

Laboratoriekendskab, pharma og fødevarer

Kort fortalt

Du lærer om og får grundlæggende viden om praktisk anvendelse af analyseudstyr og -metoder, der anvendes ved udtagelse af analyser i pharma- og fødevareindustrien. Du lærer om miljøprøver og miljømonitorering og kan under vejledning udføre praktiske opgaver i forbindelse med mikrobiologisk prøveudtagning og kontrolmetode ved API og FP produktion.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Laboratoriekendskab, pharma og fødevarer

Fagnummer: 49539	**Varighed** 10 dage
AMU-pris: DKK 2.180,00	**Uden for målgruppe:** DKK 9.731,50

Målgruppe: Uddannelsen retter sig primært mod operatører med proces- eller industrioperatøruddannelse eller personer, der har tilsvarende erfaring i pharma- eller fødevarevirksomheder.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 2.180,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 9.731,50

Tilmelding

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Grundlæggende viden om praktisk anvendelse af analyseudstyr og -metoder, der anvendes ved udtagelse af kvalitetsanalyser i pharma- og fødevareindustrien.
Forståelse for specifikke analyse- og kontrolmetoder i API og FP produktion, herunder tilhørende miljø- og produktprøver og tilhørende miljømonitorering samt udpegning af kritiske kontrolpunkter.
Lært de gældende krav til korrekt vask af udstyr i pharma- og fødevareindustrien, herunder udtagelse af afsluttende skyllevandsprøver og deres anvendelse i forbindelse med validering af rengøringen.
Forståelse for den løbende proceskontrol under en produktion.
Grundlæggende forståelse for arbejde med SPC kort, Statistisk Proces Control i forbindelse med kvalitetsvariation.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Under vejledning udføre praktiske opgaver i forbindelse med mikrobiologisk prøveudtagning og miljøovervågning samt udpege tilhørende kritiske kontrolpunkter.
Udføre de oftest forekommende operatøropgaver inden for analyse- og kontrolopgaver i API og FP.

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