



Standaard

Ervaringsbewijs
productieoperator voeding (m/v)

Standaard voor het ervaringsbewijs productieoperator voeding (m/v)

Omschrijving van het beroep:

De productieoperator voeding werkt aan een productielijn zodat het productieproces ongestoord kan verlopen en kwaliteitsvolle producten worden vervaardigd.

Kerncompetenties:

De productieoperator in de voedingsindustrie kan

- De productielijn bedienen
- Het productieproces controleren
- Ingrijpen bij problemen
- Voedselveiligheid bewaken
- Hygiënisch werken
- Veilig werken

Algemene informatie:

- Standaardnummer: 06/15
- Categorie: 3
Argumentatie: omwille van de inschatting van de gemiddelde kost van het materiaalgebruik, van de productielijn en van de software.
- Brondocument(en): SERV-beroepsprofiel productieoperator in de voedingsindustrie, 2000
- Datum advies van de SERV: 16 mei 2007

De productielijn bedienen

Succescriteria:

- Werkt volgens de eisen van de productiefiche binnen het productieplan
- Regelt afstanden van *machineonderdelen* ter plaatse om aan de producteigenschappen te voldoen
- Regelt *parameters* via beeldscherm om aan de producteigenschappen te voldoen
- Stelt *machineonderdelen* om op basis van de technische fiche voor een volgende productie
- Kiest een programma uit een keuzemenu om het productieproces te starten
- Voegt (hulp)grondstoffen of verpakkingsmateriaal toe op het voorziene tijdstip
- Wisselt functionele informatie uit met collega-operatoren en verantwoordelijke

Het productieproces controleren

Succescriteria:

- Loopt controlerondes naast de productielijn zodat *storingen* ter plaatse worden opgemerkt
- Herkent visuele en dimensionele aspecten van producten zodat *afwijkingen* in de producten worden vastgesteld
- Leest informatie van beeldschermen af zodat storingen of afwijkingen worden opgemerkt
- Vergelijkt waarden van stalen en testen met referentiewaarden zodat afwijkingen in de producten worden vastgesteld
- Legt bij afwijkingen of storingen de productielijn stil indien nodig

Toepassingsgebied:

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens het volgende cruciale moment:

- De productielijn bedienen

Ingrijpen bij problemen

Succescriteria:

- Reageert op de signalen van de productielijn zodat deze niet stilvalt en neemt actie
- Reageert op de resultaten van stalen en testen zodat de producteigenschappen binnen de norm blijven en neemt actie
- Verwittigt de verantwoordelijke bij het detecteren van *afwijkingen* in de kwaliteit of bij *storingen* van de machine die zelf niet op te lossen zijn
- Gaat bij een storing na wat de oorzaak is
- Gaat bij een afwijking na wat de oorzaak is
- Legt de verantwoordelijke de storing of de afwijking uit zodat deze onmiddellijk het probleem kan situeren
- Noteert schriftelijk of via computer de aard van de storing of afwijking, het tijdstip en de oplossing

Toepassingsgebied:

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens het volgende cruciale moment:

- De productielijn bedienen

Voedselveiligheid bewaken

Succescriteria:

- Neemt procedures met gangbare normen en voorschriften door
- Test controletoeestellen voor voedselveiligheid op hun goeie werking
- Controleert de machine op verontreinigingen en vervuilingen
- Registreert schriftelijk of via computer op vastgestelde tijdstippen vooraf bepaalde *parameters* zodat het productieproces traceerbaar is
- Brengt grondstoffen, producten en *uitval* over in de toegewezen recipiënten en zet ze op de daartoe voorziene plaats

Toepassingsgebied:

Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens het volgende cruciale moment:

- De productielijn bedienen

Hygiënisch werken	
<u>Succescriteria:</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Draagt aangepaste werkkledij en haarbescherming in overeenstemming met de geldende afspraken ■ Wast de handen bij elke onderbreking volgens de hygiënische richtlijnen ■ Reinigt de machine volgens de hygiënische richtlijnen ■ Reinigt de werkvloer volgens de hygiënische richtlijnen ■ Deponeert afval in de daartoe voorziene recipiënten 	
<u>Toepassingsgebied:</u> Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens het volgende cruciale moment:	<u>Opmerkingen:</u> Referentiedocument: geldende HACCP-normen
<ul style="list-style-type: none"> ■ De productielijn bedienen 	

