



Lovtidende A

2023

Udgivet den 18. maj 2023

17. maj 2023.

Nr. 525.

Bekendtgørelse om erhvervsuddannelsen til mejerist

I medfør af § 4, stk. 2, og § 38, stk. 2, i lov om erhvervsuddannelser, jf. lovbekendtgørelse nr. 956 21. juni 2022, og efter bestemmelse fra Mejerifagets Fællesudvalg fastsættes efter bemyndigelse i henhold til § 1, nr. 13, i bekendtgørelse nr. 828 af 10. juni 2022 om delegation til Styrelsen for Undervisning og Kvalitet af adgangen til udstedelse af bekendtgørelser:

Formål og opdeling

§ 1. Erhvervsuddannelsen til mejerist har som overordnet formål, at eleverne gennem skoleundervisning og oplæring 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 uddannelsen.

Stk. 3. Uddannelsen afsluttes med specialet mejerist, niveau 4 i den danske kvalifikationsramme for livslang læring.

Varighed

§ 2. Uddannelsen varer 3 år og 9 måneder, jf. dog stk. 3. Uddannelsens varighed er inklusive grundforløbets 1. del på 20 uger og grundforløbets 2. del på 20 uger, og hovedforløbet. Grundforløbet kan ikke erstattes af grundlæggende praktisk oplæring i en virksomhed. For elever med afsluttet gymnasial uddannelse varer grundforløbets 2. del 15 uger.

Stk. 2. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for unge, varer uddannelsens hovedforløb 2 år og 9 måneder. Heraf udgør skoleundervisningen 40 uger fordelt på fire skoleperioder.

Stk. 3. For elever, der skal gennemføre uddannelsen som erhvervsuddannelse for voksne (euv-forløb), varer uddannelsen 2 år og 8 måneder. Heraf udgør skoleundervisningen 36 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. 2-4.

Stk. 2. Eleven skal have følgende kompetencer med præstationsstandarden begynderniveau:

- 1) Eleven kan anvende sin viden om kemi i mejeriproduktion, herunder kemiske begreber, metoder og modeller.
- 2) Eleven kan anvende sin viden i beskrivelsen af fysiske, kemiske og mikrobielle problemstillinger, i mejeriproduktionen.
- 3) Eleven kan udføre personlig hygiejne, produktionshygiejne, rengøring, egenkontrol mv. i henhold til fødevarerlovgivning, standarder mv.
- 4) Eleven kan overholde hygiejniske og sikkerhedsmæssige retningslinjer i mejeriproduktion, herunder anvendelse af værnemidler, faresymboler mv.
- 5) Eleven kan anvende faglige udtryk og begreber.
- 6) Eleven kan forklare forskellige grundlæggende produktionsteknologiske metoder, herunder bearbejdnings- og fremstillingsprocesser samt deres relevans i konkrete sammenhænge.
- 7) Eleven kan begrunde valgte arbejdsmetoder i en given arbejdsproces, herunder foreslå ændringer eller andre metoder.
- 8) Eleven kan beherske enkle fremstillingsteknikker og betjene relevant produktionsudstyr i forbindelse hermed.
- 9) Eleven kan under vejledning med afsæt i viden om mælk, hjælpestoffer og produktionsudstyr deltage i produktion af mejeriprodukter i henhold til gældende recepter med henblik på at sikre kvalitet og fødevarer-sikkerhed.
- 10) Eleven kan indgå i teamsamarbejde om løsning af enkle opgaver på en måde, som er tilpasset den konkrete situation og samarbejdsrelation.
- 11) Eleven kan finde, forklare og anvende vejledninger, SOP'er og anden faglig dokumentation i udførelsen af en arbejdsproces.
- 12) Eleven kan dokumentere sit arbejde i form af arbejds-sedler, egenkontrol o.l.

- 13) Eleven kan evaluere egne og andre elevers arbejdsprocesser, metoder og resultater og komme med forbedringsforslag.
- 14) Eleven kan forklare de miljømæssige tiltag, som indgår i mejeriproduktionen med henblik på at sikre en bæredygtig produktion med mindst mulig miljøbelastning.
- 15) Eleven kan redegøre for mejeribranchens historie og aktuelle udviklingstendenser.
- 16) Eleven kan korrigere for fejl eller afvigelser fra en plan eller standard inden for produktion af forskellige mejeriprodukter.

Stk. 3. 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.
- 3) Matematik på D-niveau, bestået.
- 4) Engelsk på D-niveau, bestået.

