

EFTERUDDANNELSE FOR MEJERISTER



Efteruddannelse for mejerister

De seneste år har store dele af den danske mejeriindustri været påvirket af turbulensen på det globale mælkemarked. Ledende figurer indenfor mejeriindustrien har påpeget, at den svære situation kræver handling bl.a. i form af et skærpet fokus på effektivitet og optimering i mejeriproduktionen.

Efteruddannelse for mejerister tager afsæt i en række af de krav og udviklingstendenser, som præger mejeriindustrien. Uddannelsen er dynamisk og praksisorienteret og giver dig et markant fagligt og personligt kompetenceløft, der klæder dig på til fremtiden.

Uddannelsesforløbet er skabt til dig, der vil have en praksisnær uddannelse og en solid værktøjskasse, som du kan anvende i din dagligdag til at løse komplekse opgaver.

Kompetencer

Målet med uddannelsesforløbet er at opbygge dine faglige og personlige kompetencer.

Du vil få kendskab til ny faglig viden indenfor mejerikemi og mikrobiologi og kan omsætte denne viden relevant i arbejdet med problemløsning og optimering i mejeriproduktionen.

Du vil efter endt uddannelse kunne arbejde selvstændigt og systematisk med problemløsning og optimering i mejeriproduktionen ved hjælp af anerkendte og relevante metoder og værktøjer.

Når du er færdig med uddannelsen vil du også kunne føre en dialog på engelsk i en faglig sammenhæng med kunder, leverandører, kolleger m.fl.

Undervisning

På forløbet lærer du bl.a. noget om:

- Problemløsning og optimering
- Mejerikemi
- Mikrobiologi
- IT, statistik og analyseværktøjer
- Engelsk anvendt i mejeriindustrien

Undervisningen

Al undervisning foregår på Kold College i Odense, men underviserne kommer fra tre danske erhvervsskoler.

Erhvervsskolerne er specialister indenfor deres felt og kan dokumentere et højt kvalitetsniveau i undervisningen.

Det drejer sig om:

- EUC Lillebælt
- Aarhus Business College
- Kold College



Andy Brandorff Arla Foods, Branderup Mejeri, Uddannet mejerist i 2008

"Jeg har lært en del om Lean. Jeg er kreativ og af natur ikke særligt struktureret. Så det er ret sundt for sådan en som mig. Jeg har fået nogle værktøjer, som gør hverdagen lidt mere overskuelig for mig.

Jeg kan kun anbefale det. Man får opsummeret nogle emner, som man ikke har beskæftiget sig med i flere år. Men man får også bygget noget ny viden på. Det er guld værd.

Jeg kan godt lide at komme her. Man har jo gået her i 4 år, så man kender også stedet og en del af lærerene. Det gør det hele noget nemmere."

Undervisningen vil være meget afvekslende og vil bl.a. kombinere oplæg fra underviserne med praktiske øvelser, cases mv. Vi lægger vægt på at inddrage dine og de andre deltageres erfaringer i forløbet. På den måde får du mulighed for at forholde dig aktivt og personligt til de ting, du lærer. Du vil også lære meget af de andre deltageres erfaringer, og derfor vil I ofte arbejde i mindre grupper.

Opbygning

Uddannelsesforløbet starter én gang årligt og består af 30 kursusdage fordelt på ti moduler af tre dages varighed.

Mellem kursusmodulerne vil du få opgaver, du skal arbejde med hjemme i din virksomhed.

Nogle opgaver skal løses i grupper på tværs af virksomheder. Opgaverne kobler det, du har lært på modulerne med din egen dagligdag. Hele uddannelsesforløbet afsluttes efter to år med et projekt, som du skal præsentere for et par undervisere og en leder fra din arbejdsplads.

Målgruppe

Efteruddannelse for mejerister er for dig, som har lyst og evner til mere ansvar og større udfordringer i jobbet som mejerist. Undervejs i forløbet udvikler du dine kompetencer, så du fx. kan påtage dig mere komplekse opgaver på din arbejdsplads.

Er det længe siden, du sidst har siddet på skolebænken, skal du ikke være bekymret. Vi klæder dig løbende på med værktøjer i studieteknik, projektarbejde mv. for at sikre, at du kan klare de udfordringer, du møder undervejs i forløbet. Det er dog vigtigt at understrege, at efteruddannelsesforløbet er langt og til tider vil være krævende. Det er derfor afgørende, at din motivation er helt i top, når du starter på forløbet.

