

OPLEIDINGENSTRUCTUUR INDUSTRIEEL VLEESPRODUCTENBEREIDER

1. BESCHRIJVING

Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

SLAGERSGAST

SLAGER/SPEKSLAGER

ZELFSTANDIG SLAGER/SPEKSLAGER

Profiel

(SERV/Landsbond der Beenhouwers, Spekslagers en Traiteurs van België, september 2002)

PRODUCTIEOPERATOR VOEDING

Standaard/Ervaringsbewijs

(SERV, mei 2007)

De industrieel vleesproductenbereider volgt het productieproces aan de machinestraat of installatie op om grond- en hulpstoffen volgens de technische fiche tot vleesproducten te verwerken. Hij intervenueert bij kleine afwijkingen of technische storingen. Hij voert op geregelde tijdstippen kwaliteitscontroles en een preventief onderhoud uit. Hij rapporteert het productieverloop.

“Een jongere kan alleen worden toegelaten tot de opleiding Industrieel vleesproductenbereider als hij houder is van een van de volgende studiebewijzen:

1° een oriënteringsattest van een leerjaar van de derde graad van het secundair onderwijs, uitgereikt in een opleiding die is gerangschikt in het studiegebied voeding van het voltijds secundair onderwijs;

2° een certificaat, uitgereikt in de opleiding Industrieel vleesbewerker van het deeltijds beroepssecundair onderwijs of de leertijd.”

De opleiding **Industrieel vleesproductenbereider** bestaat uit 2 modules:

Industriële vleesproductenbereiding

Voedingsindustrie



Voor elke module die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een deelcertificaat uitgereikt.

Voor elke opleiding die men met vrucht heeft gevolgd, wordt een certificaat uitgereikt.

2. MODULES

Module Industriële vleesproductenbereiding

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ met zin voor precisie werken➤ zin voor samenwerking tonen➤ doorzettingsvermogen tonen➤ in overleg werken➤ opgelegde taken uitvoeren➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ meetinstrumenten gebruiken➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen
<p><i>volgens bedrijfseigen procedures industriële vleesproductenbereidingen en recepturen produceren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ principes van kwaliteitszorg toepassen➤ gewichtseenheden en inhoudsmaten omrekenen➤ verhoudingen respecteren➤ volgens technische fiche productieproces opstarten voor:<ul style="list-style-type: none">○ zouterijproducten○ kookworsten○ droge worsten○ leverbereidingen○ bloedbereidingen○ geleibereidingen➤ grond- en hulpstoffen voor vleesproducten aanvoeren➤ grondstoffen en voedingsmiddelen op productieklaar zijn en versheid controleren➤ kritische punten in het productieproces opvolgen➤ productafwijkingen voorkomen➤ tussen- en eindproducten controleren➤ vleesproducten die niet voldoen aan de kwaliteitscriteria verwijderen, recupereren of bijwerken➤ codering voor traceerbaarheid toepassen➤ vleesproducten verpakken, etiketteren en bewaren

volgens bedrijfseigen procedures productieproces industriële vleesproductenbereiding opvolgen

- zin voor verantwoordelijkheid tonen
- instructies geven
- beveiliging machine of installatie controleren
- machine of installatie instellen
- machine of installatie omstellen
- opstartprocedure uitvoeren
- productieserie proefdraaien
- machine of installatie bedienen
- machine of installatie bijstellen
- op productieverloop toezicht houden
- op storingen aan machinestraat of installatie adequaat reageren
- op storingen in productieproces adequaat reageren
- preventief onderhoud van een machine of installatie uitvoeren
- productieverloop rapporteren

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkpleklernen.

Module Voedingsindustrie

<p><i>veilig, hygiënisch en milieubewust werken conform welzijn op het werk en de geldende regelgevingen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ ergonomisch werken➤ economisch werken➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ met zin voor precisie werken➤ zin voor samenwerking tonen➤ doorzettingsvermogen tonen➤ in overleg werken➤ opgelegde taken uitvoeren➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ informatie selecteren en verwerken➤ dimensies meten en berekenen➤ meetinstrumenten gebruiken➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ eigen werkzaamheden voorbereiden➤ eigen werkzaamheden uitvoeren➤ eigen werkzaamheden evalueren➤ eigen werkzaamheden bijsturen
<p><i>grondstoffen en voedingsmiddelen volgens etiketinformatie, recepturen en bedrijfseigen procedures verwerken</i></p> <ul style="list-style-type: none">➤ volgens regels van voedselveiligheid handelen➤ principes van kwaliteitszorg toepassen➤ grondstoffen en voedingsmiddelen selecteren➤ grondstoffen en voedingsmiddelen op productieklaar zijn en versheid controleren➤ kritische punten in productieproces opvolgen➤ bewaar technieken toepassen➤ codering voor traceerbaarheid toepassen

De beroepsgerichte vorming kan enkel gerealiseerd worden door middel van het geïntegreerd doorlopen van de component leren en de component werkplek leren.