

Leerplan

OPLEIDING

Productiemedewerker Voedingsindustrie

Modulair

Studiegebied

Mechanica-Elektriciteit

Goedkeuringscode: VWO-2023-2000-6-D

Indieningsdatum: 31 mei 2023

VISIE OP HET LEERPLAN

Dit leerplan is gebaseerd op het gelijknamige [opleidingsprofiel](#) (goedkeuringsdatum BVR 3 maart 2023 – B.S. XXX).

In het opleidingsprofiel werd per module een selectie gemaakt van activiteiten en te integreren ondersteunende kennis uit de erkende beroepskwalificatie.

In dit leerplan worden per module alle competenties met de te integreren kenniselementen uit het opleidingsprofiel als leerplandoelstellingen opgenomen.

Deze werkwijze heeft tot doel de opleiding op een competentiegerichte manier te benaderen, waarbij de focus ligt op het verwerven van competenties als zijnde een **geïntegreerd geheel van vaardigheden, kennis en attitudes**.

MINIMALE MATERIELE VEREISTEN

Voor deze opleiding dienen de lokalen alsook de overige materiële vereisten (gereedschappen, machines, uitrusting e.d.) steeds te beantwoorden aan de reglementaire eisen op het vlak van veiligheid, gezondheid, ergonomie en milieu.

Het betreft de materiële vereisten die minimum noodzakelijk zijn voor een kwaliteitsvolle realisatie van het leerplan.

Om de leerplandoelstellingen geïntegreerd te realiseren is het noodzakelijk dat de lessen gegeven worden in een daartoe aangepast (vak)lokaal.

Algemeen

- Nutsvoorzieningen: water en elektriciteit
- ICT-voorzieningen om op een kwaliteitsvolle manier met audiovisueel materiaal te kunnen werken, o.a. projectiemogelijkheid
- Een internetverbinding met een aanvaardbare snelheid
- Toepassen van de preventiepiramide in functie van de risico-analyse
- Toepassen van de codex Welzijn op het werk
- Bergruimte

Specifieke uitrusting en materialen

Onderstaande uitrusting, materialen en benodigdheden dienen beschikbaar te zijn in het centrum en/of op de werkplek en/of stageplaats, alnaargelang de plaats waar de leerplandoelen van de desbetreffende module(s) worden verworven:

- benodigde toestellen voor het productieproces
- diverse materialen om te transporteren en te stapelen
- schoonmaak- en desinfectie-materiaal
- courante softwaretoepassingen
- toestelgebonden materialen:
 - onderhoudsfiche
 - instructiekaarten
- cursistgebonden materialen: persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen
- controlegids voedselproductie FAVV
- materialen voor kwaliteitscontrole i.f.v. het productieproces

Productiemedewerker Voedingsindustrie

OMSCHRIJVING OPLEIDING

In de opleiding Productiemedewerker Voedingsindustrie leert men

- routinematige (productie)handelingen uitvoeren
- de productie opvolgen
- de machine bedienen
- eenvoudige kwaliteitscontroles uitvoeren

steeds onder leiding van een verantwoordelijke en aan de hand van instructies teneinde de continuïteit van de productie te ondersteunen.

RELATIE OPLEIDING BEROEPSKWALIFICATIE

Elke module is samengesteld uit de competenties en de descriptorelementen kennis en vaardigheden van de erkende beroepskwalificatie.

De descriptorelementen context, autonomie en verantwoordelijkheid gelden als algemeen kader voor de volledige opleiding.

SAMENHANG

De opleiding Productiemedewerker Voedingsindustrie zit integraal vervat in de opleiding Productieoperator Voedingsindustrie; de opleiding Productieoperator Voedingsindustrie zit integraal vervat in de opleiding Procesoperator Voedingsindustrie.

