

AMU-kurser

Til ufaglærte og faglærte i fødevareindustrien

Arbejdsmiljø, bæredygtighed, digitalisering, grøn omstilling, hygiejne, kontrol og kvalitet, optimering og samarbejde



Praktisk information

De fleste kurser og kursusforløb i inspirationskataloget er AMU-kurser, men der er også viden og inspiration til de mere almene kurser og kursusforløb, f.eks. inden for dansk, regning, matematik, IT og sprog.

Kurserne er samlet i dette katalog, hvor du under hvert tema kan læse mere om kursernes indhold.

Alle kurser i dette katalog finder du også på den nationale platform voksenuddannelse.dk.

Det er også her man kan se, hvor og hvornår de forskellige kurser afholdes, ligesom al tilmelding og ansøgning om VEU-godtgørelse skal ske via denne hjemmeside.

Der kan søges om VEU-godtgørelse på 1.017,27 kr. pr. dag, hvis kurset foregår i arbejdstiden (2026 satster). Der er mulighed for at få tilskud til selvvalgt- og aftalt uddannelse fra vores fælles kompetencefond (SFKF). Du kan få betalt kursusgebyret, transportomkostninger, kost og logi samt få godtgjort løntab.

Alle kurser i folderen er forhåndsgodkendt til selvvalgt uddannelse i Industriens kompetenceudviklingsfond (SFKF), www.ikuf.dk.

Hvis du mangler et kursus, eller har spørgsmål til folderens indhold, er du velkommen til at kontakte:

Christine Bernt Henriksen, Dansk Industri
cbh@di.dk eller på tlf. 33 77 33 77

Morten S. Grau, Fødevareforbundet NNF
msg@nnf.dk

El.

Andreas Winther-Callesen, Fødevareforbundet NNF
awc@nnf.dk

Du kan også altid kontakte den nationale eVejledning på tlf. 70 22 22 07, som vejleder både medarbejdere og virksomheder.

AMU in other languages

If you are not fluid in Danish, it might be an option to take an AMU Course in your own language. Please contact eVejledning by telephone (+45) 70 22 22 07 or email kontakt@evejledning.dk for further information and help. You should be aware that there might be an additional charge of up to DKK 140 per day.

Foto: NNF og Colorbox.co

1. udgave udgivet af Uddannelsessekretariatet Fødevareforbundet NNF og Uddannelsessekretariatet DI Dansk Industri januar 2024

(Redigeret februar 2025 af Morten S. Grau & Andreas Winther-Callesen, Fødevareforbundet NNF)

Dygtige medarbejdere skal fremtidssikre den danske fødevareproduktion

Fødevareproduktionen i Danmark er under konstant forandring. Ny teknologi vinder frem, produktionen optimeres, forbrugerne kræver mere bæredygtige fødevarer, og den grønne omstilling er i fuld gang. Udviklingen stiller krav til løbende opkvalificering af medarbejderne i fødevareerhvervet.

Opkvalificering er en gevinst for hele branchen. Det sikrer virksomhederne den nødvendige, kvalificeret arbejdskraft – og det sikrer medarbejderne nye kompetencer og en plads på fremtidens arbejdsmarked. Dansk Industri og Fødevareforbundet NNF har en vigtig fælles opgave i at sørge for, at medarbejderne i fødevareindustrien er klædt på til at følge med udviklingen. Vi har derfor sammen produceret dette inspirationskatalog.

Inspirationskataloget indeholder en lang række kurser og kursusforløb, der er særligt udviklet til ufaglærte og faglærte, der har behov for opkvalificering. Vi har blandt andet valgt en række kurser, som kan give merit til dem, som vælger at gå fra ufaglært til faglært – og dermed få papir på det, de kan.

God læselyst.

Jesper Dam
Chefkonsulent, Dansk Industri

Per Hansen,
Forbundssekretær, Fødevareforbundet NNF

Arbejds miljø og sikkerhed i fødevarebranchen

Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job

2 dage

AMU-nr.: 48049

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø inden for eget jobområde på baggrund af viden om risikofaktorer.
- Bidrage med forslag til at fremme et godt arbejdsmiljø, fx i forbindelse med APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljørundering mv.
- Indhente og anvende informationer, fx interne politikker og retningslinjer på arbejdspladsen, relevant lovgivning, vejledninger og materiale fra fx Arbejdstilsynet og Branchefællesskaber for arbejdsmiljø (BFA).

Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job

2 dage

AMU-nr.: 48050

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til at fremme konkrete arbejdsmiljøforhold med brug af udvalgte arbejdsmiljøværktøjer (fx materiale fra Branchemiljøarbejdsrådene) inden for eget jobområde.
- Bidrage til at synliggøre og forebygge arbejdsmiljøproblemer på arbejdspladsen på baggrund af viden om arbejdsmiljøproblemers typiske årsager og løsningsmuligheder, fx forhold eller ændringer i arbejdspladsens indretning, udstyr og hjælpemidler og organisering af arbejdet.
- Medvirke til at forbedre arbejdsmiljøet inden for eget jobområde med baggrund i viden om egen og andres rolle/ansvar i virksomhedens arbejdsmiljøarbejde.

Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job

2 dage

AMU-nr.: 40392

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejds gange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejds situationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære. Deltagerens handling sker på baggrund af viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.
- Forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden.
- Indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra fx Arbejdstilsynet og BAR.

Håndtering af uheld og ulykker

3 dage

AMU-nr.: 49265

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Med viden om forskellige større uhelds- og ulykkestypers karakteristika og hændelsesforløb i branchen sikkerhedsmæssigt korrekt bidrage til håndtering af uheld og ulykker, når de opstår, herunder:
- Iværksætte alarmering af internt og eksternt beredskab, stoppe/begrænse uheld og ulykker i henhold til procedurer og planer samt bidrage til livreddende førstehjælp og elementær brandbekæmpelse.
- Når internt uhelds- og ulykkesberedskab har taget over supportere redningsmandskab, politi, myndigheder mv.
- Deltage i aktiviteter, der har til formål at forebygge, at lignende uheld og ulykker opstår igen.

Sikker adfærd i produktionen

1 dag

AMU-nr.: 49377

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af viden om kommunikation og metoder til instruktion og feedback bidrage til at udvikle, vedligeholde og videreudvikle en sikker adfærd i produktionsvirksomheder.
- Støtte formidlingen af virksomhedens sikkerhedsmål.
- Identificere barrierer for at få gennemført ændringer i sikkerhedsadfærd.
- Gennemføre en hensigtsmæssig dialog om risikoadfærd.
- Give konstruktiv feedback.

Arbejdsmiljø og sikkerhed i fødevarebranchen

Udvikling af sikkerhedskultur i industrien

1 dag

AMU-nr.: 49379

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Inden for eget jobområde og sammen med virksomhedens øvrige arbejdsmiljøaktører og kollegaer medvirke til at ændre og udvikle virksomhedens sikkerhedskultur.
- Bidrage til systematisk sikkerhedsarbejde, vedligeholdelse af operationelle sikkerhedsprocedurer og handlingsplaner, risikovurdering og analyse af sikkerhedskultur.
- Afdække barrierer for en mere sikker adfærd.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Forståelse for at sikkerhedskultur og risikoadfærd er afhængig af et godt samarbejde mellem virksomheden, kollegaer og den enkelte ansatte. På baggrund af mærkninger og certificeringer, der er underlagt Lovpligtigt Eftersyn (LPE), udføre ibrugtagningskontrol, og vide, hvem der skal kontaktes, såfremt der er fejl og mangler.

Maskinsikkerhed i produktionen 1

1 dag

AMU-nr.: 49944

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Teste nødstop, lågekontakter og lysgitter.
- Identificere energiforsyninger og har kendskab til farer ved energiforsyninger som fx el, luft, hydraulik.
- Kontakte relevant sikkerhedsansvarlig i forbindelse med risikovurdering af en konkret opgave.
- På baggrund af mærkninger og certificeringer, der er underlagt Lovpligtigt Eftersyn (LPE), udføre ibrugtagningskontrol, og vide, hvem der skal kontaktes, såfremt der er fejl og mangler.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til sikkerhedsfunktioner i forbindelse med: fx nødstop, lågekontakter, lysgitter, to-hånds betjening.
- Kendskab til at der skal foretages en risikovurdering på konkrete opgaver i forhold til at vurdere farer på bearbejdningsmaskiner og håndteringsudstyr.
- Kendskab til hvad Lock-out - Tag-out (LOTO) er, og kan følge en allerede beskrevet udstyrsspecifik LOTO-procedure.

Maskinsikkerhed i produktionen 2

2 dage

AMU-nr.: 49945

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Kontrollere udstyr, der er underlagt LPE, inden daglig brug.
- Alene, og i samarbejde med andre, facilitere og dokumentere risikovurdering på tekniske opgaver i forhold til at vurdere farer på bearbejdningsmaskiner og håndteringsudstyr.
- Korrekt afspærre energiforsyningerne.
- Anvende det praktiske LOTO-værktøj.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til betydningen af Maskindirektivet og Anvendelsesdirektivet.
- Kendskab til Lovpligtigt Eftersyn (LPE) og betydningen af lovgivningen.
- Kendskab til metoden Lock-Out - Tag-Out (LOTO).
- Viden om hvem der skal kontaktes såfremt der er fejl og mangler på udstyr underlagt LPE.
- Grundlæggende forståelse for opbygningen af væsentlige sikkerhedsfunktioner i maskiner og udstyr, samt daglig kontrol heraf.
- Viden om farer ved indespærret energi ved energiforsyninger.

Maskin- og el-sikkerhed for operatører, procesind.

2 dage

AMU-nr.: 44384

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Betjene maskiner og produktionsudstyr i procesindustrien sikkerhedsmæssigt korrekt.
 - Redegøre for, acceptere og efterleve anvisninger og beskrivelser for anvendelse og funktion af beskyttelses- og sikkerhedsudstyr såsom låger, skærme, arbejdsafbryder, sikkerhedsbetjening, lysgitter og nødstop.
 - I forbindelse med operatøropgaver såsom rengøring og omstilling foretage operatøraftagelse/frakobling af energiforsyningen (el, luft og hydraulik) og sikre mod utilsigtet start/handling/aktivering.
 - Udføre arbejdet ud fra viden om maskin- og el-sikkerhed og i overensstemmelse med gældende instruktioner og procedurer.
-

Arbejdsmiljø og sikkerhed i fødevarebranchen

Sundhed for operatører i industrien

1 dag

AMU-nr.: 48881

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Reagere i forhold til egen sundhedssituation i relation til eget jobområde i industrien.
- Ud fra sundhedsfaktorer som bygger på Sundhedsstyrelsens anbefalinger vedrørende sundhed og forebyggelse aktivt sikre et sundt arbejdsliv.
- Med baggrund i kendskab til det psykiske arbejdsmiljøets betydning for egen trivsel reagere forebyggende på stress og andre faktorer, der har betydning for det psykiske arbejdsmiljø.

