Sammenhængen mellem oplæring og skoleforløb på mejeristuddannelsen og dokumentation af oplæringen

Mejeristuddannelsen – en vekseluddannelse

Mejeristuddannelsen er en vekseluddannelse, hvilket betyder, at eleverne veksler mellem undervisningsforløb på Kold og oplæringsforløb i to virksomheder (i særtilfælde en eller tre virksomheder). I undervisningen på skolen sættes der fokus på teoretisk viden og praktiske færdigheder i træningsmejeri, og under oplæringen i virksomheden, sættes der især fokus på praktiske færdigheder. Skole og oplæring gør ét samlet hele. Mejeristuddannelsen er tilrettelagt med henblik på at sikre et passende samspil mellem undervisning og oplæring, så eleven bruger det, han/hun har lært i skolen i oplæringssituationen og omvendt. Uddannelsesordningen til Mejerist beskriver, hvad en elev skal kunne for at bestå eksamen. Uddannelsesordningen består af en række målpinde til de enkelte fag (beskrevet i den lokale undervisningsplan), en række oplæringsmål (som eleven skal opfylde ude i læretiden) og endeligt bedømmelsesgrundlaget for mejeristuddannelsen, som er en række kompetencer, der skal være opnået, når svendeprøven bestås. Kompetencerne er beskrevet i den lokale undervisningsplan for hovedforløb 4.

Oplæringsmålene er en rettesnor for elevens oplæring i virksomheden

Overordnet set er det virksomhedens ansvar at sikre, at eleven ved afslutningen af sin læretid har opnået de oplæringsmål, som er gældende for uddannelsen. Man kan betragte oplæringsmålene som en "varedeklaration" på, hvad en mejerist kan ved endt uddannelse.

Fremfor at "jonglere" med alle oplæringsmål på én gang, kan det være en fordel for både eleven og virksomheden at fokusere på udvalgte mål på forskellige trin i uddannelsen.

Denne "vejledning til opgaverne i læretiden" kan bruges vejledende som en "rettesnor" for, hvornår eleven og virksomheden i samspil kan arbejde med uddannelsens forskellige oplæringsmål. I fordelingen af målene er der taget højde for, hvad eleven allerede har lært på skolen, som med fordel kan forankres endnu bedre i dagligdagen i virksomheden. Der er også taget højde for, hvad eleven med fordel kan have "snuset til" i virksomheden, før han/hun får mere teoretisk viden herom i den kommende undervisningsperiode på skolen.

Oplæringen kan justeres efter behov

Fordelingen af oplæringsmål er alene vejledende, idet læring er en proces, som afhænger af de involverede parter og mange andre forhold. Nogle gange er der kun behov for lidt øvelse, før "det sidder fast", andre gange er der behov for mange gentagelser. Der kan også opstå oplagte muligheder for, at eleven fx kan deltage i særlige projekter, audits eller lign, som ikke nødvendigvis passer ind i planen på det givne tidspunkt, men som bidrager til elevens oplæringsmål.

Oplæringsopgaver skaber også synergier mellem skole og oplæring

Eleven får efter GF2, H1 og H2 en opgave til læretiden med "hjem" i virksomheden. Den indeholder nogle punkter/spørgsmål, der skal berøres/besvares. På den måde bygges der bro mellem indholdet på skolen og oplæringen. Formålet med opgaver i læretiden er bl.a., at eleven får en lejlighed til at arbejde videre med det lærte, og at eleven kan sætte det ind i en praktisk sammenhæng i sin virksomhed.
Opgaven i læretiden skal være besvaret, inden eleven møder på skolen til næste hovedforløb. Hvis det af tidsmæssige hensyn vurderes bedre, at besvarelse af dele af opgaven udskydes til næste oplæringsperiode, kan det aftales mellem den enkelte elevansvarlige og elev, fx i tilfælde af en kort læretidsperiode mellem to

skoleophold. Hvis der udskydes dele fra opgaven hen mod H2, så skal dette aftales også med den kommende elevansvarlige, som skal overtage eleven.
På skolen vil eleverne typisk få lov at præsentere et uddrag af opgaven enten på hele klassen eller i mindre grupper, herved sker der en stor grad af videndeling fra branchen på holdet. Opgaven bliver ikke læst igennem eller rettet af skolen.

