Almen fødevarehygiejne for F/I m. fagunderstøttend

Fag: Almen fødevarehygiejne for F/I

Fagnummer: 45902	**Varighed** 5 dage
AMU-pris: DKK 1.090,00	**Uden for målgruppe:** DKK 3.805,75

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

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 fødevarebårne 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 fødevarehygiejne, og de kan kommunikere i praktiske samarbejdssituationer og i forbindelse med praktisk arbejde vedrørende almen fødevarehygiejne.

På hold med deltagere med lavt læse- og skriveniveau 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 fødevarehygiejne 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.

Kontakt



Helle Jørgensen
Teamleder
73425508
hej@bcsyd.dk

Kursuspris

AMU:
DKK 1.090,00

Uden for målgruppe:
DKK 9.691,25

Tilmelding

Fag: Fagunderstøttende dansk som andetsprog F/I

Fagnummer: 45571	**Varighed** 10 dage
Uden for målgruppe: DKK 5.885,50	

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til personer med dansk som andetsprog, som arbejder inden for de jobområder, hvor der tilbydes AMU-uddannelser.

Beskrivelse: Deltagerne kan anvende et alment og specifikt fagsprog, der er tilstrækkeligt til, at de kan nå målene i den eller de arbejdsmarkedsuddannelser eller enkeltfag, udbudt under en fælles kompetencebeskrivelse, som fagunderstøttende dansk som andetsprog skal supplere. Deltagerne kan kommunikere om værktøj, udstyr, materialer, arbejdsprocesser og andre forhold, der er centrale for de jobfunktioner, som uddannelsen sigter mod, at deltageren kan varetage.

Uddannelsen er for personer med dansksproglige forudsætninger, der som minimum svarer til en bestået ”Prøve i dansk 1”, jf. danskuddannelse efter Lov om danskuddannelse for voksne udlændinge m.fl. eller tilsvarende.

De sprogbehov, der opstår i den konkrete faglige kontekst, afgør hvilke mundtlige og skriftlige færdigheder, der primært lægges vægt på i undervisningen.

Uddannelsen kan ikke udbydes enkeltstående. Den kan kun udbydes som en del af et særligt uddannelsesforløb for flygtninge og indvandrere.

Varigheden kan afkortes efter behov.