



Opleidingsgids erkend certificaat:

'Meewerken in de productie'

(Pools)

Food Academy Nijkerk

Voor goed opgeleid personeel ga je naar de Food Academy Nijkerk!

Food Academy Nijkerk (FAN) is de plek voor het opleiden van uw (toekomstige) food professionals. FAN heeft, samen met het onderwijs, als doel om jong & oud enthousiast te maken voor de foodsector en deze sector te voorzien van goed gekwalificeerd personeel. Uw (toekomstig) medewerkers ontwikkelen zich tot volwaardig food professional, zodat ze optimaal inzetbaar zijn in uw organisatie. Nu en in de toekomst.

Inleiding

Food Academy Nijkerk (FAN) richt zich in de regio Nijkerk op het opleiden van personeel in de levensmiddelenindustrie. Naast de mensen die FAN (in samenwerking met Aeres) opleidt in de Nederlandse taal, is er de behoefte om ook personeel op te leiden die de Nederlandse taal onvoldoende beheerst. Veel werknemers in de sector komen uit Polen en spreken deze taal. In samenwerking met Litop wil FAN daarom de opleiding 'Meewerken in de productie' aanbieden die gegeven wordt in de Poolse taal. De opleiding heeft een certificaat als eindresultaat. Door een docent in te zetten die zowel Pools als Nederlands spreekt beogen we, naast de vakinhoudelijke scholing, ook het spreken en begrijpen van de Nederlandse taal te verbeteren.

Deze opleidingsgids vertelt u meer over een aantal praktische zaken voor de opleiding. Te denken aan: lesinhoud, duur van de opleiding, de kosten etc.

Contact

Wilt u zich aansluiten bij FAN, studenten aanmelden voor een opleiding of alle andere zaken, kan u contact opnemen met:

Gert-Jan Koetsier

Manager Food Academy Nijkerk

Telefoon: 06 – 25 34 17 36

Mail: gert-jan@foodacademynijkerk.nl

Website: www.foodacademynijkerk.nl



Trainen van operators

Het doel van de opleiding is om medewerkers kennis en vaardigheden aan te leren zodat deze beter in staat zijn om te communiceren en (ver)storingen zelf op te lossen (of beter te analyseren). Het machinepark van de productiebedrijven is de beste leeromgeving; daarnaast zijn we ervan overtuigd dat het grootste leereffect bereikt wordt als de stof voor de deelnemer herkenbaar en toepasbaar is op de eigen werkplek.

Uitgangspunten

- Groepsgrootte 10 deelnemers
- Een erkend certificaat, maar geen diploma.
 - Het geselecteerde certificaat heet: “C0023 Meewerken in de productie” gegeven op mbo niveau 2;
 - Dit certificaat bestaat uit vier hoofdonderdelen:
 - *‘Bereidt productieproces voor’*
 - *‘Bedient apparatuur’*
 - *‘Bewaakt procesverloop’*
 - *‘Rondt productieproces af’*

Voorbereiding

Omdat er moet worden voldaan aan de eisen van het landelijk erkende certificaat worden deze eisen als vertrekpunt genomen. Maatwerk is daarbij mogelijk, denk bijvoorbeeld aan het toevoegen van het onderwerp voedselveiligheid aan het programma. Voor de FAN wordt de opleiding uitgevoerd met Poolse e-learning materialen en een trainer die zowel de Poolse als Nederlandse taal machtig is.

Onderdelen opleiding

Voor de inhoud van het lesprogramma verwijzen we naar bijlage 1. De opleiding wordt afgerond met een toets op de werkplek. Als dit positief afgerond is, volgt het landelijk erkende certificaat. De theoretische onderwerpen worden via Social Learning aangeboden en door zelfstudie al voor een deel eigen gemaakt voordat de trainer het onderwerp behandelt. Tussen de trainingdagen werken de cursisten aan praktijkopdrachten en kunnen ze op afstand begeleid worden via ons leersysteem. De trainingdag is grofweg opgebouwd uit uitleg theorie (40%) en praktijk (60%).

Uitvoering

De docent introduceert een onderwerp; de deelnemers nemen (in eigen tijd) de les via e-learning door. De docent bespreekt tijdens de les de leerpunten (vragen die fout gemaakt zijn) en legt continue de koppeling met de praktijk. Daarna wordt de werkplek bezocht en krijgen de deelnemers praktische opdrachten die ze kunnen uitvoeren. Tussen de trainingen in kan verder gewerkt worden aan de opdrachten; deze worden tijdens de volgende trainingssessie gepresenteerd en besproken.

Opleidingsmaterialen

Iedere deelnemer krijgt toegang tot de elektronische leeromgeving van Litop. Dit heeft de volgende voordelen:

- Cursisten leren meer en beter, omdat ze niet alleen maar platte tekst voorgeschoteld krijgen. In de e-learning zitten namelijk foto's, video's en animaties verwerkt waardoor je een veel beter begrip krijgt;

- Cursisten maken regelmatig een e-toets. De resultaten hiervan zijn eenvoudig te rapporteren. Docenten hebben direct zicht op welke vragen veel fout gemaakt worden en kunnen zich hierdoor veel efficiënter voorbereiden;
- Het elektronisch leersysteem bevat een memotrainer. Hiermee kunnen we op vaste momenten automatisch een e-mail aan de deelnemers genereren met de vragen die ze eerder in het traject fout hebben gemaakt. De kracht van herhaling. Deze memotrainer is als app beschikbaar voor mobiele telefoons;
- Tijdens dit traject moeten de deelnemers verschillende praktische opdrachten uitvoeren (op hun werkplek). Opdrachten kunnen online ingeleverd worden. De deelnemers bouwen hun portfolio dus volledig digitaal op;
- Deelnemers kunnen altijd en overal bij hun lesmateriaal en ook buiten de lesdagen communiceren met de docent en hun medecursisten (Social Learning).

