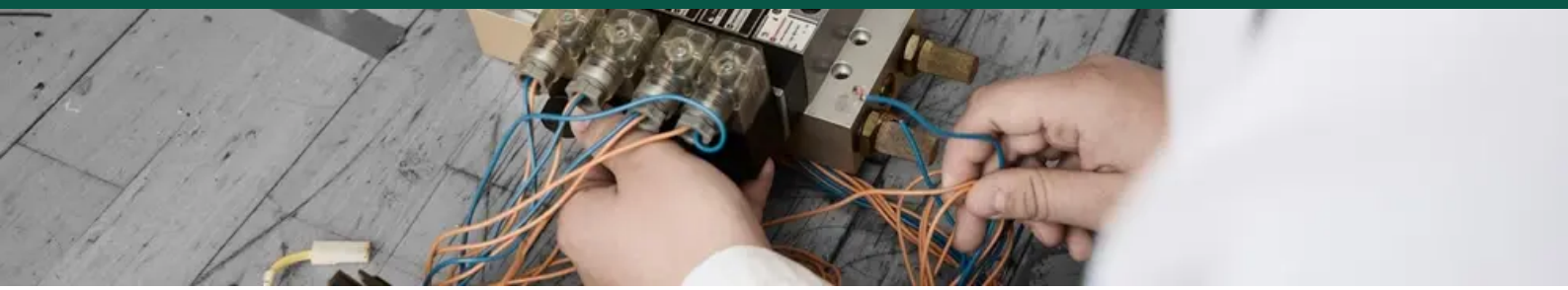

Rep/vedligehold procesfødevareanlæg mejeriproces

Kort fortalt

Du lærer om produktflow i et mejeri samt hvilke regulerings- og målesystemer, der anvendes på mejeriprocesser og hvordan det dokumenteres alt sammen for at sikre overholdelse af kvalitetskrav.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Rep/vedligehold procesfødevareanlæg mejeriproces

Fagnummer: 49090	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 4.325,00

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til faglærte automatikteknikere, industriteknikere, smede, personvognsmekanikere eller personer med tilsvarende kompetencer, der har eller ønsker beskæftigelse i en virksomheds drifts/vedligeholdelsesafdeling, og som i den forbindelse skal kunne foretage reparation og vedligeholdelse på proces- og fødevareanlæg.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.090,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 4.325,00

Tilmelding

Beskrivelse: Deltageren har forståelse for produktflow og kan arbejde med indregulering ud fra PI-diagrammer af forskellige mejeriprocesser. Deltageren har endvidere forståelse for måleprincipper på mejeriprocesser, således at kvalitetskrav overholdes.

Det betyder, at deltageren efter kurset kan:
forstå det overordnede produktflow på et mejeri fra mælken indvejes til det færdige produkt forlader mejeriet.
forstå hvordan mejeriprocesser fungerer, herunder pasteurisering, syrning, homogenisering, separering, membranfiltrering m.m.
identificere de forskellige reguleringssystemer, der anvendes på mejeriprocesser ved hjælp af blok- og PI-diagrammer.
forstå de typiske anvendte procesværdi transmittere i mejeriprocesser.

Deltageren kan i den forbindelse anvende sin opnåede viden om:
kvalitetskrav til mejeriprocesserne i forhold til bakteriologi og produktkvalitet.

ZBC
Ahorn Allé 3-5
4100 Ringsted
Tlf: 5578 8888