

Laboratoriekursus del 2

Formål:

Kurset retter sig mod medarbejdere i Levnedsmiddelbranchen, der arbejder med kvalitet i et laboratorium, hvor man undersøger og analyserer produkter for en virksomhed. Kurset bygger videre på Laboratoriekursus del 1.

Kursusindhold

Kemisk del

Du bliver introduceret til molbegrebet og lærer at fremstille opløsninger med molære koncentrationer ved brug af korrekt volumetrisk udstyr. Du lærer at beregne og fremstille fortyndinger. I forbindelse med beregninger i laboratoriet anvendes lommeregner og Excel.

Mikrobiologisk del

Du lærer at indsamle vand- og is prøver og forberede utensilier til filtrering af vand- og isprøver.

Du lærer at arbejde med selektive medier og foretage sterilfiltrering af vand- og isprøver. Du lærer at lave kimtælling og beregne CFU/L for vand- og is prøver.

Kurset indeholder følgende mål:

- Introduktion til molbegrebet
- Beregning af kemikaliemængde til fremstilling af opløsninger med specificerede molære koncentrationer
- Beregning af fortyndinger med specificerede molære koncentrationer
- Indsamling af vand- og is prøver
- Forberedelse til sterilfiltrering af vand- og is prøver
- Fremstilling af eksemplarisk udvalgte selektive medier
- Sterilfiltrering af vand- og is prøver til dyrkning på udvalgte selektive medier
- Beregning af CFU/L for indsamlede vand- og is prøver.

Undervejs i kurset vil der være både teoretisk og praktisk undervisning.

Der er ikke prøve i kurset. Inuili - Food College Greenland udsteder et kursusbevis til deltagere, der efter underviserens vurdering har opnået de beskrevne mål for kurset.

Varighed

5 dage

Sted

Inuili – Food College Greenland Inuili - Food College Greenland