



Lovtidende A

2019

Udgivet den 10. april 2019

9. april 2019.

Nr. 381.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til mejerist

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 282 af 18. april 2018, og efter bestemmelse fra Mejerifagets Fællesudvalg fastsættes efter bemyndigelse:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til mejerist har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og praktikuddannelse opnår viden og færdigheder inden for følgende overordnede kompetenceområder:

- 1) Produktion af mejeriprodukter fra råvarens modtagelse til produkternes færdigemballering og ekspedition.
- 2) Teoretisk og praktisk kemi, teknologi og mikrobiologi i relation til mejeriproduktion.
- 3) Styling af produkternes kvalitet i overensstemmelse med virksomhedens kvalitetsmål.
- 4) Samarbejdsrelationer med andre faggrupper.

Stk. 2. Eleven skal nå de uddannelsesmål, som er fastsat for det trin eller speciale, jf. stk. 3 og 4, som eleven har valgt.

Stk. 3. Uddannelsen indeholder trin 1, mejerioperator, niveau 3 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Stk. 4. Uddannelsen kan afsluttes med trin 1, jf. stk. 3, eller med specialet mejerist (trin 2), niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer fra 2 år og 2 måneder til 3 år og 8 måneder, inklusive grundforløbet, hvoraf grundforløbet 2. del udgør 15 skoleuger. Grundforløbet kan ikke erstattes af grundlæggende praktisk oplæring i en virksomhed.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens trin 1, mejerioperator 1 år og 3 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 22 uger fordelt på 2 skoleperioder. Uddannelsens speciale mejerist (trin 2) varer yderligere 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger fordelt på to skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsens trin 1, mejerioperator 1 år og 2 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger. Uddannelsens speciale mejerist (trin 2) varer yderligere 1 år og 6 måneder, hvoraf skoleundervisningen udgør 18 uger.

Stk. 4. Den i stk. 3 nævnte skoleundervisning opdeles i fire skoleperioder for euv-forløb efter § 66 y, stk. 1, nr. 2, i lov om erhvervsuddannelser.

Kompetencer forud for optagelse til skoleundervisning i hovedforløbet

§ 3. For at kunne blive optaget til skoleundervisningen i hovedforløbet skal eleven opfylde betingelserne i stk. 2-7.

Stk. 2. Eleven skal have grundlæggende viden på følgende områder:

- 1) Organisk og uorganisk kemi.
- 2) Produktionsudstyr og produktionsteknologi.
- 3) Mikrobiologi i mejeriproduktion.
- 4) Personlig hygiejne, produktionshygiejne, rengøring, egenkontrol og fødevarerlovgivning.
- 5) Mejeriproduktion, herunder mælk, materialer, hjælpestoffer, værktøjer og udstyr.
- 6) Arbejds miljø og arbejdsmiljøarbejdet i virksomheder.
- 7) Sikkerhed, værneudstyr, ydre miljøregler og advarselssymboler.
- 8) Praktisk mål og praktikuddannelse.
- 9) Samfundets, mejerivirksomhedernes, andelsbevægelsens og arbejdsmarkedets udvikling.
- 10) Branchekendskab, herunder branchens begreber og terminologier.
- 11) Selskabskonstruktioner, herunder andelsselskaber.
- 12) Mundtlig og skriftlig kommunikation i arbejde og uddannelse.

Stk. 3. Eleven skal have færdigheder i at anvende følgende grundlæggende metoder og redskaber til løsning af enkle opgaver under overholdelse af relevante forskrifter:

- 1) Innovative og eksperimenterende metoder, herunder metoder til produktudvikling og problemløsning.
- 2) Kemiske metoder, herunder kemiske begreber og modeller.
- 3) Teknologiske metoder, herunder bearbejdnings- og fremstillingsprocesser.
- 4) Produktionsteknologiske metoder, herunder planlægning og klargøring af produktion og enkle fremstillingsteknikker samt betjening af relevant produktionsudstyr.
- 5) Mikrobiologiske metoder i mejeriproduktion, herunder indblik i de fysiske, kemiske og bakteriologiske pro-

blemstillinger i relation til råvarer, produktion og færdigvarer.

- 6) Metoder til rengøring, desinfektion og opretholdelse af god personlig hygiejne og produktionshygiejne.
- 7) Produktstandardisering.

Stk. 4. Eleven skal have kompetence til på grundlæggende niveau at kunne:

- 1) forklare og skelne mellem forskellige grundlæggende fagmetoder og deres relevans i konkrete sammenhænge,
- 2) forklare og begrunde forskellige grundlæggende fagmetoder i forhold til parametre som miljø, sikkerhed og kvalitet,
- 3) vælge, begrunde og praktisk anvende de faglige arbejdsmetoder, der er mest hensigtsmæssige i en given situation,
- 4) begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder,
- 5) planlægge, koordinere og udføre en overskuelig arbejdsproces,
- 6) samarbejde med andre om løsning af opgaver,
- 7) anvende innovative metoder i opgaveløsning,
- 8) forklare og anvende eksisterende faglig dokumentation i en praktisk arbejdsproces, f.eks. følge et diagram, anvende statistik, følge en vejledning,
- 9) udarbejde almindelig anvendt faglig dokumentation som arbejdsedler, egenkontrol o.l.,
- 10) dokumentere og formidle egne arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 11) evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater,
- 12) anvende forskellige former for faglig dokumentations anvendelighed i forskellige faglige sammenhænge,
- 13) foreslå ændringer til brug af værktøjer, faglige metoder, materialer m.v.,
- 14) anvende og demonstrere forståelse af faglige udtryk og begreber,
- 15) analysere, beskrive og kommunikere faglige forhold, der er relevante i forhold til uddannelsen,
- 16) søge og anvende relevante informationer og procedurebeskrivelser, og
- 17) vælge kommunikationsformer og -metoder, der er afpasset modtageren.

Stk. 5. Eleven skal have gennemført følgende grundfag på følgende niveau og med følgende karakter:

- 1) Kemi på E-niveau, bestået.
- 2) Teknologi på F-niveau, bestået.

Stk. 6. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende: Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.

Stk. 7. Eleven skal have færdigheder i at korrigere for følgende fejl eller afvigelser fra en plan eller en standard: Afvigelser fra givne produktionsstandarder inden for produktion af forskellige mejeriprodukter.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Kompetencemålene for hovedforløbet er følgende:

- 1) Eleven kan inddrage viden om de forskellige mælkebestanddeles betydning for mejeriprodukters smag, konsistens og ernæringsforhold ved fremstilling af mejeriprodukter, samt grundlæggende kemiforståelse.
- 2) Eleven kan inddrage viden om de fysiske principper som har betydning for produktionsudstyrets kapacitet og effektivitet, og dermed sikre en sikkerhedsmæssig og økonomisk optimal drift under hensyntagen til mejeriprodukternes kvalitetsegenskaber.
- 3) Eleven kan anvende engelsk i almene og jobmæssige sammenhænge og dermed varetage arbejdsopgaver i forhold til et internationalt arbejdsmarked.
- 4) Eleven kan gøre brug af matematiske problemstillinger og dermed være i stand til at foretage nødvendige beregninger til brug for produktstandardisering og simple statistiske og driftsøkonomiske analyser.
- 5) Eleven kan inddrage viden om mælkens sammensætning, varmebehandling, produktteknologi og produktionshygiejne og dermed selvstændigt arbejde med enkle fremstillingsteknikker ved produktion af forskellige mejeriprodukter.
- 6) Eleven kan betjene almindeligt anvendt produktions- og hjælpeudstyr i forbindelse med produktion af mejeriprodukter samt medvirke ved fejlfindings- og fejlretningsopgaver.
- 7) Eleven kan medvirke ved gennemførelse og validering af virksomhedens rengøringsprocedure og kvalitetskontrol.
- 8) Eleven kan medvirke ved pakning af mejeriprodukter og sikre af den anvendte mærkning er korrekt udført.
- 9) Eleven kan anvende it til kommunikation og talbehandling.
- 10) Eleven kan indgå i teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaver på en økonomisk, miljø- og kvalitetsmæssig hensigtsmæssig måde.
- 11) Eleven kan indgå i samarbejds-mæssige relationer med andre faggrupper.
- 12) Eleven kan opnå forudsætning for at kunne udbygge kompetencer gennem beskæftigelse og ved efter- og videreuddannelse.
- 13) Eleven kan koble teori og praksis.
- 14) Eleven kan foretage korrigerende handlinger i produktionen i henhold til virksomhedens kvalitetsstyrings-system, således at produkterne opfylder virksomhedens kvalitetskrav.
- 15) Eleven kan planlægge og forestå fremstillingen af mejeriprodukter ud fra fastlagte produktdefinitioner og udarbejde manualer på en måde, der sikrer en høj kvalitet.
- 16) Eleven kan afklare produktteknologiske problemstillinger og bidrage til enkle innovative løsningsmuligheder selvstændigt eller som en del af et team.

Stk. 2. Kompetencemålene i stk. 1, nr. 1-13, gælder for begge trin. Herudover gælder kompetencemålene i stk. 1, nr. 14-16, for specialet mejerist (trin 2).

Stk. 3. Samspillet mellem skole og praktikvirksomhed beskrives i uddannelsesordningen, jf. bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Godskrivning

§ 5. Kriterier for skolens vurdering af, om der er grundlag for obligatorisk godskrivning på baggrund af elevens erhvervs erfaring og tidligere uddannelse, er fastsat i bilag 1. Godskrivning skal i øvrigt ske efter reglerne i bekendtgørelse om erhvervsuddannelser.

Afsluttende prøve

§ 6. Som del af den sidste skoleperiode i uddannelsens trin 1, mejerioperatør, afholder skolen en afsluttende prøve, som består af en skriftlig opgave. Prøvens formål er at vise elevens tilegnelse af de erhvervsfaglige, almene og personlige kompetencemål for trin 1. Prøven varer 3 timer. Trinprøven kan kun aflægges af elever, som afslutter uddannelsen med dette trin.