Sund kollega i industriel produktion

2 dage

AMU-nr.: 49934

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- I samarbejde med ledelse og kolleger, opspore behov for trivsels- og sundhedsindsatser, som er baseret på sundhedsstyrelsens anbefalinger vedrørende sundhed og forebyggelse.
- I samarbejde med ledelse og kolleger igangsætte og koordinere aktiviteter på baggrund af opsporede behov for trivsels- og sundhedsindsatser jf. sundhedsstyrelsens anbefalinger vedrørende sundhed og forebyggelse.
- Kommunikere målrettet og bidrage til motivation af kolleger ift. sundhedsindsatser og positive forandringsprocesser i produktionen.
- Bidrage til at udarbejde handleplaner på trivsels- og sundhedsindsatser for kollegaer i produktionen.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om sundhedsfremme og forebyggelse på det fysiske såvel som det psykiske område i forhold til trivsel, arbejdsglæde m.m. i henhold til sundhedsstyrelsens anbefalinger vedrørende sundhed og forebyggelse.
- Viden om etisk kommunikation i forbindelse med motivation af kolleger ift. sundhedsindsatser.



Produktionshygiejne i fødevarebranchen

Almen fødevarehygiejne

3 dage

AMU-nr.: 20851

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne.
- Anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter.
- Anvende viden om mikroorganismers udvikling.
- Efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse, samt sammenhæng mellem udbrud og produktionsovervågning.
- Kendskab til gældende lovgivning om fremstilling, opbevarings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
- Kendskab til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fødevarehygiejne og egenkontrol

4 dage

AMU-nr.: 20850

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- Anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder, og ved hvilke områder egenkontrol skal omfatte.
- Udpege kritiske punkter, fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og løse problemer ved uregelmæssigheder.
- Vurdere mulige fødevarer i virksomheden.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Opdateret sin viden om mikroorganismers ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.
- Kendskab til principperne i risikoanalyse.

Ledelse af hygiejne og egenkontrol

4 dage

AMU-nr.: 20878

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Lede udvikling og implementering af egenkontrol i en fødevarevirksomhed.
- Sikre at virksomhedens medarbejdere har lovpligtig uddannelse i fødevarehygiejne og egenkontrol samt motivere medarbejdere til at anvende egenkontrol i deres arbejde.
- Fremstille et virksomhedstilpasset egenkontrolprogram, der opfylder gældende lovgivning.
- Vurdere om tilvirkningen af fødevarer foregår i overensstemmelse med gældende lovgivning

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til de faktorer, der har indflydelse på mikroorganismers vækst.
- Bevidsthed om deres produktansvar ved fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer.

Grundlæggende mejerihygiejne

1 dag

AMU-nr.: 49937

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Varetage fremstillingen eller pakningen af mejeriprodukter, under opretholdelse af en høj hygiejnisk standard på mejeriet.
- Efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- Undgå mikrobiologisk forurening af mejeriprodukter under arbejdet med fremstilling og pakning af disse.
- Bruge et mejerifagligt sprog og indgå aktivt i dialogen om opretholdelse af høj hygiejne og god kvalitet.

Efter gennemført kursus har deltageren viden om:

- Kendskab til betydningen af personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- Indblik i hvordan egenkontrol er opbygget med udgangspunkt i en HACCP-plan og branchekoder fra mejeriindustrien.
- Kendskab til GMP-PRP-OPRP-CCP, og hvordan disse er indarbejdet i virksomhedens egenkontrol system ved en HACCP-risikoanalyse.

Produktionshygiejne i fødevarerbranchen

Mejerihygiejne og egenkontrol 3 dage

AMU-nr.: 45455

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Arbejde med fremstilling eller pakning af mejeriprodukter ud fra produktionshygiejniske krav og standarder
- Sikre, at der ikke opstår risiko for levnedsmiddelbåren smittespredning.
- Udføre rengøringskontrol samt gennemføre rengøringsprocessen og desinfektion på en sikkerhedsmæssig forsvarlig måde
- Anvende datablade for de mest anvendte rengørings- og desinfektionsmidler
- Inddrage HACCP, egenkontrol, kvalitetssikring, sikkerhed, arbejdsmiljø og ydre miljø, som en naturlig del af arbejdet i produktionen

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til mikroorganismers livsbetingelser.

CIP inden for mejeriindustrien 3 dage

AMU-nr.: 45470

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage løbende kontrol af data vedrørende omkostninger (vand, energi), hygiejnekvalitet samt miljø.
- Anvende og styre CIP-parametre.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om CIP rengøringsbakteriologi, CIP anlægsforståelse og kontrol af CIP anlæg.
- Viden og forståelse for, at rengøringsprocessen er vital for produktion og pakning af mejeriprodukter.
- Kendskab til biofilms livsbetingelser, formeringshastighed, næringskrav mm., råvarekvalitet, mellemrengøring og mikrofiltrering.

Rengøring i renrum – metoder og procedurer 3 dage

AMU-nr.: 49390

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Navigere efter myndighedskrav og klassificering af renrum i forhold til GMP.
- Bruge SOP i forhold til GMP.
- I forbindelse med kemi og metoder bruge de korrekte rengøringsmidler, desinfektionsmidler, doseringer, arbejdsmetode.
- Dokumentere i praksis og bruge logbog.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Indsigt i myndighedskrav og klassificering af renrum.
- Viden om hvilken risiko partikler og mikroorganismer udgør i renrum og anvende denne viden i det daglige arbejde med rengøring og desinfektion.

Brush up - rengøring i renrum 1 dag

AMU-nr.: 49391

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til nyeste viden om fx SOP, GMP, personlig hygiejne, korrekt brug af rengøringsmidler, korrekt brug af desinfektionsmidler, korrekt brug af rengøringsmetoder, korrekt omklædning til steril dragt, korrekt adfærd ved gennemgang til sluse, korrekt praksis ved dokumentation, korrekt praksis ved føring af logbog.

Emballering og etikettering af kødprodukter 1 dag

AMU-nr.: 48017

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Under vejledning klargøre og emballere kødprodukter i forskellige typer af emballage.
- Pakke kød med baggrund i kendskab til forskellige pakkemetoder samt lovkrav til kvalitet og holdbarhed.
- Etikettere pakker med kød ud fra viden om lovkrav til etikettering.
- Følge gældende forskrifter for ergonomi for arbejdsopgaver inden for emballering og etikettering af kødprodukter.
- Efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Produktionshygiejne i fødevarebranchen

Anvendelse af emballage for operatører

3 dage

AMU-nr.: 45417

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende typiske emballage- og pakkematerialer i forbindelse med procesindustriel produktion.
- Vurdere og udvælge forskellige emballagetyper som plast-, papir-, glas- og metalemballager til forskellige emballeringer ud fra deres egenskaber, egnethed og påvirkninger af miljøet.
- Håndtere emballage i forhold til korrekt opbevaring.

Produktionshygiejne - operatører fødevareindustri

1 dag

AMU-nr.: 40443

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Overholde virksomhedens hygiejneregler i forbindelse med varetagelse af de arbejdsfunktioner, som udføres ved procesindustriel fødevareproduktion.
- Udvide en god personlig hygiejne samt benytte rent arbejdstøj og værktøj i forbindelse med varetagelse af arbejdsfunktioner i procesindustriel.

GMP facility design og kontrol af GMP

3 dage

AMU-nr.: 49538

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til manuel rengøring i aseptisk miljø.
- Udpege kritiske punkter og processer i henhold til gældende GMP regler.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende forståelse for krav til adgang og indretning af produktionsområder underlagt GMP regler.
- Grundlæggende kendskab til produkter produceret i GMP regulerede produktionsmiljøer i pharma- og fødevareindustrien.
- Baggrundskendskab om krav til beklædning inden for de forskellige rumklassificeringer.
- Fået træning i aseptisk omklædning, betjening af udstyr og kontrolmetoder.
- Kendskab til udtagelser af kontrolanalyser i forbindelse med miljøovervågning og validering.

Fastholdelse af kvalitet i prod. underlagt GMP

2 dage

AMU-nr.: 21087

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Bidrage til at udvikle, understøtte og fastholde en god feedbackkultur.
- Bidrage til at udvikle, understøtte og fastholde god kvalitet i produktionen.
- Reflektere over egen adfærd i produktionen.
- Modtage og give feedback konstruktivt.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Forståelse for vigtighed i at fastholde kvalitet i produktion underlagt GMP.
- Viden om hvordan man fastholder og forankrer den gode adfærd.
- Viden om hvordan du kan anvende kommunikation i forhold til forskellige persontyper.
- Viden om læreprocesser og feedback i forhold til arbejde underlagt GMP.



Kontrol og kvalitetssikring i fødevarebranchen

Laboratoriearbejde for operatører

2 dage

AMU-nr.: 49356

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke ved prøveudtagning og udføre simple driftsanalyser.
 - Anvende analyseresultaterne driftsmæssigt fejlfrit og vurdere, om der skal justeres i produktionsparametre.
 - Håndtere udtagne prøver korrekt og herunder sikre, at der ikke forekommer krydskontaminering.
 - Anvende hurtig analyse i processtyringen.
-

Kødkontrol i fjerkræindustri for operatører

2 dage

AMU-nr.: 42761

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage kødkontrol, herunder indvendig, udvendig, efterkontrol og trædepudekontrol efter fjerkræslagtning i henhold til gældende lovgivning og på baggrund af kendskab til slagtet fjerkræs anatomi og fysiologi.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende kendskab til slagtet fjerkræs patologiske anatomi
 - Relevant kendskab til zoonoser og zoonotiske agenser.
 - Grundlæggende kendskab til slagtemetoder og procedurer for fjerkræslagtning og kan registrere resultaterne af inspektion efter slagtning.
-

Kvalitetsvurdering af fisk

2 dage

AMU-nr.: 48496

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af viden om kvalitetsnormer for forarbejdning af forskellige fiskearter kvalitetsvurdere råvarer og færdigvarer ved hjælp af sensoriske og organoleptiske bedømmelseskriterier.
 - Foretage bakteriologiske prøver og kemiske analyser af rå- og færdigvarer.
 - Afdække årsager til fejl på råvaren og medvirke til at forebygge disse fremover.
-

Fremmedlegemer i fødevareproduktion

1 dag

AMU-nr.: 49650

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Selvstændigt konstatere, om et kødprodukt er kontamineret med fremmedlegemer af biologisk, kemisk eller fysisk karakter.
 - Foretage korrigerende handlinger, hvis et produkt viser sig kontamineret af fremmedlegemer.
-

Sensoriske undersøgelser for operatører

3 dage

AMU-nr.: 43904

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Udføre enkle sensoriske undersøgelser og vurdere disse på baggrund af gængse sensoriske bedømmelsesmetoder.
- Videregive sensoriske resultater mundtligt eller skriftligt til kollegaer samt indgå i drøftelse om sensoriske resultater med kollegaer og producenter.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til fysiske og psykologiske teorier om sensorik samt til gængse sensoriske bedømmelsesmetoder.
-

Patogene mikroorganismer i risikoanalyse

1 dag

AMU-nr.: 20877

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende viden om sygdomsfremkaldende mikroorganismer, f.eks. listeria, til opretholdelse af fødevarerhygiejne og -sikkerhed ved modtagelse, tilvirkning, produktion og opbevaring af mad.
- Vurdere behovet for prøveudtagninger og miljøprøver på baggrund af en risikoanalyse.
- Udarbejde handleplan for tilbagekaldelse af egne producerede madprodukter.