Stk. 4. Eleven skal have opnået følgende certifikater eller lignende:

- 1) Kompetencer svarende til gennemført kursus i almen fødevarerhygiejne godkendt efter lov om arbejdsmarkedsuddannelser m.v.
- 2) Kompetencer svarende til "Førstehjælp på erhvervsuddannelserne" efter Dansk Førstehjælpsråds uddannelsesplaner pr. oktober 2020.
- 3) Kompetencer svarende til elementær brandbekæmpelse efter Dansk Brand- og sikringsteknisk Instituts retningslinjer pr. 1. september 2014.

Kompetencer i hovedforløbet

§ 4. Kompetencemålene for hovedforløbet er følgende:

- 1) Eleven kan modtage råvarer og anvende tilsætningsstoffer og vurdere deres kvalitet.
- 2) Eleven kan anvende sin viden om mælkebestanddelenes betydning for mejeriprodukters sammensætning, smag, konsistens og holdbarhed i fremstilling af mejeriprodukter.
- 3) Eleven kan håndtere praksisnære problemstillinger og variationer, som opstår i forbindelse med mejeriproduktion.
- 4) Eleven kan anvende forskellige fremstillingsteknikker på baggrund af sin viden om produktteknologi ved produktion af mejeriprodukter.
- 5) Eleven kan planlægge produktion af de mest gængse mejeriprodukter.
- 6) Eleven kan udtage prøver, udføre driftsanalyser, registrere resultater og omsætte disse til aktiv handling i mejeriproduktionen.
- 7) Eleven kan foretage beregninger til brug for produktstandardisering og driftsøkonomiske analyser.
- 8) Eleven kan udføre produktionshygiejne og egenkontrol i henhold til standarder og gældende lovgivning.
- 9) Eleven kan efterleve virksomhedens kvalitetsstyringsystem, og foretage korrigerende handlinger i produktionen, således at produkterne opfylder virksomhedens kvalitetskrav.

- 10) Eleven kan planlægge og udføre produktion af mejeriprodukter på en bæredygtig måde, der minimerer miljøbelastning og forbrug af energi, vand og råvarer/materialer.
- 11) Eleven kan håndtere og bortskaffe affalds- og restprodukter fra mejeriproduktion miljømæssigt korrekt.
- 12) Eleven har kendskab til funktionaliteten af det mest udbredte produktions- og hjælpeudstyr i mejeriindustrien og kan betjene dette udstyr.
- 13) Eleven kan vurdere, gennemføre og korrigere behovet for rengøring ud fra gennemførte prøver, data og analyser.
- 14) Eleven kan medvirke ved fejlfinding, -retning og operatørudført vedligehold.
- 15) Eleven kan anvende styrings-, regulerings- og overvågningssystemer samt udføre korrigerende handlinger ved rutineprægede afvigelser fra normal produktion.
- 16) Eleven kan anvende opsamlet produktionsdata til optimering af produktionen.
- 17) Eleven kan anvende it til kommunikation og talbehandling.
- 18) Eleven kan anvende grundlæggende Lean- og problemløsningsværktøjer til effektivisering og optimering af mejeriproduktion.
- 19) Eleven kan bidrage til at optimere ressourceforbruget i mejeriproduktionen med henblik på at opnå ideel produktionsøkonomi.
- 20) Eleven kan drage omsorg for eget og andres fysiske og psykiske arbejdsmiljø og kan medvirke til at forebygge ulykker.
- 21) Eleven kan anvende relevante fagudtryk og begreber ved rutinepræget rapportering, overlevering, fejlmelding, audits mv. på dansk og engelsk.
- 22) Eleven kan indgå i teamsamarbejde omkring løsning af driftsopgaver.
- 23) Eleven kan koble teori og praksis.
- 24) Eleven kan afklare produktteknologiske problemstillinger og bidrage til løsningsmuligheder.
- 25) Eleven kan udarbejde standarder og medvirke til udvikling og vedligeholdelse af virksomhedens kvalitetsstyringssystem.

Godskrivning

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

Afsluttende prøve

§ 6. Uddannelsens afsluttende prøve afholdes som en del af sidste skoleperiode. Prøven skal afdække elevens opnåede kompetencer inden for uddannelsen. Prøven tilrettelægges af skolen i samarbejde med det faglige udvalg.

