

EFTERUDDANNELSE FOR MEJERISTER



MUF

MEJERIBRUGETS
UDDANNELSESFOND
FÆLLESOVERENSKOMSTEN

KOLD
College


EUC Lillebælt

Efteruddannelse for mejerister

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 to danske erhvervsskoler.

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

Det drejer sig om:

- EUC Lillebælt
- Kold College

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 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.

Praktiske oplysninger

Datoer for hold 6:

Modul 1: 29. november - 1. december 2021

Modul 2: 10. - 12. januar 2022

Modul 3: 25 - 27. april 2022

Modul 4: 29. - 31. august 2022

Modul 5: 28. - 30. november 2022

Modul 6: 9. - 11. januar 2023

Modul 7: 20. - 22. marts 2023

Modul 8: 12. - 14. juni 2023

Modul 9: 21. -23. august 2023

Modul 10: 23. - 25. oktober 2023

Frem læggelse: 23. november 2023

Pris og tilskud

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

- Undervisning
- Indkvartering
- Forplejning
- Kørsel

Du aflønnes af din virksomhed under uddannelsen, til gengæld opnår din virksomhed løntabsgørelse fra Mejeribrugets Uddannelsesfond efter gældende takst.

Alle deltagere tilbydes indkvartering mellem undervisningsdagene. 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 tilmelder 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 hlg@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.



Mejeribruggets UddannelsesUdvalg
H. C. Andersens Boulevard 18
1553 København V

www.mejeriuddannelse.dk
www.muf-fond.dk