Veilig werken	
<u>Succescriteria:</u>	
<ul style="list-style-type: none"> ■ Handelt volgens de veiligheidssignalisatie op de werkplek ■ Draagt gehoorbescherming, veiligheidsschoenen en veiligheidshandschoenen in overeenstemming met de geldende afspraken ■ Gebruikt de beveiliging van de machines volgens de veiligheidsinstructies ■ Ruimt op om vallen, struikelen of uitglijden te vermijden ■ Brengt bij een werkende machine de handen nooit tegen bewegende onderdelen van de machine 	
<u>Toepassingsgebied:</u> Deze kerncompetentie moet worden beoordeeld tijdens volgende cruciale momenten:	<u>Opmerkingen:</u> Referentiedocument: ARAB, ARAI
<ul style="list-style-type: none"> ■ Bedienen van de productielijn 	

Richtlijnen voor de beoordeling

- De beoordeling bestaat uit volgende beoordelingstechnieken:
 - Directe observatie van het proces in een *beroepsrelevante* context.
 - De kandidaat krijgt de opdracht om het productieproces op te volgen. Kritieke momenten die moeten worden getest, zijn:
 - de voorbereidings- en startfase
 - het gelijktijdig controleren van diverse parameters
 - het uitvoeren van een aantal interventies
 - het oplossen van verschillende storingen/afwijkingen, deze mondeling toelichten en bepalen of het onder de eigen bevoegdheid valt
 - een afwijking van voedselveiligheid, hygiëne en veiligheid
 - een schriftelijke rapportering
 - een ploegoverdracht
 - een kwaliteitstest
 - De karakteristieken van de productiefiche zijn:
 - werken tussen minimum- en maximumwaarden
 - richtlijnen voor kwaliteit
 - specificaties (tijd, aantal, codes, pictogrammen)
 - werkvolgorde
 - weekplanning
 - De kandidaat krijgt:
 - een technische fiche met een omschrijving van de werking van de productielijn
 - een productiefiche
 - een beschrijving van het productieproces
 - een fiche voor veiligheid, voedselveiligheid en hygiëne
 - een plattegrond van de werkplek
 - kwaliteitsvoorschriften
 - Criteriumgericht interview
- Voor de beoordeling wordt er met een 3-puntenschaal gewerkt. De betekenis van de puntenschaal is de volgende:
 - 1 = het gedrag wordt niet geobserveerd
 - 2 = onzeker over het geobserveerde gedrag
 - 3 = het gedrag wordt geobserveerd.
- De duurtijd van de beoordeling bedraagt maximum 8 uur, waarvan 3 u 30 min wordt voorzien als voorbereidingstijd, 3 u 30 min voor de directe observatie en 1 uur voor het criteriumgericht interview. De voorbereidingstijd houdt het leren kennen van de werking van de machine in. De kandidaat krijgt op voorhand een introductiemap toegestuurd met een beschrijving van de machine, het product en basisvoorschriften omtrent veiligheid.
- Er kan maximum 1 persoon tegelijk per beoordelaar worden beoordeeld.

- In het beoordelingscentrum is het volgende minstens aanwezig:
 - De productielijn moet computergestuurd zijn en bedienbaar via touch screens. Fouten en defecten waarmee de kandidaat wordt geconfronteerd, moeten programmeerbaar zijn. Als controletoeistel is er minstens een metaaldetector aanwezig.
 - PBM's zijn aanwezig in het testcentrum.
 - Werkplek en gereedschappen moeten representatief zijn voor voedingsindustrie.
- Om als competent beschouwd te worden dient de kandidaat aan te tonen
 - alle kerncompetenties in deze standaard te beheersen
 - de opdracht binnen de voorziene tijd volledig af te werken.

Verklarende woordenlijst

- machineonderdelen: dit zijn geleiders, schrapers, grijpers, trechters,... en andere gelijkaardige onderdelen
- parameters: zijn afhankelijk van het productieproces en van de productielijn waarmee wordt gewerkt. Het kan gaan om de temperatuur, snelheid, luchtdruk, lengte, hoeveelheden, lotnummers, data,...
- uitval: is product dat zich bij een storing aan de machine opstapelt of is product met een productiefout. Deze uitval wordt opgevangen en indien mogelijk terug in het eigen of een ander productieproces gebracht.
- storing: heeft te maken met de technische aspecten van de productielijn
- afwijking: heeft te maken met de kwalitatieve aspecten van het product

Samenstelling stuurgroep en ontwikkelgroepInterviews:

- Wim Ariens - Neuhaus
- Jan Baudeweyns - Masterfoods
- Johan Buelens – Duvel Moortgat
- Martine Bullen – Scana Noliko
- Alain Dedeyne – Algist Bruggeman
- Patrick De Kinne – Douwe Egberts
- Frans Maes - IJsboerke
- Johan Mannaerts - AVEVE
- Ann Van de Weyer – Duvel Moortgat

Ontwikkelgroep:

