

VIL DU VITE MER?

• Faglig informasjon om kurset:

Rådgiver Elisabeth Fjærvoll Olsen
Institutt for kjemi, bioteknologi og matvitenskap, UMB
Telefon 64 96 58 69
e-post elisabeth.fjaervoll.olsen@umb.no

• Praktisk informasjon om kurset:

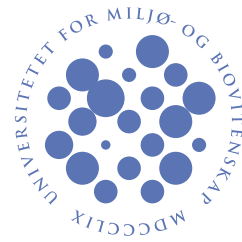
UNIVERSITETET FOR MILJØ- OG BIOVITENSKAP
Senter for etter- og videreutdanning
Boks 5003, 1432 Ås
telefon 64 96 50 05
faks 64 96 60 22
e-post sevu@umb.no

www.umb.no/sevu

Det moderne universitetet UMB er en sentral aktør innen miljø- og biovitenskapene med vekt på kjerneområdene; biologi, mat, miljø, areal- og naturressursforvaltning med tilhørende estetiske og teknologiske fag.

Senter for etter- og videreutdanning koordinerer etter- og videreutdanningen ved UMB og Nofima Mat. Vi tilbyr både poenggivende kurs og korte, handlingsrettede kurs og bedriftsintern opplæring. Tilbudene er faglig, praktisk og pedagogisk tilpasset folk i jobb.

VELKOMMEN TIL
UNIVERSITETET FOR
MILJØ- OG BIOVITENSKAP



10042 KURSBROSJYREN ER TRYKKET PÅ MUNKEN LYNX 170GR. SVANEMERKET PAPIR
LOGODATO: 01011995

RETURADRESSE: SENTER FOR ETTER- OG VIDEREUTDANNING, BOKS 5003, 1432 ÅS
ETTERSENDES IKKE VED VARIG ADRESSEENDRING, MEN SENDES
TILBAKE TIL SENDEREN MED OPPLYSNING OM DEN NYE ADRESSEN.

VI TILBYR KURS I
HYGIENE OG
MATTRYGGHET

1. SAMLING: 23. – 25. AUGUST 2010
2. SAMLING: 1. – 3. NOVEMBER 2010
3. SAMLING: PLANLAGT FEBRUAR - MARS 2011

10 STUDIEPOENG

UNIVERSITETET FOR MILJØ- OG BIOVITENSKAP
SENTER FOR ETTER- OG VIDEREUTDANNING
www.mataliansen.no



HYGIENE OG MATTRYGGHET

VIDEREUTDANNINGSKURS (10 STUDIEPOENG)

Det moderne lovverket for mat verden over slår fast at det er matprodusentens ansvar at maten er trygg. Hva må til for at industrien skal kunne ivareta dette ansvaret?

Det er avgjørende at alle som arbeider med mat, både i mat-industrien og leverandører til industrien vet hvordan trygg mat produseres slik at gode rutiner kan være praksis fra første dag. Oppdatert kunnskap om helsefarlige stoffer som kan smittes gjennom mat og vann og videre om råvarekvalitet og matprosesser er derfor avgjørende for bedriftenes evne til å tilby trygg mat til forbrukerne.

MÅL

Kursdeltakerne skal utvikle kunnskap, forståelse og holdninger i forhold til produksjon av trygg mat i hele verdikjeden generelt og egen virksomhet spesielt.

Etter gjennomført kurs skal deltakerne kjenne til sin egen bedrifts Trygg-mat-politikk og bedriftens grunnforutsetninger for trygg mat. De skal også kjenne til rammene for trygg mat; som risiko og regelverk. Videre skal de forstå betydningen av viktige virkemidler bedriftene kan bruke for å oppnå målene, slik som aktuelle kvalitetssystemer, fysiske forhold ved produksjonsanlegget, renhold og desinfeksjon, renholdskontroll, opplæring og risikokommunikasjon.

NIVÅ OG MÅLGRUPPE

Kurset gis på masternivå, og forutsetter at deltakerne har kunnskap om temaet på bachelornivå eller liknende. Kandidater med relevant erfaring, men uten fagrelevant formell bachelorutdanning vil kunne kvalifisere til opptak, etter individuell godkjenning av UMB.

Kurset ble utviklet i 2008 i samarbeid med Nofima Mat og TINE, og er lagt opp slik at det egner seg for både private og offentlige aktører med tilknytning til matområdet. Kurset har vært gjennomført en gang i 2009 med gode evalueringer.

Det er en fordel at kursdeltakerne har sitt arbeid knyttet opp mot trygg mat.

Typiske deltakere på kurset vil være:

- medarbeidere med relevant bachelorutdanning fra noen år tilbake, som trenger en oppdatering
- medarbeidere med lang, relevant erfaring men uten formell utdanning i feltet
- medarbeidere som har relevant faglig bakgrunn, men som er nye i trygg-mat arbeidet
- medarbeidere med spesielt ansvar for kvalitetssystemer, renhold og hygiene.

