Referat fra **Mejeristuddannelsens lokale uddannelsesudvalg** (forkortet LUU i daglig tale), **19. august 2026**, Branderup Mejeri

Tilstede: Lone Agri (3F, Taulov), Michael S Juhl (NNF, Branderup), Günther Mortensen (NNF og næstformand), Lars Lund (NNF, Bislev), Jakob Pedersen (Arla, Holstebro), Michael Sørensen (Arla, Arinco), Ole E Hansen (Arla, Slagelse med online), Sara M Grøndal (Arla, DP), Maria-Christina Sørensen (Arla og formand), Mikkel H Skaar (elevrepræsentant), Hanne L Greisen (MFU), Lise Thomsen (Kold, ledelsesrepræsentant) & Christina Munk (Kold, ledelsesrepræsentant og referent)

Afbud: Eva Jahnsen (3F) & Mads Gommesen (Kold, lærerrepræsentant)

Dagsorden og referat

Inden mødet formelt gik i gang, så blev udvalget budt velkommen af Niels Thygesen til Branderup Mejeri og han gav en introduktion til mejeriet, som blev fulgt op af en rundvisning efter mødet.

1. *Velkomst og godkendelse af dagsorden* – Godkendt.
   Under punktet blev udvalget orienteret om at Mette Toft (Thise) og Kristian Jensen (NNF, Mammen) er udtrådt fra udvalget siden sidst.

2. *Godkendelse af referat fra 16. januar 2026 – Godkendt*
   Der er ikke indkommet yderligere kommentarer til referatet, som er offentliggjort på skolens hjemmeside.

3. *Meddelelser siden sidst*

a) MFU
   Mette Toft er fratrådt MFU (hun er ikke længere produktionschef på Thise Mejeri). Peter Jensen fra Nørager Mejeri er tiltrådt MFU.
   Meluni GFI i Hedensted er godkendt som læreplads. Virksomheden producerer protein fra hestebønner, og de har to medarbejdere, der skal uddannes til mejerist.
   Hanne efterlyste input til yderligere virksomheder, der kan godkendes som lærepladser.
   MFU har uddelt prisen som Årets Elevansvarlige. Prisen blev uddelt i forbindelse med svendeprøveafslutningen i juni og gik til Claus Pedersen fra Bislev Mejeri.
   I den forbindelse har Arla Foods indført en rollebeskrivelse for funktionen som elevansvarlig. Det er ikke et krav, at den elevansvarlige er leder. Arla har desuden udarbejdet en ny fordelingsnøgle for deres elever (75 elever årligt). Afhængigt af sitets størrelse varierer antallet af elever fra 3 til 41. Det betyder også, at der altid indgår elever på holdet i produktionen.
   Der blev spurgt ind til, om der bør etableres et kursus for rollen som elevansvarlig. Det blev nævnt, at der allerede findes et kursus i sidemandsoplæring.
   Under punktet blev der også spurgt ind til elevernes forhold generelt, herunder om de får hjælp til indkvartering under læretiden. Det skal eleverne selv klare.

b) Kold College
   Den nyeste *nøgletalsoversigt* (sendt ud med referatet) blev gennemgået af Christina og drøftet af udvalget. En opsummering lyder:
   Optaget på grundforløbet i august har ikke været lige så stort som i 2025. Der er optaget 70 elever.

Generelt opfylder mere end 80 % af grundforløbseleverne overgangskravene, som består af bestået grundforløbsprøve, relevante certifikater og indgåelse af en lærepladsaftale. De fortsætter dermed på hovedforløbet.
Grundforløbseleverne er i gennemsnit 27 år gamle, og omkring 50 % er over 25 år. Cirka en tredjedel af de optagne er kvinder, og mere end 50 % har en gymnasial eksamen. Omkring 10 % har tidligere gennemført en anden erhvervsuddannelse, og antallet af elever med behov for SPS (specialpædagogisk støtte) er generelt stigende.
I august var 262 elever indskrevet på mejeristuddannelsen, enten på hovedforløbet eller i læretid. Mejeristeleverne er i gennemsnit 30 år gamle, og knap 40 % var under 25 år ved uddannelsens start. Knap en tredjedel er kvinder.
Omkring 85 % deltager i påbygningsfag, og blandt de elever, der følger akademifag, deltager størstedelen også i eksamen. Elevernes fravær, både sygdomsfravær og samlet fravær, er faldet lidt sammenlignet med sommeren 2025. Godt 80 % af eleverne bor på skolehjemmet under skoleophold.

