

Nummer: 2646
Titel: Produktion og pakning af mejeriprodukter
Kort titel: Mejeri
Status: GOD
Godkendelsesperiode: 01-01-2004 og fremefter

Beskrivelse af jobområdet

Definition af jobområdet

Jobområdet tager sit udgangspunkt i arbejdet med mælk. Jobområdet rækker lige fra afhentning af mælk hos landmanden over produktion og pakning af produkter til den endelige distribution af produkterne til butikkerne.

Forarbejdningen af rå mælk er en sensibel proces, der stiller uhyre store krav til medarbejdernes forståelse af mælkens sammensætning, mælkens behandling og de anvendte produktionsprocesser. Ikke mindst hygiejniske og mikrobiologiske forhold har betydning for produktion af sunde mejeriprodukter af den rigtige kvalitet.

Produktion af mejeriprodukter er omfattet af andre bestemmelser end levnedsmiddelproduktion generelt, og der foreligger derfor et helt specielt lovgrundlag for mejeriproduktion.

På alle markeder stilles der høje krav til registrering og dokumentation af forholdene omkring den rå mælks vej fra landmanden til butikernes kølemontrerne, og i den forbindelse er medarbejdernes kompetencer af største vigtighed. I særdeleshed udenlandske kunder kræver i dag, at en række internationale standarder for levnedsmiddelproduktion er overholdt, og en grundlæggende del af disse standarder er sikring af levnedsmiddelhygiejnen.

Jobområdet for produktion og pakning af mejeriprodukter omfatter følgende processer:

- Mælkeindsamlingsprocessen (afhentning af mælk hos landmanden)
- Mejeriproduktionsprocessen (produktion af konsummælk (mælk, yoghurt, fløde, desserter etc.), ost (skæreost, specialoste og smelteost) samt smør)
- Pulverproduktionsprocessen (produktion af mælkepulver og ostepulver)
- Hygiejne og egenkontrolprocessen (tværgående proces)
- Pakningsprocessen
- Styring- og vedligeholdelsesprocessen (tværgående proces)
- Lager- og terminalprocessen
- Distributionsprocessen.

Inden for jobområdet beskæftiges ufaglærte med stor mejerierfaring samt faglærte mejerister og mejeriteknikere.

Typiske arbejdspladser inden for jobområdet

Der er i dag ca. 45 andels- eller privatmejerier i Danmark med samlet over 100 produktionsanlæg. Mejerierne spændende fra små gårdmejerier med kun et par ansatte til store driftsteder med op til 600 medarbejdere. Ca. 95% af medarbejderne er ansat på driftsteder med over 45 medarbejdere.

De store driftssteder er specialiserede i en enkelt produktionsform f.eks. osteproduktion, smør eller konsummælksprodukter. De mindre mejerier producere ofte nicheprodukter (specialoste), men nogle mindre mejerier fremstiller også alle produkttyper på et driftssted.

Der sker i dag en forskydning mellem den egentlige produktionsdel og pakkeri- og lagerdelen på virksomhederne, idet pakkeri- og lagerdelen bliver større.

Generelt omfatter arbejdsopgaverne i produktions- og pakkingsdelen ligeledes klargøring af maskiner, rengøring og vedligeholdelse af maskinerne.

Medarbejderne på arbejdspladserne inden for jobområdet

Til trods for, at der bliver færre mejerier har der aldrig været flere ansatte inden for branchen. Der er beskæftiget over 10.000 i mejeriindustrien heraf er ca. 80% beskæftiget inden for produktions- og pakkingsprocesserne af disse medarbejdere er ca. 15% faglærte mejerister og mejeriteknikere og den øvrige del af arbejdsstyrken består af ufaglærte, der har opnået en er kvalificering via de mejerifaglige arbejdsmarkedsuddannelser.

