



Utdanningstilbud i bransjeprogrammet for mat- og drikkevareindustrien

Bransjeprogrammet er utviklet av arbeidslivet slik at du kan ta et kurs eller utdanning som er laget spesielt for det bransjen trenger. Tilbudene i bransjeprogrammet er gratis, og kan tas ved siden av jobb. De fleste tilbudene er nettbasert og tilbys nasjonalt.

Avklar med arbeidsgiver før du søker på et tilbud.



Innhold

E-læringskurs hygiene og matsikkerhet	4
Årsaksanalyse	4
Grunnleggende sensorikk.....	4
Hygiene and food safety.....	4
Hygiene og mattrygghet.....	4
Internkontroll (IK-mat)	4
Grunnforutsetninger og risikofaktorer.....	4
Introduksjon til HACCP	4
HACCP for viderekommende.....	4
Prøvetaking.....	4
Nettkurs i sjømathygiene	5
Nettbasert kurs i grunnleggende hygienisk design	5
Grunnleggende hygienisk design	5
Digitale kurs innen systematisk forbedringsarbeid	5
LEAN introduksjon.....	5
Målnedbryting.....	5
Digital operativ styring	5
Organisering av forbedringsarbeid.....	5
5S.....	5
Moderne vedlikehold	5
A3 problemløsning	5
Rotårsaksanalyse	5
Effektiv opplæring	5
Lærende organisasjon (Kata).....	5
Yrkesnorsk	5
Teori til fag-/svenneprøve for praksiskandidater	6
Industriell matproduksjon (mandag kveldstid)	6
Industriell matproduksjon	6
(tirsdag kveldstid)	6
Sjømatproduksjon (dagtid).....	6
Sjømatproduksjon	6
(kveldstid)	6
Kjøttskjærer	6
Pølsemaker	6
Slakter.....	6
Baker.....	6

Logistikk	6
Produksjonsteknikk	6
Renholdsoperatør	6
Kjemiprosess.....	6
Fagskoleutdanninger	7
Fagarbeideren i den digitalisert næringsmiddelindustrien	7
Emne 1 – Digital kommunikasjon	7
Emne 2 – Innsamling og tolking av digital data	7
Emne 3 – Utvikling og endring i prosess og produksjon.....	7
Spekevareproduksjon.....	7
Truckførerbevis	8
Grunnleggende bruk av MS Office	8

E-læringskurs hygiene og matsikkerhet

Eurofins Food & Feed Testing Norway tilbyr **9 E-læringskurs innen mattrygghet**. Kursene er korte, fleksible og tilpasset bransjens behov.

Ved bestått e-læringskurs, vil du på siste side kunne laste ned et kursbevis som dokumentasjon på gjennomført opplæring.

Målgrupper: Se informasjon på hvert enkelt kurs.

Kurs:	Varighet:	Påmeldingsfrist:	Informasjon og påmelding:
Årsaksanalyse	40 min.	Løpende	Påmelding
Grunnleggende sensorikk	40 min.	Løpende	Påmelding
Hygiene and food safety	50 min.	Løpende	Påmelding
Hygiene og mattrygghet	50 min.	Løpende	Påmelding
Internkontroll (IK-mat)	25 min.	Løpende	Påmelding
Grunnforutsetninger og risikofaktorer	30 min.	Løpende	Påmelding
Introduksjon til HACCP	30 min.	Løpende	Påmelding
HACCP for viderekommende	50 min.	Løpende	Påmelding
Prøvetaking	60 min.	Løpende	Påmelding



Nettkurs i sjømathygiene

AOF tilbyr nettkurs i sjømathygiene. Dette kurset bidrar til nødvendig teoretisk kunnskap om grunnleggende hygiene i sjømatindustrien. Kurset finnes på norsk, engelsk og russisk. I tillegg kan eksamen tas på latvisk, litauisk, polsk og russisk.

Målgrupper: alle som jobber i sjømatindustrien

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Informasjon og påmelding:
Sjømathygiene	5 timer	Fortløpende	Fortløpende	Påmelding

Nettbasert kurs i grunnleggende hygienisk design

Målgrupper: HACCP-team, kvalitetsledere, teknisk team, renholdsteam, innkjøp- og mellomledelse.

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Informasjon og påmelding
Grunnleggende hygienisk design	2,5 timer	Kommer	Kommer	Kommer

Digitale kurs innen systematisk forbedringsarbeid

Sintef Manufacturing tilbyr 10 ulike kurs innen systematisk forbedringsarbeid og LEAN.

Kursene gjennomføres digitalt kombinert med praktisk arbeid på din bedrift.

Målgrupper: Ledere, tillitsvalgte og sentrale støtteressurser. På flere av kursene får man størst utbytte av å være flere deltakere fra samme bedrift som jobber sammen i grupper. Se ytterligere informasjon under målgruppe på hvert enkelt kurs.