Der blev også spurgt ind til underviserne og hvem de er? En oversigt kan findes på skolens hjemmeside her: Medarbejdere Arkiv - Kold : Kold (sortere på mejeri).

Udvalget drøftede nøgletallene kort, og det blev aftalt, at påbygningsfag og deltagelse i akademieksamen tages op på et kommende møde.

FVU (Forberedende voksen undervisning) -screening (Oversigt sendt ud med referatet)
Christina orienterede om, at forsøget med screening i dansk og matematik, udført af VUC, fortsætter i dette skoleår, og gennemgik oversigten over testresultaterne.
Der er elever med behov for FVU, som har takket nej til tilbuddet. Udvalget drøftede, om deltagelse i FVU kan kræves, eller om tilbuddet alene er vejledende. Der blev også spurgt ind til, hvad virksomhederne kan kræve af eleverne, mens de er på skole.
Udvalget opfordrer elevansvarlige til at tale med deres elever og kraftigt anbefale dem at deltage i FVU-forløbene.
På grundforløbet ligger undervisningen i 5. modul. Hvis der er tilstrækkeligt mange elever til at oprette hold på hovedforløbet, kan undervisningen forsøges placeret i 4. modul. Eleverne på hovedforløbet har mere studietid til egen fordybelse end eleverne på grundforløbet.
Der skal udsendes et brev til de elevansvarlige om deres elevers resultater. (kommentar fra referent: Skete i efterfølgende uge).

Elevfeedback (Oversigt sendes ud med referatet)
Christina gennemgik arbejdsgangen omkring elevevalueringer.
Når eleverne er på skole, afholdes der ved skoleopholdets afslutning en samtale mellem eleven og kontaktlæreren. Forud for samtalen udfylder både elev og lærer et spørgeskema. På baggrund heraf afholdes en fælles dialog, og der fastsættes mål frem mod næste skoleophold.
Der udsendes efterfølgende en samlet evaluering med mål til både elev og elevansvarlig.
Skolen har afsat mere tid til elevsamtaler og evalueringer end tidligere.

Udvalget opfordrede til, at de tilbagemeldinger, eleverne får, er så handlingsanvisende som muligt, og at de samme formuleringer ikke anvendes ukritisk til hele klasser. Feedbacken skal være målrettet den enkelte elevs behov.
Det blev fremhævet, at det ikke nødvendigvis er hjælpsomt at opfordre en introvert elev til blot at sige mere i undervisningen. Det kan være mere konstruktivt først at fremhæve styrker og derefter pege på udviklingsområder.
Skolen lovede at være særligt opmærksom på EUV2-elever, der afslutter H1 og H2 tidligere end resten af klassen, så deres evalueringer udsendes hurtigt.

4. *Generelt LUP (25 min.) herunder noget om gruppearbejde og hvordan vægtning af forskellige fagområder ved Kold College – Christina Munk og Lise M Thomsen*
   Den fremsendte præsentation blev gennemgået.
   Det blev aftalt, at skolen udarbejder en oversigt over produktfordelingen, som er fastlagt af det faglige udvalg, samt en oversigt over, hvornår der undervises i de enkelte områder.
   Oversigten skal udarbejdes for fagene Mejeriproduktion, Produktkvalitet 1, Produktionsudstyr, Produktfremstilling og mejeriteknologi samt Produktkvalitet 2 og behandles på et kommende møde.
   Gruppearbejde blev ligeledes drøftet. Der har været en vis uro omkring elevernes mulighed for selv at vælge grupper.
   Fra H4 i januar 2027 ændrer skolen proceduren, så trepersonersgrupper fremover dannes ved lodtrækning. Eleverne skal således ikke selv vælge projektmakkere.
   Gennem hele uddannelsen vil der primært blive arbejdet med faste grupper, da erfaringen viser, at nogle elever tabes i selvvalgte grupper. Der gives løbende feedback på samarbejdet i grupperne.
   Udvalget bakker op om skolens beslutning om faste grupper.