Opgaven med at vejlede om opgave til læretiden og dens indhold tilhører den elevansvarlige og virksomheden, som har det bedste kendskab til de konkrete processer, der beskrives i opgaven.

Oplæringserklæring mellem skoleophold

Inden et skoleforløb skal virksomheden udfylde en oplæringserklæring. Denne oplæringserklæring er en status på, hvor langt eleven er i arbejdet med de enkelte oplæringsmål. Når oplæringserklæringen skal udfyldes, så opfordres der til, at der afholdes en samtale mellem eleven og den elevansvarlige omkring, hvor langt eleven er, og hvad der skal fokuseres på i den kommende periode. Oplæringserklæringen skal udfyldes elektronisk, og der kommer automatisk påmindelser fra systemet, indtil oplæringserklæringen er udfyldt.
Der skal udfyldes en oplæringserklæring før hovedforløb 1, hovedforløb 2 samt hovedforløb 3.

Afsluttende oplæringserklæring

For at Mejerifagets Fællesudvalg (MFU) kan udstede det endelige svendebrev (uddannelsesbevis) som mejerist, så skal der udfyldes afsluttende oplæringserklæring. I denne erklæring dokumenterer den sidste oplæringsvirksomhed, at eleven har været elev i virksomheden, og at den samlede oplæring af eleven er gennemført i henhold til reglerne for mejeristuddannelsen. Den afsluttende oplæringserklæring udfyldes som de ovenstående oplæringserklæringer elektronisk, og den elevansvarlige modtager påmindelser om udfyldelse, indtil dette er fuldført.

Overgangsordning

Elever, der er optaget på mejeristuddannelsen tidligere end 26. maj 2023, skal ikke leve op til oplæringsmålene i denne vejledning, og deres oplæringserklæringer og afsluttende erklæringer håndteres i tidligere blanket system (ingen elektronisk registrering). De oplæringsmål disse elever skal leve op til, er beskrevet sidst i dette dokument.
Oplæringserklæringer inden skoleforløb kan findes her, og fremsendes til skolen på mail.
Den afsluttende oplæringserklæring sendes til relevante virksomheder i forbindelse med indkaldelsen til Hovedforløb 4, og sendes retur til Mejerifagets Fællesudvalg (MFU) jf. instruktionen i forbindelse med indkaldelsesbrevet.

Oversigt over oplæringsmålene til mejeristuddannelsen – gældende pr. 1.8.2025

Virksomhedskendskab

1. Eleven skal introduceres til virksomhedens produkter, kunder, leverandører og afsætningsvilkår.
2. Eleven skal introduceres til virksomhedens værdistrømme herunder processen fra ordremodtagelse til vareafgang.
3. Eleven skal introduceres til virksomhedens strategier, organisering og ledelsesværktøjer
4. Eleven skal introduceres til virksomhedens arbejdsmiljøarbejde
5. Eleven skal introduceres til virksomhedens arbejde med klima og bæredygtighed

Fremstilling af mejeriprodukter

6. Modtage råvarer og foretage råvarekontrol.
7. Råvarebehandling fx. pasteurisering, centrifugering, standardisering, filtrering og homogenisering
8. Foretage sensorisk bedømmelse
9. Foretage tilsætning af hjælpe- og smagsstoffer
10. Fremstille mejeriprodukter ud fra fastlagte produktspecifikationer og -standarder
11. Identificere og lokalisere fejl i produkter og medvirke ved deres afhjælpning.
12. Rapportere om relevante produktionsmæssige forhold fx på tværs af skift
13. Dokumentere relevante data i henhold til standarder

Produktionsudstyr

14. Forklare funktion, opbygning og virkemåde af relevant udstyr i virksomhedens produktion
15. Anvende styrings-, regulerings- og overvågningssystemer til overvågning af produktionen
16. Udføre operatørudført vedligehold
17. Identificere, lokalisere og fejlmelde fejl i udstyr og medvirke ved deres afhjælpning.