Mejeribranchen har været karakteriseret ved at beskæftige to forskellige medarbejdergrupper, så at sige i hver sin ende af produktionen. I den ene ende, hvor råmælken kommer ind og derefter bearbejdes, arbejder primært de faglærte mejerister. I den anden ende af mejeriet - i pakkeafdelingen - arbejder en stor gruppe medarbejdere, som ikke har nogen mejerifaglig uddannelse, hvilket ikke betyder, at mange af disse medarbejdere ikke kan være faglærte i et andet fag.

Behovet for tilstrækkelige muligheder for kompetenceudvikling lokalt vil være stigende, og dette behov vil primært være at finde blandt medarbejdere i pakkeri- og lagerafdelinger.

For de faglærtes vedkommende vil det få betydning, at processtyring af produktionsprocessen i stigende grad bliver indført og at deraf sker en forskydning fra de traditionelle kerneområder (selve produktionen). Endvidere har det betydning, at mejerierne bliver større og langt mere specialiserede.

Arbejdsfunktionerne inden for pakkeri- og lagerområdet er klart anderledes end de funktioner den klassiske mejeriarbejder (mejerist) varetog. Der er derfor andre kompetencebehov i dag.

Til trods for hvor teknisk og specifikt pakkeri- og lagerarbejdet er, er det inden for mejeriindustrien af stor betydning, at medarbejdere uden konkrete mejerifaglige forudsætninger får forståelsen for mælken som basis for forædling.

Opbygning af hovedsageligt de mejerifaglige kvalifikationer for ufaglærte medarbejdere samt den egentlige efteruddannelse af faglærte medarbejdere foregår i et træningsmejeri, så medarbejderne får forståelse for mælkens behandling, dens flow gennem de enkelte produktionsprocesser samt lærer at betjene maskinerne korrekt.

Behovet for at rekruttere ufaglært arbejdskraft er stort inden for jobområdet, hvilket i stor udstrækning beror på den ovenfor beskrevne forskydning af behovet for arbejdskraft fra mejeriernes traditionelle produktionsdel mod pakkeri- og lagerfunktionerne samt det faktum, at der ikke uddannes tilstrækkeligt med mejerister i dag.

Andre medarbejdere inden for jobområdet er beskæftiget med transport enten i forbindelse med afhentning af mælken hos landmanden i tankvogne eller i forbindelse med distribueringen af de færdigproducerede produkter.

Medarbejderne skal først og fremmest være i besiddelse af teknisk faglige kvalifikationer for at betjene maskiner, men også i høj grad personlige, som kvalitetsforståelse, ansvarsbevidsthed m.m.

Medarbejdere inden for jobområdet har typisk ikke direkte kontakt til eksterne samarbejdspartnere, undtagelsen er dog mælkeindsamlings- og distributionschauffører.

Arbejdsorganisering på arbejdspladserne inden for jobområdet

Der benyttes i stigende grad mere automatiserede processtyringsredskaber. På pakkerierne automatiseres kraftigt, hvilket stiller krav til medarbejdernes kompetence, og øger behovet for udvikling af de organisationsformer, der hidtil har været kendt. I særdeleshed vil der være behov for at formalisere de organisationsformer (produktionsgrupper mv.), som i sin spæde form anvendes i dag, dvs. at der bevidst skal indarbejdes en styring af denne udvikling, hvilket naturligt vil bevirke øget behov for brugbare uddannelser inden for arbejdsmarkedsuddannelsessystemet.

På de store driftssteder varetager den enkelte medarbejder en nærmere defineret jobfunktion i f.eks. i en skummesal, en tappesal eller lignende. Medarbejderne vil ofte indgå i en produktionsgruppe, hvor der rokeres mellem jobfunktionerne. Egentlige selvstyrende grupper i ordets videste betydning er ikke udbredt inden for mejeriindustrien i dag, men udviklingen går formegentlig i den retning.