Uddannelsens kompetencer opnås for en af følgende grupper af mikroorganismer:

- Ikke sporedannede; campylobacter, listeria, salmonella, yersinia, e-coli (vtec), staphylococcus aureus.
 - Sporedannede; bacillus cereus, clostridium botulinum, clostridium perfringens
 - Virus; fx norovirus
 - Parasitter; fx anisakis larven
 - Gær- og skimmelsvampe; fx mug.
-

Kontrol og kvalitetssikring i fødevarebranchen

Værktøjer til risikoanalyse i madproduktion

3 dage

AMU-nr.: 20891

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende viden om specifikke sygdomsfremkaldende mikroorganismer til opretholdelse af fødevaresikkerhed ved tilberedning og produktion af mad.
 - Udpege de rette kritiske kontrolpunkter og medvirke ved udarbejdelse af systematisk risikoanalyse med tilhørende beskrivelse af gode arbejdsgange.
 - Medvirke ved udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens egenkontrolprogram i forhold til udpegning, overvågning og dokumentation af de kritiske kontrolpunkter.
 - Medvirke ved beskrivelse af HACCP-plan for kolde og varme madproduktioner.
 - Anvende ny viden om nødvendige temperaturforløb i madtilberedningen til at opnå øget kulinarisk kvalitet og udvikle egne opskrifter.
-

Råvareanalyse og udnyttelse af råvarer

3 dage

AMU-nr.: 49768

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Identificere relevante smagsfejl i mælken.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om mælk som råvarer og vigtigheden af mælkens kvalitet i kæden fra landmand til mejeri.
 - Kendskab til sensorisk bedømmelse.
 - Viden om analysemetoder af råvarer inden for mejerindustrien.
 - Kendskab til vigtigheden af de korrekte metoder og kalibrering af måleudstyr
 - Kendskab til, hvordan man mest optimalt kan udnytte forskellige råvarer og derigennem optimere forskellige mejeriprodukter på den bedst mulige måde fx via tilsætninger eller filtreringsprocesser.
-

HACCP/egenkontrol - operatører i fødevareindustri

3 dage

AMU-nr.: 44229

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Identificere fysiske, kemiske og mikrobiologiske kilder til forurening i industriel fødevareproduktion og vurdere kildernes risici og konsekvenser.
- Medvirke ved vedligehold af HACCP-systemet i henhold til gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevare, Landbrug og Fiskeri), ISO-standarder og kundekrav på fødevareområdet.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til HACCP-systemets grundprincipper, herunder GMP/PRP.
-

Opdatering af HACCP/egenkontrol

2 dage

AMU-nr.: 48475

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke ved vedligehold af HACCP-systemet.
- Afdække fejl og mangler samt tage initiativ til forbedringer i forhold til ny lovgivning med afsæt i case fra egen virksomhed.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Opdateret viden om ændringer i gældende lovgivning (Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri), ISO-standarder og kundekrav på fødevareområdet.
-

Kunde/leverandørforhold for operatører

1 dag

AMU-nr.: 45363

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Med baggrund i viden om 'kunde- og leverandørforholdet' i kvalitetsstyringssammenhænge i virksomheden anvende personlige/faglige ressourcer til at skabe forbedringer af de produkter/ydelser der leveres.
- Informere og kommunikere korrekt i kunde- og leverandørsammenhæng med baggrund i viden om egne grænseflader til såvel interne som eksterne kunder og leverandører.

Bæredygtighed og grøn omstilling i fødevarebranchen

Bæredygtig produktion

2 dage

AMU-nr.: 21972

Efter gennemført kursus kan deltageren:
grøn omstilling og bæredygtighed i relation til
forsyningskæden og produktionen

Efter gennemført kursus har du viden om

- grøn omstilling og bæredygtighed i relation til forsyningskæden og produktionen
- de nyeste teknologier, der understøtter den grønne omstilling og bæredygtighed.
- de af FNs verdensmål, der sætter særligt fokus på den grønne omstilling og bæredygtighed.

Efter gennemført kursus kan du:

- bidrage til at udvikle og fastholde bæredygtig adfærd.
- identificere forurenende/udledende processer i forsyningskæden og produktionen, og bidrage til at gøre dem bæredygtige.
- bidrage til den grønne omstilling og bæredygtig produktion med fokus på affaldssortering, genanvendelse, energirigtig produktion, håndtering af spild og reducere af ressourceforbrug.
- koble egen hverdag/arbejdsproces til et eller flere af FNs verdensmål.

Medspiller til grøn omstilling i produktionen

3 dage

AMU-nr.: 49973

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Skelne mellem fossile brændsler og bæredygtige energikilder, og har grundlæggende indsigt i, hvor disse anvendes i industrien.
- Foretage en CO₂-beregning ved hjælp af en enkel, webbaseret CO₂-beregner.
- Ud fra grundlæggende kendskab til energiformer og klimaforandringer, bidrage med konkrete forslag til, hvordan CO₂-aftryk og ressourceforbrug kan reduceres i eget jobområde.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Motivation for at være en aktiv medspiller i forhold til virksomhedens strategi for grøn omstilling i produktionen.
- Grundlæggende viden om sammenhængen mellem CO₂ udledning, ressourceforbrug og klimaforandringer.
- Forståelse for, hvorfor det er nødvendigt for medarbejdere at bidrage til grøn omstilling af produktionen i industrien.
- Kendskab til egne muligheder for at bidrage til grøn omstilling i produktionen.

Introduktion til bæredygtig omstilling

2 dage

AMU-nr.: 49785

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af kendskab til begrebet "bæredygtighed" i forbindelse med f.eks. miljøkrav, mærkningsordninger og/eller certificeringer aktivt komme med forslag til og vurdere bæredygtighed i egen praksis og jobfunktion.
- I samarbejde med andre medvirke til at omstille en proces, et produkt eller en service i virksomheden med henblik på udvikling af virksomhedens bæredygtigheds mål og indsatsområder.

Bæredygtighed ift. fødevarer, service & oplevelser

3 dage

AMU-nr.: 49830

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Tage ansvar som medarbejder for at fremme og arbejde med bæredygtighed.
- Identificere mulige bæredygtighedsinitiativer i eget fagområde, egen virksomhed og branche.
- Vurdere klimaaftryk af relevante produkter og ydelser.
- Vurdere kriterier for at kunne træffe bæredygtige valg i forhold til mad, fødevarer og oplevelser.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om begrebet bæredygtighed og FN's 17 verdensmål (primært mål 12) med særligt fokus på sammenhængen til eget fagområde og egen branche.
- Viden om relevante mærkninger og certificeringer inden for fødevarer-, service- og oplevelsesvirksomhed.
- Viden om begrebet green-washing i relation til virksomhedens egne bæredygtige indkøb.

Bæredygtighed og grøn omstilling i fødevarebranchen

Grønne værdikæder i produktionen

x dage

AMU-nr.: ikke godkendt

Dette kursus er under udvikling og kommer i løbet af 2024.

Systematisk kontrol på energiforbrug på prod.anlæg

x dage

AMU-nr.: ikke godkendt

Dette kursus er under udvikling og kommer i løbet af 2024.

Dokumentation af grøn omstilling

x dage

AMU-nr.: ikke godkendt

Dette kursus er under udvikling og kommer i løbet af 2024.



Bæredygtighed
Grøn omstilling

Bæredygtighed og grøn omstilling i fødevareindustrien

Bæredygtig produktion af mad og fødevarer

2 dage

AMU-nr.: 49843

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Planlægge og fremstille en bæredygtig produktion, som er relevant for det daglige virke.
- Udnytte råvarer optimalt ved klargøring og tilberedning.
- Beregne passende produktions- og portionsstørrelser.
- Foretage bæredygtige indkøb af fødevarer.
- Minimere spild ved madproduktion.
- Genanvende overskudsproduktion.

Ajourføring mejeriteknologi

1 dag

AMU-nr.: 48632

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Med udgangspunkt i allerede kendte produktionsmetoder anvende den nyeste viden inden for mejeriteknologi til forbedring af produktionen i mejeriet.
- Omsætte nyeste regler og standarder samt viden og ideer fra andre mejerier til forbedret produktion i mejeriet.

Procesoptimering i relation til mejeriproduktion

3 dage

AMU-nr.: 40968

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Selvstændigt foretage enkle procesoptimeringer i mælkebehandlingsprocessen fra mælkemodtagelse over separering, varmebehandling, homogenisering, pasteurisering til mejeriproduktets fremstilling.
- Gennem en hjemmeopgave fordybe sig i en konkret problemstilling.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Overordnet kendskab til dansk mejeribrug, herunder branchens fremtidige udfordringer m.h.t. ressourcer, energi og miljø.



Optimering af produktion i fødevarebranchen



Systematisk problemløsning for operatører

2 dage

AMU-nr.: 43939

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Gennem anvendelse af årsagvirkningsdiagram-værktøjet inden for eget arbejdsområde analysere, vurdere og prioritere produktionstekniske problemstillinger samt udarbejde handlingsplaner/løsningsforslag i overensstemmelse med virksomhedens politikker og målsætninger.

Tavlemøder

1 dag

AMU-nr.: 49264

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende tavlemøder som en væsentlig del af planlægningen af det daglige arbejde samt i arbejdet med problemløsning og forbedringer.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Synligt overblik over status i forhold til mål inden for væsentlige KPI/måleområder, som fx kvalitet, levering, omkostninger, trivsel og miljø. Med udgangspunkt i tavlemøder kan deltageren reagere og sikre rigtig aktivitet ud fra mål og nøgletal.



Anvendelse af 5-S-modellen for operatører

2 dage

AMU-nr.: 43937

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Ved anvendelsen af de 5 trin i lean-fremgangsmåden gennemføre et 5-S mål- og resultatstyringsforløb inden for eget produktionsområde.
- Bidrage til en systematisk forbedring af produktiviteten gennem 5-S konceptets 5 trin; Sorter, System i tingene, Systematisk rengøring, Standardiser og Selvdisciplin.

Forretningsforståelse i produktionen

3 dage

AMU-nr.: 49266

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende en grundlæggende forretningsforståelse i forbindelse med operatøropgaver i produktionen, herunder udvise forståelse for de faktorer, der påvirker en virksomheds økonomi i en globaliseret verden.
- På baggrund af viden om en virksomheds forretningsmodel og dens forskellige bestanddele kan deltageren bidrage til at sikre og udvikle konkurrencefordele inden for operatørers arbejdsområder i fremstillingsvirksomheder.

Digitalisering og AR i fødevarebranchen

Hvorfor skal du tage det digitale kørekort?

Formålet med det digitale kørekort er at sikre en succesfuld digitalisering af produktionen. Udviklingen af nye teknologier skaber nye arbejdsopgaver for medarbejderne i produktionen, hvorfor medarbejderne skal kunne forstå, anvende og understøtte de nye digitale teknologier.

Hvad er det digitale kørekort?

Det digitale kørekort giver medarbejdere i produktionsvirksomheder et indgående kendskab til de digitale muligheder og risici, og konkret erfaring med at håndtere digitale enheder og produktionsdata. Med en solid teoretisk og praktisk indføring i digitaliseringen i produktionen kan medarbejderne forstå, anvende og understøtte brugen af digitale teknologier i produktionen.

Det digitale kørekort tager i alt 10 dage og består af fire AMU-kurser.

Digitalisering i produktionen 1 2 dage

AMU-nr.: 21199

Efter gennemført kursus kan deltageren på grundlæggende niveau:

- Indgå i kommende digitaliseret produktion ved industri 4.0/5.0 og grøn omstilling i industrien.
- Agere korrekt med sikker håndtering af filer og data ved digitalisering i produktion.
- Gennemføre produktionen ved anvendelse af gængse programmer og apps i relation til produktion, kommunikation, vidensøgning og -deling på de tilhørende digitale enheder ved digitalisering i produktionen.