Arbejdsmiljø

18. Risikovurdere og varetage hensynet til egen og andres sikkerhed i kontakten med udstyr, kemikalier mv.
19. Medvirke til teamsamarbejde og trivsel

Rengøring, hygiejne og kvalitetskontrol

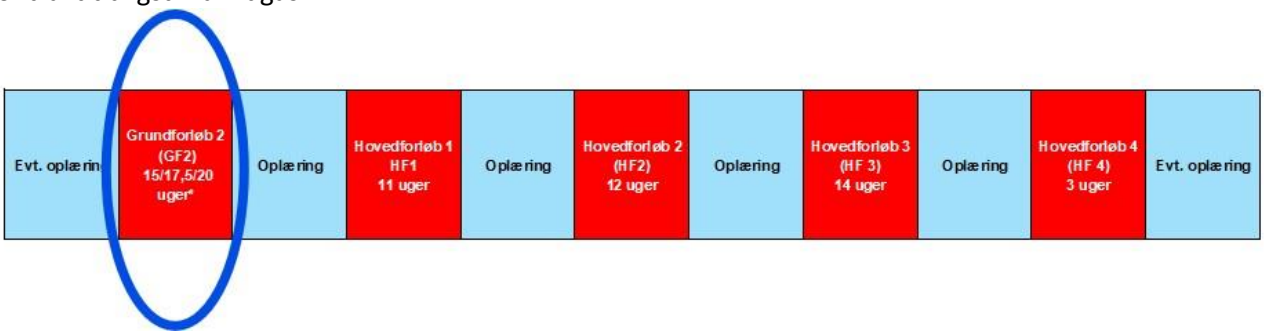
20. Redegøre for procedurer i henhold til virksomhedens kvalitetsstyringssystem
21. Medvirke ved kvalitetskontrol i overensstemmelse med HACCP-principperne og udføre korrigerende handlinger
22. Gennemføre manuel og automatisk rengøring af produktionsudstyr samt verificering heraf.
23. Forklare funktion og virkemåde af CIP anlæg og kemi samt rengøringsprincipper

Optimering og bæredygtighed

24. Tolke og anvende produktionsdata i drifts- og optimeringssammenhæng
25. Foretage driftsberegninger vedrørende produktsammensætning og produktudbytte
26. Medvirke til at reducere alle former for spild, som påvirker bæredygtighed og ressourceudnyttelse

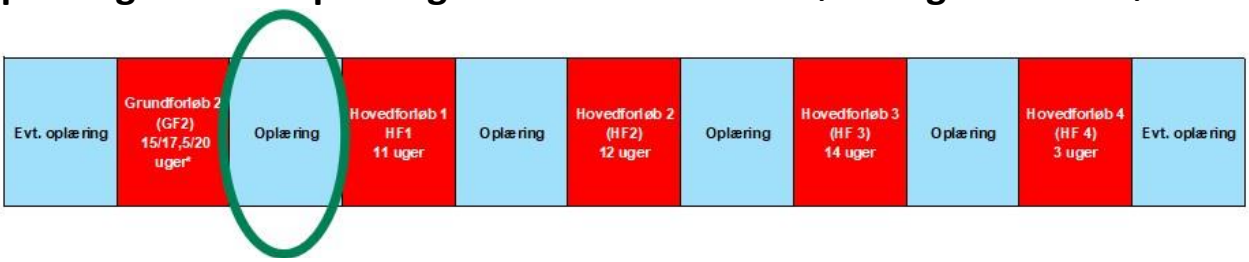
Grundforløb 2

Elever kan starte på grundforløb 2 med eller uden en lærepladsaftale, hvis de opfylder optagelseskriterierne.
Hvis eleven inden start har indgået en uddannelsesaftale med en godkendt virksomhed (godkendes af Mejerifagets fællesudvalg (MFU)), så kan virksomheden og eleven aftale, om oplæringen skal starte inden, samtidig eller efter grundforløb 2. På MFU's hjemmeside kan man søge oplysninger om dato for, hvornår kontrakt tidligst må indgås.



Undervisningen er beskrevet i den lokale undervisningsplan (LUP), den kan findes her: Link til LUP Mejerist GF2.

