

UDDANNELSESBOG MEJERISTUDDANNELSEN	AFSNIT: 2.1	SIDE: 1.
	Dato: 01.07.12	

Vejledende retningslinier for godkendelse af praktikvirksomheder i mejeristuddannelsen

For at en virksomhed kan godkendes som praktiksted i uddannelsen, kræves det, at virksomheden er autoriseret i henhold til fødevareloven, og at virksomheden tilvirker enten ost, smør, blandingsprodukter, mælkekonserves, kasein og kaseinater, konsumis m.m., desserter m.m. eller konsummælkprodukter.

Der kan i særlige tilfælde dispenseres fra denne bestemmelse.

Anmodning om godkendelse som praktiksted rettes til Mejerifagets FællesUdvalg, c/o DI, 1787 København V., tlf. 33 77 35 23.

UDDANNELSESBOG MEJERISTUDDANNELSEN	AFSNIT:	SIDE:
	2.1	2.
	Dato:	24.04.08

Regler for udstationering af elever

For at en virksomhed kan godkendes som praktiksted i uddannelsen, kræves det, at virksomheden opfylder de krav, som fremgår af afsnit 2.1, side 1.

Mejerifagets FællesUdvalg kan imidlertid give tilladelse til, at en elev udstationeres i en ikke-godkendt virksomhed i en nærmere angivet periode, såfremt denne udstationering er forhåndsgodkendt af udvalget.

Under udstationeringen fastholdes det uddannelsesmæssige ansvar på den godkendte virksomhed.

Udstationeringsperiode og sted skal anføres på uddannelsesaftalens punkt 9, jf. afsnit 3.0, side 5.

Udstationeringen i en ikke-godkendt virksomhed skal naturligvis have et uddannelsesmæssigt sigte og kan omfatte pakkerier, laboratorie- og innovationsområder samt mejeriindustriens leverandørvirksomheder.