Efter gennemført kursus har deltageren en grundlæggende viden om:

- Digitalisering ved industri 4.0/5.0 og grøn omstilling i industrien med tilhørende fremtidige digitaliserede arbejdsgange/-funktioner i produktionen.
- Digitale enheder såsom pc'er, tablet, mobil mv. der anvendes ved digitalisering i produktionen.
- Datanetværk "Internet og intranet" i industrien med tilhørende risici og sikkerhed.

Digitalisering i produktionen 2 3 dage

AMU-nr.: 49644

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende virksomhedens digitale enheder fx pc, smartphone, tablet, scannere, terminaler og operatør-paneler som et naturligt værktøj i jobfunktionen som produktionsmedarbejder i industrien.
- Udvide sikker digital adfærd.
- Registrere og dokumentere produktionsdata.
- Anvende og deltage i ajourføring af Standard Operation Procedures (SOP) eller tilsvarende.
- Anvende relevant tidsregistrering i forbindelse med produktionen.
- Finde og læse relevante sikkerheds-, miljø- og kvalitetsforskrifter.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende viden om, hvordan produktionsdata bliver opsamlet, valideret, lagret, behandlet og anvendt i en automatiseret industriel produktion, herunder datastrømme.
- Kendskab til betydningen af registrering af produktionsdata.
- Kendskab til ERP-system.
- Kendskab til virtuelle mødeformer som anvendes i produktionen.



Anvendelse af produktionsdata 3 dage

AMU-nr.: 48562

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Aflæse, indtaste og reagere på produktionsdata.
- Anvende gængse metoder til at opsamle produktionsdata inden for bl.a.: Effektivitet fx opstillingstid pr. emne, maskinens samlede effektivitet (OEE), produktivitet fx første gang igennem (FTT), stoptid, kvalitet fx løbende forbedringer, kasserede emner, arbejdsmiljø i forhold til at forhindre arbejdsulykker, sikkerhed fx sporbarhed samt termiske forhold.
- Forholde sig til og vurdere kvaliteten af data i forhold til egen jobfunktion.
- Videregive produktionsdata til kolleger via fx en elektronisk logbog, tablet og andre devices.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om, hvad data er, hvilken betydning data har i en digitaliseret produktion, og hvordan data opsamles og bruges i de forskellige funktioner i produktionen.

Ny teknologi i produktionen 2 dage

AMU-nr.: 49613

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På grundlæggende niveau være med til at udvikle egen jobfunktion, med baggrund i en grundlæggende forståelse af de nyeste teknologier. Fx digital teknologi, robotteknologi, kunstig intelligens, 3D-print, Big data, Internet of Things (IoT), selvkørende køretøjer mv.
- På grundlæggende niveau være med til at vurdere fordele og dilemmaer ved indførelse af ny teknologi i egen jobfunktion.
- Indgå aktivt i dialog med kolleger om, hvordan nye teknologier påvirker bl.a. kompetencekrav, arbejdsbetingelser og organisering af arbejdet i egen virksomhed.
- På grundlæggende niveau forholde sig aktivt og deltagende til indførelse af nye teknologier i produktionen som fx mekanisk, analog, digital og nye former for teknologikombinationer

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende kendskab til de fire industrielle revolutioner og de tilhørende teknologiformer.

Digitalisering og AR i fødevarebranchen

Anvendelse af AR-briller i produktionen

1 dag

AMU-nr.: 49961

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende AR-briller i virtuel kommunikation i forbindelse med intern og ekstern support ved industriel produktion.
- Bidrage med ideer til anvendelsen af AR-briller i forhold til egen jobfunktion/branche og i forbindelse med optimeringen af ressource- og energiforbrug i industriel produktion.

Efter gennemført kursus har deltageren grundlæggende viden om:

- Mulighederne for at anvende AR-briller som et Industri 4.0/5.0 værktøj.
 - Anvendelsen af AR-briller i forbindelse med optimering af ressource- og energiforbrug.
-

Brug af AR-brille i forbindelse med E-SOP

2 dage

AMU-nr.: 49962

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende E-SOP (Elektronisk Standard Operating Procedure) ved hjælp af AR-briller (Augmented Reality) ved udførelse af standardiserede arbejdsopgaver og processer ved industriel produktion.
- Dokumentere det udførte med kvittering og indtastning af produktionsdata via AR-briller ved industriel produktion.
- Bidrage med ideer til anvendelsen af E-SOP'er via AR-briller i forhold til egen jobfunktion/branche mv.
- Bidrage med ideer til anvendelsen af AR-briller i forhold til egen jobfunktion/branche og i forbindelse med optimeringen af ressource- og energiforbrug i industriel produktion.

Efter gennemført kursus har deltageren viden om:

- Brug af E-SOP til udførelse af standardiserede arbejdsopgaver og processer i industriel produktion.
 - Anvendelse af E-SOP'er i AR-briller i industriel produktion.
 - Mulighederne for dokumentation via AR-briller ved industriel produktion.
-



Digitalisering
AR

Automation og robotbetjening i fødevarebranchen

Betjening af selvkørende robotter for operatører

2 dage

AMU-nr.: 49727

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage en rumopdeling, herunder lave et kort.
- Designe et dashboard.
- Lave missioner.
- Lave positioner.
- Finde tags.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Basisforståelse for manuel kørsel af robot.
 - Viden om robotens virkemåde, farver, fejl, samt opladning.
 - Viden om sikkerhed, herunder hastighed, højde og demonstration.
 - Kendskab til eftermonteret udstyr.
-

Robotbetjening for operatører

5 dage

AMU-nr.: 48905

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Assistere ved betjening af et robotanlæg ud fra viden om gældende sikkerhedsregler i forbindelse med robotanlæg i produktionen.
- Foretage manuel kørsel af industrirobot.
- Betjene et robotanlæg ud fra viden om gældende sikkerhedsregler i forbindelse med robotanlæg i produktionen.
- Opbygge mindre programmer og rette programfejl i eksisterende programmer samt korrigere robotpositioner.
- Rette programfejl samt genstarte robotten korrekt efter driftsstop.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om industrirobotters opbygning, funktioner, bevægelsesmønstre og anvendelsesområder i industriel produktion og kan anvende denne viden til at assistere ved betjeningsopgaver på robotanlæg.
 - Kendskab til industrirobotters indvirkning på fremtidens produktionsprocesser.
-

Håndtering med industrirobotter for operatører

5 dage

AMU-nr.: 48894

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Håndtere en industrirobot med relevant periferiudstyr i forbindelse med et automatiseret produktionsforløb samt oprette array/felter til palletering.
 - Arbejde i overensstemmelse med relevante krav og procedurer for sikkerhed og kvalitet.
 - Selvstændigt fremstille enkle håndterings- og palleteringsprogrammer og vurdere, om programmerne opfylder den ønskede funktion, herunder vurdere kvalitet i henhold til kravspecifikation.
 - Anvende relative bevægelser, herunder palletering med forud definerede positioner.
-

Robot, periferiudstyr for operatører

5 dage

AMU-nr.: 48904

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Assistere ved udskiftning af elektriske, pneumatiske og mekaniske moduler og komponenter såsom følere, aktuatorer, gribere, ventiler m.v., som anvendes på industrielle robotanlæg.
- Overholde gældende sikkerhedsregler ved arbejde på robotanlæg.
- Anvende relevant dokumentation i henhold til industrirobotters periferiudstyr.
- Assistere ved modulfejlfinding på industrirobotters periferiudstyr ved hjælp af dokumentation og teknologisk tidssvarende måleudstyr, som anvendes i relation til industrielle produktionsanlæg.
- Overholde gældende sikkerhedsregler ved arbejde på robotanlæg.
- Anvende relevant dokumentation i henhold til industrirobotters periferiudstyr.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til elektriske grundbegreber og kan lokalisere simple fejl på periferiudstyr, fx fejl på elektriske, pneumatiske og mekaniske moduler og komponenter såsom følere, aktuatorer, gribere, ventiler m.v.
-

Automation og robotbetjening i fødevarebranchen

Procesindustri, Intro digitaliseret automation

5 dage

AMU-nr.: 49555

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Betjene og overvåge produktion i procesindustrien med digitaliseret og programmerbart automation.
- Se forbedrings/optimeringsmuligheder og udarbejde forslag om anvendelse af digitaliseret automation i relation til egen jobfunktion/virksomhed/branche.

Efter gennemført kursus har deltageren grundlæggende viden om:

- Procesovervågning via betjeningsskærme.
 - PC'er, tablet, mobiltelefoner mv.
 - Robotter med periferi udstyr.
 - PLC med digitale og analog ind- og udgangssignaler.
 - Digital industriel kommunikation og netværk.
 - Programmering/indstilling af styrings- og reguleringskomponenter/enheder.
 - IoT 'Internet of Things'.
-

Produktionsudstyr i mejeriindustrien

2 dage

AMU-nr.: 47362

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Assistere montører og elektrikere ved betjening og vedligeholdelse af produktionsanlæg.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om og forståelse for mejerimaskinernes opbygning, funktion, rengøring, pasning, inkl. de sekundære anlæg.
-



Innovation, udvikling og samarbejde i fødevarebranchen

Etablering af teams

2 dage

AMU-nr.: 48395

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På et grundlæggende niveau medvirke til at etablere og organisere teams ud fra virksomhedens mål og rammer, herunder definere teamets grænseflader til organisationen og udarbejde regelsæt for teams.
 - Anvende viden om de organisatoriske, økonomiske og samarbejds-mæssige vilkår, der gør sig gældende ved etablering af teams.
 - I samarbejde med andre beskrive et teams handlingsplan omhandlende mål og midler for et teams udvikling.
-

Kommunikation i teams

2 dage

AMU-nr.: 49259

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til at forbedre kommunikationen internt i teamet og mellem teamet og den øvrige virksomhed inklusiv ledelsen.
 - Bidrage til at løse kommunikationsproblemer og anvende redskaber til at omsætte information til beslutninger og handlinger.
 - Identificere og beskrive de interne kommunikationsstrømme i teamet og i virksomheden.
-

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Redskaber til at skelne mellem væsentlige og uvæsentlige informationer.
 - Viden om egen kommunikation og hvordan den fortolkes og opfattes af andre i og uden for teamet.
 - Viden om, hvordan it kan anvendes i kommunikation.
-

Udvikling af teams

1 dag

AMU-nr.: 49382

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Identificere, hvordan teamets opgaver ændrer sig som konsekvens af teknologiske og/eller organisatoriske forandringer i virksomheden.
-

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om ændringernes konsekvenser for teamets interne organisering og det interne samarbejde i teamet.
 - Redskaber til at identificere, hvilke konsekvenser ændringerne har for teamet med hensyn til nye kompetencekrav.
 - Viden om, hvilke krav der stilles for at opnå en ny tilgang til samarbejdet internt i teamet og med omgivelserne.
-

Samarbejde i grupper i virksomheden

2 dage

AMU-nr.: 45983

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Bevidst rette fokus på egen arbejdsindsats i en eksisterende/aktuel arbejds- eller projektgruppe og tilpasse sin arbejdsindsats således at den er med til, at sikre sammenhæng imellem gruppens og virksomhedens mål.
 - Aktivt indgå i arbejdet med at minimere de processer, der hindrer samarbejde.
 - Styrke de processer, der fremmer samarbejde i virksomheden.
 - Bidrage til at understøtte udviklingen af et godt arbejdsmiljø.
-