Planning

De doorlooptijd van de opleiding hangt af van de regelmaat waarmee trainingssessies in te plannen zijn. De planning stemmen we in overleg af. Bij een wekelijkse studietijd van ca. 5 – 6 uur (waarvan een deel eigen tijd en een deel lestijd kan zijn) is de doorlooptijd ca. 6 maanden voor het programma. De examinering vindt dan in de 7e maand plaats. Een deel van de lessen kunnen ook online gegeven worden.

Toetsing - certificering

De theorie wordt na ieder onderdeel (werkproces) afgetoetst door ons leersysteem. Tevens vindt er aan het einde van de opleiding een praktijkexamen (proeve van bekwaamheid) plaats op de werkplek. Dit examen duurt 1 uur per kandidaat en wordt uitgevoerd door de trainer samen met een beoordelaar van het leerbedrijf. Dit praktijkexamen is o.a. gebaseerd op de eisen uit het landelijk erkende certificaat.

Praktijkopleider / examiner

Het leerbedrijf moet een of meerdere praktijkopleider(s) aanstellen. Tijdens de lessen ontlast onze docent de praktijkopleider(s) zoveel mogelijk door klassikaal aan praktijkopdrachten te werken en instructie te geven op de werkvloer. Voor de eindproeve dient er een examiner namens het leerbedrijf beschikbaar te zijn. Deze moet kennis hebben van het productieproces waar de cursist examen doet.

Randvoorwaarden

- Voordat er gestart kan worden, willen we graag alle leerlingen enthousiast maken (uitleg geven, afspraken maken, verwachtingen uitspreken) tijdens een kick-off;
- Het leerbedrijf stelt experts ter beschikking voor de voorbereiding, praktijkbegeleiding en examinering;
- Het leerbedrijf verstrekt vrije toegang tot de productie-omgeving(en) voor medewerkers van Litop en door haar ingehuurde docenten;
- Het leerbedrijf verzorgt voor de trainingdagen een geschikte ruimte, het is mogelijk om hier kosteloos gebruik te maken van het lokaal van de FAN in Nijkerk:
 - Voldoende laptops of PC's met koptelefoon;
 - Beamer, flipover en/of whiteboard;
 - Internet verbinding (liefst Wifi, draadloos).

Kosten

Het kostenplaatje op basis van een klas van 10 studenten is als volgt:

Kosten opleiding per student	€ 2700,-
Subsidie (derde leerweg)	€ 2000,-
Administratiekosten subsidie	€ 200,-
Netto investering per student	€ 900,-

FAN heeft eind 2020 een SLIM subsidie aangevraagd om de particuliere opleiding, dat wil zeggen waar geen reguliere subsidie voor is, ook te kunnen subsidiëren. De subsidie wordt na de verantwoording van het totale project uitgekeerd. Dit betekent dat uitbetaling van de subsidie wordt verwacht medio 2023.

BIJLAGE 1

Lessen C0023 Meewerken in productie

Werkprocessen:

- Voorbereiden
- Bedienen
- Bewaken
- Afronden

Bereidt productieproces voor

1. Persoonlijke beschermingsmiddelen
2. Inleiding in de productie industrie
3. Communicatie
4. Omtrek, oppervlak en volume
5. Grondstoffen, hulpbronnen en milieu
6. Stofsoorten
7. Stofeigenschappen
8. Gevaren, risico's en preventie
9. Grootheden en eenheden
10. Tekening lezen
11. Procesverloop (eenheidsbewerkingen)
12. Massa, volume en dichtheid

LWO - Voorbereiden

Toets - Voorbereiden

Bedient apparatuur

13. Ongevallen - oorzaak en preventie
14. Bandtransport
15. Kettingtransport
16. Rollentransport
17. Schroeftransport
18. Leidingtransport - Appendages
19. Leidingtransport - Pompen
20. Mengen - Algemeen
21. Temperatuur, warmte en faseveranderingen
22. Vormverkleinen - Algemeen
23. Drogen - Algemeen en principes
24. Doseren
25. Zeven

LWO Bedienen

Toets – Bedienen

Bewaakt procesverloop

26. Inleiding pneumatiek en hydrauliek
27. Pneumatisch systeem
28. Warmteoverdracht
29. Warmte en warmtestroom

30. Warmtewisselen - Inleiding
31. Stoom
32. Meten van temperatuur
33. Regelkringen
34. Regelaars
35. Stuurkringen
36. PLC
37. Sensoren
38. Uitvoerorganen

LWO Bewaken

Toets - Bewaken

Rondt productieproces af

39. Rekenen met getallen
40. Gereedschappen
41. Kwaliteit
42. Kwaliteitscontrole
43. Monstername
44. Inleiding logistiek
45. Voorraden opslaan
46. Opslaan algemeen
47. Afvullen en verpakken
48. Grafieken lezen
49. Storingen
50. Analytisch storing zoeken

LWO - Afronden

Toets – Afronden