

# OPLEIDINGENSTRUCTUUR PRODUCTIEMEDEWERKER VOEDING

## 1. BESCHRIJVING

### Referentiekaders:

WELZIJN OP HET WERK

Beroepsprofielen

(SERV, oktober 2004)

VOEDINGSINDUSTRIE

Beroepenstructuur

(SERV/IPV, september 2002)

PRODUCTIEOPERATOR VOEDING

Standaard/Ervaringsbewijs

(SERV, mei 2007)

De productiemedewerker voeding voorziet de machine of (deel)installatie van grond- en hulpstoffen om ze tot voedingswaren te verwerken. Hij bedient de machine of (deel)installatie van zijn eigen werkpost. Hij werkt steeds onder leiding aan de hand van strikte instructies.

De opleiding **Productiemedewerker voeding** bestaat uit 2 modules:

Bediening machine of (deel)installatie

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 Bediening machine of (deel)installatie

<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"><li>➤ ergonomisch werken</li><li>➤ economisch werken</li><li>➤ voorschriften en instructies inzake veiligheid, hygiëne of milieu toepassen</li><li>➤ persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen gebruiken</li><li>➤ werkpost en directe omgeving schoonhouden</li><li>➤ producten, apparatuur, machines en arbeidsmiddelen volgens voorschriften gebruiken</li><li>➤ afval en restproducten beperken en volgens wettelijke voorschriften sorteren</li></ul>
<p><i>noodzakelijke houdingen voor de uitoefening van het beroep aannemen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ met zin voor precisie werken</li><li>➤ zin voor samenwerking tonen</li><li>➤ doorzettingsvermogen tonen</li><li>➤ in overleg werken</li><li>➤ opgelegde taken uitvoeren</li><li>➤ op wisselende werkomstandigheden inspelen</li></ul>
<p><i>functionele vaardigheden voor de uitoefening van het beroep toepassen zoals:</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ informatie selecteren en verwerken</li><li>➤ dimensies meten en berekenen</li><li>➤ meetinstrumenten gebruiken</li><li>➤ verbale en non-verbale communicatie toepassen</li></ul>
<p><i>eigen werkzaamheden organiseren</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ eigen werkzaamheden voorbereiden</li><li>➤ eigen werkzaamheden uitvoeren</li><li>➤ eigen werkzaamheden evalueren</li><li>➤ eigen werkzaamheden bijsturen</li></ul>
<p><i>machine of (deel)installatie van eigen werkpost bedienen</i></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ grond- en hulpstoffen controleren en tekorten of afwijkingen melden</li><li>➤ machine of (deel)installatie volgens vastgelegde procedures bedienen</li><li>➤ in eigen werkpost op verloop productieproces toezicht houden</li><li>➤ storingsen aan machine of (deel)installatie melden</li><li>➤ grondstoffen, halffabricaten of output transporteren</li><li>➤ transportmiddelen gebruiken</li></ul>

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

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

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

### 3. SITUERING

