Uddannelsesmål med detaljer

UNDERVISNINGS MINISTERIET

Nummer:	40574
Titel:	Anvendt tappeteknik for operatører
Kort titel:	Øl tapning
Varighed:	2,0 dage.
Godkendelsesperiode:	21-11-2008 og fremefter
Status (EUU):	GOD
Status (UVM):	GOD

Handlingsorienteret målformulering for arbejdsmarkedsuddannelserne

Med baggrund i viden om øllets mikrobiologi samt gærings- og filtreringsprocesser, kan deltageren planlægge og udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
Desuden kan deltageren med baggrund i viden om rengørings- og desinfektionsmetoder, klargøre og anvende fustager og flasker til tapning af øl.

Bestemmelser om bedømmelse som forudsætning for opnåelse af bevis

Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået uddannelsesmålet.

Spørgsmål www.viskvalitet.dk

Spørgsmål til deltagerne

Hvor tilfreds er du med udannelsens faglige indhold vedrørende:
- øllets mikrobiologi
- gærings- og filtreringsprocesser
- aseptisk tapning af upasteuriseret øl
- klargøring af fustager og flasker

Hvor stor betydning har det for dig at lære noget om:
- øllets mikrobiologi
- gærings- og filtreringsprocesser
- aseptisk tapning af upasteuriseret øl
- klargøring af fustager og flasker

Spørgsmål til virksomhederne

Hvor tilfreds er virksomheden med uddannelsens faglige indhold vedrørende:
- øllets mikrobiologi
- gærings- og filtreringsprocesser
- aseptisk tapning af upasteuriseret øl
- klargøring af fustager og flasker

Hvor stor betydning har det, at medarbejderen på uddannelsen har lært noget om:
- øllets mikrobiologi
- gærings- og filtreringsprocesser
- aseptisk tapning af upasteuriseret øl

- klargøring af fustager og flasker

Eventuelt yderligere bestemmelser for certifikatuddannelser

I denne uddannelse udstedes der ikke certifikat.

Arbejdsmarkedsuddannelser med relevans for uddannelsesmål:

Målet indgår på nuværende tidspunkt i følgende fælles kompetencebeskrivelser:
2229 (AA) Produktion af fødevarer og nydelsesmidler (moder-FKB)

Tekster til UddannelsesGuiden

WEB-søgetekst:
Deltageren kan udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på fustager og flasker på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.

Målgruppe:
Uddannelsen retter sig primært mod personer, som arbejder inden for ølproduktion i bryggeri og mikrobryggeri branchen.

Mål:
Med baggrund i viden om øllets mikrobiologi samt gærings- og filtreringsprocesser, kan deltageren planlægge og udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Desuden kan deltageren med baggrund i viden om rengørings- og desinfektionsmetoder, klargøre og anvende fustager og flasker til tapning af øl.

Varighed:
2 dage.

Eksamen:
Der afholdes ikke eksamen på denne uddannelse, men underviseren vurderer individuelt, om deltageren har opnået målet.

Den danske kvalifikationsramme for livslang læring

Niveau i den danske kvalifikationsramme for livslang læring: 4

Indhold:
Deltageren kan udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på fustager og flasker på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.

Jobmuligheder og videre uddannelse:
Uddannelsesbeviset giver mulighed for at varetage jobfunktioner i virksomheder/organisationer, som beskæftiger faglærte og/eller ufaglærte medarbejdere inden for det jobområde, arbejdsmarkedsuddannelsen retter sig imod, og som er beskrevet i uddannelsens centralt godkendte handlingsorienterede mål. Personer, som har dette uddannelsesbevis, har på en række områder mulighed for at få beviset anerkendt ved optagelse på en erhvervsuddannelse (merit). I bekendtgørelsen for erhvervsuddannelserne findes der nærmere bestemmelser om merit.

Uddannelsesmål med detaljer

Bevis opnås således:
Beviset tildeles ved bedømmelse af, om deltageren har nået arbejdsmarkedsuddannelsens centralt godkendte handlingsorienterede mål. For arbejdsmarkedsuddannelser, som afsluttes med en prøve, kan beviset også tildeles personer, som ikke har deltaget i undervisningen, men som aflægger prøven. Ende-lig kan beviset tildeles på baggrund af en individuel kompetencevurdering (IKV i AMU).

Uddannelsesinstitutioner som kan tildele bevis:
Beviset tildeles af offentlige og private uddannelsesinstitutioner, som er godkendt af Undervisningsministeriet til at udbyde arbejdsmarkedsuddannelsen.

Bevistekster

Bevisformat: A6
Gældende fra: 21-11-2008

Bevistekst:
Med baggrund i viden om øllets mikrobiologi samt gærings- og filtreringsprocesser, kan deltageren planlægge og udføre aseptisk tapning af upasteuriseret øl på en faglig, hygiejnisk og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde.
Desuden kan deltageren med baggrund i viden om rengørings- og desinfektionsmetoder, klargøre og anvende fustager og flasker til tapning af øl.