



STC B.V.

Deze cursus wordt verzorgd in samenwerking met MVO, de ketenorganisatie voor oliën en vetten.

Plantaardige en dierlijke oliën en vetten (Inclusief Oleochemie)

HOV

Doelgroep

Medewerkers van controlebedrijven, tankopslagbedrijven, productiebedrijven, zeevaart- en binnenvaartrederijen, expertisebureaus, laboratoria, handelskantoren enz.

Vooropleiding

Bij voorkeur een opleiding op MBO-niveau of in het bezit van een certificaat "Controle vloeibare lading". Andere opleidingen zijn ter beoordeling van het STC.

Inhoud

Eindtermen (specifieke doelstellingen). Er worden 2 praktijk-lessen gegeven, waarvan 1 bestaat uit een excursie naar een olieverwerkende fabriek en 1 uit een excursie naar een laboratorium.

De leerling moet in staat zijn te verklaren:

- Herkomst, afkomst vetzuursamenstelling, kenmerken en toepassing van grondstoffen;
- Raffinageprocessen + winningsmethoden;
- Het belang van oliën en vetten;
- Vet als voedingsbestanddeel;
- Verwerking van grondstof tot ruwe olie;
- Scheikunde van plantaardige oliën en dierlijke vetten;
- Productspecificaties;
- Analyse-methoden;
- Van geraffineerde olie naar eindproducten;
- Vetzuren en industriële toepassing;
- Toepassing van oleochemie;
- Veiligheidsinformatieblad volgens EG-Richtlijn 93/112/EEG.

Duur

10 dagdelen van drie uur, inclusief het examen, verspreid over 10 weken, avondcursus op dinsdagavond (bij voldoende deelnemers).

Afsluiting

De cursus wordt afgesloten met een examen. Bij voldoende resultaat ontvangt de cursist van STC B.V. een certificaat.

Contactgegevens

fo-hp@stc-r.nl

+31 (0)10-2832300