LINK BEROEPSKWALIFICATIE

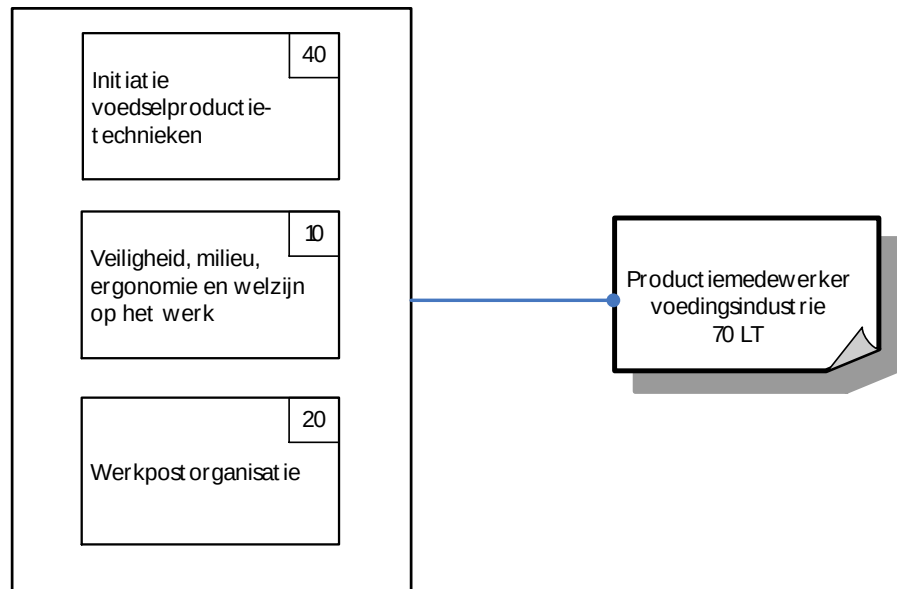
[Productiemedewerker voedingsindustrie](#) [2020]

BK-0009-2

MODULAIR TRAJECT

De opleiding “Productiemedewerker Voedingsindustrie” bestaat uit 3 modules:

- | | | |
|--|-------|-----------|
| – Initiatie voedselproductietechnieken | 40 Lt | M ME G610 |
| – Veiligheid, milieu, ergonomie en welzijn op het werk | 10 Lt | M ME G602 |
| – Werkpostorganisatie | 20 Lt | M ME G603 |



CERTIFICERING

Elke module wordt bekrachtigd met een deelcertificaat.

Deze opleiding leidt tot het **certificaat Productiemedewerker Voedingsindustrie** en een bewijs van beroepskwalificatie van niveau 2 van Productiemedewerker voedingsindustrie.

OPLEIDINGSDUUR

De opleiding omvat in totaal **70** lestijden.

DUAAL LEREN

De opleiding Productiemedewerker Voedingsindustrie kan duaal georganiseerd worden conform de bepalingen van het decreet van 23 maart 2022 tot regeling van bepaalde aspecten van duale opleidingen in het volwassenenonderwijs. In dat geval omvat de werkplekcomponent minstens 50% van het totaal aantal lestijden van de opleiding op de reële werkplek.

In het kader van de werkplekcomponent moet er een voorafgaandelijke gezondheidsbeoordeling plaatsvinden indien de welzijnswetgeving dit vereist.

ATTESTEN EN VOORWAARDEN

WETTELIJKE ATTESTEN

Er zijn geen wettelijke attesten vereist om te mogen werken in de voedingsindustrie.

BIJKOMENDE ATTESTEN

Voor de beroepsuitoefening van 'Productieoperator voedingsindustrie' is het beschikken van volgende attesten en/of voldoen aan volgende voorwaarden wettelijk verplicht: Meldingsplicht ziekte of symptomen aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf zoals bepaald in Verordening (EG) nr. 852/2004 van 29 april 2004, bijlage II, hoofdstuk VIII "Persoonlijke hygiëne"

INSTAPVEREISTEN

GEEN PIJLEN TUSSEN MODULES

De cursist is niet gebonden aan een verplichte volgorde relatie in het traject en moet niet beschikken over een deelcertificaat (deelcertificaten) om aan de module te participeren.

