

Basis levensmiddelenind ustrie

Duur 5 dagen / 10 dagdelen

Resultaat Erkend mbo-certificaat
Zone.college

Wil jij je graag meer verdiepen in de productie en kwaliteit van voedingsmiddelen? Deze cursus is een eenvoudige kennismaking met de basis van levensmiddelentechnologie. Je leert de belangrijkste producttechnologieën kennen – van grondstoffen tot opslag en verpakking – en ontdekt hoe processen bijdragen aan de kwaliteit en veiligheid van levensmiddelen. Rond je deze mbo-module met succes af, dan ontvang je het mbo-certificaat Inleiding in de levensmiddelenindustrie (K0682).

Voor wie

De cursus Basis levensmiddelenindustrie is ideaal voor zij-instromers. Operators krijgen in deze cursus de nodige kennis over werken met voedingsproducten.

Dit is een mbo-module op mbo-niveau 2/3.

Programma

Tijdens tien dagdelen komen de volgende onderdelen aan bod:

Beheersen van het productieproces

- Toepassen van producttechnologieën voor het bereiden van levensmiddelen.
- Werken volgens vastgestelde procedures en kwaliteitsrichtlijnen.
- Herkennen en corrigeren van afwijkingen in het productieproces.

Voedingsmiddelen en kwaliteitsbeheersing

- Basiskennis van grondstoffen en de samenstelling van voedingsmiddelen.
- Inzicht in gewenste en ongewenste chemische, fysische en microbiologische processen.
- Uitvoeren van kwaliteitsmetingen en beoordelen van productkenmerken.

Voedselveiligheid en wet- en regelgeving

- Werken volgens wettelijke kwaliteitseisen, zoals HACCP en relevante regelgeving.
- Toepassen van opslag- en verpakkingsprocedures.
- Etikettering en controle van voedingsmiddelen op basis van richtlijnen.

De cursus wordt afgesloten met een toets. Wie daarvoor slaagt, ontvangt het mbo-certificaat Inleiding in de levensmiddelenindustrie (K0682).

Investering

We verzorgen de cursus bij bedrijven. Samen met de opdrachtgever worden het exacte programma, de duur en de locatie bepaald. Na een persoonlijk gesprek bieden we een offerte op maat aan.

Wat houdt een incompanycursus van Zone.college in?

- Werken op basis van bedrijfsspecifieke en persoonlijke leerwensen en -doelen.
- Kennis en expertise toepassen op de thema's en processen in de organisatie.
- Meerdere medewerkers tegelijk scholen en gezamenlijk hun kennis naar een hoger niveau brengen.
- Trainen met eigen materialen (indien mogelijk op de werkplek) en werken aan de hand van bestaande bedrijfsprocessen.
- Van en met elkaar leren: een positieve, verbindende ervaring voor het hele team.

Voor actuele subsidies, bekijk ons [overzicht met financiële regelingen](#) voor particulieren en bedrijven.

Bezoek www.zone.college voor de geplande startdata en het online aanmeldformulier.

Direct advies? Neem contact op met team Groei.zone via contact@zone.college of **088 0 26 20 703**



Scan de QR-code om
naar website te gaan

[Bekijk de opleiding](#)

Disclaimer

Wijzigingen in prijs en/of aanbod voorbehouden.