

# Opkvalificering til JF

## Fag: Produktionskøkkenets redskaber, maskiner og udstyr

> <b>Fagnummer:</b> 47483	> <b>Varighed</b> 2 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 256,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.463,40

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende.

**Beskrivelse:** Deltageren kan anvende, rengøre og vedligeholde almindeligt forekommende maskiner, udstyr og redskaber i produktionskøkkener og salgsarealer. Deltageren kan i arbejdet efterleve gældende sikkerheds- og hygiejneregler.

## Fag: HACCP/egenkontrol - operatører i fødevarerindustri

> <b>Fagnummer:</b> 44229	> <b>Varighed</b> 3 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 384,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 1.999,40

**Målgruppe:** Kurset er udviklet til ufaglærte og faglærte der har eller søger arbejde som operatør i procesindustriell levnedsmiddelproduktion.

**Beskrivelse:** Efter gennemført kursus har deltageren: Kendskab til HACCP systemets grund principper, herunder GMP/PRP.

Efter gennemført kursus kan deltageren:  
Identificere fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevarerproduktion og vurdere kildernes risici og konsekvenser.  
Medvirke ved vedligehold af HACCP systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri) ISO standarder og kundekrav på fødevarerområdet.

## Fag: Konserveringsteknikker for kødprodukter

> <b>Fagnummer:</b> 48585	> <b>Varighed</b> 4 dage
> <b>AMU-pris:</b> DKK 512,00	> <b>Uden for målgruppe:</b> DKK 3.858,20

**Målgruppe:** Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere, som arbejder med forædling af inden for slagterområdet.

**Beskrivelse:** Deltageren kan  
- medvirke til at opretholde fødevarsikkerheden i arbejdet med kødprodukter ud fra kendskab til faktorer, der påvirker kødets holdbarhed  
- medvirke til at undgå spredning af sundhedsfarlige kødprodukter ud fra viden om fordærvende og sygdomsfremkaldende mikroorganismer  
- selvstændigt arbejde med forskellige teknikker til konservering af kød, herunder saltning, tørring, røgning, frysning og varmebehandling  
- vurdere forskellige konserveringsmetoders indflydelse på kødets smag og konsistens

> **Kontakt**  
Skive college

> **Kursuspris**  
**AMU:**  
DKK 1.536,00  
**Uden for målgruppe:**  
DKK 10.272,15

> **Tilmelding**



## Fag: Detailudskæring af delstykker af kød

---

> **Fagnummer:**  
48460

> **Varighed**  
3 dage

---

> **AMU-pris:**  
DKK 384,00

> **Uden for målgruppe:**  
DKK 2.951,15

---

**Målgruppe:** Uddannelsen henvender sig til medarbejdere, der arbejder med slagtning og ønsker at opnå specifikke kompetencer i forhold til detailudskæring og kvalitetsbedømmelse af kød.

**Beskrivelse:** Deltageren kan:

- detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt, herunder efterleve gældende hygiejneforskrifter
- kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet og kender delstykkernes anvendelsesmuligheder
- kontrollere sporbarhed for kød og efterleve gældende lovgivning for området

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende råvaregrupper:

- oksekød
- svinekød