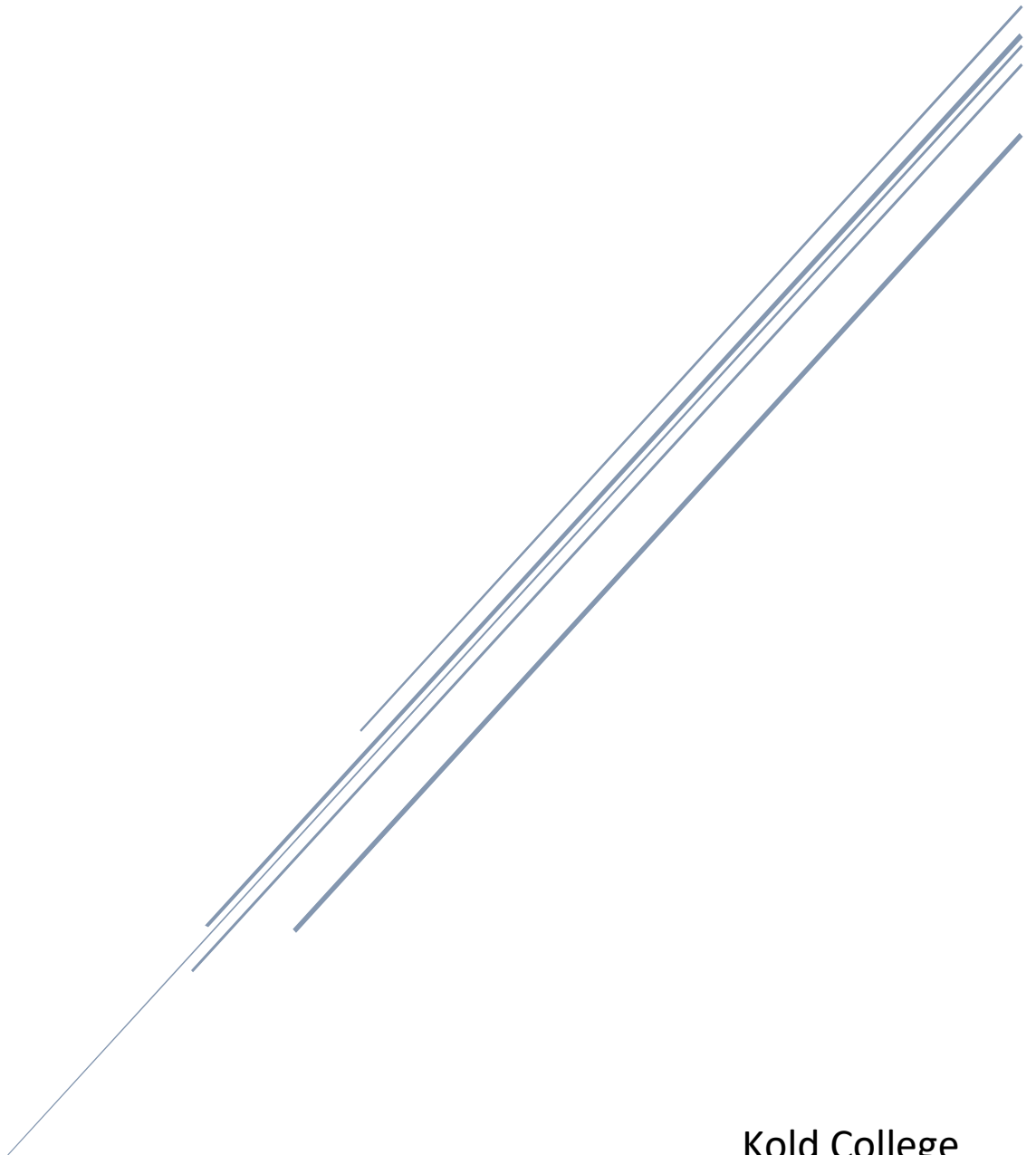


PÅBYGNINGSFAG MEJERISTUDDANNELSEN, VERS.11

Valg af påbygningsfag til grundforløbselever



Indholdsfortegnelse

Introduktion.....	2
Mejerifagligt engelsk	3
Mejeriteknologi: Fremstilling af ost	4
Mejeriteknologi: Fremstilling af konsummælksprodukter	5
Mejeriteknologi: Rekombinering.....	6
Problemløsning og optimering, EUV2 elever	7
Arbejds miljø og sikkerhed, EUV2 elever	8
Mejeriindustriens LEAN-kørekort.....	9
Kvalitetssikring i mejeriindustrien	10
Produktion af plantebaserede produkter.....	11
Fødevarekemi - et akademimodul.....	12
Fødevarer sikkerhed i industriel produktion - et akademimodul.....	13
Hygiejnisk design - et akademimodul.....	14

Introduktion

- Du kan forlænge din uddannelse med op til 4 uger for at følge ét eller flere fag som erhvervsrettet påbygning.
- Du får din sædvanlige løn i forbindelse med undervisningen på erhvervsrettet påbygning.
- Du følger de generelle regler omkring kørsel og indkvartering på skolehjem i forbindelse med erhvervsrettet påbygning.
- **Du kan kun tilmelde dig til erhvervsrettet påbygning efter aftale med din virksomhed.**
- Der er et begrænset antal pladser på fagene, der udbydes som erhvervsrettet påbygning, så tilmeld dig altid så tidligt som muligt.

Erhvervsrettet faglig påbygning

- styrker din uddannelse
- giver dig yderligere kompetencer både personligt og fagligt
- gør dig attraktiv i virksomheden og på jobmarkedet i fremtiden
- styrker dit netværk

Valg til påbygning

Valg af påbygningsfag sker på Skolens hjemmeside under mejerist og Påbygning

