

Kvalitetsvurdering af fisk

Kort fortalt

På dette kursus lærer du på baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter at kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer.

Fag: Kvalitetsvurdering af fisk

> **Fagnummer:**

48496

> **Varighed**

2 dage

> **AMU-pris:**

DKK 256,00

> **Uden for målgruppe:**

DKK 1.409,60

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte, der har eller søger arbejde i virksomheder, hvor der arbejdes med forarbejdning af fisk.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus kan deltageren:

På baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer ved hjælp af sensoriske og organoleptiske bedømmelseskriterier.

Foretage bakteriologiske prøver og kemiske analyser af rå- og færdigvarer.

Afdække årsager til fejl på råvaren og medvirke til at forebygge disse fremover.

> **Kontakt**

ZBC

Kursusteamet

55788888

> **Kursuspris**

AMU-målgruppe:

DKK 256,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**

DKK 1.409,60

> **Tilmelding**