På de mindre mejerier er der typisk ikke en lige så stor specialisering af produktionen, hvorfor den enkelte medarbejder kan varetage et mix af flere arbejdsfunktioner (f.eks. både egentlig produktion som arbejdsopgaver i forbindelse med pakningen).

Udover arbejdsmarkedsuddannelserne foregår der typisk intern oplæring som sidemandsoplæring og uformel ikke planlagt læring (kollegaer hjælper hinanden).

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Hygiejne og egenkontrolprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Hygiejne og egenkontrolprocessen består i at:

- Fremstille mejeriprodukter på en sådan måde, at der ikke opstår risiko for levnedsmiddelbåren smittespredning
- Forhindre mikroorganismers smittespredning
- Have forståelse for mikroorganismers livsbetingelser og -krav
- Anvende data som leverandør- og arbejdspladsbrugsanvisninger i forbindelse med de anvendte rengørings- og desinfektionsmidler således brugen af midlerne optimeres, og sikkerhedsforholdene overholdes
- Genkende snavs og forurening, og vide hvorledes dette fjernes/opløses samt kunne foretage kontrol på rensesvæskers koncentration
- Overholde Fødevarer- og Veterinærministeriets/levnedsmiddellovgivningens bestemmelser og normer for færden på et mejeri med det formål at forhindre forekomst og spredning af uønskede bakterier
- Efterleve bestemmelserne for egenkontrol (HACCP)
- Assistere ved anvendelse, vedligeholdelse og forbedring af kvalitetsstyrings- og kontrolsystemer som ISO og HACCP
- Assistere ved opbygning af kvalitetshåndbøger
- Foretage afvigelsesregistreringer og korrigerende handlinger gennem udarbejdelse af udviklingsrapporter
- Assistere ved udarbejdelse af dokumentation
- Assistere ved forberedelse og gennemførelse af intern audit
- Medvirke til at sikre og udvikle et godt arbejdsmiljø
- Udføre rengørings- og desinfektionsopgaver samt udføre egenkontrol
- Medvirke til at reducere belastninger på det eksterne miljø

Kompetencerne inden for hygiejne og egenkontrolprocessen indgår i mejeriproduktions- og pulverproduktionsprocessen samt i pakkingsprocessen, idet disse produktioner/processer er underlagt strenge hygiejne- og kvalitetskrav.

Teknologi og arbejdsorganisering

Rengøring er en væsentlig del af hygiejne og egenkontrolprocessen og rengøringen foregår udover på gulve og vægge tillige inden i selve maskinerne, hvorfor kendskab til de højt tekniske maskiner er nødvendige, for at foretage korrekt dosering af rensesvæskkoncentrationer.

Da hygiejne og egenkontrolprocessen er en tværgående proces vil arbejdsorganisering afhænge af den enkelte produktion og vil således være som beskrevet under mejeri- og pulverproduktionsprocessen samt pakkingsprocessen.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav



Fødevarer- og Veterinærdirektoratets anerkendte arbejdsmarkedsuddannelse ”Mejerihygijne og egenkontrol” (AI-61-05-00700-02).). I forbindelse med produktion af pulver til babymad kræves ”Fødevarerhygijne – obligatorisk certifikatuddannelse” (AJ-26-00-00050-00).

Inden for produktionen af pulver til babymad kræves der en uddannelse efter levnedsmiddellovgivningen.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på samtlige arbejdspladser i produktionsprocessen og pakningsprocessen i jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Lager- og terminalprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Lager- og terminalprocessen består i at:

- Placere de færdig producerede og pakkede mejeriprodukter på lagerarealet eller placere dem på ranke-området, så de er klar til afhentning af distributionschaufføren
- overblik over de enkelte produkters placering på lageret
- Ud fra ordresedler mv. kunne placere de korrekte bestillinger i ranke-området, så de er parat til at blive læsset på lastbilerne

forståelse for vigtigheden af, at arbejdet udføres sikkerhedsmæssigt forsvarligt og arbejdsmiljømæssigt korrekt (f.eks. tunge løft), så ulykker og nedslidning mindskes.