Modules

MODULE INITIATIE VOEDSELPRODUCTIETECHNIEKEN

SITUERING

In deze module maakt de cursist kennis met de verschillende voedselproductietechnieken. De cursist leert ook de verschillende machines voor voedingsproductie/-verwerking bedienen, kwaliteitscontroles uitvoeren op het eigen werk en eventuele storingen in het productieproces melden aan de verantwoordelijke.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
2	<i>Controleert de voorraad grondstoffen en materialen voor de eigen productie (tekorten, hoeveelheid)</i> – Onderneemt actie bij afwijkingen of tekorten van de te verwerken grondstoffen – Gebruikt toestellen voor goederentransport – Stemt de hoeveelheid grondstoffen en materialen af op de opdracht – Volgt informatie van beeldschermen op – Gebruikt controle-instrumenten en interpreteert de controlegegevens volgens procedure – Houdt rekening met de interne codering – Past hef- en tiltechnieken toe	– Basiskennis van ICT – Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken – Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Basiskennis van materialen – Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie – Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen – Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van (veiligheids)pictogrammen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van etikettering en productidentificatie – Kennis van toestellen voor goederentransport
4	<i>Start, bedient en stopt de machine(straat), -lijn volgens de instructies</i> – Houdt zich aan (technische) voorschriften en productiefiches – Merkt afwijkingen, storingen op – Start de machine(straat), -lijn op – Voert grondstoffen en hulpproducten aan/in – Bedient de machine(straat), -lijn – Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen – Interpreteert gegevens en reageert passend	– Basiskennis van opslag- en stapeltechnieken – Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie – Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen

	– Voert de geproduceerde goederen af – Doet controles/controlerondes – Stopt de machine(straat), -lijn	– Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn – Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties – Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften – Kennis van nood- en evacuatieprocedures – Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures) – Kennis van het productieproces
5	<i>Bewaakt de continuïteit van zijn eigen productie</i> – Raadpleegt (technische) voorschriften en productiefiches – Doet controles/controlerondes – Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen – Merkt afwijkingen, storingen op en neemt op passende wijze actie – Meldt problemen, afwijkingen aan de verantwoordelijke – Stopt de productie indien nodig	– Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie – Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen – Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn – Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften – Kennis van (veiligheids)pictogrammen – Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures) – Kennis van het productieproces
7	<i>Voert kwaliteitscontroles uit op de eigen productie volgens de instructies</i> – Volgt informatie van beeldschermen op – Gebruikt instrumenten voor de productcontrole – Voert productcontroles uit op basis van voorschriften – Merkt afwijkingen aan producten op – Verwijdert producten die niet voldoen aan de voorschriften – Rapporteert problemen aan de verantwoordelijke – Vult opvolgdocumenten in (tijdstip, waarden, ...) – Stopt de productie indien nodig	– Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie – Basiskennis van kwaliteitsnormen en -systemen – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van kwaliteitsprocedures, waarden en toleranties – Kennis van het productieproces
10	<i>Controleert (het uitzicht van) een product</i> – Neemt stalen van de producten – Voert routinematige visuele en dimensionele keuringen en analyses uit op grondstoffen, tussen- en eindproducten – Vergelijkt de resultaten met strikte kwaliteitscriteria	– Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...) – Kennis van de geproduceerde producten

		– Kennis van bewaringstechnieken (steeds in functie van de te verwerken producten) – Kennis van diverse meettechnieken voor viscositeit, zuurtegraad, massa, ... (steeds in functie van de te verwerken producten) – Kennis van het productieproces
11	<i>Respecteert strikte hygiëne- en voedselveiligheidsvoorschriften</i> – Past de hygiënewetgeving toe – Respecteert de regelgeving betreffende de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid,...) – Draagt specifieke kledij (haarnetje, stofjas, geen juwelen, geen piercings,) – Reinigt en desinfecteert machines en materiaal volgens richtlijnen – Kan de machine instellen voor automatische reiniging (CIP - Cleaning in Place) – Meldt elke situatie waarvan vermoed kan worden dat deze een gevaar voor het milieu en de (voedsel)veiligheid kan betekenen en treedt op	– Basiskennis van kwaliteitszorgsystemen (HACCP, IFS, BRC, ...) – Basiskennis van milieuzorgsystemen – Kennis van de geproduceerde producten – Kennis van hygiëneregelgeving – Kennis van diverse reinigingstechnieken – Kennis van milieuvoorschriften – Kennis van regels van persoonlijke hygiëne

