



Rep/vedligehold procesfødevareanlæg mejeriprocess

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.

Hold

Der er pt. ingen hold udbudt til dette kursus. Brug evt. kursusagenten på denne side for at blive adviseret om nye hold.;

> Kontakt

ZBC
Kursusteamet
55788888

Fag: Rep/vedligehold procesfødevareanlæg mejeriprocess

> **Fagnummer:**
49090

> **Varighed**
5 dage

> **AMU-pris:**
DKK 640,00

> **Uden for målgruppe:**
DKK 3.783,50

> Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 640,00

**Ikke AMU-målgruppe,
fremmøde:**
DKK 3.783,50

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.

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 indejtes til det færdige produkt forlader mejeriet.

forstå hvordan mejeriprocesser fungerer, herunder pasteurisering, syrning, homogenisering, separering, membranfiltrering m.m.

identificere de forskellige reguleringsystemer, 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.

> Tilmelding

