

ILW - OPLEIDINGSPROGRAMMA

INDUSTRIEEL BROOD- & BANKETBAKKER

DUUR: 22 maanden

DOELSTELLING:

Zelfstandig kunnen werken als productieoperator in de subsector van de (semi) industriële bakkerijen;
correct met collega's en klanten kunnen communiceren.

NIVEAU

Dit beroep dient gesitueerd te worden op het niveau 2 van de opleidingsniveaus
bepaald door de Europese Gemeenschap.

Deze kwalificatie bevat vooral praktisch werk dat zelfstandig kan worden uitgevoerd
maar dan wel op aanwijzing en binnen de grenzen van de aangeleerde technieken.

De verantwoordelijkheid is beperkt tot de uitvoering van het eigen takenpakket
dat bestaat uit eerder routinematige opdrachten en standaardprocedures.

1.	Taakverwante kwalificatie	Bedrijf	Opleidings- centrum	Programma inhoud
----	---------------------------	---------	------------------------	------------------

1.1	PRODUCTKENNIS			20 %
	Doelstelling : De leerlingen leren de functie en het gebruik van de belangrijkste grond-, hulpstoffen en verpakkingsmaterialen in de voedingsindustrie. In het bedrijf leren de leerlingen toepassingen hieromtrent in functie van de productie.			
1.1.1.	Kennis van hulp- & grondstoffen en materialen			De belangrijkste grondstoffen in de voedingsindustrie kunnen benoemen en onderscheiden, zoals koolhydraten, vetten, eiwitten, vezels, vitamines, mineralen, droge en vochtige bestanddelen, additieven, kruiden, ... Weten welke grondstoffen in een bereiding zitten. Het eindproduct van de bereiding kennen. Het mengrecept begrijpen en kunnen toepassen. De gebruikte verpakkingsmaterialen kennen. Weten welke verpakkingsmaterialen voor een product gebruikt worden.
1.1.2.	Hulp- & grondstoffen controleren			Kunnen nagaan of er voldoende (hulp)grondstoffen en / of verpakkingsmateriaal voorradig zijn. Bij (hulp)grondstoffen kunnen controleren op versheid en of ze productieklaar zijn.
1.1.3.	Bevoorraden			Verpakkingsmateriaal en (hulp)grondstoffen kunnen klaarzetten. (Hulp)grondstoffen manueel en / of automatisch kunnen toevoegen in de juiste hoeveelheden.
1.1.4.	Goederen opslaan			Opslagmethoden toepassen & rekening houden met opslagsysteem en -condities; interne routing respecteren; principes van magazijnindeling in acht nemen.

1.2.	MACHINES BEHEREN EN BEDIENEN			20%
	Doelstelling : De leerlingen leren zelfstandig omgaan met de productiemachines in de voedingsindustrie. De leerlingen leren de machines instellen, ombouwen, controleren en bijstellen in functie van productieopdrachten.			
1.2.1.	Technische machinekennis			Beschikken over technische basiskennis van de machine(s) en van de opbouw van de machine(s). Beschikken over technische basiskennis om deze machine(s) te kunnen instellen ombouwen en bijsturen.
1.2.2.	Technische kennis van opslagtanks, silo's, transportbanden, leidingen, takelsystemen, . . .			Beschikken over technische basiskennis om deze te kunnen instellen ombouwen en bijsturen. Praktische kennis hebben over de basisvoorzieningen die van toepassing zijn in het bedrijf (water, elektriciteit, stoom, perslucht, koude- en klimaatvoorziening).
1.2.3.	Machines instellen			Machines kunnen installeren bij ombouw. Hulpinstrumenten kunnen aanbrengen in de machine(s). Machines kunnen instellen in functie van de productie.
1.2.4.	Mengrecepten instellen			Een mengrecept kunnen instellen op computer. Het juiste mengrecept kunnen selecteren op computer.
1.2.5.	Beeldschermgebruik			Stroomdiagrammen kunnen lezen, opvolgen en interpreteren op beeldschermen of controlepanelen.
1.2.6.	Productieproces controleren			De juiste werking van de machine(s) ter plaatse kunnen controleren. Het productieproces kunnen opvolgen op een beeldscherm of controlepaneel. Mengrecepten kunnen opvolgen tijdens het productieproces.
1.2.7.	Productieproces bijsturen in functie van vastgestelde afwijkingen			Machines nauwkeurig kunnen bijstellen om de vastgelegde parameters te bereiken.
1.2.8.	Interventie bij storing of breuk			Gepast en met zelfbeheersing reageren op storingen of breuk. Zelfstandig kunnen bepalen of de storing of breuk zelf kan opgelost worden of de technische dienst moet ingeschakeld worden.

