



Rep/vedligehold på procesfødevare anlæg 1

Kort fortalt

Du lærer at udføre arbejdet i overensstemmelse med relevante produktions- og vedligeholdelses filosofiers betydning for reparations- og vedligeholdelsesopgaver på proces- og fødevareanlæg, herunder virksomheders produktionstilrettelæggelse og kvalitetsværktøjer. Du lærer at anvende kvalitetskontrol metoder og overholde relevante fødevarer sikkerheds standarder.

Kontakt

ZBC
55788888

Fag: Rep/vedligehold på procesfødevare anlæg 1

Fagnummer: 49087	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 832,00	Uden for målgruppe: DKK 3.377,60

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til faglærte automatik teknikere, 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. Kurset tager udgangspunkt i, at deltagerne inden kursusstart har viden om produktions filosofier svarende til AMU mål 49250 Kvalitetsmodeller i industrien.

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 832,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 3.377,60

Tilmelding



Beskrivelse: Deltageren kan, i forbindelse med reparations- og vedligeholdelsesopgaver på proces- og fødevareanlæg udføre arbejdet i overensstemmelse med virksomhedens produktionstilrettelæggelse og kvalitetsværktøjer.

Det betyder, at deltageren har viden om:

kommunikation med virksomhedens produktionsmedarbejdere og driftsansvarlige om udførelsen af vedligeholdelses- og reparationsopgaver.

samarbejde med produktionsmedarbejdere og driftsansvarlige i forbindelse med gennemførelse af vedligeholdelses- og reparationsopgaver.

gældende regler for fødevarer sikkerhed i forbindelse med udførelsen af vedligeholdelses- og reparationsopgaver, herunder hvornår der er krav om hygiejneuddannelse.

relevante produktions- og vedligeholdelses filosofiers betydning for reparations- og vedligeholdelsesopgaver på proces- og fødevareanlæg.

anvendelsen af komponenter på proces- og fødevareanlæg i forhold til virksomhedens kvalitetsværktøjer samt dokumentationskrav.