Oplæringsmål for oplæringen mellem Grundforløb 2 og Hovedforløb 1



6) Modtage råvarer og foretage råvarekontrol.
7) Råvarebehandling fx. pasteurisering, centrifugering, standardisering, filtrering og homogenisering
8) Foretage sensorisk bedømmelse
9) Foretage tilsætning af hjælpe- og smagsstoffer
14) Forklare funktion, opbygning og virkemåde af relevant udstyr i virksomhedens produktion
19) Medvirke til teamsamarbejde og trivsel
22) Gennemføre manuel og automatisk rengøring af produktionsudstyr samt verificering heraf.
23) Forklare funktion og virkemåde af CIP anlæg og kemi samt rengøringsprincipper

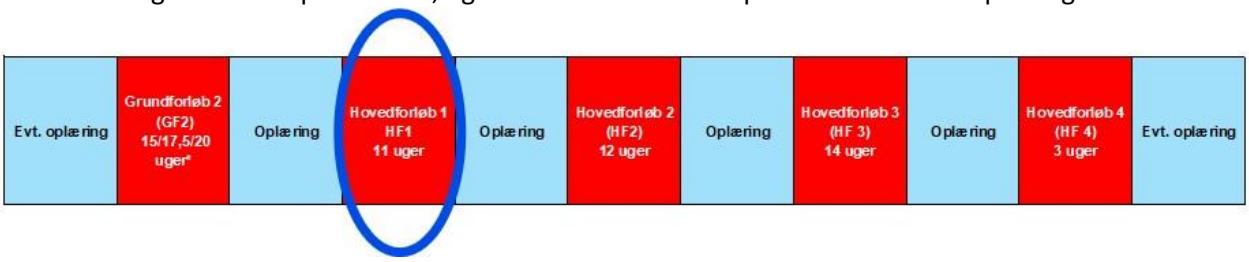
Anbefalinger til hvad eleven bør have haft berøring med før næste skoleforløb

Det konkrete indhold findes beskrevet i oplæringsopgaven inden hovedforløb 1, som har til formål at binde det netop afsluttede skoleforløbet sammen med den aktuelle oplæringsperiode og det kommende skoleforløb.
Det kan være en fordel for eleven at have tilbragt tid i skummesalen, hvis lærepladsen har en skummesal, inden Hovedforløb 1, da der særligt i produktionsudstyrsfaget på hovedforløb 1 bliver undervist i de mange komponenter, som eleven kan møde i skummesalen.
Oplæringsopgaven skal være fuldført og gennemgået med den elevansvarlige inden eleven møder på skolen til hovedforløb 1.

På hovedforløb 1 vil I elever typisk få lov at præsentere et uddrag af opgaven enten på hele klassen eller i mindre grupper, herved sker der en stor grad af videndeling eleverne imellem på holdet. Opgaven bliver ikke læst igennem eller rettet af skolen.

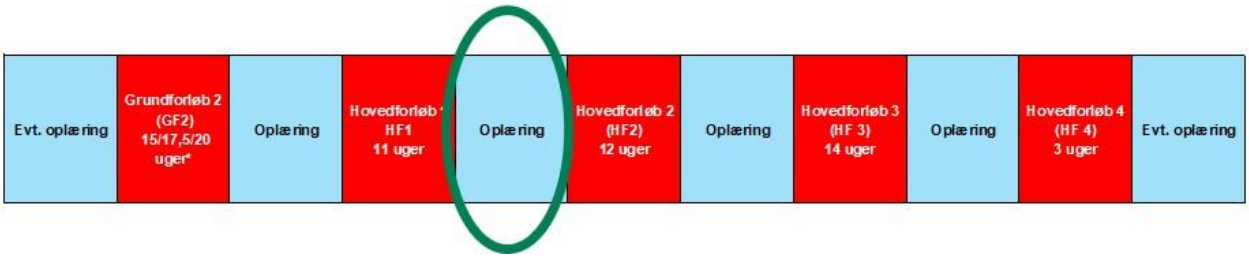
Hovedforløb 1

For at starte på hovedforløb 1 skal eleven have bestået overgangskravene til mejeristuddannelsen, herunder at have indgået en lærepladsaftale, og eleven har været ude på virksomheden i oplæring.



Undervisningen er beskrevet i den lokale undervisningsplan (LUP), den kan findes her: Link til LUP Mejerist H1.

