomst op locatie en de andere week een online bijeenkomst. Bijeenkomsten zijn op de Harmonielaan 2 in Nieuwegein. Het scholingstraject bestaat uit:

- het doorlopen van online studiemateriaal
- het bijwonen van webinars en fysieke lessen
- het uitvoeren van praktijkopdrachten in de BPV
- het leren van het vak in de BPV onder begeleiding van een getrainde praktijkbegeleider
- het afleggen van een praktijkexamen in de BPV

De operator leert over en doet ervaring op met:

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

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

Startdatum

De opleiding start bij voldoende aanmeldingen. Je wordt tijdig op de hoogte gebracht van de startdatum.

Toelatingseisen

- Je hebt een werkgever nodig met de juiste accreditatie.
- Je hebt een geschoolde praktijkbegeleider en examiner.
- Je beschikt over voldoende basiskennis procestechniek Operator A of Operator B
- Minimaal een vmbo- of havodiploma.

Vervolg mogelijkheden

Je kunt een volledige mbo-opleiding tot operator A of B volgen. Dit mbo-certificaat kan dan als keuzedeel meetellen bij deze opleidingen.

Meer weten?

Neem dan contact op met f.donkervoort@rocmn.nl of telefoon: 06 34 36 34 57.

Wil je meer informatie over dit scholingstraject?



Joost Zijderveld
Bouw & Techniek

06 24 82 67 02
j.zijderveld@rocmn.nl