Efteruddannelsesforløbet henvender sig til faglærte mejerister. Har du en videregående uddannelse fx. som mejeritekniker/-teknolog, tilhører du ikke målgruppen.

Mentor på eget mejeri /driftssted

Til at bakke dig op igennem hele uddannelsesforløbet, skal du have en mentor. Mentoren vælges af den øverste ledelse på din arbejdsplads. Din mentor skal ikke være ekspert i de fag og emner, som udgør hjørnestenene i uddannelsesforløbet. Det er meget vigtigere, at din mentor forstår at opmuntre dig, hvis noget bliver svært, og sikre, at du får tid til at arbejde med dine hjemmeopgaver mv. Din mentor er sandsynligvis selv leder.

Maria Dyrehauge Johnsen Grondal Mejeri, Uddannet mejerist i 2010

"Jeg synes, at det er utroligt spændende at være sammen med andre mejerister fra andre mejerier. Man kan sparre med hinanden. Og der er nogle ting, hvor man tænker – det kan vi måske godt bruge nede ved os.

Jeg håber, at det kan give mig noget mere viden. Jeg har ikke de store lederdrømme, men det kan måske give mig nogle andre og mere spændende opgaver på mejeriet.

Jeg har fx fået rigtig godt styr på fagbegreber på engelsk. Og det er helt klart noget, som jeg kan bruge fremover.

Det er sjovt at være tilbage på Kold College. Nu er det otte år siden, men der er en del lærere, som man stadig kender. Så man føler sig hjemme. Jeg kan godt lide at komme her."

Fagniveauet er højt. Lærerne kommer udefra fra forskellige andre skoler, og de har speciale i hver deres område...."



Praktiske oplysninger

Datoer for næste hold

Udmeldes senere

Pris og tilskud

Efteruddannelsesforløbet er fuldt ud finansieret af Mejeribrugets Uddannelsesfond. Det betyder, at fonden dækker udgifterne til:

- Undervisning
- Indkvartering
- Forplejning
- Kørsel

Der kan opnås VEU godtgørelse ved deltagelse i efteruddannelsesforløbet. Mejeribrugets uddannelsesfond udbetaler derudover et løntabstilskud på 106,14 kr. pr. undervisningstime. Hvis du får løn, mens du er på Kold College, vil denne løntabsgodtgørelse tilfalde din arbejdsplads.

Alle deltagere tilbydes indkvartering mellem undervisningsdage. Vi opfordrer dig til at benytte tilbuddet, for erfaringerne viser, at det øger dit udbytte af forløbet. Har du min. 2 timers kørsel til Kold College, kan du også tilbydes indkvartering natten op til hvert kursusmodul.

Adgangskrav

Det er en forudsætning for, at du kan opnå støtte til uddannelsesforløbet fra fonden, at du er faglært mejerist. Derudover skal du have gennemført følgende AMU-kurser:

- CIP indenfor mejeriindustrien
- Procesoptimering i relation til mejeriproduktion

Der kan i særlige tilfælde gives dispensation for kurset Procesoptimering, hvis du tilmeldes kurset og gennemfører det sideløbende med efteruddannelsesforløbet.

Tilmelding

Tilmeldingsproces og deadlines udmeldes senere.

Vi kan desværre ikke garantere dig en plads på holdet. De 20 deltagere på uddannelsesforløbet skal repræsentere mejeribranchen bredt betragtet, og derfor kan det blive nødvendigt at prioritere mellem de tilmeldte. Din tilmelding er som udgangspunkt bindende, og manglende fremmøde kan resultere i, at din arbejdsplads opkræves et udeblivelsesgebyr.

Har du spørgsmål?

Så er du velkommen til at kontakte:

Chefkonsulent Hanne Lindberg Greisen, Dansk Industri på tlf. 2033 2933 eller mail hlq@di.dk

Supply Chain Learning Partner Maria-Christina Sørensen, Arla Foods på tlf. 9131 6056 eller mail machs@arlafoods.com

Efteruddannelsesforløbet for mejerister bygger på en række AMU-fag. De specifikke AMU-numre vil blive udmeldt inden kursusstart.