Uddannelsesmål med detaljer

UNDERVISNINGS MINISTERIET

Nummer:	45445
Titel:	Anvendt bryggeriteknik for operatører
Kort titel:	Ølbryg
Varighed:	3,0 dage.
Godkendelsesperiode:	26-02-2007 og fremefter
Status (EUU):	GOD
Status (UVM):	GOD

Handlingsorienteret målformulering for arbejdsmarkedsuddannelserne

Deltageren kan ud fra viden om øllets mikrobiologi planlægge og udføre en ølproduktion, på en faglig samt hygiejne- og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Deltageren kan udføre produktionen under hensyntagen til energi- og resurseforbrug samt under hensyntagen til eventuelle miljøpåvirkninger.
Deltageren kan klargøre og anvende relevant maskin- og hjælpeudstyr samt foretage proceskontrol herunder udtage prøver samt udføre egenkontrol.
Deltageren kan endvidere foretage hensigtsmæssige justeringer i ølproduktionen og dokumentere disse.

Bestemmelser om bedømmelse som forudsætning for opnåelse af bevis

Uddannelsesstedet skal udstede et uddannelsesbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de mål, der er beskrevet i arbejdsmarkedsuddannelsens handlingsorienterede målformulering.

Spørgsmål www.viskvalitet.dk

Til deltagerne:

Hvor tilfreds er du med uddannelsens faglige indhold vedrørende:

Øl's mikrobiologi
Planlægning af ølproduktion
Energi- og resurseforbrug ved ølproduktion
Prøveudtagning ved ølproduktion

Hvor stor betydning har det for dig at lære noget om:

Øl's mikrobiologi
Planlægning af ølproduktion
Energi- og resurseforbrug ved ølproduktion
Prøveudtagning ved ølproduktion

Til Virksomhederne:
Hvor tilfreds er virksomheden med uddannelsens indhold vedr.:
Øl's mikrobiologi
Planlægning af ølproduktion

Energi- og resurseforbrug ved ølproduktion
Prøveudtagning ved ølproduktion

Hvor stor betydning har det at medarbejderen på uddannelsen har lært noget om:
Øl's mikrobiologi
Planlægning af ølproduktion
Energi- og resurseforbrug ved ølproduktion
Prøveudtagning ved ølproduktion

Eventuelt yderligere bestemmelser for certifikatuddannelser

Der udstedes ikke certifikat i efter denne uddannelse.
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 medvirke ved produktion af øl i bryggeri.

Målgruppe:
Personer, der opfylder AMU-lovens bestemmelser om målgrupper, har adgang til uddannelsen. Uddannelsesmålet retter sig primært mod operatører, som arbejder i ølbryggerier

Mål:
Deltageren kan ud fra viden om øllets mikrobiologi planlægge og udføre en ølproduktion, på en faglig samt hygiejne- og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Deltageren kan udføre produktionen under hensyntagen til energi- og resurseforbrug samt under hensyntagen til eventuelle miljøpåvirkninger.Deltageren kan klargøre og anvende relevant maskin- og hjælpeudstyr samt foretage proceskontrol herunder udtage prøver samt udføre egenkontrol.Deltageren kan endvidere foretage hensigtsmæssige justeringer i ølproduktionen og dokumentere disse.

Varighed:
3 dage

Eksamen:
Ingen eksamen eller prøve

Den danske kvalifikationsramme for livslang læring

Niveau i den danske kvalifikationsramme for livslang læring: 4

Indhold:
Deltageren kan medvirke ved produktion af øl i bryggeri.

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.

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: 26-02-2007

Bevistekst:
Deltageren kan ud fra viden om øllets mikrobiologi planlægge og udføre en ølproduktion, på en faglig samt hygiejne- og sikkerhedsmæssig forsvarlig måde. Deltageren kan udføre produktionen under hensyntagen til energi- og resurseforbrug samt under hensyntagen til eventuelle miljøpåvirkninger.
Deltageren kan klargøre og anvende relevant maskin- og hjælpeudstyr samt foretage proceskontrol herunder udtage prøver samt udføre egenkontrol.
Deltageren kan endvidere foretage hensigtsmæssige justeringer i ølproduktionen og dokumentere disse