1.3.	MILIEU, VEILIGHEID , HYGIËNE & ONDERHOUD OP DE WERKPLEK			20 %
	Doelstelling : De leerlingen leert de praktische regels omtrent milieu, veiligheid, hygiëne en onderhoud.			
1.3.1.	Voorschriften en instructies in verband met veiligheid, milieu, hygiëne en kwaliteit respecteren			Beschikken over praktische kennis van de veiligheids-, hygiëne- en milieuregels en deze kunnen toepassen, met bijzondere aandacht voor kwaliteitssystemen, zoals HACCP.
1.3.2.	Voorschriften en instructies in verband met persoonlijke veiligheid en hygiëne respecteren.			Beschikken over praktische kennis van de regels omtrent persoonlijke hygiëne en het dragen van de specifieke kledings- en beschermingsuitrusting. (veiligheidsschoenen, stofjas, handschoenen, geen juwelen, ...)
1.3.3.	Het reinigingsplan uitvoeren			Kent de principes van reinigen, desinfecteren en levensmiddelenhygiëne. Kent het reinigingsplan, de –methodieken en de gebruikte –producten.
1.3.4.	De werkplek reinigen			De werkvloer correct kunnen schoonmaken Machines, kleinere onderdelen en gereedschappen zelf kunnen schoonmaken. CIP-installaties : Machines kunnen instellen voor automatische reiniging.
1.3.5.	Veiligheidsbewustzijn ontwikkelen			Een veilige werkhouding aannemen om zichzelf, collega's en machines van schade of verlies te vrijwaren. Naargelang de omstandigheden de juiste ergonomische houding kunnen aannemen.
1.3.6.	Pictogrammen herkennen			Kennis van pictogrammen en veiligheidsvoorschriften in een voedingsbedrijf.
1.3.7.	Gevaarlijke producten herkennen			Maatregelen bij het werken met gevaarlijke producten kunnen toepassen.

1.4. KWALITEITSCONTROLE & KWALITEITSSYSTEMEN					20 %
	Doelstelling : De leerlingen hebben kennis van de kwaliteitssystemen in de voedingsindustrie en leren in functie hiervan zelfstandig kwaliteitscontroles en registratie uitvoeren.				
1.4.1.	Kwaliteitscontroles uitvoeren aan de hand van visueel nazicht, metingen, stalen en testen.				Zelfstandig werkplaatsgebonden stalen kunnen nemen en hierop testen kunnen uitvoeren.
1.4.2.	Afwijkingen tijdens het productieproces correct beoordelen.				Storende invloeden op de kwaliteit onderkennen. Waarden van gegevens en stalen kunnen vergelijken met referentiestalen of voorgeschreven waarden.
1.4.3.	Kwaliteitsbewustzijn ontwikkelen				Gaat kwaliteitsbewust te werk. Spant zich in om kwaliteit te bekomen. Houdt zich aan de kwaliteitsnormen en hygiëneregels.
1.4.4.	Registratie in functie van kwaliteitssystemen				Zelfstandig en correct productiegegevens kunnen registreren in functie van het gehanteerd kwaliteitssysteem.

1.5. WERKORGANISATIE EN WERKOMGEVING					10 %
	Doelstelling : De leerlingen leren zelfstandig en veilig functioneren in hun werkomgeving.				
1.5.1.	Werkorganisatie				Individuele opdrachten, eigen werk en taken zodanig kunnen organiseren en uitvoeren, zodat ze binnen de vooropgestelde tijd uitgevoerd worden. Instructies begrijpen en eigen werk en taken zelfstandig kunnen voorbereiden, uitvoeren en controleren.
1.5.2.	Diverse productiezones herkennen				Diverse zones herkennen. De functie van de opdeling in productiezones kunnen situeren.
1.5.3.	Registratiesystemen				Intern registratiesysteem in het bedrijf kunnen gebruiken. Product- & productiewaarden correct kunnen aflezen. Product- & productiewaarden correct kunnen registreren op elektronische of papieren formulieren.