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Informasjon og påmelding:
LEAN introduksjon	½ dag	18.8.22	Fortløpende	Påmelding
Målnedbryting	1 ½ dag	8.9.22 og 22.9.22	Fortløpende	Påmelding
Digital operativ styring	2 dager	27.9.22 og 7.10.22	Fortløpende	Påmelding
Organisering av forbedringsarbeid	2 dager	25.10. og 11.11.22	Fortløpende	Påmelding
5S	3 dager	21.-22.11. og 9.12.22	Fortløpende	Påmelding
Moderne vedlikehold	1 ½ dag	10.1. og 19.1.23	Fortløpende	Påmelding
A3 problemløsning	1 dag	31.1.23	Fortløpende	Påmelding
Rotårsaksanalyse	½ dag	7.2.23	Fortløpende	Påmelding
Effektiv opplæring	½ + ½ dag	14.2. og 28.2.23	Fortløpende	Påmelding
Lærende organisasjon (Kata)	1 ½ dag	14.3. og 28.3.23	Fortløpende	Påmelding

Yrkesnorsk

Yrkesnorsk er norsk kurs som fokuserer på det språket og ordforrådet du trenger i akkurat ditt yrke. Målet med kurset er at du skal lære mer norsk generelt, og få bedre forståelse for ord og uttrykk som brukes i din bransje. Samtidig vil du få bedre innsikt i arbeidskulturen for ditt fag.

Målgrupper/opptakskrav: beherske et språknivå på A2, muntlig og skriftlig. Du bør ha opp i mot 5 års erfaring i din bransje, da dette kurset er et forkurs for de som skal ta teori til fag-/svenneprøve.

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Påmelding og informasjon:
Industriell matproduksjon	60 timer	30.8.22	16.8.22	Påmelding

Teori til fag-/svenneprøve for praksiskandidater

Som praksiskandidat går du opp til fag-/svenneprøven uten å ha vært lærling. Ved bestått teorieksamen og 5 års variert praksis fra yrket kan du avlegge fag-/svenneprøve.

Før du kan melde deg opp til fag-/svenneprøven må du ha bestått teorieksamen, som avlegges hos Fylkeskommunen.

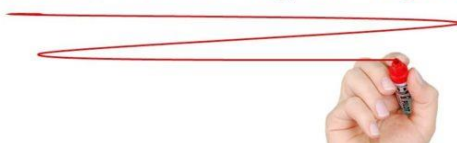
Dette er forberedende kurs til teorieksamen.

Husk å avtale med arbeidsgiver før du melder deg på!

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Informasjon og påmelding:
Industriell matproduksjon (mandag kveldstid)	80 timer	15.8.22	8.8.22	Påmelding
Industriell matproduksjon (tirsdag kveldstid)	80 timer	16.8.22	9.8.22	Påmelding
Sjømatproduksjon (dagtid)	120 timer	8.2.23	8.2.22	Påmelding
Sjømatproduksjon (kveldstid)	120 timer	15.9.22	8.9.22	Påmelding
Kjøttskjærer	60 timer	Dato ikke fastsatt		Les mer
Pølsemaker	60 timer	Dato ikke fastsatt		Les mer
Slakter	60 timer	Dato ikke fastsatt		Les mer
Baker	Kommer snart			
Logistikk	100 timer	22.9.22	8.9.22	Påmelding
Produksjonsteknikk	80 timer	27.9.22	20.9.22	Påmelding
Renholdsoperatør	Kommer snart			
Kjemiprosess	Kommer snart			

Praksiskandidat

Eksamen + Praksis + Fagprøve = Fagbrev



Fagskoleutdanninger

Fagarbeideren i den digitalisert næringsmiddelindustrien

Dette studiet gir deg oppdatert kompetanse innen digital kommunikasjon, innsamling og tolkning av digitale data og kompetanse på å utviklings- og endringsprosesser i produksjon. Fordypningen gir kunnskap om forbedring og endring av produksjonsprosesser, kunnskap om kommunikasjonsprosesser og organisasjonskultur og hvordan digital og teknologisk utvikling påvirker bedriftens verdiskapning.

Målgrupper: yrkesutøvere som allerede har et relevant fag-/svennebrev eller som har lang (og relevant) realkompetanse. Studiet tilbys nasjonalt.

Hvert emne er på 10 stp.

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Informasjon og påmelding:
Emne 1 – Digital kommunikasjon	6 mnd.	Medio oktober	Fortløpende	Påmelding
Emne 2 – Innsamling og tolking av digital data	6 mnd.	Våren 2023	Kommer	Kommer
Emne 3 – Utvikling og endring i prosess og produksjon	6 mnd.	Høsten 2023	Kommer	Kommer

Spekevareproduksjon

Produksjon av spekeemat er en svært spesialisert del av norsk kjøttbransje. Selv om det benyttes avanserte styringssystemer for luftfuktighet, luftgjennomstrømning og temperatur, er dette, i motsetning til mer teknologistyrte produksjonsprosesser, en håndverks- og kunnskapsstyrt prosess som krever godt utdannede fagarbeidere.

Studiet er på 30 stp.

Målgrupper: yrkesutøvere som allerede har et relevant fag-/svennebrev eller som har lang (og relevant) realkompetanse. Studiet tilbys nasjonalt.

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Påmelding og informasjon:
Spekevareproduksjon	1 ½ år	Januar 2023	1.11.22	Påmelding



Truckførerbevis

Riktig bruk av truck har stor betydning for sikkerheten for truckfører og annet personell som deltar i arbeidsoperasjoner. Kurset gjennomføres med del 1 teori via egen PC med virtuellundervisning/veileder og praktisk (fysisk kjøring) med veileder i **kjøreavstand fra Oslo**.

Målgrupper: Enhver som skal kunne kjøre truck på lovlig vis. Krav i henhold til arbeidsmiljøloven samt forskrift om utførelse av arbeid.

Kurs:	Varighet:	Kursstart:	Påmeldingsfrist:	Påmelding og informasjon:
Truck kurs	48 timer	2.9.22	25.8.22	Påmelding

Grunnleggende bruk av MS Office

Kommer snart