

Trainingen

Pluimveeslachterij

Snijden en keuren in de praktijk

Training Bedrijfskeurder pluimvee en Snijvaardigheden
Volledig volgens de geldende EU-regelgeving

*Praktisch &
doelgericht*



SVO
VAKOPLEIDER
FOOD

Kijk voor actuele startmomenten op
svo.nl/trainingen

Nederlands- en Engelstalig

Training Bedrijfskeurder Pluimvee

Deze verplichte opleiding is bedoeld voor bedrijfskeurders in een pluimveeslachterij. De opleiding volgt de EU-verordening 2019/624. De deelnemer leert beoordelen of geslachte kippen geschikt zijn voor verdere verwerking en menselijke consumptie. Een verantwoordelijke functie die vraagt om voorbereiding, kennis, inzicht en vakvaardigheid.

Instroomeisen

- Opleidingsniveau vergelijkbaar met mbo niveau 2.
- Voldoende beheersing van Nederlands of Engels. Aantonbaar via een diploma of een behaalde taaltoets.
- Gewenst taalniveau A2 (lezen, schrijven, spreken en luisteren).



Studieduur en belasting

De opleidingsduur volgt de Europese regelgeving (Verordening (EU) 2019/624). De gemiddelde studiebelasting is 40 uur per week. Daarnaast besteedt de deelnemer circa 8 uur per week aan voorbereiding.





Theorieprogramma

Het trainingstraject bestaat uit vijf theorieblokken. Elke module sluit af met een theorie-examen. Alle onderdelen moeten met een voldoende worden afgerond.

Blok	Module	Lesdagen
Blok 1	Voedselveiligheid	3
Blok 2	Proces- en sectorkennis slachtproces	3
Blok 3	Anatomie en fysiologie	6
Blok 4	Pathologie en ziekteleer	4,5
Blok 5	Keuring, controle en wetgeving	3,5
	Herhaling + eindexamens	4
		24

Praktijkprogramma

Het praktijkprogramma bestaat uit drie onderdelen. Alle onderdelen moeten met een voldoende worden afgerond.

Blok	Module	Lesdagen
1	Snijvaardigheid pluimveeslachterij	Zie training snijvaardigheid
2	Praktijkstage pluimveeslachterij	19
3	Praktijkexamen*	1
* Het praktijkexamen wordt beoordeeld door: Certifex Food Examinering en een officiële dierenarts van de NVWA.		20

Leerdoelen praktijkprogramma

De deelnemer leert onder andere:

- Werken binnen het slachtproces en begrijpen hoe dit het product beïnvloedt
- De eigen rol, hiërarchische verhoudingen en verantwoordelijkheden binnen het team
- Werken volgens NVWA-normen
- Veilig en hygiënisch omgaan met messen en gereedschap
- Correct uitvoeren van snijvaardigheden bij diverse keurings-handelingen
- Herkennen van pathologische afwijkingen

- Herkennen van kwaliteitsafwijkingen
- Herkennen van slachtfouten
- Oefenen met onderlinge relaties leggen
- Oefenen met het nemen van de juiste beslissingen
- Bovenstaande taken oefenen op operationele bandsnelheid

Werkwijze en duur training

- 24 dagen theorie en 20 dagen praktijk
- Lesdagen van 6 uur
- Begeleiding door docent of mentor
- Praktijkgroepen van maximaal 6 deelnemers

Theorie en praktijk wisselen elkaar af. Het trainingstraject duurt ongeveer 10 tot 13 weken.

Planning en locaties

De periode en leslocaties worden nog nader bepaald. Ten behoeve van het praktijkprogramma wordt de groep opgesplitst en verdeeld over meerdere pluimveeslachterijen. Een groep van max. 6 deelnemers (per slachterij) staat tijdens de praktijkstage onder begeleiding en toezicht van een mentor van SVO.

Eindresultaat

De training staat onder toezicht van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Na succesvolle afronding ontvangt de deelnemer het diploma Bedrijfskeurder Pluimvee.

Nederlands- en Engelstalig

Training Snijvaardigheden Pluimvee

Duur:	2,5 dag (incl. examen)
Planning:	De training vindt plaats in de week voorafgaand aan de start van de opleiding Bedrijfskeurder Pluimvee.
Leslocatie:	Een erkende pluimveeslachterij (leerbedrijf).

Werkwijze

Deelnemers trainen hun snijvaardigheden op de werkvloer. Onder begeleiding van een trainer volgen de deelnemers een praktische training voor de duur van 2,5 dag. De training sluit af met een praktijkexamen.

Resultaat

De deelnemer toont voldoende snijvaardigheid aan. Dit is vereist om de training tot “Bedrijfskeurder Pluimvee” te volgen. Bij een voldoende resultaat ontvangt de deelnemer het Certificaat Snijvaardigheid Pluimvee.



Vragen of aanmelden

Voor vragen of aanmeldingen kun je contact opnemen met SVO via **030-2758111**. Wil je (nieuwe) deelnemers aanmelden, dan ontvangen wij graag via de mail **&verkoopplanning@svo.nl** de volgende gegevens:

- Bedrijfsnaam en locatie
- Contactpersoon werkgever (naam, telefoonnummer en e-mailadres)
- Naam deelnemer
- Bewijs van behaalde diploma's en gewenst taalniveau (indien beschikbaar)

Op basis van deze voorinschrijving nodigen wij de deelnemer uit voor een intake en eventueel taaltoets.



SVO vakopleider food

Wij bereiden je voor op een glanzende carrière in de foodsector met onze opleidingen en trainingen.

www.svo.nl



Servicekantoor
Sleepboot 2
3991 CN Houten



Postadres
Postbus 516
3990 GH Houten



030 275 81 81



info@svo.nl