UNIVERSITETET FOR MILJØ- OG BIOVITENSKAP
SENTER FOR ETTER- OG VIDEREUTDANNING

BASISKURS I DIPLOMUTDANNINGEN I KJØTTFAG
Foreløpig program

Samling 1

17. januar 2007

Oppstart 0930

Avsluttes ca 2000

- Velkommenv/ Stine Alm Hersleth, Matforsk
- KIFF om bakgrunn for utdanningen v/ Espen Lynghaug, KIFF
- Verdikjeden fra bås til bord v/ Asbjørn Lundsvoll, Fagsenteret for kjøtt
- "Den perfekte biff" – hva påvirker sett i et verdikjedeperspektiv/ Ole Alvseike, Fagsenteret for kjøtt
- Sensorikk og forbruker v/ Marit Rødbotten, Matforsk
- Produktutvikling i et forbrukerperspektiv v/ Tom Skjekkeland, Gilde Norge BA
- Oppsummering v/ Stine Alm Hersleth, Matforsk
- Middagslaging på Rosetten – kjøtt på grill, v/Bjørn Hettervik

18. januar 2007

Oppstart 0900

Avsluttes ca 1730

- Innledning til dag 2 v/ Stine Alm Hersleth, Matforsk
- Fra muskel til mat v/ Kjell Ivar Hildrum, Matforsk
- Måling av kvalitetv/ Kjell Ivar Hildrum, Matforsk
- Praktisk øving – diverse parametre for måling av kjøttkvalitet
- Oppsummering "fra muskel til mat" med øvingen
- v/ Kjell Ivar Hildrum
- Systematiske kvalitetsforbedringsteknikkerv/ Stine Alm Hersleth, Matforsk
- Forståelse av variasjonv/ Frøydis Bjerke, Matforsk
- Systematiske kvalitetsforbedringsteknikker forts.
- Oppsummeringv/ Stine Alm Hersleth, Matforsk

19. januar 2007

Oppstart: 0900

Avsluttes ca 1600

- Oppsummering, v/ Stine Alm Hersleth, Matforsk
- Praktisk øving i pølsemakeriet – produksjon av div. kjøttprodukterv/Tom Chr. Johannessen, Matforsk
- Klassifisering av slakt, v/Jørgen Johansen, Fagsenteret for kjøtt
- Optimal nedskjæring av slakt v/Vigleik Haugen, Fagsenteret for kjøtt
- Pris og marked,v/Hans Thorn Wittussen, Gilde Norge BA
- Praktisk øving i pølsemakeriet, v/Tom Johannessenforts.
- Prosjekt som arbeidsform, v/ Gunhild Drabløs, SEVU-UMB
- Oppsummering, v/ Stine Alm Hersleth, Matforsk

Forbehold om endringer

Samling 2

Dag 1
Oppstart 0930
Avsluttes ca 1800

- Velkommen v/ Gunhild Drabløs, SEVU-UMB
- Status for prosjektarbeidet - Hver deltager gir en kort status for sin prosjektbeskrivelse/ sitt prosjekt
- Kjøtteknologi - Farge i kjøtt v/ Oddvin Sørheim, Matforsk
- Kjøtteknologi forts. - Betydning av bindeevne, pH og salt v/ Oddvin S.
- Praktisk øving - diverse parametre for måling av kjøttkvalitet
    - Fermentering / spekepølse
    - Farge i kjøtt
    - Vannbindingsevne
- Harskning og antioksidanter v/Gjermund Vogt, Matforsk
- Videre om prosjektarbeid og oppsummering av dag 1, v/ Gunhild D.

Dag 2
Oppstart 0900
Avsluttes ca 1600

- Innledning v/ Gunhild Drabløs
- Besøk på tomografen vise saltfordeling i spekeskinke, evt. flere produkter, v/ Oddvin S. Og Tom Chr. J.
- Konserveringsmetoder generelt v/ Oddvin S.
    - Salting v/ Oddvin S.
    - Røyking
    - v/ John-Erik Haugen, Matforsk
    - Speking/fermentering
    - v/ Tom Chr. J.
- Diskusjon/erfaringsutveksling
- Hinderteknologi v/ Hans Blom, Matforsk
- Mattrygghet v/ Cathrine Finne Kure, Matforsk
- Epidemiologi v/ Ole Alvseike, Fagsenteret for kjøtt
- Evaluering og oppsummering

Forbehold om endringer

Samling 3

Dag 1
Oppstart 0930
Avsluttes ca 1800

- Velkommen og status i prosjektarbeidet.
- Emballasje og pakkemetoder. Hanne Larsen.
- Produktutvikling. Nina Wetlesen.
- Spekepølse, teori og prøvesmaking ved Per Berg fra fagsenteret for kjøtt

Dag 2
Oppstart 0900
Avsluttes ca 1600

- Betydningen av god logistikk. Økonomiske betraktninger relatert til kjøtthåndtering.v /Bjørn Wraamann
- Marked og muligheter. Produktutvikling som virkemidler. v/Bjørn Wraamann
- Gjennomgang av vurderingskriterier for prosjektene. Gjennomgang av aktuelle presentasjonsformer
- Gruppearbeid eller individuelt arbeid
- Litt om opplegg, tid og sted for siste samling. Evaluering

Forbehold om endringer

Samling 4

På samling 4 presenterer alle deltakerne sine utviklingsprosjekter for sensorer og de andre deltakerne.
I tillegg skal følgende tema gjennomgå

- "Licenced to kill". V/ Elisiv Tolo, Fagsenteret for kjøtt
- Bransjekunnskap. Aktører og samspill. Livslang læring i arbeidslivet. V/Espen Lynghaug
- Utdeling av diplom og vitnemål