Teknologi og arbejdsorganisering

Ud over gaffeltrucks og håndterminaler anvendes der ikke teknologiske remedier, da arbejdet er præget af skubben af bure, kørsel med paller etc.

Medarbejderne håndterer typisk mange forskellige mejeriprodukter – i forskellig indpakning, med forskellig gribbarhed, vægte, dimensioner m.v. Robotter er begrænset til kun at kunne håndtere ”homogene” produkter, hvorfor de ikke er særlig anvendelige under dele af arbejdet, som derfor bærer præg af fysisk arbejde.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Certifikat til gaffeltruck.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes i arbejdet på lager og i terminaler i jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Mejeriproduktionsprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Mejeriproduktionsprocessen består i at:

- Foretage koncentrering af mælk og valle til fremstilling af ost og konsummælksprodukter samt vallebaserede produkter fremstillet af membranfiltreret mælk
- Kende fordele og ulemper i forbindelse med mælkeøkonomi og udbytte ved fremstilling af ost og konsummælksprodukter, der er fremstillet af membranfiltreret mælk
- Kender lovgivningen vedrørende UF-mejeriprodukter
- Beherske og forstå, hvilke parametre i ostens fremstilling, der har indflydelse på ostens kvalitet
- Vurdere ostemælkens kemiske og bakteriologiske kvalitet
- Foretage den nødvendige behandling af ostemælken herunder:
 - varmebehandling
 - rensning
 - standardisering
 - filtrering (mikro- og/eller ultrafiltrering)
- Kende baggrunden for de forskellige tilsætninger til ostemælken herunder:
 - syrevækker
 - salpeter
 - CaCl₂
 - osteløbe
- Kende betydningen af rette valg af lagringstemperatur og luftfugtighed under hensyn til vækst af mikroorganismer på ostens overflade samt huldannelse mv.
- Kunne vurdere en osts kvalitet ud fra organoleptisk bedømmelse og kemiske analyser
- Vælge den ostebehandlingsmetode, der bedst tager hensyn til osteudbyttet og ostens kvalitet
- Styre og regulere saltning og lagerbehandling af kitmodnede oste, skorpefri oste og skimmeloste
- Medvirke til at formindske antallet af fejlproduktioner
- Medvirke til at korrigere og optimere produktionsflowet
- Yde livreddende førstehjælp ved ulykker og akut opstået sygdom
- Være miljøbevidst, således at den enkelte medarbejder kan medvirke til at reducere mejeriernes belastning af det ydre miljø.

Den enkelte medarbejder skal kunne et mix af ovenstående kompetencer alt efter hvilken produktion han medvirker til.

Teknologi og arbejdsorganisering

På de store driftssteder i mejeriindustrien anvendes store teknisk avancerede maskiner og udviklingen går i retning af afvendelsen af stadig større og mere teknisk komplicerede maskiner, hvilket stiller større og større krav til medarbejdernes færdigheder angående anvendelse, betjening, indstilling og



vedligeholdelse. Mange af maskinerne har indbygget elektronisk udstyr som kræver særlig ekspertise at håndtere.

Et andet vigtigt element i jobområdet er sikkerhed - forkert anvendelse eller betjening af maskinerne kan få fatale sikkerhedsmæssige konsekvenser.

På de store driftssteder er arbejdet ofte organiseret således, at den enkelte medarbejder enten arbejder ved en nærmere defineret jobfunktion i f.eks. en skummesal, en tappesal eller lignende. Medarbejderne vil ofte indgå i en produktionsgruppe med et nærmere defineret ansvarsområde (egentlige selvstyrende grupper i ordets videste betydning er ikke udbredt inden for mejeriindustrien i dag).