Værdibaserede arbejdspladser

2 dage

AMU-nr.: 45368

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af værdibaseret ledelse og kendskab til virksomhedens interessenter medvirke til at udvikle, formulere og implementere virksomhedens værdier.
 - Med henblik på at sikre sammenhæng imellem virksomhedens værdier, visioner og mål agere som værdiagent, herunder virke som kultur- og værdiformidler inden for eget arbejdsområde.
-

Teamkoordinator-rollen

2 dage

AMU-nr.: 49378

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Arbejde med planlægning, opdatering af måltal, udarbejdelse af kompetenceoversigter og opdatering af SOP'er audit, kommunikation til teamet og afgrænsning i forhold til ledelsesopgaver.
 - Påtage sig rollen som teamkoordinator over for kollegaer og i samarbejdet med ledelsen løse opgaver, der både er relateret til den daglige drift og opgaver med udvikling og løbende forbedringer.
-

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til at indgå i rollen som teamkoordinator i produktionen.
 - Viden om, hvilke roller og opgaver en teamkoordinator har.
 - Grundlæggende viden om, hvor grænsen mellem teamkoordinatorens og ledelsens beføjelser og ansvar ligger.
-

Innovation, udvikling og samarbejde i fødevarebranchen

Brug af lean i teams 1 dag

AMU-nr.: 49262

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Skabe sammenhæng mellem teamets arbejde og lean og derigennem få eget team til at understøtte virksomhedens brug af lean.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om, hvor teams og samarbejde i teams kan understøtte virksomhedens anvendelse af lean.
 - Redskaber, der knytter teamets opgaver til virksomhedens brug af lean, fx 5S i teamet, tavlemøder, løbende forbedringer, vedligehold, spild og flow.
-

Uddannelsesplanlægning for medarbejdere 2 dage

AMU-nr.: 49384

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til sikre af sammenhængen mellem en virksomheds strategiske mål og anvendelse af metoder til uddannelsesplanlægning for medarbejdere.
- Anvende forskellige enkle metoder til afdækning af medarbejdernes og virksomhedens uddannelsesbehov og -ønsker.
- Fastlægge uddannelsens mål og indhold.
- Få overblik over tilskudsordninger ved afholdelse af uddannelsesaktiviteten.
- Anvende relevante uddannelsesportaler.
- Evaluere og følge op på uddannelsen.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende viden om, hvilke enkle, tilgængelige værktøjer der findes, når kompetenceudvikling skal planlægges, igangsættes og følges op.
-



Innovation, udvikling og samarbejde i fødevarebranchen

Selvevaluering i praksis

2 dage

AMU-nr.: 40655

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Med baggrund i viden om anvendelse af et selvevalueringsværktøj som eksempelvis EFQM, KVIK eller anden tilsvarende selvevalueringsmodel vurdere og evaluere egen og kollegers indsats og resultater i forhold til givne målsætninger.
- Medvirke til forbedringer med udgangspunkt i resultaterne af en selvevaluering.
- Indgå aktivt i diskussioner på arbejdspladsen om en samlet vurdering af forbedringsmuligheder, herunder prioritering af indsatsområder som iværksættes i forlængelse af selvevalueringen.
- Udarbejde forslag til forbedringer af eget jobområde.

Medarbejderens personlige ressourcer i jobbet

4 dage

AMU-nr.: 45622

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Ud fra virksomhedens mål skriftligt formulere en personlig vision og handlingsplan for sit eget merbidrag i virksomheden i forbindelse med nye arbejdsopgaver, nye samarbejdsformer og nye samarbejdspartnere.
- Med baggrund i virksomhedens vision, strategi og mål for en selvstyrende gruppe medvirke til sikring af kundefokus i alle arbejdsopgaver.
- I samarbejde med kollegaer identificere, prioritere og vælge den handlingsstrategi, der bedst videreudvikler et velfungerende team.

Personlig udvikling til arbejde og uddannelse

5 dage

AMU-nr.: 45362

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Tilegne sig ny viden og er motiveret til yderligere udvikling og uddannelse, fagligt såvel som personligt med henblik på at matche omskiftelige behov på arbejdspladsen og arbejdsmarkedet som helhed.
- Opstille klare ønsker og mål i forhold til egen kvalificering og uddannelse med henblik på at matche behovene inden for eget fagområde.
- Håndtere udviklingssamtaler herunder etablere kontakt med og blive forstået af andre mennesker og tackle situationer, hvor deltageren møder modstand, herunder forstå de psykologiske mekanismer, der henholdsvis fremmer og hæmmer præcis kommunikation.

Videndeling og læring for medarbejdere

3 dage

AMU-nr.: 45369

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund i viden om forudsætninger for videndeling og læring medvirke til at understøtte produktionsgrupper i at være selvudviklende i forskellige arbejdsmæssige sammenhænge.
- Medvirke til at skabe og understøtte netværk for erfaringsudveksling inden for eget jobområde herunder anvende forskellige metoder, teknikker og tekniske hjælpemidler med henblik på at sætte kolleger i stand til at udføre eller forbedre udførelsen af opgaver til et tilfredsstillende kvalitetsniveau.

Sidemandsoplæring

2 dage

AMU-nr.: 40373

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende oplæringsmetoder, oplæringsmaterialer og kommunikation, til at oplære andre.
- Forstå betydningen af sin kollegas kompetencer og indlæringsstil i forbindelse med oplæringen og kan anvende denne viden i sin oplæring af den enkelte.



AMU-kurser, der kan give merit på grundforløb 2 til industrioperatør, 25 dage

Produktion for operatører i procesindustri 3 dage

AMU-nr.: 47290

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Med baggrund i viden om produktionsflow og -processer samt tilhørende produktionsudstyr i procesindustrien producere de planlagte produktionsordrer.
- Gripe ind ved afvigelser fra normal drift (fx afvigelser på flow, temperatur, tryk, niveau, kvalitet, produktionstekniske nøgletal m.v.).
- Ved drift af produktionsanlæg arbejde efter gældende regler og procedurer, fx produktion, kvalitet, sikkerhed, hygiejne, miljø og energi samt registrere/dokumentere produktionsdata.
- Kommunikere fagligt om produktionsmæssige forhold med kollegaer, driftsledelse og andre faggrupper.

Intro til lean 1 dag

AMU-nr.: 49589

Efter kurset kan deltageren:

- Bidrage til introduktion af lean i produktionen.

Efter kurset har deltageren fået en introduktion til:

- Lean-tankegang og de grundtanker lean bygger på, som bl.a. handler om at skabe mere værdi for færre ressourcer i produktionsmæssige sammenhænge.
- Medarbejderrollen i lean.
- Forretningsmodel når der arbejdes med lean.
- Grundprincipperne i lean.

Efter kurset har deltageren grundlæggende viden om:

- Hvordan en lean-virksomhed fungerer.
- Trin i introduktion af lean i arbejdstilrettelæggelsen: Fra lean-projekt til lean-værktøj og lean kultur.

Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion 3 dage

AMU-nr.: 45370

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af kendskab til total kvalitet og bevidsthed om kvalitetsomkostninger vedligeholde og forbedre arbejdet med virksomhedens kvalitetsmålsætninger.
- Med baggrund i bevidsthed om betydningen af kollegers og egne holdninger til kvalitet og standarder medvirke til at løse kvalitetsproblemer i virksomheden, herunder informere og kommunikere korrekt med såvel interne som eksterne kunder og leverandører.

Sikker adfærd i produktionen 1 dag

AMU-nr.: 49377

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af viden om kommunikation og metoder til instruktion og feedback bidrage til at udvikle, vedligeholde og videreudvikle en sikker adfærd i produktionsvirksomheder.
- Støtte formidlingen af virksomhedens sikkerhedsmål.
- Identificere barrierer for at få gennemført ændringer i sikkerhedsadfærd.
- Gennemføre en hensigtsmæssig dialog om risikoadfærd.
- Give konstruktiv feedback.

Systematisk problemløsning for operatører 2 dage

AMU-nr.: 43939

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Gennem anvendelse af årsag-virkningsdiagramværktøjet inden for eget arbejdsområde analysere, vurdere og prioritere produktionstekniske problemstillinger samt udarbejde handlingsplaner/løsningsforslag i overensstemmelse med virksomhedens politikker og målsætninger.

Grundlæggende maskintegning 3 dage

AMU-nr.: 48927

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Aflæse og anvende enkle emne-/arbejdstegninger til emnefremstilling.
- På basis af viden om betydning af forskellige stregarter, enkel målsætning samt målestoksforhold udarbejde arbejdstegninger efter gældende standarder for retvinklet projektion enten på udleverede CAD-solider eller med almindelige tegneredskaber.
- På basis af viden om toleranceangivelser aflæse almindeligt forekommende emnetegninger.
- Målsætte snitbilleder og gevindaftegninger, enten på udleverede CAD-solider eller med almindeligt forekommende tegneredskaber.
- Med viden om betydning af emnetegningers hovedinformation (tegningsnummer, materialeinformation, revisionsnumre, konstruktør m.v.) anvende emnetegninger i industriel produktion, herunder til sporbarhed af færdigvarer.

AMU-kurser, der kan give merit på grundforløb 2 til industrioperatør, 25 dage

Grundlæggende faglig regning 2 dage

AMU-nr.: 47668

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende de fire regningsarter: plus, minus, gange og dividere.
- Anvende regningsarterne såvel ved overslagsregning som ved brug af lommeregner og computer.
- Regne med procenter, promiller og brøker samt anvende forholdsregning.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Styrket og videreudviklet sine færdigheder inden for grundlæggende faglig regning med henblik på løsning af faglige opgaver i branchen og i forbindelse med erhvervsrettet voksenuddannelse.

Grundlæggende faglig matematik 3 dage

AMU-nr.: 47669

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Kende geometriske figurer og kan beregne for eksempel areal og rumfang.
- Aflæse forskellige diagrammer som kurve-, søjle- og kassediagrammer.
- Anvende formler og beregne simple ligninger og kender til præfikser i forbindelse med enheder, samt til potenser.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Styrket og videreudviklet sine færdigheder inden for faglig matematik og geometri med henblik på løsning af faglige opgaver i branchen eller i forbindelse med erhvervsrettet voksenuddannelse.

Maskin- og elsikkerhed for operatører 2 dage

AMU-nr.: 44384

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Betjene maskiner og produktionsudstyr i procesindustrien sikkerhedsmæssigt korrekt.
- Redegøre for, acceptere og efterleve anvisninger og beskrivelser for anvendelse og funktion af beskyttelses- og sikkerhedsudstyr som låger, skærme, arbejdsafbrydere, sikkerhedsbetjening, lysgitter og nødstop.
- I forbindelse med operatøropgaver som rengøring og omstilling foretage operatøraftbrydelse/frakobling af energiforsyningen (el, luft og hydraulik) og sikre mod utilsigtet start/handling/aktivering.
- Udføre arbejdet ud fra viden om maskin- og elsikkerhed og i overensstemmelse med gældende instruktioner og procedurer.

