

## Praktikmål på mejeristuddannelsen

### Mælkens modtagelse og procesbehandling

- Eleven kan forestå modtagelse af råvarer og foretage råvarekontrol.
- Eleven kan foretage opstart, indkøring og nedlukning af procesudstyr til mælkens behandling og herunder forestå mælkens pasteurisering, centrifugering, homogenisering samt forskellige former for tilretning.

### Styring af produktionsudstyr

- Eleven kan klargøre udstyr til produktion.
- Eleven kan foretage opstart, indkøring og nedlukning af produktionsudstyr til fremstilling af mejeriprodukter.
- Eleven kan betjene og overvåge maskiner og produktionsudstyr og rapportere om betydende forhold vedrørende produktionen.
- Eleven kan identificere og lokalisere fejl i maskiner og udstyr og medvirke ved deres afhjælpning.

### Rengøring, hygiejne og kvalitetskontrol

- Eleven kan gennemføre manuel og automatisk rengøring af produktionsudstyr og gennemføre validering heraf.
- Eleven kan udtage prøver og foretage simple analyser, vurdere resultater og foretage relevante korrektioner.
- Eleven kan medvirke ved gennemførelsen af virksomhedens fødevarer-sikkerheds- og kvalitetsstyringssystem.

### Vedligehold og optimering

- Eleven kan lokalisere, beskrive og beregne mulige forbedringspotentialer.
- Eleven kan foretage operatørstyrede vedligeholdelsesfunktioner i henhold til fastlagte specifikationer.
- Eleven kan opstille og analysere procesdata samt reagere herpå.
- Eleven kan beskrive en proces og oprette en standard

### Fremstilling af mejeriprodukter

- Eleven kan forestå fremstillingen af mejeriprodukter ud fra fastlagte produktspecifikationer, herunder:
  - Eleven kan foretage tilsætning af hjælpe- og smagsstoffer i henhold til recepter f.eks. syrningskulturer
  - Eleven kan klargøre råvaren til produktion.
  - Eleven kan standardisere og kontrollere råvarens indholdsstoffer forud for produktion.
  - Eleven kan klargøre mejeriprodukter til emballering.
- Eleven kan selvstændigt eller i samarbejde med andre identificere og lokalisere fejl i produkter og medvirke ved deres afhjælpning.
- Eleven kan forstå værdistrømme, herunder forstå processen fra ordremodtagelse til vareafgang.

### Driftsøkonomiske beregninger

- Eleven kan i henhold til normer og standarder udføre produktstandardisering, opstille værdistofbalancer og gennemføre driftsøkonomiske beregninger vedrørende produktsammensætning, produktudbytte og svind.

#### Virksomhedskendskab

- Eleven har kendskab til driftsstedets ledelses- og styringsværktøjer.