I de mindre virksomheder kan der være tale om, at en enkelt medarbejder varetager flere funktioner med en større bredde og et dertil større ansvarsområde til følge.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Det er en forudsætning for at arbejde med mejeriproduktion, at medarbejderne har den af Fødevarer- og Veterinærdirektoratets anerkendte arbejdsmarkedsuddannelse "Mejerihygiejne og egenkontrol" (AI-61-05-00700-02).

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Den enkelte medarbejder skal kunne et mix af ovenstående kompetencer alt efter hvilken produktion han medvirker til, idet mixet af kompetencer vil afhænge af graden af specialisering på det enkelte driftssted samt af produktionstypen.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Mælkeindsamlings- og distributionsprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Mælkeindsamlingsprocessen og distributionsprocessen består i at:

- Afhente mælken i tankvogne hos landmanden
- Udføre kvalitetstjek (farve, lugt, smag) i forbindelse med tankningen af landmandens mælk
- Anvende hygiejneforskrifter i forbindelse med håndtering og opbevaring af mælken hos landmanden
- Være landmandens direkte kontakt til mejeriet og overbringe information til landmanden fra mejeriet vedr. diverse forhold i forbindelse med mælkeindsamlingen
- Have forståelse for, hvorfor mælken ikke må stødes unødigt og hvorfor en for høj fart er direkte ødelæggende for mælken og dens enkelte bestanddele
- Afhente de færdig pakkede mejeriprodukter ved lageret/terminalen og læsser lastvognen
- Distribuerer mejeriprodukterne til kunderne på ruten.

Teknologi og arbejdsorganisering

Tankvognene er højt teknologisk udviklede køretøjer og stiller store krav til medarbejderen om korrekt betjening, indstilling og sikkerhed.

Medarbejderen arbejder alene under transporten.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Mælkeindsamling og distribution kræver som minimum stort kørekort.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes i forbindelse med al mælkeindsamling og distribution inden for jobområdet

På mindre mejerier kan det dog også være en medarbejder i produktionen eller pakkeriet der varetager læsning og distribution.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Pakningsprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Pakningsprocessen består i at:

- Arbejde ved pakkelinjer med forskellige pakkeprocesser og udstyr
- Betjene pakkelinjens vægte, vejeanlæg, påsætningen af etiketter samt styre og vedligeholde printerne
- Reagere på almindeligt forekommende fejl i pakninger, på labels og i kvaliteten af mejeriproduktet
- Se om en strekcode er korrekt i forhold til den aktuelle produktion (EAN-mærkning)

Forstå, hvilken betydning for mejeriproduktets kvalitet den mikrobiologiske udvikling af produkter efter pakning, der er ønsket henholdsvis uønsket.

Teknologi og arbejdsorganisering

Det er givet, at mere og mere manuelt arbejde også fremover vil blive automatiseret i pakkerierne.

Der er kommet mere fokus på emballering og pakning, både som en måde at skaffe opmærksomhed om produktet, og for at adskille det fra andre. Resultatet er, at der er en meget høj produktvariation, når man ser på pakningerne, som dog meget ofte dækker over forskelle i vægt og forskellige mærker. Et produkt med fundamentalt meget få variationer kan således i pakkeriet ende med at repræsentere en meget stor variation.

Medarbejderne vil ofte indgå i en produktionsgruppe med et nærmere defineret ansvarsområde og medarbejderne vil alt efter arbejdsopgavernes art indgå i en jobrotationsordning for ikke at blive belastet unødigt med f.eks. ensidigt gentagen arbejde eller tunge løft.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Fødevare- og Veterinærdirektoratets anerkendte arbejdsmarkedsuddannelse ”Mejerihygijne og egenkontrol” (AI-61-05-00700-02).