Digitalisering i produktionen 1 2 dage

AMU-nr.: 21199

Efter gennemført kursus kan deltageren på grundlæggende niveau:

- Indgå i kommende digitaliseret produktion ved industri 4.0/5.0 og grøn omstilling i industrien.
- Agere korrekt med sikker håndtering af filer og data ved digitalisering i produktion.
- Gennemføre produktionen ved anvendelse af gængse programmer og apps i relation til produktion, kommunikation, vidensøgning og -deling på de tilhørende digitale enheder ved digitalisering i produktionen.

Efter gennemført kursus har deltageren en grundlæggende viden om:

- Digitalisering ved industri 4.0/5.0 og grøn omstilling i industrien med tilhørende fremtidige digitaliserede arbejds gange/-funktioner i produktionen.
- Digitale enheder såsom pc'er, tablet, mobil mv. der anvendes ved digitalisering i produktionen.
- Datanetværk "Internet og intranet" i industrien med tilhørende risici og sikkerhed.

Digitalisering i produktionen 2 3 dage

AMU-nr.: 49644

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende virksomhedens digitale enheder fx pc, smartphone, tablet, scannere, terminaler og operatør-paneler som et naturligt værktøj i jobfunktionen som produktionsmedarbejder i industrien.
- Udvide sikker digital adfærd.
- Registrere og dokumentere produktionsdata.
- Anvende og deltage i ajourføring af Standard Operation Procedures (SOP) eller tilsvarende.
- Anvende relevant tidsregistrering i forbindelse med produktionen.
- Finde og læse relevante sikkerheds-, miljø- og kvalitetsforskrifter.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende viden om, hvordan produktionsdata bliver opsamlet, valideret, lagret, behandlet og anvendt i en automatiseret industriel produktion, herunder datastrømme.
- Kendskab til betydningen af registrering af produktionsdata.
- Kendskab til ERP-system.
- Kendskab til virtuelle mødeformer som anvendes i produktionen.

Introduktion til procesoperatør, 30 dage

Maskin- og elsikkerhed for operatører, procesindustri 2 dage AMU-nr.: 44384

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Betjene maskiner og produktionsudstyr i procesindustrien sikkerhedsmæssigt korrekt.
- Redegøre for, acceptere og efterleve anvisninger og beskrivelser for anvendelse og funktion af beskyttelses- og sikkerhedsudstyr som låger, skærme, arbejdsafbryder, sikkerhedsbetjening, lysgitter og nødstop.
- I forbindelse med operatøropgaver som rengøring og omstilling foretage operatøraftbrydelse/frakobling af energiforsyningen (el, luft og hydraulik) og sikre mod utilsigtet start/handling/aktivering.
- Udføre arbejdet ud fra viden om maskin- og elsikkerhed og i overensstemmelse med gældende instruktioner og procedurer.

Operatør vedligehold, mekanisk intro 3 dage AMU-nr.: 40449

Efter kurset kan deltageren:

- Betjene og udføre dagligt mekanisk vedligehold på simpelt produktionsudstyr/enheder til lagring, transport og forarbejdning af gasser, faste og/eller flydende stoffer i procesindustrien.
- Med grundlæggende viden om materialetyper og årsager til tæring/korrosion og rust anvende korrekt værktøj til enkelt mekanisk vedligehold af anlæg, enheder og komponenter, herunder korrekt tilspænding (f.eks. krydspænding, moment, låsning m.v.).
- Demontere og montere enkle mekaniske komponenter og dele på anlæg (f.eks. pakninger og rørstykker) samt anvende enkel måleteknik og teknisk dokumentation i form af enkle maskin- og komponenttegninger.
- Udføre, rapportere om og dokumentere arbejdsopgaverne håndværks- og sikkerhedsmæssigt korrekt i overensstemmelse med gældende procedurer.

Operatør vedligehold, automatik intro 5 dage AMU-nr.: 40488

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Betjene samt medvirke ved fejlfinding på 3-faset motorinstallation ud fra grundlæggende viden om elteknik, elsikkerhed, måleteknik samt relevante komponenter såsom sikkerhedsafbryder, kontaktor, termorelæ, sikringer og tilhørende relæstyring med start/stop og simple digitale følere (endestop, termostat, pressostat og niveauelement/switch).
- Udskifte sikringer, genindkoble termorelæ samt samle enkle stikpropper og forlængerled.
- Med kendskab til komponenternes opbygning og virkemåde samt fokus på tab af trykluft (utætheder) udføre simpelt vedligehold på fx filter-, reduktions-, og smøreenheder, ventiler og cylindre/aktuatorer samt slange- og rørforbindelser.
- Udføre, rapportere om og dokumentere arbejdsopgaverne håndværks- og sikkerhedsmæssigt korrekt i overensstemmelse med gældende procedurer

Digitalisering i produktionen 1 2 dage AMU-nr.: 21199

Efter gennemført kursus kan deltageren på grundlæggende niveau:

- Indgå i kommende digitaliseret produktion ved industri 4.0/5.0 og grøn omstilling i industrien.
- Agere korrekt med sikker håndtering af filer og data ved digitalisering i produktion.
- Gennemføre produktionen ved anvendelse af gængse programmer og apps i relation til produktion, kommunikation, vidensøgning og -deling på de tilhørende digitale enheder ved digitalisering i produktionen.

Efter gennemført kursus har deltageren en grundlæggende viden om:

- Digitalisering ved industri 4.0/5.0 og grøn omstilling i industrien med tilhørende fremtidige digitaliserede arbejdsgange/-funktioner i produktionen.
- Digitale enheder såsom pc'er, tablet, mobil mv. der anvendes ved digitalisering i produktionen.
- Datanetværk "Internet og intranet" i industrien med tilhørende risici og sikkerhed.

Introduktion til procesoperatør, 30 dage

Medspiller til grøn omstilling

3 dage

AMU-nr.: 49973

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Skelne mellem fossile brændsler og bæredygtige energikilder, og har grundlæggende indsigt i, hvor disse anvendes i industrien.
- Foretage en CO₂-beregning ved hjælp af en enkel, webbaseret CO₂-beregner.
- Ud fra grundlæggende kendskab til energiformer og klimaforandringer, bidrage med konkrete forslag til, hvordan CO₂-aftryk og ressourceforbrug kan reduceres i eget jobområde.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Motivation for at være en aktiv medspiller i forhold til virksomhedens strategi for grøn omstilling i produktionen.
- Grundlæggende viden om sammenhængen mellem CO₂ udledning, ressourceforbrug og klimaforandringer.
- Forståelse for, hvorfor det er nødvendigt for medarbejdere at bidrage til grøn omstilling af produktionen i industrien.
- Kendskab til egne muligheder for at bidrage til grøn omstilling i produktionen.

Produktionskemi for operatører

2 dage

AMU-nr.: 44216

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- På baggrund af viden om enkle kemiske reaktionsmønstre håndtere kemiske stoffer, herunder opbevaring og bortskaffelse, på en sikkerheds- og miljømæssig korrekt måde.
- Arbejde efter virksomhedsfastlagte brugsanvisninger for arbejdspladsen.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Forståelse for betydningen af faresymboler, risiko- og sikkerhedssætninger i forbindelse med korrekt udvælgelse og anvendelse af personlige værnemidler.

Produktionsoptimering for operatører vha. lean

1 dag

AMU-nr.: 40658

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- I samarbejde med andre faggrupper planlægge og prioritere lean-produktionsoptimering.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Indsigt i de fem leanprincipper samt kendskab til et udvalg af leanværktøjer om spildtyper og flow.

Produktion for operatører i procesindustri

3 dage

AMU-nr.: 47290

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Med baggrund i viden om produktionsflow og -processer samt tilhørende produktionsudstyr i procesindustrien producere de planlagte produktionsordrer.
- Gripe ind ved afvigelser fra normal drift (fx afvigelser på flow, temperatur, tryk, niveau, kvalitet, produktionstekniske nøgletal m.v.).
- Ved drift af produktionsanlæg arbejde efter gældende regler og procedurer, fx produktion, kvalitet, sikkerhed, hygiejne, miljø og energi samt registrere/dokumentere produktionsdata.
- Kommunikere fagligt om produktionsmæssige forhold med kollegaer, driftsledelse og andre faggrupper.

Grundlæggende el-lære for operatører - DC

3 dage

AMU-nr.: 48427

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Assistere ved fejlfinding samt fejlretning på enkle jævnstrømskredsløb.
- Anvende viden om spænding, strøm, modstand og effekt samt Ohms lov.
- Udføre DC-spændingsmåling og DC-strømmåling på serie- og parallelkredsløb og kombinationer heraf under anvendelse af et multimeter.
- Udføre modstandsmåling under anvendelse af multimeter.
- Anvende viden om dioders, lysdioders og kondensators virkemåde ved anvendelse i jævnstrømskredsløb.
- Anvende viden om spolers og relæers virkemåde i jævnstrømskredsløb på baggrund af kendskab til magnetisme.
- Opbygge enkle relæstyringer og udføre fejlfinding under anvendelse af multimeter.
- Anvende dokumentation og diagrammer for enkle elektriske kredsløb.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende viden om el, elektriske enheder, ledninger, kabler, komponenter og kredsløbstype.

Introduktion til procesoperatør, 30 dage

Inspektion for operatører i procesindustrien

2 dage

AMU-nr.: 40368

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage, afrapportere og dokumentere rundering og inspektion af enkelt produktionsudstyr i procesindustrien i forbindelse med produktion, rengøring og omstilling.
- Skelne mellem normale og unormale forhold ved brug af sanser (se, lytte, lugte, føle).
- Ved fejlmelding skelne mellem typiske mekaniske og automatik/elektriske fejl og mangler samt anvende gængse fagudtryk.
- Udføre og dokumentere opgaverne efter gældende instruktioner og med fokus på orden og sikkerhed.



Grundlæggende pneumatik for operatører

3 dage

AMU-nr.: 48428

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Assistere ved fejlfinding, fejlretning og vedligehold på enkle, industrielle, pneumatiske anlæg og styringer, hvor der anvendes retnings-, impuls- og drøvleventiler samt flere cylindre.
- Anvende viden om ventilers og cylindres opbygning og virkemåde.
- Anvende dokumentation, koblingsskemaer og funktionsdiagrammer for pneumatiske styringer.
- Anvende viden om de sikkerhedsmæssige problemstillinger, der er ved arbejde på eller nær ved pneumatiske anlæg, der er under tryk.



Tavlemøder

1 dag

AMU-nr.: 49264

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende tavlemøder som en væsentlig del af planlægningen af det daglige arbejde samt i arbejdet med problemløsning og forbedringer.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Synligt overblik over status i forhold til mål inden for væsentlige KPI/måleområder, som fx kvalitet, levering, omkostninger, trivsel og miljø. Med udgangspunkt i tavlemøder kan deltageren reagere og sikre rigtig aktivitet ud fra mål og nøgletal.

Procesoperatør

AMU-kurser til medarbejdere på slagterierne

Almen fødevarehygiejne

3 dage

AMU-nr.: 20851

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne.
- Anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter.
- Anvende viden om mikroorganismers udvikling.
- Efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse, samt sammenhæng mellem udbrud og produktionsovervågning.
- Kendskab til gældende lovgivning om fremstilling, opbevarings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
- Kendskab til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fødevarehygiejne og egenkontrol

4 dage

AMU-nr.: 20850

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- Anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder, og ved hvilke områder egenkontrol skal omfatte.
- Udpege kritiske punkter, fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og løse problemer ved uregelmæssigheder.
- Vurdere mulige fødevarefarer i virksomheden.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Opdateret sin viden om mikroorganismers ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.
- Kendskab til principperne i risikoanalyse.

Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job

2 dage

AMU-nr.: 48049

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø inden for eget jobområde på baggrund af viden om risikofaktorer.
- Bidrage med forslag til at fremme et godt arbejdsmiljø fx i forbindelse med APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljørundring m.v.
- Indhente og anvende informationer, fx interne politikker og retningslinjer på arbejdspladsen, relevant lovgivning, vejledninger og materiale fra fx Arbejdstilsynet og Branchearbejds miljørådene.

Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job

2 dage

AMU-nr.: 40392

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejds gange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejds situationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære.
- Forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden.
- Indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra fx Arbejdstilsynet og BAR.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.

Velkommen på slagteriet - brancheintroduktion

2 dage

AMU-nr.: 49581

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Anvende værktøj/kniv til en given skæreopgave i forsk kød.
- Anvende værktøj/kniv ergonomisk og sikkerhedsmæssigt korrekt.
- På grundlæggende niveau udføre arbejdsprocesser og produktioner i slagteriet som f.eks. opskæring og i slagtergangen.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om hvordan slagtedyret bliver udnyttet i produktionen.

AMU-kurser til medarbejdere på slagterierne

Introduktion til opskæring af gris 3 dage

AMU-nr.: 49582

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Udføre udbening og udskæring af fersk kød til videre forarbejdning under vejledning.
- Håndtere værktøj korrekt i forhold til skæreopgaven.
- Følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved skæreopgaven.
- Efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til: Arbejdsgangen og arbejdsprocessen i tarmafdeling, opskæring, skærestue og slagtergang.

Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød 2 dage

AMU-nr.: 49583

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Under vejledning udføre udbening og udskæring af fersk kød til videre forarbejdning.
- Håndtere værktøj korrekt i forhold til skæreopgaven.
- Følge gældende forskrifter for sikkerhed og ergonomi ved skæreopgaven.
- Efterleve gældende forskrifter for personlig og produktionsmæssig hygiejne.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om kreaturslagteriets arbejdsgang og arbejdsprocesser.

Detailudskæring af delstykker af kød 4 dage

AMU-nr.: 49971

Efter gennemført kursus kan deltageren:

Kende de forskellige delstykkers anvendelse.

- Efterleve gældende hygiejne forskrifter.
- Kende forskellige dyrearters alder og race.
- Kvalitetsbedømme kød.
- Genkende de forskellige dele af dyret.
- Udøve egenkontrol.
- Håndtere knive og andre værktøjer korrekt og sikkerhedsmæssigt ansvarligt.
- Kvalitetsbedømme kød på spisekvalitet.
- Detailudskære udvalgte delstykker af kød fagligt og kvalitetsmæssigt korrekt.
- Tilberede forskellige udskæringer korrekt.

Introduktion til pølsemageri 3 dage

AMU-nr.: 49996

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Arbejde korrekt med bindefars.
- Opbevare og behandle produkter, så holdbarheden forlænges.
- Forstå konserveringsteknikker i arbejdet med pølsemageri.
- Sortere kød inden for forskellige kategorier.
- Benytte pøsestopper og lynhakker korrekt.
- Forædle produkter.
- Fremstille en pølse, der har den krævede konsistens i forhold til den pågældende pølsetype.

Håndtering og transport af dyr 2 dage

AMU-nr.: 46558

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Varetage daglig pasning og håndtering af dyr, herunder indfangning og transport.
- Foretage arbejdsopgaver i forbindelse med indkøb og salg af dyr.
- Anvende viden om relevant lovgivning og regler for import og eksport af dyr.



AMU-kurser til medarbejdere inden for brød-, kage-, konfektur- og chokoladefremstilling

Tværgående kurser

Almen fødevarehygiejne 3 dage

AMU-nr.: 20851

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Arbejde efter gældende regler og lovgivning om fødevarehygiejne.
- Anvende principper om egenkontrol og risikoanalyse samt påpege kritiske punkter.
- Anvende viden om mikroorganismers udvikling.
- Efterleve principperne for god personlig hygiejne og produktionshygiejne.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til de mest almindelige fødevarebårne sygdomme, deres årsag og udbredelse, samt sammenhæng mellem udbrud og produktionsovervågning.
- Kendskab til gældende lovgivning om fremstilling, opbevarings-, varmholdnings- og nedkølingsfasen og salg af fødevarer.
- Kendskab til fødevareregionernes funktion ved tilsyn og godkendelse af virksomheder samt ved offentliggørelse af kontrolresultater.

Fødevarehygiejne og egenkontrol 4 dage

AMU-nr.: 20850

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Efterleve gældende lovgivning vedrørende fremstilling, opbevaring og salg af fødevarer samt personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- Anvende de overordnede principper om egenkontrol ved produktion, opbevaring og salg, herunder branchekoder, og ved hvilke områder egenkontrol skal omfatte.
- Udpege kritiske punkter, fastlægge systematiske overvågningsprocedurer og løse problemer ved uregelmæssigheder.
- Vurdere mulige fødevarefarer i virksomheden.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Opdateret sin viden om mikroorganismers ved tilvirkning, opbevaring og salg af fødevarer.
- Kendskab til principperne i risikoanalyse.

Arbejdsmiljø 1 i faglærte og ufaglærte job 2 dage

AMU-nr.: 48049

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Medvirke til udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø inden for eget jobområde på baggrund af viden om risikofaktorer.
- Bidrage med forslag til at fremme et godt arbejdsmiljø fx i forbindelse med APV, årlig arbejdsmiljødrøftelse, arbejdsmiljørundering m.v.
- Indhente og anvende informationer, fx interne politikker og retningslinjer på arbejdspladsen, relevant lovgivning, vejledninger og materiale fra fx Arbejdstilsynet og Branchearbejdsmiljørådene.

Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job

2 dage

AMU-nr.: 40392

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Foretage de rigtige disponeringer til at variere arbejdsstillinger i forhold til arbejdsgange og arbejdsfunktioner i eget job, inddrage relevant teknik i forhold til arbejdssituationen samt anvende relevante øvelser til at forebygge skader og opnå øget velvære.
- Forebygge forkerte arbejdsstillinger og nedslidning med baggrund i viden om psykiske og fysiske spændingers påvirkning af hinanden.
- Indhente information om ergonomi, herunder relevant lovgivning og vejledninger fra fx Arbejdstilsynet og BAR.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Viden om konsekvenser af arbejdsbelastninger inden for eget jobområde.
-

Basis maskinforståelse for operatører

3 dage

AMU-nr.: 48572

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Aktivere og deaktivere manuelle og automatiske nødstopfunktioner.
- Betjene maskiner/produktionsudstyr anvendt ved industriel produktion.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Grundlæggende kendskab til principperne for energioverførsel og styringstekniker anvendt i maskiner/ produktionsudstyr ved industriel produktion.
 - Kendskab til sikkerhedsudstyr på maskiner/produktionsudstyr.
-

Processer og råvarer i levnedsmiddelindustrien

5 dage

AMU-nr.: 46883

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 som 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.

Efter gennemført kursus har deltageren:

- Kendskab til råvarer, ingredienser og hjælpestoffer samt kemiske og fysiske processer i levnedsmiddelindustrien.
 - Har deltageren kendskab til lovmæssige krav ved økologisk produktion.
-

Brødfremstilling

Brød med surdej

2 dage

AMU-nr.: 49448

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Fremstille brød- og rugbrød med surdej på baggrund af viden om surdej, fermentering, meltyper og syring.
- Fremstille store og små brød både på basis af egen blanding og traditionelt med fabrikeret syring.
- Inddrage viden om sensorik og ernæring i udvikling og fremstilling af smags- og næringsgivende brød.

Brød og madbrød med fibre og fuldkorn

2 dage

AMU-nr.: 40781

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Udvælge råvarer og produkter under hensyntagen til deres sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter.
- Fremstille dej samt bage og anrette forskellige typer af brød med fibre og fuldkorn, der tager hensyn til sensoriske og ernæringsmæssige kvaliteter og følger anbefalinger fra Sundhedsstyrelsen.

Biokemiske processer ved fremstilling af brød

2 dage

AMU-nr.: 48413

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag.
- Korrigere i bageprocessen for at opnå den ønskede kvalitet på et færdigt brød.
- Udvikle bageopskrifter og opsætte egne bageprocesser.

Råvarekendskab 1

5 dage

AMU-nr.: 19783-1

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Vurdere kvaliteten af brødets form, konsistens og smag.
- Korrigere i bageprocessen for at opnå den ønskede kvalitet på et færdigt brød.
- Udvikle bageopskrifter og opsætte egne bageprocesser.

Varekendskab 1 - Bagværker

7,5 dage

AMU-nr.: 17205-2

Efter gennemført kursus kan deltageren

- Redegøre for råvarernes anvendelsesområder, produktionsmæssigt og kvalitetsmæssigt.
- Kvalitetsvurdere meltyper, fedtstoffer, marcipan og bagemasser, chokoladetyper, sukkerarter og sødemidler, der anvendes i produktionen.
- Forbehandle frø- og kernetyper.
- Anvende og behandle relevante hævemidler, stivelsesprodukter, æg og mælkeprodukter.
- Anvende sin viden om relevant fødevarerlovgivning i vurderingen af de varer, der indgår i produktionen.
- Redegøre for miljømæssige, sundhedsmæssige og etiske overvejelser i forbindelse med produktionen og valg af råvare ud fra de i tiden anvendte mærkningsordninger.

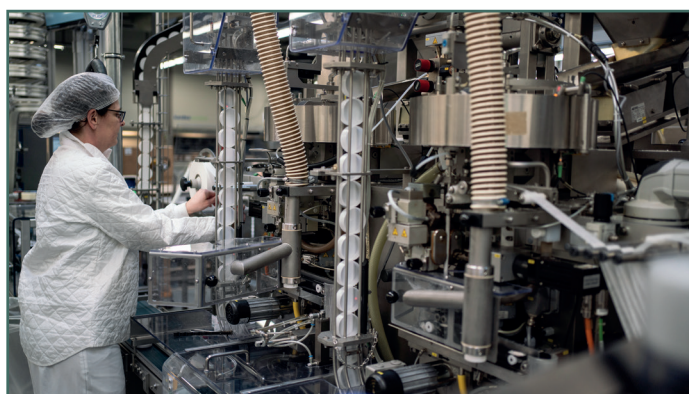
Rullede deje - bager

5 dage

AMU-nr.: 12072-4

Efter gennemført kursus kan deltageren

- Fremstille fyld - og indlægmasser til rullet bagværk.
- Fremstille et sortiment inden for halv- og helfabrikata til flødekager, tærter og forretter samt andre specialiteter.
- Fremstille store og små wienerbrødstyper.
- Fremstille forskellige typer morgenbrød ud af rullede deje.
- Fremstille butterdej til helfabrikata samt tilbehør til mad.
- Fremstille rullede produkter til køl og frost samt beherske indfrysning, optøning, raskning, udbagning, glaserung og relevante dekorationsmetoder.
- Anvende de til enhver tid anvendte indrulningsprodukter, som smør, margarine etc.



