

Egenkontroll av matvaror



Kursbeskrivning

Från lastkajen via lager och kylrum ut i butik eller till tillagning måste maten vi köper hanteras enligt vissa lagar och regler.

Egenkontroll av matvaror är framtagen för anställda inom dagligvaruhandel och restaurang som behöver känna till hur professionell hantering av matvaror går till i praktiken. Kursen motiverar också deltagaren att ta till sig ett korrekt sätt att ta hand om maten. Allt i syfte att konsumenterna ska kunna vara säkra på och känna sig trygga med att maten de köper och konsumerar är av god kvalitet.

Kursen riktar sig både till nyanställda och till personer som redan är verksamma inom yrket.

Språklig nivå: Kursen är skriven på enkel svenska.

Vetenskaplig grund: Kursen följer Livsmedelsverkets och branschens regler och riktlinjer.

Inkluderande

- Lingios unika språkstöd hjälper deltagare med annat förstaspråk att översätta nya ord med ett enkelt klick.
- Innehåll och gränssnitt är tillgänglighetsanpassat enligt WCAG-standard.
- Kursen kan genomföras på mobilen via de allra flesta webbläsare och är kompatibel med både äldre och nyare operativsystem. Den kan även genomföras på datorn eller surfplattan.
- Kursen nås via länk i SMS eller QR-kod och kräver ingen nedladdning.

Upplägg och pedagogik

Lingios fortbildningskurser innehåller texter, dialoger och frågor. De är utformade efter väl beprövade pedagogiska metoder som står på vetenskaplig grund. Till detta har Lingio lagt gamifiering, som skapar ett lustfyllt och intuitivt lärande som tilltalar även mindre studievana personer. Deltagaren går igenom kursen tillsammans med en virtuell expert och samlar stjärnor när hen klarar av olika avsnitt i kursen. Lingio använder sig också av mikroinläring. Deltagaren tar till sig kunskap i små steg som läggs till varandra.

Kurserna kan med fördel användas tillsammans med våra yrkesspråkkurser.

Uppföljning

I Lingios partnerportal kan företagets coach följa den enskilda deltagarens framsteg och skicka stöttande SMS och påminnelser.

Egenkontroll av matvaror innehåller informativa texter, dialoger och övningar inom följande ämnen:

Introduktion	Skydda konsumenten	Pålitliga leverantörer	Vad behöver jag kolla			
Vid mottagning	Rätt varor och mängd	Rätt kvalitet	Rätt temperatur	Om temperaturen är fel	Emballage och skadedjur	
Dokumentation	Spara följesedeln	Spårbarhet				
Förvaring	Säker förvaring	Hållbarhet och hygien	Kyltemperatur och hållbarhet	Hur länge kan mat förvaras	Djupfrysta varor	Den viktiga förpackningen