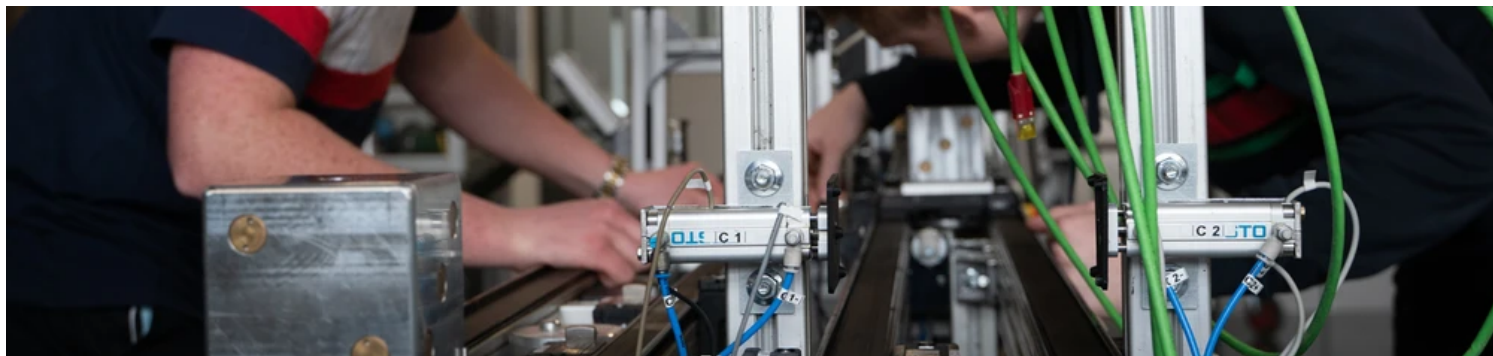


Rep/vedligehold på procesfødevare anlæg 1



Kort fortalt

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

Kontakt



Emilie Topp Fyllgraf
Studiesekretær
8950 3331
emfy@mercantec.dk

Kursuspris

AMU:

DKK 856,00

Uden for målgruppe:

DKK 3.474,60

Tilmelding



Fag: Rep/vedligehold på procesfødevare anlæg 1

Fagnummer: 49087	Varighed 4 dage
AMU-pris: DKK 856,00	Uden for målgruppe: DKK 3.474,60

Målgruppe: Uddannelsen henvender sig til faglærte automatikere, industriteknikere, smede, personvognsmekanikere eller personer med tilsvarende kompetencer, der har eller ønsker beskæftigelse i en virksomheds drifts/vedligeholdelsesafdeling, og som i den forbindelse skal kunne foretage reparation og vedligeholdelse på proces- og fødevareanlæg. Kurset tager udgangspunkt i, at deltagerne inden kursusstart har viden om produktionsfilosofier svarende til AMU mål 49250 Kvalitetsmodeller i industrien.

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

Det betyder, at deltageren har viden om:

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

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

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

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

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