MODULE VEILIGHEID, MILIEU, ERGONOMIE EN WELZIJN OP HET WERK

SITUERING

In deze module verwerft de cursist de nodige kennis en competenties m.b.t. veiligheid, milieu, ergonomie en welzijn op het werk. Deze kennis en competenties zijn niet sectorspecifiek en kunnen bijgevolg in meerdere productiecontexten aangeboden worden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aan bod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
8	<i>Organiseert de eigen werkplek veilig, ordelijk en milieubewust</i> - Sorteert afval volgens de richtlijnen - Houdt de werkplek schoon - Bergt de eigen gereedschappen en hulpmiddelen op - Past de veiligheids- en milieuvoorschriften toe	- Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk - Basiskennis van milieuzorgsystemen - Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen - Kennis van milieuvoorschriften - Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Kennis van (veiligheids)pictogrammen - Kennis van regels van persoonlijke hygiëne
3	<i>Controleert de veiligheidsvoorzieningen van de machine(straat), -lijn</i> - Raadpleegt veiligheidsvoorschriften en leeft ze na - Volgt informatie op, zowel ter plaatse als via beeldschermen - Merkt afwijkingen, storingen aan de machine(straat), -lijn op - Meldt problemen en veiligheidsrisico's aan de verantwoordelijke - Legt de productie stil in noodgevallen	- Basiskennis van registratie- en informatiesystemen - Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn - Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften - Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen - Kennis van (veiligheids)pictogrammen - Kennis van nood- en evacuatieprocedures - Kennis van procedures om de automatische machine(straat), -lijn te bedienen (incl. opstart- en stopprocedures)
17 BK 008-2	<i>Werkt aan het milieu</i> - Past de milieuvoorschriften toe in zoverre deze van toepassing zijn op het eigen takenpakket, dit voornamelijk met betrekking tot sorteren en recyclen van braam en afgekeurde producten - Verwerkt afvalmateriaal en afgekeurde stukken m.b.v. een maalmolen tot granulaat	- Basiskennis van milieuzorgsystemen - Kennis van regels m.b.t. afvalsortering - Kennis van milieuvoorschriften
20	<i>Neemt deel aan welzijn op het werk</i>	Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk

BK 008-2	– Meldt aan de verantwoordelijke: ongevallen en incidenten (ook agressie en geweld), elke werksituatie met ernstig of onmiddellijk gevaar, elk geconstateerd mankement in de beschermingssystemen – Verleent bijstand aan werkgever of de verantwoordelijk gestelde werknemer en stelt hem in staat alle taken uit te voeren of aan alle verplichtingen te voldoen m.b.t. veiligheid en gezondheid, en zorgt ervoor dat het arbeidsmilieu en de arbeidsomstandigheden veilig zijn en geen risico's opleveren voor de veiligheid en gezondheid binnen hun werkterrein – Treedt adequaat op in geval van nood/brand door collega's en verantwoordelijke te verwittigen, en bij brand o.a. de hulpdiensten op te roepen, de juiste blusmiddelen te gebruiken en laag op de grond te blijven bij veel rook – Werkt ergonomisch – Signaleert stresssituaties aan de verantwoordelijke – Draagt op positieve wijze bij tot het preventiebeleid dat tot stand wordt gebracht in het kader van de bescherming van de werknemers tegen geweld, pesterijen en ongewenst seksueel gedrag op het werk – Onthoudt zich van iedere daad van geweld, pesterijen of ongewenst seksueel gedrag op het werk – Zal inzake veiligheid en gezondheid eigen deskundigheid opbouwen, door het volgen van opleidingen (op vraag van/aangeboden door de werkgever) – Gebruikt arbeidsmiddelen zoals het moet door deze geregeld te controleren en onderhouden, de machinebeveiligingen nooit willekeurig weg te nemen of uit te schakelen, persoonlijke beschermingsmiddelen te dragen als het nodig is, gereedschap te gebruiken voor het werk waarvoor het gemaakt is en het gereedschap veilig op te bergen – Gebruikt producten met gevaarlijke eigenschappen op de juiste manier – Gebruikt persoonlijke beschermingsmiddelen op de juiste manier door PBM's te dragen wanneer het moet, PBM's regelmatig te onderhouden en te controleren en deze na gebruik correct op te bergen	– Kennis van grondstoffen, de verwerkingseigenschappen en de etikettering en codes – Kennis van etikettering en productidentificatie – Kennis van veiligheidsmaatregelen en -voorschriften – Kennis van persoonlijke en collectieve beschermingsmiddelen – Kennis van (veiligheids)pictogrammen – Kennis van ergonomische hef- en tiltechnieken – Kennis van nood- en evacuatieprocedures – Kennis van alle maatregelen te nemen in het kader van welzijn op het werk
9	<i>Werkt in teamverband</i> – Communiceert effectief en efficiënt – Wisselt informatie uit met collega's en verantwoordelijken – Rapporteert aan leidinggevenden – Draagt de werkzaamheden over aan de volgende ploeg – Werkt efficiënt samen met collega's – Volgt aanwijzingen van verantwoordelijken op	– Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Basiskennis van regels m.b.t. welzijn op het werk – Basiskennis van communicatietechnieken – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van het productieproces
15 BK 008-2	<i>Doet aan housekeeping</i> – Deponeert afval en afgekeurde producten op de daartoe voorziene plaats	– Basiskennis van onderhoudstechnieken en -procedures voor preventief basisonderhoud Kennis van de machines, het doel, werkingsprincipes en de mogelijkheden