INNHold

- næringsmiddelmyndigheter og regelverk
- næringsmiddelfarer (allergener, mikrobiologiske, kjemiske og fysiske kontaminanter)
- risiko knyttet til råvarer, ingredienser mm. Oppfølging og samarbeid med leverandører

- lokaler, tilførsler (vann, damp, isvann, luft, trykkluft), soner og driftsforhold
- prosesser, metoder og teknologi for å sikre trygg mat
- renhold og desinfeksjon
- metoder for å overvåke og kontrollere trygg mat og renhold
- systemer for mattrygghet (KSL, HACCP, ISO 22000:2005, BRC etc.) og organisering av trygg mat-arbeidet
- kommunikasjon av trygg mat og næringsmiddelrisiko.

For en nærmere beskrivelse og begrunnelse av disse temaområdene, se: [lenke til ”Bakgrunn og innhold”](#).

LÆREKREFTER

Hovedansvarlig for kurset: Elisabeth Fjærvoll Olsen, Institutt for kjemi, bioteknologi og matvitenskap (IKBM) ved Universitetet for miljø- og biovitenskap (UMB).

Fagfolk fra flere miljøer på UMB, fra Nofima Mat og fra andre aktuelle faginstitusjoner og matindustrien vil bidra med forelesninger, øvelser og veiledning i kurset.

ARBEIDSMÅTER I KURSET

Det legges opp til arbeidsformer som sikrer kompetanseoverføring både mellom fagmiljøene og deltakerne, og deltakerne imellom.

Kurset vil bli lagt opp med tre samlinger à tre dager. Mellom samlingene og etter siste samling forventes gjennomføring av selvstudium og arbeid med forskjellige hjemmeoppgaver. Total arbeidsinnsats på et 10 studiepoengkurs er estimert til normalt ca 300 timer.

Teorien presenteres i forelesninger på samlingene samt gjennom litteratur som gjøres tilgjengelig eller som søkes av kandidatene selv. Teoretisk kunnskap knyttes til praktisk virkelighet ved at deltakerne får hjemmeoppgaver med relevans til egne jobbrelaterte arbeidsoppgaver.

På samlingene settes det av tid til å dele erfaringer mellom deltakerne, både fra arbeidet med hjemmeoppgavene, og gjennom presentasjon og drøfting av problemstillinger deltakerne ser i eget arbeid, fortrinnsvis knyttet opp mot de aktuelle temaer som gjennomgås. Erfaringsdeling vil foregå både i plenum og i mindre grupper. Formen kan være gruppearbeid, enkeltpresentasjoner, panel- og plenumsdebatter.

I noen grad benyttes også:

- demonstrasjoner (for eksempel av teknikker)
- selvstudium
- gruppediskusjoner på nettet, via mail eller i elektronisk klasserom.

EKSAMEN

Eksamen er frivillig og avholdes i henhold til UMBs regler. Evaluering av tre skriftlige arbeider hvorav minst en presenteres og diskuteres i plenum. Karakterskala: bestått/ikke bestått. Gjennomført kurs og bestått eksamen gir 10 studiepoeng i universitetssystemet. De som ikke avlegger eksamen, men gjennomfører kurset, vil få utstedt kursbevis.

STUDIEKOMPETANSE

For å kunne gå opp til eksamen kreves generell studiekompetanse (må dokumenteres ved påmelding). Er du immatrikulert ved UMB senere enn 1990, trenger du ikke vedlegge dokumentasjon. Mangler du generell studiekompetanse, kan du søke om opptak på grunnlag av realkompetanse. UMB vurderer slike søknader fortløpende. Søknadsskjema finner du på www.umb.no/sevu (til høyre på siden finner du en link til Realkompetanse), eller du kan kontakte SEVU på tlf 64 96 50 05.

TID OG STED

1. samling: 23. – 25. august 2010

2. samling: 1. – 3. november 2010

3. samling: ikke fastsatt, planlagt i perioden februar - mars 2011
Samlingene gjennomføres i Nofima Mat sine lokaler på Ås.

KURSAVGIFT

Kr 25 500. Inkluderer kursmaterieell, lunsj og kaffepauser og en felles middag i løpet av kurset. Utgifter til reise og opphold kommer i tillegg.

OVERNATTING

Eventuell overnatting reserveres av kursdeltaker.

Aktuelle hotell i nærområdet er:

- Thon Hotel Ski, tlf 64 85 35 00.
- Reenskaug Hotel, Drøbak, tlf 64 98 92 00

Thon Hotel Ski ligger sentralt i Ski, med kort avstand til tog og buss direkte til Ås. Reenskaug Hotel ligger i Drøbak sentrum. Det kan benyttes offentlig kommunikasjon mellom Ås og Drøbak. Lokalbussen har stoppested rett ved Nofima Mat.

PÅMELDING

Påmelding via våre nettsider, www.matalliansen.no, derfra klikker du deg inn på kurssiden.

PÅMELDINGSFRIST : SNAREST

Påmelding er bindende. Avmelding etter påmeldingsfristens utløp belastes med en avgift på kr 3 000. Ved avmelding senere enn 10 virkedager før kursstart, eller ved manglende frammøte, belastes full kursavgift. Vi tar forbehold om at det er tilstrekkelig antall påmeldte til at kurset kan gjennomføres.

VELKOMMEN TIL KURS!