Stk. 2. Prøven består af en skriftlig teoretisk prøve, en skriftlig projektopgave og en mundtlig prøve med udgangspunkt i projektopgaven. Prøven udgør en svendep prøve. Den

skriftlige teoretiske prøve afholdes i sidste skoleuge og inden prøven i projektopgaven. Der afsættes 45 minutter til prøven. Der må ikke anvendes hjælpemidler til prøven. Projektopgaven udarbejdes i grupper med højst tre elever. Opgaven tager udgangspunkt i de uddannelsesspecifikke fag og løses som led i den sidste skoleperiode. Den mundtlige prøve tager udgangspunkt i projektopgaven og varer i alt 30 minutter. De hjælpemidler, som er anvendt i undervisningen, må benyttes under udarbejdelse af opgavebesvarelsen. Der må ikke benyttes hjælpemidler under den mundtlige prøve. Elevens præstation bedømmes med en samlet karakter for projektopgaven og den mundtlige prøve. Karakteren for svendeprøven er gennemsnittet af den skriftlige prøve, der vægter en tredjedel, og projektopgaven og den mundtlige prøve, der i alt vægter med to tredjedele. Både den skriftlige teoretiske prøve, projektopgaven og den mundtlige prøve skal være bestået, for at der kan udstedes svendebrev.

Stk. 3. Grundelementer for prøven er følgende:

- 1) Mål og krav, hvorefter eleven skal demonstrere opnåede kompetencer inden for uddannelsen på et fagligt niveau svarende til uddannelsens kompetencemål.
- 2) Eksaminationsgrundlag, som består af den udleverede skriftlige teoretiske prøve, projektopgaven og den mundtlige præstation.
- 3) Bedømmelsesgrundlaget, som udgør elevens individuelle og samlede præstation i udførelse af den skriftlige teoretiske prøve, projektopgaven og den mundtlige eksamination.
- 4) Bedømmelseskriterier, som danner baggrund for en helhedsvurdering af målopfyldelsen. Skolen fastsætter nærmere bedømmelseskriterier. De lokalt fastsatte bedømmelseskriterier skal fremgå af skolens lokale undervisningsplan.

Stk. 4. 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. For fag, der ikke afsluttes med en eksamen, er den afsluttende karakter standpunktskarakteren. Den afsluttende prøve skal være bestået. For arbejdsmarkedsuddannelser, som indgår i uddannelsen, anvendes bedømmelsen "Bestået/Ikke bestået".

Stk. 5. Ved uddannelsens afslutning udsteder det faglige udvalg et svendebrev til eleven som dokumentation for, at eleven har opnået kompetence inden for uddannelsen. På svendebrevet anføres den samlede karakter for prøven.

Ikkrafttrædelse og overgangsbestemmelser

§ 7. Bekendtgørelsen træder i kraft den 1. august 2023.

Stk. 2. Bekendtgørelse nr. 837 af 13. juni 2022 om erhvervsuddannelsen til mejerist ophæves.

Stk. 3. Bekendtgørelsen finder ikke anvendelse for elever, som er påbegyndt eller overgået til uddannelsen før bekendtgørelsens ikrafttræden. For sådanne elever finder de hidtil gældende regler i bekendtgørelse nr. 837 af 15. juni 2022 om erhvervsuddannelsen til mejerist anvendelse.

Stk. 4. Elever, som nævnt i stk. 3, kan i overensstemmelse med overgangsordninger fastsat af skolen i den lokale undervisningsplan og efter aftale med den eventuelle oplæringsvirksomhed overgå til uddannelsen efter denne bekendtgørelse.

Styrelsen for Undervisning og Kvalitet, den 17. maj 2023

ANDREAS BOSMANN ENGSIG
VICEDIREKTØR

/ Mikkel Jakobsen

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/driftssteder*), der er autoriseret i henhold til fødevareloven, eller i udenlandske virksomheder, der opfylder tilsvarende betingelser, og som producerer enten

- ost,
- smør,
- blandingsprodukter,
- mælkekonserver,
- 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 oplæring, 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. 4, 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 (oplæring mdr.)
Mejeriarbejder i produktionen på et mejeri svarende til fuld tid.	6-10 måneder	-	3 måneder
	10-18 måneder		5 måneder
	18-24 måneder		9 måneder

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

Uddannelse	Titel	Uddannelses- kode	Afkortning for euv (skoleuger)	Afkortning for euv (oplæring mdr.)
Arbejdsmarkeds-	Mejerihygijne og egenkontrol	45455	0,6 uge	-

uddannelser				
	Introduktion til mælk og mejeri	42928	0,6 uge	-
	Rengøring og rengøringskontrol	42994	0,4 uge	-
	Produktfremstilling af ost	43009	0,6 uge	-
	Produktfremstilling af konsum-mælksprodukter	43024	0,6 uge	-
	Cip inden for mejeriindustrien	45470	0,6 uge	-
	Procesoptimering i relation til mejeriproduktion	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	-