

Post-MBO Quality Assurance/Quality Control expert

Word de Quality Assurance/Quality Control expert die de voedingsmiddelenindustrie zoekt!

Zet de eerste stap naar een carrière waarin je niet alleen uitvoert, maar ook het overzicht behoudt. Ontwikkel jezelf in één schooljaar tot een professionele kwaliteitsmedewerker met praktijkgerichte expertise en een helikopterview.

En dat allemaal vanuit een gegarandeerde baan bij een gerenommeerd bedrijf in de voedingsmiddelenindustrie!

Het bedrijf waar jij aan het werk gaat zorgt, naast een inspirerende en leerzame werkkplek, ook voor de financiering van de opleiding "Post MBO QA/QC-expert".

Jouw Resultaat

- Je beheerst de basis van GMP en kwaliteit.
- Je ontdekt de UBIKK. ACADEMY GMP-Roadmap met focus op de 5 P's van GMP: People, Products, Processes, Procedures, Premises.
- Je ontwikkelt jezelf in probleemoplossing, kwaliteitscontrole en procesoptimalisatie.
- Je groeit van een Quality Assurance/Quality Control medewerker uit naar een expert in jouw vakgebied.
- Je stimuleert communicatie en samenwerking binnen en buiten je eigen werkkring.
- Een goede baan in een enerverende omgeving met een mooi salaris.

Wie ben jij?

- Afgestudeerd aan MBO-food, proces operator binnen de voedingsmiddelenindustrie of je hebt een vergelijkbare opleiding/werkervaring.
- We bieden je een gegarandeerde baan binnen de voedingsmiddelenindustrie.
- Je hebt ambitie om je kennis en kunde verder uit te breiden en hebt daar wat energie voor over.
- Je wilt je specialiseren in de wereld van Quality Assurance en Quality Control.

Waarom deze opleiding?

Net afgestudeerd aan de MBO of al aan het werk als proces operator in de voedingsmiddelenindustrie? Je wilt jezelf graag verder ontwikkelen en je kennis en kunde die je al hebt opgedaan verder verdiepen en verbreden maar je hebt geen zin om weer voltijds de schoolbanken in te gaan? Dan is dit de opleiding voor jou!

Met je gegarandeerde baan in je zak, ga jij in slechts 1 jaar je competenties verder uitbouwen in de wereld van QA en QC.

Door de combinatie van werken en gelijk verder leren wordt de kloof tussen de MBO en HBO rollen binnen jouw QA/QC afdeling verkleind en creëer jij de beste basis voor jouw verantwoordelijke én duurzame functie binnen de afdeling. Tijdens het uitbreiden van je kennis van GMP en Kwaliteit binnen de voedingsmiddelenindustrie ga je gelijk aan de slag om dit te integreren met jouw praktijkervaring en probleemoplossende vaardigheden. Door de sterke aansluiting op de praktijk zijn de kennis en vaardigheden die je opdoet direct toepasbaar in je dagelijkse werkzaamheden.

De opleiding

De opleiding is opgebouwd uit 6 leermodules. Elke leermodule bestaat uit 5 lesdagen. De lesdagen zijn zo verdeeld dat je gemiddeld 3 keer per maand een lesdag hebt op een vaste dag in de week.

Tijdens de opleiding wordt gebruik gemaakt van de UBIKK. ACADEMY GMP ROADMAP en de volgende onderwerpen komen aan bod:

Introductie GMP en Kwaliteit

- Begrip van GMP en de bijbehorende 5 P's (People, Products, Processes, Procedures en Premises).
- Het belang van kwaliteit binnen de voedingsmiddelenindustrie.
- Het verschil tussen MBO en HBO in de praktijk: praktische en strategische taken.
- Basisprincipes van helikopterview en probleemoplossend denken.

People (Mensen)

- Inzicht in de rol van medewerkers binnen QA/QC en GMP.
- Effectieve communicatie en samenwerking ontwikkelen.
- Trainen van collega's: hygiëne, kwaliteitseisen, en SOP's uitleggen.
- Samenwerking tussen afdelingen (bijv. productie, logistiek, QA).
- Persoonlijke vaardigheden: assertiviteit, feedback geven, en rapporteren.

Products (Producten)

- Begrip van productkwaliteit en risico's.
- Het uitvoeren van controles en analyses.
- Kwaliteitscontrole op grondstoffen, halffabricaten, en eindproducten.
- Risicoanalyse (bijv. allergenen, contaminatie, temperatuurgevoeligheid).

Processes (Processen)

- Inzicht in productieprocessen en hoe kwaliteit wordt gewaarborgd.
- Basisstatistiek en procesoptimalisatie toepassen.
- Procesvalidatie en procescontrole.
- Statistische procescontrole (SPC): trends analyseren en afwijkingen detecteren.
- Corrigerende en preventieve maatregelen (CAPA).

Procedures

- Begrijpen van standaardwerkwijzen en hoe deze de kwaliteit ondersteunen.
- Vaardigheid in het opstellen en bijwerken van SOP's.
- Werkinstructies en documentbeheer.
- Auditing: hoe voer je een interne audit uit?
- Kwalificatie en validatie van procedures.

Premises (Productieomgeving)

- Het waarborgen van hygiëne en geschiktheid van faciliteiten.
- Validatie en verificatie van apparatuur en omgevingssystemen.
- Schoonmaakvalidatie en omgevingsmonitoring.
- Eisen aan cleanrooms, opslagfaciliteiten en transport.
- Faciliteiteninspecties en risicobeoordeling.

Blended Learning

De klassikale bijeenkomsten van deze opleiding vinden plaats op de trainingslocatie in Alkmaar en 1 dag per module bij één van de bedrijven waar de deelnemers werkzaam zijn.

Naast een introductie waarbij je een goed beeld krijgt van het bedrijf en de werkzaamheden, levert het bedrijf ook een casus waarmee je de rest van de module, samen met je mede deelnemers, aan de slag gaat.

In de modules worden theorie, praktijkopdrachten en de casussen gecombineerd tot een zeer praktijk gerichte leermethode.

Tijdens de hele opleiding heb je toegang tot een trainingsplatform, waar op 1 plek de theorie, communicatie en community samenkomen.

Diploma

De opleiding wordt afgesloten met een toets en een praktijk gericht examen.

Na afronding van de opleiding ontvang je het diploma "Post MBO QA/QC-expert".

Planning

Het programma loopt van september 2025 tot juni 2026.

Vragen?

Heb je nog vragen? Neem dan zeker contact op voor meer informatie:

- Website: ubikk-academy.nl
- E-mail: contact@ubikk-academy.nl