



Processer og råvarer i levnedsmiddelindustrien

Kort fortalt

På dette kursus lærer du at betjene produktionsudstyr, køre recepter, justere produktionsparametre (eks. temperatur, pH), håndtere råvarer og hjælpestoffer og processer i levnedsmiddelindustri. Du får også viden om kvalitet og hygiejne.

Kontakt

Julie Linea Petersen
3193 5663
jpe@zbc.dk

Fag: Processer og råvarer i levnedsmiddelindustrien

Fagnummer: 46883	Varighed 5 dage
AMU-pris: DKK 1.040,00	Uden for målgruppe: DKK 3.503,75

Målgruppe: Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte der har eller søger arbejde som operatør inden for industriel produktion af fødevarer og nydelsesmidler.

Beskrivelse: Efter gennemført kursus har deltageren:
Kendskab til råvarer, ingredienser og hjælpestoffer samt kemiske og fysiske processer i levnedsmiddelindustrien.
Kendskab til lovmæssige krav ved økologisk produktion.

Efter gennemført kursus kan deltageren:
Betjene produktionsudstyr til kørsel af produktionsrecepter i en levnedsmiddelindustriel produktion.
Gennem korrekt håndtering af råvarer, hjælpestoffer og øvrige ingredienser, justering af produktionsparametre såsom temperatur og pH samt korrekt hygiejnemæssig adfærd medvirke til sikring af de færdige produkters kvalitet.
Medvirke til ændringer af mængder i recepter samt medvirke ved udarbejdelse af varedeklARATIONER.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 1.040,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.503,75

Tilmelding