- Wim Ariens – Neuhaus
- Jan Baudeweyns – Masterfoods
- Johan Buelens – Duvel Moortgat
- Martine Bullen – Scana Noliko
- Jan De Greve – Optimor
- Patrick De Kinne – Sara Lee
- Bert De Wit – Lotus Bakeries
- Alain Dedeyne – Algist Bruggeman
- Jan Dirx – Scana Noliko
- Marleen Limbourg – Marleen Limbourg Advisie
- Frans Maes – IJsboerke
- Johan Mannaerts – Aveve veevoeding
- Ann Van de Weyer – Duvel Moortgat
- An Van Dyck – HJ Heinz
- Carl Van Mol – IPV

- Brenda Vandenberghe – Sara Lee
- Steven Vrints – HJ Heinz

Stuurgroep:

- Sonja Broucke – ABVV
- Erik Decoo – ACLVB
- Henk Dejonckheere – IPV
- Greet Moerman – FEVIA
- Bart Vannetelbosch - ACV

Leeswijzer

Deze leeswijzer verduidelijkt de wijze waarop de onderdelen van de standaard dienen gelezen of geïnterpreteerd te worden.

Omschrijving van het beroep

De omschrijving van het beroep in een standaard bestaat uit een weergave van de kernopdracht of de bestaansreden van het beroep, aangevuld met een beschrijving van het resultaat, de wijze waarop of de reden waarom het resultaat moet worden gehaald. De beroepsomschrijving geeft samen met de kerncompetenties een overzicht van de kern van het beroep.

Kerncompetenties

Kerncompetenties zijn die competenties die cruciaal zijn voor het uitoefenen van een bepaald beroep en die het verschil maken tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar. Kerncompetenties spelen een doorslaggevende rol bij het uitvoeren van een welbepaalde beroepsactiviteit. Kerncompetenties zijn afgeleid uit het ruimere beroepsprofiel en bestaan in principe uit zowel technische als meer transversale competenties.

Het aantal kerncompetenties is beperkt aangezien de standaard een bruikbaar beoordelingsinstrument moet zijn. **Alle** kerncompetenties moeten door een kandidaat worden beheerst om een ervaringsbewijs te behalen.

Succescriteria

Succescriteria zijn indicatoren die het voor de beoordelaar mogelijk maken om gericht naar een kerncompetentie te kijken. Succescriteria zijn de operationalisering of uitwerking van kerncompetenties in observeerbaar gedrag specifiek per beroep. Het gaat daarbij opnieuw om gedrag dat het verschil maakt tussen een goede en een minder goede beroepsbeoefenaar.

Succescriteria zijn zo gekozen en uitgezuiverd omschreven dat ze allemaal even belangrijk zijn voor de kerncompetentie waartoe ze behoren. De succescriteria zijn richtinggevend voor het beoordelen van het geobserveerde gedrag. Het zijn bakens aan de hand waarvan beoordelaars een uitspraak doen over het beheersen van de kerncompetentie. Wanneer er een richtcijfer in een succescriterium is opgenomen wil dit niet zeggen dat dit exact moet worden nagegaan. Het is een richtcijfer voor de assessoren waarop ze zich bij hun beoordeling moeten oriënteren.

Het aantal succescriteria is in functie van de bruikbaarheid eveneens beperkt.

Toepassingsgebied

Het toepassingsgebied dat bij een bepaalde kerncompetentie wordt vermeld, geeft weer binnen welke context of contexten de kerncompetentie dient te worden beoordeeld. Het

toepassingsgebied geeft met andere woorden de context aan waarbinnen de succescriteria moeten worden geobserveerd.

Opmerkingen

In de opmerkingen kan worden verwezen naar documenten, handboeken, die de beoordelaars als achtergrondinformatie kunnen gebruiken.

Kennisvereisten

In sommige gevallen kan een standaard ook bij bepaalde kerncompetenties kennisvereisten bevatten. Dit komt alleen voor wanneer de sector beslist dat de beoordeling van die kerncompetenties ook uit een kennisproef dient te bestaan.

Richtlijnen voor de beoordeling

De richtlijnen voor de beoordeling kunnen betrekking hebben op de proeven die moeten worden afgelegd, de beoordelingswijze (soort evaluatie, schalen, scores,...), de maximale duur van een beoordeling,...

Met een beroepsrelevante context wordt een gesimuleerde context bedoeld.

De richtlijnen zijn bindend voor de inhoud en het verloop van de beoordeling en **moeten** door iedere beoordelingsinstantie worden opgevolgd. Dit moet een gelijke en billijke beoordeling van iedere kandidaat garanderen.

Verklarende woordenlijst

Als laatste onderdeel kan een standaard een verklarende woordenlijst bevatten. Begrippen die in de standaard cursief zijn gedrukt, worden in deze woordenlijst verduidelijkt.