

Opleidingsprogramma ILW assistent operator en productieoperator in de voedingsindustrie

Duurtijd assistent operator: 22 maanden; duurtijd operator 34 maanden.

Indien men voordien de competenties behaald heeft van productiemedewerker kan de duurtijd voor assistent operator beperkt worden tot 12 maanden en van operator tot 22 maanden.

Indien men de competenties voorzien van een sterretje behaalt, ontvangt men een certificaat van “assistent operator in de voedingsindustrie”

Kerntaken:

De productieoperator

- *stelt machines of deelininstallaties in;*
- *bouwt eventueel om en start op;*
- *controleert de werking en signaleert/ stuurt storingen bij*

zodanig dat het productieproces ongestoord kan verlopen.

Hij/zij verricht meerdere (routinematige)aaneengeschakelde bewerkingen aan een grondstof, tussen- of eindproduct. Inzicht in de samenhang van het proces is vereist om het goede procesverloop te bewaken en bij te sturen, eventueel ook om de machines en installaties optimaal in te stellen.

Referentiekader:

- Serv-beroepsprofiel productieoperator in de voedingsindustrie (www.serv.be/ link beroepsprofielen)
- Cobra-fiche: productieoperator voeding (www.VDAB.be/cobra)
- IPV-typologie van de operatorfunctie in de voedingsindustrie (www.IPV.be)
- Wet welzijn op het werk (www.SERV.be link beroepsprofielen)
- Voedselveiligheid: KB 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid
BRC en IFS standaarden

(www.FAVV.be; www.voedingscentrum.nl ; www.IPV.be)

Competenties van de productieoperator	CDO	Werkplek			
Organiseert de werkpost - leest de werkopdracht (op papier of elektronisch)* - onderscheidt de belangrijkste hulp- en grondstoffen en materialen* - controleert de grondstoffen en andere ingrediënten (versheid, al of niet productieklaar, ...)* - gaat na of er voldoende (hulp)grondstoffen en additieven voorradig zijn* - stelt machines in in functie van de productie - bouwt machines om in functie van de productie - brengt grondstoffen en additieven aan* - heeft inzicht in het eindproduct van de bereiding* - start op/stopt machine(s) en/of installatie(s)* Maakt de mix aan - past het mengrecept toe* - voegt grondstoffen en andere ingrediënten toe, manueel of machinaal* - controleert de kwaliteit van de mix*					

Competenties van de productieoperator	CDO	Werkplek			
- laat tussenproduct afvloeien* - treedt op bij afwijkingen* Volgt de productie op - heeft inzicht in het productieproces (logische volgorde productiestappen, productiefasen)* - leest de technische fiche van een proces* - heeft inzicht in de bereidingstechnologie (chemische, fysische en microbiologische omzettingen in het productieproces) - past bewaringstechnieken toe (warmte-en koudebehandeling, pasteuriseren, invriezen, luchtvrije conditionering,...) - registreert productieparameters en rapporteert resultaten* - past (af)vultechnieken toe (doseren, afwegen, afvullen,...)* - past verpakkingstechnieken toe (sluiten, coderen, etiketteren, opslaan, palletiseren)* - stelt de machine in voor het gewenste verpakkingssysteem (individuele verpakking, assortiment, ééndoosverpakking, ...)* - stelt machines/installaties bij om de vastgelegde parameters te bereiken - reageert gepast op storingen of breuk (bepaalt zelfstandig of de storing of breuk zelf kan opgelost worden of of de technische dienst moet ingeschakeld worden)* - stelt machines om i.f.v. het productieproces* - ruimt afval van breuk op en voert op de juiste manier af*					

Competenties van de productieoperator	CDO	Werkplek			
- beoordeelt normafwijkingen en meldt risico's op storingen* Past zorgsystemen toe - kwakeiteitszorg: - past principes van kwaliteitszorg en kwaliteitszorgsystemen toe (ISO, IKZ,...)* - zorgt ervoor dat de medewerkers de regels van het kwaliteitszorgsysteem toepassen* - bewaakt kritische punten m.b.t. kwaliteit van processen - onderneemt acties bij afwijking van het kwaliteitszorgsysteem* - noteert kwaliteitsgegevens over de werksituatie en het productieproces* - voorkomt besmetting van het product tijdens productie* - voert meerdere routinematige visuele en dimentionele keuringen uit op grondstoffen, tussen-en/of eindproduct* - vergelijkt de keurresultaten met de stricte kwaliteitscriteria* - verwijderf, recupereert en/of werkt de producten bij die niet voldoen aan de kwaliteitscriteria* - signaleert overige problemen* - registreert controleresultaten en/of productieverloop* - hygiënezorg: - past principes van goede hygiënische productiepraktijken toe (HACCP,					

Competenties van de productieoperator	CDO	Werkplek			
BRC,..)* - voorkomt risico's op vervuiling en besmettingsgevaar* - leeft regels voor persoonlijke hygiëne na* - neemt monsters ten behoeve van proceshygiëne* - past principes van reinigen, desinfecteren en levensmiddelenhygiëne toe: reinigingsplan, -methodieken en –producten* - reinigt apparatuur en werkomgeving hygiënisch* - milieuzorg: - past principes van milieuzorg toe (afvalverwerking, sorteren, opbergen, ...)* - veiligheid: - respecteert de veiligheidsmaatregelen* - voorkomt risico's en gevaarlijke situaties* - herkent pictogrammen van gevaarlijke stoffen en gevaarlijke situaties* - draagt specifieke kledij en beschermingsuitrusting* Past technische kennis toe: - heeft functionele basiskennis van mechanische componenten zoals lagers, kettingen, koppelingen voor machineregeling, storinginterventies en preventief onderhoud* - heeft functionele basiskennis van pneumatische componenten zoals					

Competenties van de productieoperator	CDO	Werkplek			
ventielen, pompen,... voor machineregeling, storinginterventies en preventief onderhoud* - heeft functionele basiskennis van hydraulische componenten voor machineregeling, storinginterventies en preventief onderhoud* - heeft functionele basiskennis van elektrische componenten zoals relais, stroom-en warmteregeling, schakelaars, noodstoppen,... voor machine regeling, storinginterventies en preventief onderhoud. - leest, begrijpt en interpreteert bedieningsinstructies* - achtergrondkennis van PLC-sturingstechnieken en automatisering* - gebruikt ICT* - leest, volgt op en interpreteert stroomdiagrammen (overzicht productieverloop) op beeldscherm(en) of controlepanelen. - werkt met procesgestuurde programma's. - past meettechnieken toe en gebruikt meetapparatuur i.f.v. temperatuur, hoeveelheid, gewicht, tijd, druk, stroomsterkte, gehalte, zuurtegraad, viscositeit,...					
Kennis van - functionele voedingsmiddelen- en grondstoffenkennis (suikers, vetten, eiwitten, vezels, vitaminen, mineralen; droge/vochtige bestanddelen, additieven, kruiden,...)* - microbiologie: begrijpt terminologie zoals besmetting, ziekteverwekkende micro-organismen, immuniteit, symbiose, ...* - functionele rekenvaardigheid*					

Competenties van de productieoperator	CDO	Werkplek			
- functionele taalvaardigheid* Gedragmatige competenties - verantwoordelijkheidszin* - accuraatheid: werkt zorgvuldig, nauwkeurig* - veiligheidsbewust* - leerbereidheid* - aanpassingsvermogen en flexibiliteit* - stiptheid* - zelfcontrole* - concentratie* - stressbestendig* - in team werken* - communicatievaardigheid* - klantgericht denken* inzicht*					