	– Houdt de werkplek proper door het efficiënt schoonmaken en houden ervan, en bergt eigen gereedschap en hulpmiddelen ordelijk op	– Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen – Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn – Kennis van technische hulpmiddelen (bvb. heftafel, hef lift, opstaptrapje ...)
14 BK 008- 2	<i>Neemt deel aan onderhoud</i> – Merkt de noodzaak aan technisch onderhoud op en geeft dit door aan de technische ploeg – Assisteert bij onderhoud eventueel de technische ploeg	– Kennis van de machines, het doel, werkingsprincipes en de mogelijkheden – Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen – Kennis van de werking van een machine(straat), -lijn – Kennis van technische hulpmiddelen (bvb. heftafel, hef lift, opstaptrapje ...)

MODULE WERKPOSTORGANISATIE

SITUERING

In deze module leert de cursist de eigen werkplek organiseren, het eigen werk plannen en de bijhorende administratieve taken vervullen. De kennis en competenties van deze module zijn niet sectorspecifiek en kunnen bijgevolg in meerdere productiecontexten aangeboden worden.

De competenties en kennis komen geïntegreerd aanbod in de module. De module wordt als geheel geëvalueerd.

NR	COMPETENTIES	TE INTEGREREN KENNIS
1	<i>Neemt kennis van de productiefiches en -voorschriften</i> – Neemt de werkzaamheden van de vorige ploeg over – Raadpleegt de productieplanning – Houdt zich aan productieorder en technische fiche	– Basiskennis van ICT – Basiskennis van registratiesystemen en informatiesystemen – Basiskennis van communicatietechnieken – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van de gebruikte productieapparatuur en gereedschappen – Kennis van het productieproces
10 BK 008-2	<i>Plant en organiseert het werk</i> – Raadpleegt de dagplanning – Pleegt werkoverleg met de productie-, de kwaliteits- en de veiligheidsverantwoordelijke – Ontvangt en leest de productieopdracht – Organiseert het eigen werk volgens bedrijfsprocedures	– Basiskennis van ICT – Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Basiskennis van communicatietechnieken – Kennis van de bedrijfsspecifieke werkorganisatie – Kennis van lezen en invullen van (technische) documenten – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles
6	<i>Registreert en rapporteert het verloop van de eigen productie</i> – Houdt gegevens bij over het productieverloop – Houdt gegevens bij over het gebruik van grondstoffen en materiaal – Rapporteert mondeling en/of schriftelijk aan collega's en leidinggevenden	– Basiskennis van ICT – Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Basiskennis van grondstoffen in functie van de eigen productie – Basiskennis van communicatietechnieken – Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van het productieproces
18 BK 008-2	<i>Voert werkadministratie uit</i> – Registreert productiegegevens – Vult op geregelde tijdstippen de controlefiches in – Registreert aan of van de machine stilstanden, afwijkingen en storingen	– Basiskennis van ICT – Basiskennis van registratie- en informatiesystemen – Kennis van de bedrijfsspecifieke werkorganisatie – Kennis van lezen en invullen van (technische) documenten

		– Kennis van interne productieprocedure en kwaliteitscontroles – Kennis van rapportering en administratie – Kennis van de werking van een machine-(straat), -lijn
--	--	---