Oplæringsmål for oplæringen mellem Hovedforløb 1 og Hovedforløb 2



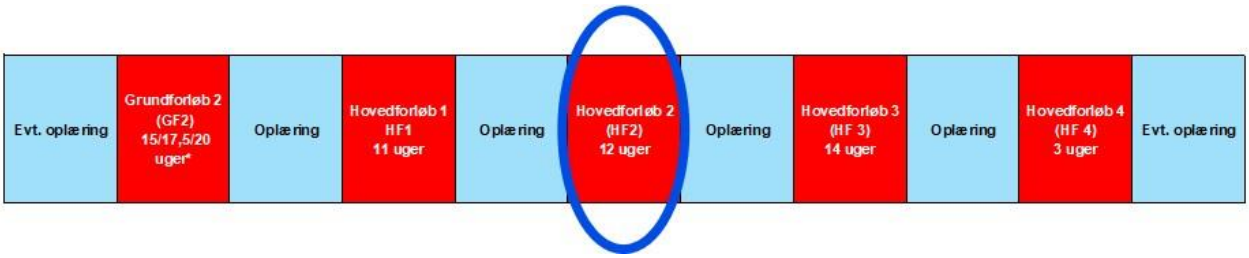
7) Råvarebehandling fx. pasteurisering, centrifugering, standardisering, filtrering og homogenisering.
8) Foretage sensoriske bedømmelse.
9) Foretage tilsætning af hjælpe- og smagsstoffer.
10) Fremstille mejeriprodukter ud fra fastlagte produktspecifikationer og –standarder
14) Forklare funktion, opbygning og virkemåde af relevant udstyr i virksomhedens produktion.
18) Risikovurdere og varetage hensynet til egen og andres sikkerhed i kontakten med udstyr, kemikalier mv.
19) Medvirke til teamsamarbejde og trivsel.
20) Redegøre for procedurer i henhold til virksomhedens kvalitetsstyringssystem.
25) Foretage driftsberegninger vedrørende produktsammensætning og produktudbytte.
26) Medvirke til at reducere alle former for spild, som påvirker bæredygtighed og ressourceudnyttelse.

Anbefalinger til hvad eleven bør have haft berøring med før næste skoleforløb

Det konkrete indhold findes beskrevet i oplæringsopgaven inden hovedforløb 2, som har til formål at binde det netop afsluttede skoleforløbet sammen med den aktuelle oplæringsperiode og det kommende skoleforløb.
Oplæringsopgaven skal være fuldført og gennemgået med den elevansvarlige inden eleven møder på skolen til hovedforløb 2.

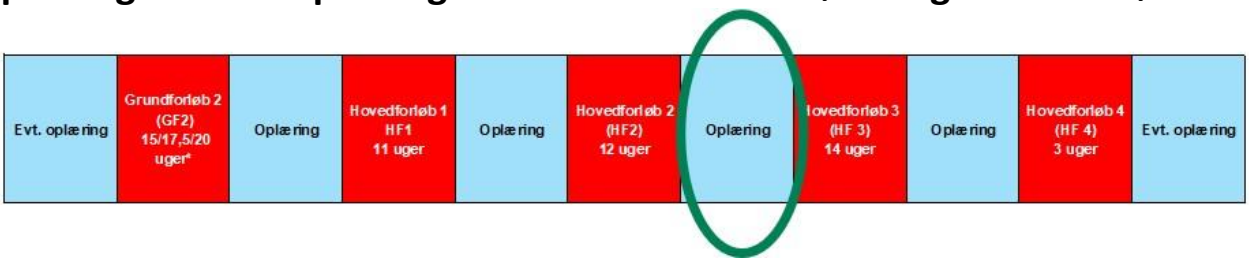
På hovedforløb 2 vil I elever typisk få lov at præsentere et uddrag af opgaven enten på hele klassen eller i mindre grupper, herved sker der en stor grad af videndeling eleverne imellem på holdet. Opgaven bliver ikke læst igennem eller rettet af skolen.

Hovedforløb 2



Undervisningen er beskrevet i den lokale undervisningsplan (LUP), den kan findes her: Link til LUP Mejerist H2.

Oplæringsmål for oplæringen mellem Hovedforløb 2 og Hovedforløb 3



8) Foretage sensorisk bedømmelse
11) Identificere og lokalisere fejl i produkter og medvirke ved deres afhjælpning.
12) Rapportere om relevante produktionsmæssige forhold fx på tværs af skift
13) Dokumentere relevante data i henhold til standarder
15) Anvende styrings-, regulerings- og overvågningssystemer til overvågning af produktionen
16) Udføre operatørudført vedligehold
17) Identificere, lokalisere og fejlmelde fejl i udstyr og medvirke ved deres afhjælpning.
19) Medvirke til teamsamarbejde og trivsel
21) Medvirke ved kvalitetskontrol i overensstemmelse med HACCP-principperne og udføre korrigerende handlinger