OBS Lean-kørekort foregår på EUC-Lillebælt

Placering af de valgte fag foretages af skolen under hensyntagen til elevens skoleperioder og antal tilmeldte til de enkelte fag.

Mejerifagligt engelsk

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du lærer at præsentere mejerifaglige emner på engelsk.
- Du får viden om og forståelse for engelske manualer, instruktioner og procedurer.
- Du lærer at anvende engelsk mejerifaglig terminologi.
- Du lærer at kommunikere med eksterne reparationer, auditorer, kunder og kollegaer m.fl. på engelsk.

Mejeriteknologi: Fremstilling af ost

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du får viden om teknologiske processer ved ostefremstilling og deres anvendelsesområder.
- Du får forståelse for, hvilke produkter der kan udkomme af processen og disse produkters anvendelsesområder.
- Du lærer at forestå dele af mælkebehandlingsprocessen i forbindelse med osteproduktion, dvs. mælkeindtagelsen- skumning, - varmebehandling- homogenisering - slutvarmebehandling.
- Du lærer at medvirke til at mindske antallet af fejlproduktioner, korrigere og optimere produktionsflowet via kendskab til osteteknikkens indflydelse på ostens kvalitet samt mikroorganismers smittespredning.
- Du lærer at medvirke ved bedømmelse af produktkvalitet og foretage simple mikrobiologiske analyser samt medvirke til at mikroorganismers hæmmende og fremmende virkninger anvendes.
- Du får teoretisk viden om de forskellige typer af kulturer, skimmel og enzymer der kan anvendes.
- Du får teoretisk viden om pH og konsistens i oste.