5. *Branchens evalueringer – Maria-Christina Sørensen og Hanne L Greisen*
   Punktet blev sprunget over af tidsmæssige hensyn. Det blev aftalt at udvalget selv læste materialet igennem, som sendes ud sammen med referetat

6. *Fremtidens mejeristuddannelse – fremtidens indhold i uddannelsen – Lise M Thomsen*
   Lise faciliterede en proces omkring indholdet til fremtidens mejerist, hvor udvalget medlemmer alle kom med input.

   Lars: Uddannelsen skal tilpasses udviklingen på mejerierne. Der skal undervises mere i produktkendskab i forhold til de produkter, der produceres i dag. Mejeristen skal bevæge sig tættere på den "lyseblå mand" og have stærkere kompetencer inden for fejlfinding.

   Jakob: Fokus på styring og regulering samt forståelse for automation. Det er ikke nok at vide, hvor omslagsventilen sidder. Man skal også kunne forklare funktionalitet og styring. Derudover ønskes træning i audit med fokus på CCP'er.

   Michael S: Opfordrede til, at uvildige personer med branchekendskab gennemfører en analyse af fremtidens behov og kompetenceprofiler. Resultatet kan danne grundlag for en større revision af uddannelsen. Der efterlyses desuden efteruddannelse på et højere niveau.

Lone: Mere om proteiner

Michael J: Savner mejeriteknologuddannelsen som mulighed. Opfordrer til at fastholde mejeristuddannelsens niveau fremfor at hæve det som følge af, at denne uddannelsesmulighed er bortfaldet.

Sara: Mere mikrobiologi og større fokus på mikrobiologiske udfordringer. Derudover efteruddannelse, fejlfinding på anlæg og procesforståelse.

Ole: Uddannelsen står et godt sted. Samarbejdet mellem branche og skole er fortsat afgørende. Grundlæggende områder som hygiejne, rengøring (CIP), samarbejde ("mejeriånden"), produktkendskab og grundlæggende teknologier er særlige styrker, som bør bevares.

Mikkel: Påbygningsfag bør placeres så sent som muligt i uddannelsen, så der er mulighed for specialisering. Der ønskes også mere praksistræning og større fokus på vedligeholdelse af udstyr.

Günther: Støtter Michael J. i forhold til uddannelsens niveau. Fremtidens mejerister bliver mere specialiserede og skal også kunne varetage specialistfunktioner.

Hanne: Spurgte, om der er ønsker til brugen af AI. Ingen havde indtil da nævnt dette område. Hvad skal fremtidens mejerist kunne i forhold til AI?

Lise: Mere viden om råvarer og et dybere kendskab til kemien bag produkterne, så forståelsen af processerne styrkes. Præcisionsfermentering kan blive et relevant område for fremtidens mejerist.

Michael S supplerede, at dette sandsynligvis vil blive relevant, da mælk kan blive en mangelvare i fremtiden.

Inputtene tages med i det faglige udvalgs videre arbejde med mejeristuddannelsen og efteruddannelsesområdet.
Skolen orienterede om, at den nye strækker er under installation, og at en underviser fra Frankrig vil gennemføre "pasta filata"-træning for flere af skolens undervisere. Dermed vil skolen fremover kunne undervise mere kvalificeret i mozzarellaproduktion.

7. Evt.

Herefter blev der spist frokost og udvalget fik en rundvisning på mejeriet.

Næste møde afholdes 25. november på Kold College.

På mødet i april har udvalget fremsagt ønske om en mere uddybende rundvisning og information om kollegiet. Dette huskes til næste møde.

25.09.2026 Christina Munk