2. Specifieke kwalificatie				5 %
2.1.	Eigen taak in de werking van het bedrijf kunnen situeren			Organigram van het bedrijf kennen. Ruimere kennis over de functie van de productie in de keten van het bedrijf.
2.2.	Goed werkritme kunnen aanwenden			Basis planning en time management.
2.3.	Communicatie op de werkvloer			Feiten melden en boodschappen formuleren op een correcte, duidelijke en begrijpbare manier. Productie-informatie en technische mankementen precies kunnen omschrijven aan een ploegleider en / of iemand van de technische dienst. Gegevens en boodschappen op een correcte en duidelijke manier noteren.

3 Algemene kwalificatie				5 %
3.1.	Eigen sociaal statuut begrijpen			Basis sociale wetgeving
3.2.	Basisprincipes mechanica kunnen toepassen			De werking van transport via banden, leidingen en takelsystemen. Basiskennis over meet- & regeltechnieken.
3.3.	Basistechnieken elektriciteit			Basistechnieken elektriciteit kunnen aanwenden.
3.4.	Voedingsleer			De functionele eigenschappen van voedingsstoffen.
3.5.	Microbiologie			
3.6.	Rekenen			Basis decimale, binaire en hexadecimale getalstelsels Numerieke grootheden. Kennis van gewichten en inhoudsmaten in functie van het gebruik in recepturen. Kunnen omrekenen van percentages naar kilo's/liters in functie van het gebruik in recepturen.
3.7.	Nederlands			Grondige kennis van het Nederlands. Werkopdrachten op productieplanning kunnen lezen en begrijpen. Bereidingswijzen, recepturen en formulieren correct kunnen lezen en interpreteren.

4.	Beroepshoudingen			
4.1.	Zelfstandigheid			Is in staat duidelijk gedefinieerde opdrachten zelf te organiseren en uit te voeren.
4.2.	Zelfcontrole			Werkt resultaatgericht. Is erop gericht bij uitvoering van de werkzaamheden de hoogst mogelijke correctheid na te streven. Controleert de kwaliteit van het eigen werk.
4.3.	Stiptheid			Is erop gericht eigen werkopdrachten en taken correct te voltooien binnen de voorgeschreven tijd en planning.
4.4.	Teamgeest			Zorgt voor een positieve bijdrage aan de teamgeest en de werksfeer. Luister in interactie met anderen. Geeft feedback op een positieve manier.
4.5.	Teamwerk			Werkt in groepsverband met anderen om tot een gezamenlijk resultaat te komen.
4.6.	Kwaliteitsbewustzijn			Gaat kwaliteitsbewust en klantgericht te werk. Spant zich in om de vereiste kwaliteit te bekomen. Houdt zich aan de kwaliteitsnormen en hygiëneregels.
4.7.	Veiligheidsbewustzijn			Neemt een veilige werkhouding aan om zichzelf, collega's en machines van schade of verlies te vrijwaren.
4.8.	Milieubewustzijn			Spant zich in om milieuvriendelijk te handelen.
4.9.	Leerbereid			Is bereid om nieuwe werkwijzen aan te leren.
4.10.	Analytisch vermogen			Is in staat te analyseren tot alle relevante informatie beschikbaar is en kan het probleem opdelen in hanteerbare proporties.
4.11.	Zin voor initiatief			Ziet zelf welk werk er moet gebeuren en neemt hierin zelf initiatief. Formuleert zelf oplossingen en verbetervoorstellen
4.12.	Flexibiliteit			Is erop gericht zich aan te passen aan wisselende omstandigheden van werkzaamheden, stijl van werken, plaats en tijd.

5.	Attesten			

6.	Kwalificatiegetuigschrift PLC 118			
	<p>Jongeren die de opleiding industrieel brood- & banketbakker volgen kunnen het kwalificatiegetuigschrift van de sector verwerven</p> <ul style="list-style-type: none"> • Kwalificatie : Hulpproductieoperator • Kwalificatie : Industrieel Brood- & banketbakker 			<p>Het kwalificatiegetuigschrift hulpproductieoperator kan uitgereikt worden na 12 maanden opleiding aan jongeren die in de opleiding industrieel brood- & banketbakker volgen en het traject niet volledig hebben afwerken.</p> <p>Het kwalificatiegetuigschrift industrieel brood- & banketbakker uitgereikt wordt ten vroegste na 19 maanden opleiding aan jongeren die in de opleiding zitten en het traject niet volledig hebben afwerken.</p>