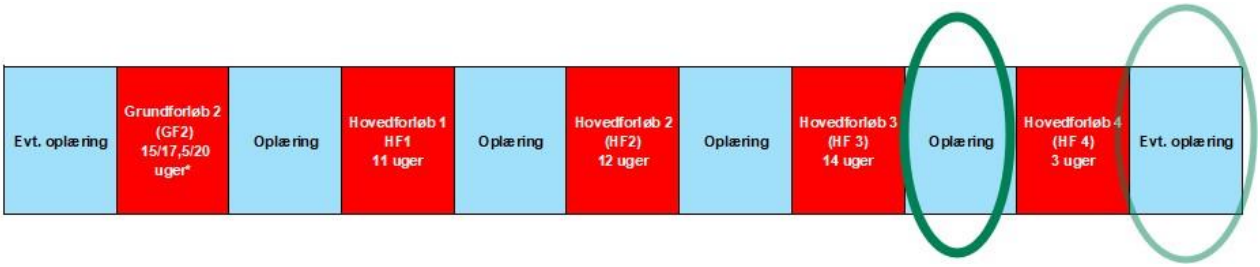
Anbefalinger til hvad eleven bør have haft berøring med før næste skoleforløb

Det konkrete indhold findes beskrevet i oplæringsopgaven inden hovedforløb 3, som har til formål at binde det netop afsluttede skoleforløbet sammen med den aktuelle oplæringsperiode og det kommende skoleforløb.
Oplæringsopgaven skal være fuldført og gennemgået med den elevansvarlige inden eleven møder på skolen til hovedforløb 3.
På hovedforløb 3 vil I elever typisk få lov at præsentere et uddrag af opgaven enten på hele klassen eller i mindre grupper, herved sker der en stor grad af videndeling eleverne imellem på holdet. Opgaven bliver ikke læst igennem eller rettet af skolen.

Hovedforløb 3

Undervisningen er beskrevet i den lokale undervisningsplan (LUP), den kan findes her: Link til LUP Mejerist H3.

Oplæringsmål for oplæringen mellem Hovedforløb 3 og Hovedforløb 4



Eleven er nu så lang i sin oplæring, at der ikke er fokus på specifikke oplæringsmål. Eleven skal, inden uddannelsen afsluttes, have nået et tilfredsstillende niveau på de oplæringsmål, hvor eleven endnu ikke har opnået status "beherske". Den samlede liste med oplæringsmål findes tidligere i dokumentet.

Hvis der er oplæringsmål, som eleven mangler at opnå, så kan de tidligere oplæringsopgaver anvendes som et læringsredskab i forhold til at opnå disse.

Inden eleven sendes på hovedforløb 4 skal den elevansvarlige udfylde en afsluttende oplæringserklæring. Ved udfyldelse af erklæringen dokumenteres det at den samlede oplæring af eleven er gennemført i henhold til reglerne for mejeristuddannelsen og at eleven har opnået det niveau der er påkrævet for at det endelige svendebrev kan udstedes.
Den afsluttende oplæringserklæring udfyldes som de tidligere oplæringserklæringer elektronisk, og den elevansvarlige modtager påmindelser om udfyldelse, indtil dette er fuldført.
Den afsluttende oplæringserklæring danner sammen med skolebeviset grundlag for at Mejerifagets Fællesudvalg (MFU) kan udstede det endelige svendebrev (uddannelsesbevis) som mejerist.

Hovedforløb 4

Undervisningen er beskrevet i den lokale undervisningsplan (LUP), den kan findes her: Link til LUP Mejerist H4.

Oplæringsmål for elever optaget fra 26. maj 2023 og tidligere

Elever der er optaget på mejeristuddannelsen fra 26. maj 2023 og tidligere end denne dato gælder det at deres oplæring foretages efter de tidligere oplæringsmål som findes på en samlet liste nedenfor.

- 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 produktionen
    - 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
- Eleven kan i henhold til normer og standarder udføre produktstandardisering, opstille værdibalancer og gennemføre driftsøkonomiske beregninger vedrørende produktsammensætning, produktudbytte og svind.
- Eleven har kendskab til driftsstedets ledelses- og styringsværktøjer
- 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.
- 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
- 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 fødevaresikkerheds- og kvalitetsstyringssystem
- 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