Mejeriteknologi: Fremstilling af konsummælksprodukter

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du får viden om den teknologiske proces ved fremstilling af konsummælksprodukter og dens anvendelsesområder.
- Du får forståelse for, hvilke produkter, der kan udkomme af processen og deres anvendelsesområder.
- Du lærer at forestå dele af mælkebehandlingsprocessen i forbindelse med fremstilling af konsummælksprodukter, dvs. mælkeoptagelsen- skumning, - varmebehandling-, homogenisering - slutvarmebehandling.
- Du lærer, hvordan du kan medvirke til at formindske antallet af fejlproduktioner, korrigere og optimere produktionsflowet samt forhindre mikroorganismers smittespredning.
- Du lærer at deltage i bedømmelse af produktkvalitet, foretage simple mikrobiologiske analyser og medvirke til anvendelsen af mikroorganismers hæmmende og fremmende virkninger.

Mejeriteknologi: Rekombinering

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du lærer om forskellige ingrediensers anvendelse i rekombinerede mejeriprodukter, og ingredienserne er primært fremstillet ud fra mælken.
- Du får viden om de teknologiske processer ved fremstilling af rekombinerede mejeriprodukter.
- Du vil få en grundlæggende forståelse for hvilke muligheder man har for fremstilling af mejeriprodukter, hvor der er begrænset eller ingen adgang er til mælk.
- Du lærer at forestå dele af behandlingsprocesser i forbindelse med fremstilling af rekombinerede mejeriprodukter, blandt andet miksning af ingredienser og varmebehandling.
- Du lærer, hvordan du kan medvirke til at formindske antallet af fejlproduktioner, korrigere og optimere produktionsflowet ved produktion af rekombinerede mejeriprodukter samt forhindre mikroorganismers smittespredning.
- Du lærer at deltage i bedømmelse af produktkvalitet af rekombinerede produkter.

Problemløsning og optimering, EUV2 elever

Målgruppe: Voksenelever, der er fritaget for Problemløsning og optimering (LEAN) på hovedforløb 1

Varighed: 5 dage (altid ved H1-forløbet)

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du lærer at anvende grundlæggende Lean- og problemløsningsværktøjer til effektivisering og optimering af mejeriproduktion.
- Du lærer at håndtere produktteknologiske problemstillinger og bidrage til løsningsmuligheder.
- Du lærer at identificere spild og hindringer for flow i egen virksomhed.
- Du lærer de 5 centrale grundprincipper i LEAN tankegangen om at skabe værdi for kunden.
- Du får kendskab til de væsentligste og mest anvendte LEAN-værktøjer i mejeriindustrien eks. værdistrømsanalyse, spildanalyse, Kaizen, Kanban, OEE mv.
- Du lærer at forstå nødvendigheden af standarder og lave en forståelig og præcis SOP.
- Du lærer at arbejde med de 8 spild typer samt hindringer for flow og identificere dem i eget produktionsområde samt at arbejde med fiskebensanalyse samt udfyldelse af PDCA, i forbindelse med nedbringelse af de 8 spild typer og flow hindringer.
- Du får indblik i omstillingseffektivitet samt arbejdet med WSM og kan deltage i SMED analyse.
- Du får indblik i og forståelse for forandringsprocesser.

Arbejds miljø og sikkerhed, EUV2 elever

Målgruppe: Voksenelever, der er fritaget for Problemløsning og optimering (LEAN) på hovedforløb 1

Varighed: 5 dage (altid ved H1-forløbet)

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du lærer at drage omsorg for eget og andres fysiske og psykiske arbejdsmiljø, og du kan medvirke til at forebygge ulykker.
- Du lærer at indgå i team-samarbejde omkring løsning af driftsopgaver.
- Du lærer at påtage dig ansvar for sikkerhed og arbejdsmiljø for sig selv og for dine kolleger.
- Du får kendskab til at medvirke til forebyggelse og udvikling af et sikkert og sundt fysisk og psykisk arbejdsmiljø, bl.a. i forbindelse med APV, registrering af ulykker og nærved-hændelser, arbejdsmiljørundering mv.
- Du lærer at indhente og anvende informationer, fx politikker og retningslinjer på arbejdspladsen, relevant lovgivning, vejledninger og materiale fra fx Arbejdstilsynet og Branchearbejds miljørådene.
- Du lærer at agere hensigtsmæssigt i forhold til brancherelevante sikkerheds- og sundhedsrisici, herunder kemi, elektricitet, maskiner, ergonomi, støj, brand- og eksplosionsfare mv.
- Du får kendskab til trivsel, balance og stress og kan agere hensigtsmæssigt i forhold hertil.
- Du får forståelse for din egen rolle i forhold til kulturen og samarbejdet på arbejdspladsen, og du kan medvirke til at forebygge krænkende handlinger.
- Du får kendskab til de engelske betegnelser for relevante begreber inden for arbejdsmiljø og sikkerhed.