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på alle arbejdspladser i jobområdet.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Pulverproduktionsprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Pulverproduktionsprocessen består i at:

- Vurdere hvorvidt den indkomne råvare lever op til de kvalitetskrav, som er nedfældet
- Styre en mælkekonservesproduktion (pulver) efter en given produktspecifikation således, at kvalitet og ensartethed sikres
- Udnytte anlæggets kapacitet både økonomisk og miljømæssigt optimalt
- Kunne differentiere mellem forskellige kondenseringsmetoder

Foretage analyser om vandbestemmelse, sediment eller brændte partikler, wettability (befugtningsevne), disperbility (udspredding på vandoverflade) samt vægtfyldebestemmelse.

Teknologi og arbejdsorganisering

Pulverproduktionen foregår på meget store kondensanlæg, hvor mælken inddampes i store spraytårne. Produktionen/processen er teknologiske højtudviklet og betjeningen af anlæggene stiller store krav til medarbejderen (operatøren).

Et andet vigtigt element i jobområdet er sikkerhed – forkert anvendelse eller betjening af maskinerne kan få fatale sikkerhedsmæssige konsekvenser.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Det er en forudsætning for at arbejde med mejeriproduktion, at medarbejderne har den af Fødevarer- og Veterinærdirektoratets anerkendte arbejdsmarkedsuddannelse ”Mejerihygijne og egenkontrol” (AI-61-05-00700-02). I forbindelse med produktion af pulver til babymad kræves ”Fødevarerhygiejne - obligatorisk certifikatuddannelse” (AJ-26-00-00050-00).

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Kompetencen anvendes på de arbejdspladser i jobområdet, hvor der fremstilles pulver.

Beskrivelse af de tilhørende arbejdsmarkedsrelevante kompetencer

Styring- og vedligeholdelsesprocessen

Kort beskrivelse af kompetencen og dens anvendelse i jobområdet

Styring- og vedligeholdelsesprocessen består i at:

- Overskue enkle procesanlæg og produktionsflow
- Betjene sammensatte procesanlæg
- Assisterer montører og elektrikere ved betjening/vedligeholdelse af mejerimaskiner
- Medvirke ved fejlfinding og fejlretning
- Identificere fejlfunktioner på procesanlæg
- Foretage mindre vedligeholdelses- og montageopgaver
- Analysere enkle flowdiagrammer
- Indstille regulatorer
- Arbejde med skærmstyring og kontrol af maskiner og processer
- Tolke alarmer.

Teknologi og arbejdsorganisering

I mejeriindustrien anvendes store tekniske avancerede maskiner og udviklingen går i retning af anvendelsen af stadig større og mere teknisk komplicerede maskiner, hvilket stiller større og større krav til medarbejdernes færdigheder angående anvendelse, betjening, indstilling og vedligeholdelse.

Særlige kvalifikationskrav, som er en forudsætning for udførelsen af jobbet, f.eks. certifikatkrav

Ingen.

Kompetencens udbredelse på arbejdspladser i jobområdet

Alt efter hvilken produktion der foregår på det pågældende driftssted og alt efter driftsstedets teknologiske niveau anvendes kompetencen i jobområdet.

Aktuelt tilkoblede mål

Niveau kan angives ved enkeltfag.

