



Almen fødevarerhygiejne for F/I

Kort fortalt

Deltagerne kan arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarerhygiejne. Deltageren kan anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter. Deltagerne kan anvende viden om mikroorganismers til at hæmme mikroorganismers udvikling samt efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Hold

Vi har desværre ingen planlagte hold på dette kursus. Tilmeld dig KURSUSAGENTEN og modtag en e-mail når der oprettes nye hold...;

Fag: Almen fødevarerhygiejne for F/I

➤ **Fagnummer:**

45902

➤ **Varighed**

5 dage

➤ **AMU-pris:**

DKK 630,00

➤ **Pris uden for målgruppe:**

DKK 3.270,25

Målgruppe: Arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig mod medarbejdere (faglærte/ikke-faglærte) beskæftiget med madfremstilling i restaurationskøkkener, kantiner og lignende. Uddannelsen er særligt målrettet flygtninge/indvandrere.

➤ **Kontakt**

Find kontakt via hjemmesiden

➤ **Kursuspris**

AMU-Pris
DKK 630,00

Uden for målgruppen

DKK 3.270,25

➤ **Tilmelding**



Beskrivelse: Der lægges særligt vægt på, at deltagerne kan anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg af mad, herunder de relevante branchekoder. Deltagerne kan anvende principperne i risikoanalyse, påpege kritiske punkter og fastlægge systematiske overvågningsprocedurer, ligesom de kan udføre egenkontrol i en aktuel produktion. Deltagerne kender til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i fødevarer og kan anvende denne viden til at hæmme mikroorganismers udvikling i det praktiske arbejde med fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer. Deltagerne kender de mest almindelige fødevarerbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse samt sammenhængen mellem udbrud og produktionsovervågning. Deltagerne kender gældende lovgivning om fremstilling, opbevaring, opvarmnings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer. Deltagerne kan efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne og kender betydningen heraf ved håndteringen af fødevarer. Deltagerne kender til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Deltagerne kan kommunikere om de almene og faglige emner inden for almen fødevarerhygiejne, og de kan kommunikere i praktiske samarbejdssituationer og i forbindelse med praktisk arbejde vedrørende almen fødevarerhygiejne.

På hold med deltagere med lavt læse- og skrive-niveau lægges hovedvægten på mundtlig kommunikation, herunder lytte- og talefærdighed.

Deltagerne kan omsætte viden, erfaringer, holdninger og handlinger i forhold til relevante områder inden for almen fødevarerhygiejne fra deres egen kultur til den danske kultur og tilbage igen og øger herved deres to-kulturelle kompetence. Deltagerne kan forholde sig til egne kulturelle og holdningsmæssige barrierer og til egne handlemuligheder i forhold hertil.