Mejeriindustriens LEAN-kørekort

Målgruppe: Elever, der har afsluttet HF1 og gennemført Problemløsning og optimering (LEAN).

Varighed: 1,0 Uge

Sted: EUC Lillebælt i Fredericia

Indhold:

- Du får viden om LEAN og LEAN værktøjer.
- Du lærer at arbejde med LEAN i praksis inden for mejeriindustrien.
- Du lærer at udføre en værdistrømsanalyse.
- Du får indsigt i og kan bidrage til en god LEAN-kultur.
- Du lærer at arbejde proaktivt med forandringsprocesser.
- Du lærer at udføre struktureret problemløsning.
- Du lærer at arbejde med LEAN-Målstyring.

Kvalitetssikring i mejeriindustrien

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du får viden om og forståelse for principperne for generelle anvendte standarder i mejeriindustrien og egenkontrol.
- Du lærer om god laboratorie praksis og præstationsprøvning.
- Du lærer at foretage sensorisk og måleteknisk kvalitetsvurdering af produkter - herunder at anvende relevante måleinstrumenter og prøveudtagningsudstyr korrekt.
- Du lærer at sammenholde målinger med gældende normer og standarder.
- Du får viden om forskellige mejerirelevante mikroorganismers biobeskyttende og probiotiske evner.
- Du lærer at foretage korrigerende handlinger i henhold til virksomhedens kvalitetsstyringssystem.
- Du får viden om og forståelse for CIP-anlæg og kvalitetssikringen af disse.

Produktion af plantebaserede produkter

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage

Sted: Kold College i Odense

Indhold:

- Du lærer om forskellige råvarer til produktion af plantebaserede produkter, herunder opbevaring og håndtering i produktionen.
- Du lærer om produktion af forskellige plantebaserede produkter eller plantebaserede produkter indeholdende mælkebestanddele, som kan fremstilles på mejerier eller tilsvarende produktionsvirksomheder.
- Du får viden om den teknologiske proces ved fremstilling af plantebaserede produkter.
- Du får viden om de rengøringsprocesser før og efter fremstilling af plantebaserede produkter.
- Du får en grundlæggende forståelse for hvilke muligheder man har for fremstilling af plantebaserede produkter.
- Du lærer at deltage i bedømmelse af produktkvalitet af plantebaserede produkter.

Fødevarekemi - et akademimodul

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage + 5 dage, samt en dag til eksamen

Sted: Kold College i Odense

Prøveform: Mundtlig prøve på baggrund af en rapport.

Formål: Faget giver kendskab til den kemiske struktur og funktionelle egenskaber af komponenter i fødevarer.

Indhold i faget er:

- Sammensætning af og kemiske ændringer i fødevarer herunder
 - Vand, herunder egenskaber og vandaktivitet
 - proteiner, herunder struktur, vandbindingsevne, denaturering, proteiner i fødevarer og enzymer
 - kulhydrater, herunder mono-, di-, og polysakkarider, hydrokolloider, forklstring og geldannelse og kulhydrater i fødevarer
 - lipider, herunder fedtsyrer og glycerider, fedtstoffer og olier, harskning, emulgeringsevne og fedtstoffer i fødevarer
- Du får udviklingsbaseret viden om praksis og central anvendt teori og metoder vedrørende den kemiske struktur og funktionelle egenskaber af vand, protein, kulhydrater og lipider.
- Du lærer at vurdere den kemiske struktur af komponenter i fødevarer, og deres funktion.
- Du lærer at vurdere de kemiske ændringer i fødevarer, der sker ved bearbejdning og opbevaring.
- Du opnår kompetencer således at du i en struktureret sammenhæng kan indgå i fremstilling og udvikling af fødevarer, med udgangspunkt i viden om kemisk struktur af komponenter.