Nummer, niveau og titel	EUU	Varighed i dage	Tilknyttet i perioden	
25000	RKV før erhvervsuddannelse for voksne	AP	5,0	01-01-2017 og fremefter
40137	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	16-08-2007 og fremefter
40392	Ergonomi inden for faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	01-07-2013 og fremefter
40533	Introduktion til et brancheområde (F/I)	AP	40,0	01-07-2013 og fremefter
40534	Arbejdsmarked, it og jobsøgning (F/I)	AP	40,0	01-07-2013 og fremefter
40960	Spraytørring af mælk	AI	3,0	24-08-2016 og fremefter
40968	Procesoptimering i relation til mejeriproduktion	AI	3,0	03-11-2009 og fremefter
42928	Introduktion til mælk og mejeri	AI	3,0	30-07-2010 og fremefter
42994	Rengøring og rengøringskontrol	AI	2,0	30-07-2010 og fremefter
43009	Produktfremstilling af ost	AI	3,0	30-07-2010 og fremefter
43343	Praktik for F/I	AP	48,0	01-01-2004 og fremefter
43904	Sensoriske undersøgelser for operatører	AA	3,0	14-04-2008 og fremefter
44757	Hygiejnisk adfærd ved serviceopgaver på mejerier	AI	3,0	25-03-2014 og fremefter
44978	Jobrelateret fremmedsprog med nuanceret ordforråd	AD	5,0	01-07-2013 og fremefter
44979	Jobrelateret fremmedsprog med basalt ordforråd	AD	5,0	01-07-2013 og fremefter
45215	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	09-01-2015 og fremefter
45347	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	09-01-2015 og fremefter
45361	IT og produktionsstyring for medarbejdere	AA	5,0	15-07-2006 og fremefter
45362	Personlig udvikling til arbejde og uddannelse	AA	5,0	15-07-2006 og fremefter
45370	Kvalitetsbevidsthed ved industriel produktion	AA	3,0	15-07-2006 og fremefter
45455	Mejerihygiejne og egenkontrol	AI	3,0	31-03-2006 og fremefter
45470	CIP inden for mejeriindustrien	AI	3,0	20-12-2005 og fremefter
45511	Faglig læsning	AP	2,0	09-01-2015 og fremefter
45536	Faglig skrivning	AP	3,0	09-01-2015 og fremefter
45545	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	09-01-2015 og fremefter
45567	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	09-01-2015 og fremefter
45569	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	09-01-2015 og fremefter
45571	Fagunderstøttende dansk som andetsprog for F/I	AP	10,0	09-01-2015 og fremefter
45572	Dansk som andetsprog for F/I, basis	AP	40,0	01-05-2006 og fremefter
45573	Dansk som andetsprog for F/I, alment niveau	AP	40,0	01-05-2006 og fremefter
45574	Dansk som andetsprog for F/I, udvidet niveau	AP	40,0	01-05-2006 og fremefter
46817	Membranfiltrering inden for mejeriindustrien	AI	2,0	25-09-2012 og fremefter
47362	Produktionsudstyr i mejeriindustrien	AI	2,0	20-09-2012 og fremefter
47488	Vegetabilsk fedt i mejeriindustrien	AI	2,0	19-12-2013 og fremefter
47632	Den personlige uddannelses- og jobplan	AA	2,0	01-01-2018 og fremefter
47668	Grundlæggende faglig regning	AP	2,0	01-07-2013 og fremefter
47669	Grundlæggende faglig matematik	AP	3,0	01-07-2013 og fremefter
47670	Faglig læsning	AP	2,0	01-07-2013 og fremefter
47671	Faglig skrivning	AP	3,0	01-07-2013 og fremefter
48042	Fremstilling af mejeriprodukter	AI	3,0	24-08-2015 og fremefter
48049	Arbejds miljø 1 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	20-04-2015 og fremefter
48050	Arbejds miljø 2 i faglærte og ufaglærte job	AD	2,0	20-04-2015 og fremefter
48231	Mejerikemi med særlig fokus på problemløsning	AI	3,0	20-01-2016 og fremefter
48345	Mikrobiologi med fokus på proces. og produktopt.	AI	3,0	14-07-2016 og fremefter
48569	Introduktion til det danske arbejdsmarked (F/I)	AP	5,0	29-06-2017 og fremefter
48632	Ajourføring mejeriteknologi	AI	1,0	23-02-2018 og fremefter
49234	EUD-Praktikvejledning - for den daglige oplærer	AF	1,0	08-07-2020 og fremefter
49580	EUD-Praktikvejledning for den uddannelsesansvarl	AF	1,0	08-07-2020 og fremefter
49768	Råvareanalyse og udnyttelse af råvarer	AI	3,0	18-01-2021 og fremefter
49937	Grundlæggende Mejerihygiejne	AI	1,0	26-01-2022 og fremefter