

Almen fødevarehygiejne

obligatorisk certifikat – e-learning

E-learning er indlæring ved din computer. Du kan gå på nettet og lære, når du har tid og lyst – men inden for tidsrammen på tre måneder



Hotel og restaurantskolen har løbende optag. (Dog er der lukket for optag i juli 2010).

Efter at vi har registreret din tilmelding og betaling, får du adgang til e-learningportalen og undervisningsmaterialet. Du har via portalen adgang til en underviser.

Kursets indhold

- Personlig hygiejne og produktionshygiejne. Du får kendskab til vigtigheden af at udføre arbejde efter anviste regler i henhold til lovgivningens bestemmelser.
- Mikrobiologi. Levnedsmiddelbårne sygdomme, deres årsag og udbredelse.

- Fødevarelovgivningen. Kendskab til mikroorganismers forekomst, vækst og udbredelse i levnedsmidler.
- Egenkontrol på arbejdspladsen. Principperne om egenkontrol.
- Opgavedel med testspørgsmål.
- Forprøve. Fødevareregionernes funktion ved godkendelse og tilsyn med virksomhederne.
- Certifikatprøve (medbring pasfoto).

Bemærk

Du kan ikke arbejde på en MAC-computer. Er du i arbejde opfordrer vi dig til at være i dialog med din arbejdsgiver om uddannelsen.