Fødevarerikkerhed i industriel produktion - et akademimodul

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 5 dage + 5 dage, samt en dag til eksamen

Sted: Kold College i Odense

Prøveform: Mundtlig prøve på baggrund af en rapport.

Formål: At kvalificere sig til at kunne vurdere risici ved fødevarerproduktion. Du skal kunne opstille egenkontrolprogrammer og udføre HACCP analyse med udgangspunkt i gældende fødevarerlovgivning samt have kendskab til fødevarerikkerhedsstandarder.

Indhold i faget er:

- fødevarerlovgivning og fødevarerikkerhedsstandarder
 - HACCP-analyse herunder risikoanalyse af biologiske, kemiske og fysiske risici
 - HACCP-plan, herunder udpegelse af CCP
 - opstilling af et egenkontrolprogram
 - validering og verifikation samt dokumentation og sporbarhed
 - rengøring, herunder rengøring og desinfektionsmetoder samt rengørings- og desinfektionsmidler, rengøringsplaner, -procedurer og -instruktioner
 - hygiejneprocedurer og instruktioner
-
- Du får viden om lovgivning og relevante standarder.
 - Du får viden om risici ved forskellige fødevarerproduktioner (biologiske, kemiske og fysiske risici) fra jord til bord samt HACCP-principperne.
 - Du får viden om metoder til rengøring og desinfektion samt rengøringskontrol.
 - Du lærer at tilrettelægge en fødevarerproduktion i overensstemmelse med gældende lovgivning.
 - Du lærer at gennemføre en HACCP-analyse samt opstille og udarbejde dele af et egenkontrolprogram.
 - Du lærer at vedligeholde og optimere et eksisterende egenkontrolprogram eller HACCP-system.
 - Du lærer at udarbejde og anvende hygiejneprocedurer og hygiejneinstruktioner samt udarbejde rengøringsplaner og tilrettelægge, gennemføre og vurdere rengøringskontrol.
 - Du lærer at håndtere fødevarerikkerhedsmæssige problemstillinger og varetage opgaver inden for eller indgå i samarbejde med den offentlige fødevarerikkerhed.
 - Du lærer at håndtere arbejdsopgaver inden for fødevarerikkerhed.

Hygiejnisk design - et akademimodul

Målgruppe: Elever, der har afsluttet GF

Varighed: 3 dage + 2 dage, samt en dag til eksamen

Sted: Kold College i Odense

Prøveform: Mundtlig prøve på baggrund af en rapport.

Formål: At du opnår en helhedsforståelse for hygiejnisk indretning af udstyr og procesanlæg til industriel produktion herunder løsningen af hygiejniske problemstillinger i forbindelse med produktion, design og indkøb af udstyr og procesanlæg.

Indhold i faget er:

- hygiejnisk design
 - rengøring af procesudstyr
 - hygiejnisk prøveudtagning
 - vedligehold af procesanlæg.
-
- Du får viden om hygiejnisk design af fabrik og produktionsudstyr.
 - Du får viden om rengøring af procesudstyr, CIP og overfladerengøring samt hygiejnisk prøveudtagning.
 - Du lærer at anvende viden om hygiejnisk design i kommunikationen med leverandører og reparatører.
 - Du lærer at anvende viden om materialer og design til hygiejnisk optimering, rengøring og vedligehold af eksisterende udstyr og anlæg.
 - Du lærer at tilegne dig ny viden om hygiejnisk design af proces- og produktionsudstyr.