Stk. 2. Skolen afholder en afsluttende prøve som afslutning på sidste skoleperiode i specialet mejerist. Prøven udgør en svendep prøve.

Stk. 3. Den afsluttende prøve i specialet består af en skriftlig projektopgave, der tildeles ved lodtrækning, og af en mundtlig prøve. Projektopgaven udarbejdes individuelt eller i et samarbejde mellem højst tre elever. Eventuelle grupper sammensættes ved lodtrækning. Opgaven tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag og løses som led i den sidste skoleperiode. Elevens besvarelse af projektopgaven indgår som delvist bedømmelsesgrundlag ved den mundtlige prøve. Ved gruppearbejde skal den enkelte elevs bidrag til projektrapporten kunne identificeres, og eleven skal eksamineres og bedømmes individuelt. Den mundtlige prøve varer 30 minutter og består af dialog, der tager udgangspunkt i projektopgaven. Der gives en samlet karakter for projektopgaven og den mundtlige prøve.

Stk. 4. Projektopgaven stilles af skolen efter samråd med det faglige udvalg. De hjælpemidler, som er anvendt i undervisningen, må benyttes under udarbejdelse af opgavebesvarelsen, men ikke under den mundtlige prøve.

Stk. 5. For, at der kan udstedes skolebevis, skal eleven have opnået et karaktergennemsnit på mindst 02 af alle fag i hovedforløbet. Eleven skal tillige have opnået 02 i hvert enkelt af de uddannelsesspecifikke fag. Eventuelle fag, hvor der ikke gives karakter, skal være gennemført efter reglerne om faget. Hvis faget afsluttes med en eksamen, er den afsluttende karakter eksamenskarakteren; ellers er det en standpunktskarakter. Den afsluttende prøve skal være bestået.

Stk. 6. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Stk. 7. Det faglige udvalg udsteder ved afslutning af uddannelsen med trin 1 et uddannelsesbevis og ved afslutning af uddannelsen med trin 2 et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen.

Ikrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 7. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2019.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 382 af 1. maj 2018 om erhvervsuddannelsen til mejerist ophæves. Bekendtgørelsen finder fortsat anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen efter bekendtgørelsen.

Stk. 3. Elever, som nævnt i stk. 2, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle praktikvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 9. april 2019

DIREKTØR
BIRGITTE HANSEN

/ Nina Topp

Bilag 1**Kriterier for godskrivning****1. Kriterier for vurdering af, om eleven har 2 års relevant erhvervserfaring, jf. § 66 y, stk. 1, i lov om erhvervsuddannelser**

Eleven skal inden for de sidste 5 år have arbejdet mindst 2 år i produktionen på virksomheder/driftsteder*), der er autoriseret i henhold til fødevareloven, eller i udenlandske virksomheder, der opfylder tilsvarende betingelser, og som producerer enten

- ost,
- smør,
- blandingsprodukter,
- mælkekonserves,
- kasein og kaseinater,
- konsumis e.l.,
- konsummælksprodukter eller
- desserter e.l.

Eleven skal have arbejdet på mindst to forskellige virksomheder med produktion af mindst to af ovenstående områder, heraf mindst 12 måneder skal have været med produktion af ost.

*) Note:

Elever, der er fyldt 25 år når uddannelsen påbegyndes, og som har mindst 2 års relevant erhvervserfaring skal gennemføre et standardiseret uddannelsesforløb for voksne uden grundforløb og uden praktikuddannelse, men med mulighed for at modtage undervisning i og afslutte fag fra grundforløbet med sigte på at opnå certifikater, som er en forudsætning for overgang til uddannelsens hovedforløb, jf. lovens § 66 y, stk. 1, nr. 1. Det fremgår af § 3, stk. 6, hvilke certifikater og lignende eleven skal have opnået i denne uddannelse.

2. Erhvervserfaring, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Relevant erhvervserfaring	Varighed	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (praktik mdr.)
Mejeriarbejder i produktionen på et mejeri svarende til fuld tid.	6-10 måneder 10-18 måneder 18-24 måneder	-	3 måneder 5 måneder 9 måneder

3. Uddannelse, der giver grundlag for godskrivning for alle elever

Uddannelse	Titel	Uddannelses- kode	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (praktik mdr.)
Arbejdsmarkeds- uddannelser	Mejerihygijne og egenkontrol	45455	0,6 uge	-
	Introduktion til mælk og mejeri	42928	0,6 uge	-
	Rengøring og ren- gøringskontrol	42994	0,4 uge	-
	Produktfremstil- ling af ost	43009	0,6 uge	-
	Produktfremstil- ling af konsum- mælksprodukter	43024	0,6 uge	-
	Cip inden for me- jeriindustrien	45470	0,6 uge	-
	Procesoptimering i relation til mejeri- produktion	40968	0,6 uge	-
	Parametre ved ostefremstilling	40958	0,6 uge	-
	Produktionsudstyr	47362	0,6 uge	-
	Sensorisk Analyse	43904	0,6 uge	-
	Vegetabilsk fedt	47488	0,4 uge	-
	Membranfiltrering	46817	0,4 uge	-