Kage-, konfekt- og chokoladefremstilling

Marcipan og kransekage

2 dage

AMU-nr.: 45615

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Planlægge, fremstille og produktudvikle et bredt sortiment af kransekagetyper og marcipanfigurer.
 - Kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter.
 - Forestå dekoration og opsætte de fremstillede produkter så de danner en helhed.
 - Efterleve gældende hygiejneforskrifter og lovkrav, herunder afgiftsbestemmelser.
 - Kalkulere og prissætte produkterne.
 - Vejlede butikspersonalet om emballering og opbevaring.
-

Moderne flødekager

2 dage

AMU-nr.: 46933

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Fremstille et udvalg af moderne flødekager på baggrund af arbejdet med forskellige typer bunde, cremer, fyldmasser, glaseringsformer og mousse.
 - Arbejde med smagsudvikling, konsistens- og pynteteknikker på baggrund af kendskab til produktion af traditionelle flødekager.
 - Anvende forskellige silikoneforme og rammer, køle- og frysemetoder.
 - Efterleve gældende hygiejneregler.
-

Fremstilling af desserter og festkager

3 dage

AMU-nr.: 49434

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Fremstille og produktudvikle et udvalg af desserter og festkager.
 - Dekorere desserter.
 - Anvende køle- og fryseteknikker i forhold til holdbarheden.
 - Kvalitetsvurdere råvarer og færdige desserter samt prissætte dem.
 - Planlægge og fremstille et udvalg af festkager: Bryllups-etage-, fromage- og lagkager.
 - Portionsberegne og smagssammensætte festkagerne.
 - Dekorere og opsætte festkager til receptioner, dessertbuffet og vinduesdekoration.
 - Kvalitetsvurdere råvarer og produkter samt prissætte dem.
-

Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet

2 dage

AMU-nr.: 48036

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Fremstille et udvalg af is baseret på de grundlæggende istyper: creme, parfait og sorbet.
 - Arbejde med forskellige former for tilsætning af stabilisatorer og smagsstoffer
 - Anvende forskellige teknikker til indfrysning og dekoration af is.
 - Fremstille is, der efterlever gældende lovgivning og regler for hygiejne og opbevaring.
-

Smagsudvikling og salg af chokolade

2 dage

AMU-nr.: 46931

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Udvikle og fremstille et udvalg af konfekt ud fra grundlæggende viden om og arbejde med chokoladens sensoriske kvaliteter med vægt på smag, duft, udseende og temperatur samt regler for hygiejne.
 - Fremstille konfekt med kort og lang holdbarhed og kender til anvendelse af moderne chokoladeudstyr.
 - Prisfastsætte konfekt ved hjælp af kalkulation og kendskab til råvarepris og toldregler.
 - Vejlede butikspersonale om produktsortiment, opbevaring og pris.
-

Chokoladefremstilling til professionel brug

2 dage

AMU-nr.: 46930

Efter gennemført kursus kan deltageren:

- Fremstille forskellige typer af konfekt på basis af viden om chokoladetyper og råvarer ved fremstilling af chokolade til salg.
 - Temperere chokolade, støbe og dyppe konfekt samt koge fyldmasse.
 - Kvalitetsvurdere råvarer og færdigprodukter samt efterleve gældende hygiejneregler.
-

Arbejds miljø og sikkerhed i fødevarebranchen

48049 2 dage
Arbejds miljø 1
i faglærte og ufaglærte job

48050 2 dage
Arbejds miljø 2
i faglærte og ufaglærte job

40392 2 dage
Ergonomi inden for
faglærte og ufaglærte jobs

49265 3 dage
Håndtering af uheld
og ulykker

49377 1 dag
Sikker adfærd i produktionen

49379 1 dag
Udvikling af
sikkerhedskultur i industrien

49944 1 dag
Maskinsikkerhed i
produktionen 1

49945 2 dage
Maskinsikkerhed i
produktionen 2

44384 2 dage
Maskin- og elsikkerhed
for operatører i industrien

48881 1 dag
Sundhed for
operatører i industrien

49934 2 dage
Sund kollega i
industriel produktion

Produktionshygiejne i fødevarebranchen

20851 3 dage
Almen fødevarehygiejne

20850 4 dage
Fødevarehygiejne
og egenkontrol

20878 4 dage
Ledelse af
hygiejne og
egenkontrol

49937 1 dag
Grundlæggende
mejeri hygiejne

45455 3 dage
Mejeri hygiejne og
egenkontrol

45470 3 dage
CIP inden for mejeriindustri

49390 3 dage
Rengøring i renrum

49391 1 dag
Brush up - rengøring i renrum

48017 1 dag
Emballering og etikettering
af kødprodukter

45417 3 dage
Anvendelse af emballage
for operatører

40443 1 dag
Produktionshygiejne -
operatører fødevareindustri

49538 3 dage
GMP facility design
og kontrol af GMP

21087 2 dage
Fastholdelse af kvalitet i
prod. underlagt GMP

Kontrol og kvalitetssikring i fødevarebranchen

49356 2 dage
Laboratoriearbejde
for operatører

42761 2 dage
Kødkontrol i fjerkræindustri
for operatører

48496 2 dage
Kvalitetsvurdering af fisk

49650 1 dag
Fremmedlegemer i
fødevareproduktion

43904 3 dage
Sensoriske undersøgelser
for operatører

20877 1 dag
Patagone mikroorganismer
i risikoanalyse

47256 3 dage
Værktøjer til risikoanalyse
i madproduktionen

49768 3 dage
Råvareanalyse og
udnyttelse af råvarer

44229 3 dage
HACCP/egenkontrol -
operatører i fødevareindustri

48475 2 dage
Opdatering af
HACCP/egenkontrol

45363 1 dag
Kunde/leverandørforhold
for operatører

Bæredygtighed og grøn omstilling i fødevarebranchen

21972 2 dage
Bæredygtig
produktion

49973 3 dage
Medspiller til grøn
omstilling i produktionen

49785 2 dage
Introduktion til
bæredygtig omstilling

21904
Ressourceanvendelse i
grønne værdikæder

21902
Kontrol af energiforbrug på
prod.anlæg

21905
Dokumentation af
ressourceanvendelse

49830 3 dage
Bæredygtighed ift. fødevarer,
service og oplevelser

49843 2 dage
Bæredygtig
produktion af mad og
fødevarer

40968 3 dage
Procesoptimering i relation
til mejeriproduktion

48632 1 dag
Ajourføring mejerikontrol

Optimering af produktion i fødevarebranchen

43939 2 dage
Systematisk problem-
løsning for operatører

49264 1 dag
Tavlemøder

43937 2 dage
Anvendelse af 5-S-model-
len for operatører

49266 2 dage
Forretningsforståelse
i produktionen

Digitalisering og AR i fødevarebranchen

49838 5 dage
Ressourcestyring i
virksomheder vha. ERP-
system

49961 1 dag
Anvendelse af AR-briller
i produktionen

49962 2 dage
Brug af AR-brille i
forbindelse med E-SOP

Digitalt kørekort

21199 2 dage
Digitalisering i
produktionen 1

49644 3 dage
Digitalisering i
produktionen 2

49613 2 dage
Ny teknologi i produktionen

48562 3 dage
Anvendelse af
produktionsdata

Automation og robotbetjening i fødevarebranchen	Innovation, udvikling og samarbejde og samarbejde i fødevarebranchen	AMU-kurser, der kan give merit på grundforløb 2 til industrioperatør	Introduktion til procesoperatør
49727 2 dage Betjening af selvkørende robotter for operatører	48395 2 dage Etablering af teams	47290 3 dage Produktion for operatører i procesindustrien	44384 2 dage maskin- og elsikkerhed for operatører, procesind.
48905 5 dage Robotbetjening for operatører	49259 2 dage Kommunikation i team	49589 1 dag Intro til lean	40449 3 dage Operatør vedligehold, mekanisk intro
48894 5 dage Håndtering med industrirobotter for operatører	49382 1 dag Udvikling af teams	45370 3 dage Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion	40488 5 dage Operatør vedligehold, automatik intro
48904 5 dage Robot, periferiudstyr for operatører	45983 2 dage Samarbejde i grupper i virksomheden	49377 1 dag Sikker adfærd i produktionen	21199 2 dage Digitalisering i produktionen 1
49555 5 dage Procesindustri, intro til digitaliseret automation	45368 2 dage Værdibaserede arbejdspladser	43939 2 dage Systematisk problemløsning for operatører	49973 3 dage Medspiller til grøn omstilling i produktionen
47362 2 dage Produktionsudstyr i mejeriindustrien	49378 2 dage Teamkoordinatorrollen	48927 3 dage Grundlæggende maskintegning	44216 2 dage Produktionskemi for operatører
	49262 1 dag Brug af lean i teams	47668 2 dage Grundlæggende faglig regning	40658 1 dag Produktionsoptimering for operatører vha. lean
	49384 2 dage Uddannelsesplanlægning for medarbejdere	47669 3 dage Grundlæggende faglig matematik	47290 3 dage Produktion for operatører i procesindustri
	40655 2 dage Selvevaluering i praksis	44384 2 dage Maskin- og elsikkerhed for operatører, procesind.	48427 3 dage Grundlæggende el-lære for operatører - DC
	45622 4 dage Medarbejderens personlige ressourcer i jobbet	21199 2 dage Digitalisering i produktionen 1	40368 2 dage Inspektion for operatører i procesindustrien
	45362 5 dage Personlig udvikling til arbejde og uddannelse	49644 3 dage Digitalisering i produktionen 2	48428 3 dage Grundlæggende pneumatik for operatører
	45369 3 dage Videndeling og læring for medarbejdere		49264 1 dag Tavlemøder
	40373 2 dage Sidemandsoplæring		

AMU-kurser til medarbejdere på slagterierne	AMU-kurser til medarbejdere inden for brød-, kage-, konfektur- og chokoladefremstilling		
	Tværgående kurser	Brødfremstilling	Kage-, konfektur- og chokoladefremstilling
20851 3 dage Almen fødevarehygiejne	20851 3 dage Almen fødevarehygiejne	49448 2 dage Brød med surdej	45615 2 dage Marcipan og kransekage
20850 4 dage Fødevarehygiejne og egenkontrol	20850 4 dage Fødevarehygiejne og egenkontrol	40781 2 dage Brød og madbrød med fibre og fuldkorn	46933 2 dage Moderne flødekager
48049 2 dage Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48049 2 dage Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	48413 2 dage Biokemiske processer ved fremstilling af brød	49434 3 dage Fremstilling af desserter og festkager
40392 2 dage Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	40392 2 dage Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	19783-1 5 dage Råvarekendskab 1	c 2 dage Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet
49581 2 dage Velkommen på slagteriet - brancheintroduktion	48572 3 dage Basis maskinforståelse for operatører	17205-2 7,5 dage Varekendskab 1 - bagværker	48036 2 dage Erhvervsproduktion af iscreme, parfait og sorbet 2
49582 3 dage Introduktion til opskæring af gris	46883 5 dage Processer og råvarer i levnedsmiddelindustrien	12072-4 5 dage Rullede deje	46931 2 dage Smagsudvikling og salg af chokolade
49583 2 dage Introduktion til opskæring af kalv- og oksekød			46930 2 dage Chokoladefremstilling til professionel brug
49971 4 dage Detailudskæring af delstykker af kød			
49996 3 dage Introduktion til pøsemageri			
46558 2 dage Håndtering og transport af dyr			

Find alle
kurserne på
amukurs.dk »

Arbejdsmiljø
Bæredygtighed
Digitalisering
Grøn omstilling
Hygiejne
Kontrol og kvalitet
Optimering
Samarbejde