

Mejerifagligt kursuskatalog 2020

for ledende medarbejdere
og specialister





Forord

Mejeribrugets Arbejdsgiverforening (MA) og Foreningen af mejeriledere og funktionærer (FMF) har aftalt at udarbejde og vedligeholde et katalog, som samler de relevante muligheder for efteruddannelse. Dette omfatter videreuddannelse, seminarer og konferencer m.m., som kan bidrage til, at ledende medarbejder tilegner sig og/eller vedligeholder sine mejerifaglige, mejeriteknologiske eller mejerividen-skabelige kompetencer.

Formålet med kataloget er at tilvejebringe et værktøj, som gør det nemt at finde frem til relevante kurser og tilbud, så man med et samlet overblik kan planlægge og prioritere tid og ressourcer til efterud-dannelsen. Formålet er desuden at sætte fokus på vigtigheden og nødvendigheden af, at medarbejdere og ledelse i fællesskab planlægger en løbende kompetenceudvikling.

Kataloget for 2020 er ligesom 2019-udgivelsen direkte rettet til mejeriindustriens og de relaterede branchers nøglepersoner og specialister. Målgruppen er fortrinsvis personer, som arbejder med mælk- og mejerirelaterede opgaver, men i kataloget findes desuden enkelte lidt mere generelle kursustilbud, som også vurderes relevante for målgruppen.



Mere information

Kataloget findes i trykt form og i elektroniske form på MA's og FMF's hjemmeside. Der er en del henvisninger til online-information i kataloget, og ved at følge denne QR-kode får man adgang til den elektroniske version og dermed til aktive links.

Sprog

Efteruddannelsesmuligheder, som afholdes på dansk, præsenteres på dansk, og aktiviteter, som afhol-des på engelsk, præsenteres på engelsk.

Med venlig hilsen

Nils Juhl Andreasen

Mejeribrugets Arbejdsgiverforening

Søren Jensen

Foreningen af mejeriledere og funktionærer

Protokollater

A. Kompetenceudvikling

På grund af de strukturændringer, der finder sted i erhvervslivet, er det i gensidig interesse, at lederne også får en sådan frihed til efteruddannelse, at disse gives mulighed for at ajourføre uddannelse og kompetencer i øvrigt.

Parterne er på denne baggrund enige om at anbefale, at der gives lederne frihed til at deltage i relevante efter- og videreuddannelseskurser.

Kursusafgift, og eventuelle løntab, udredes af arbejdsgiveren i det omfang, udgifterne ikke er dækket af det offentlige.

Organisationerne er endvidere enige om, at på grund af de strukturændringer, der finder sted i erhvervslivet, og de kvalifikationskrav, der stilles til den enkelte leder, er en øget uddannelsesindsats nødvendig.

Systematisk uddannelsesplanlægning er nødvendig for at styrke virksomhedens konkurrenceevne, fremme lederens kompetenceudvikling og sikre en hensigtsmæssig udvikling af virksomhedernes arbejdsorganisation.

Organisationerne er derfor enige om, at der bør foretages en systematisk uddannelsesplanlægning for ledere, svarende til virksomhedens jobkrav. Heri indgår, at der skal gives medarbejderen en rimelig mulighed for at ajourføre sin uddannelse.

Etablering af uddannelsesplanlægning gennemføres efter en drøftelse af principperne for en sådan. Principperne kan bl.a. omfatte beskrivelse af job og jobkrav, udarbejdelse af uddannelsesplaner, planlægning og opfølgning af uddannelsesaktiviteter, medarbejdersamtaler og frihed/orlov til uddannelse.

I tilknytning her til er parterne enige om at fremme opmærksomheden på betydningen af, at ledere løbende udvikler deres kompetencer gennem deltagelse i kurser. Det vil bl.a. ske i form af udarbejdelse af et kursus-katalog med relevante kursustilbud for målgruppen. Parterne drøfter indhold, udformning, synliggørelse og effektivering.

Indhold

Danmarks Mejeritekniske Selskab

- 6** Nyt om osteproduktion
- 7** Ph.D. Day – A new initiative for Ph.D. students
- 8** Non-dairy og blandingsprodukter
- 9** CIP – indsigt og potentiale
- 10** Food safety in the dairy sector
- 11** Food Processing for the Future – New Challenges demanding new Solutions

Nordisk Mejeritekniske Råd

- 12** Nordic Dairy Congress 2020 – Dairy opportunities of tomorrow

Københavns Universitet

- 13** Dairy Processes and Equipment
- 14** Dairy Microbiology
- 15** Dairy Product Technology 1
- 16** Dairy Product Technology 2
- 17** Molecular and Functional Properties of Milk
- 18** Skræddersyede interne virksomhedskurser

Aarhus Universitet

- 19** Summer School 2020 – Food and Ingredients

Lund Universitet

- 20** Dairy Processing
- 21** Dairy Technology

Erhvervsakademier og Professionshøjskoler

- 22** Kompetencegivende akademiuddannelse via BygOvenPå
- 23** Akademiuddannelse – Innovation, produkt og produktion

Promentum

- 24** Projektlederuddannelse
- 25** Lederudvikling til nye ledere
- 26** Implementeringsuddannelse

Nyt om osteproduktion

Osteproduktion er altid i udvikling og seminaret sætter fokus på de udfordringer og nye muligheder, som er aktuelle for mejerierne. Der vil bl.a. blive kastet lys over effektiviseringsmuligheder i osteprocessen, nye ingredienser, saltreduktion og coating. Der vil desuden blive sat fokus på betydningen af råvarens beskaffenhed og afkimning af mælken for den færdige ost, ligesom accelereret ostemodning og lagring vil blive belyst. Endeligt bliver der givet bud på, hvor innovation indenfor osteområdet bevæger sig hen og til sidst vil et af de store spørgsmål lige nu; hvad er vigtigst ost eller valle/'native whey', være en del af dagsordenen.

| | |
|---------------------------------|--|
| Date: | 30. januar 2020 |
| Tid: | 09.30 – 16.00 |
| Arrangementstype: | Seminar |
| Pris: | DKK 2.195 + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab. DKK 2.695 + moms for ikke-medlemmer. |
| Sted: | Hotel Legoland, Aastvej 10, DK-7190 Billund |
| Webside and tilmelding: | mejeritekniskselskab.dk , under aktiviteter |
| Deadline for tilmelding: | 24. januar 2020 |

Ph.D. Day

A new initiative for Ph.D. students

In collaboration with the Danish universities doing research and teaching at the highest academic level within food & dairy technology and science, DMS will provide a platform for Ph.D. students to present their work for a forum of teachers, co-students and others with an interest in learning more about what is going on at the universities right now.

The purpose is to create a forum, where the presenters can get feedback from both the academic world as well as from the dairy industry and other food industries. All the Ph.D. students will work with projects dealing with milk or compounds originating from milk. This can be milk chemistry, milk processing, milk products, microbiology, nutrition, environment and much more. The intention is, that the students will get inspiration for the final stages of their projects and that the attendants will get a glimpse of, what is going on at the food institutes and the universities.

The program will include 6 presenters from the universities. In 50 minutes, they will present their project, including:

- Motivation and expected outcome of the project
- Project plan with milestones
- Results and present status
- Conclusion (compared to progress and expected outcome)
- Discussion

| | |
|-----------------------------------|--|
| Date: | 5 March 2020 |
| Time: | 09.30 – 16.00 |
| Type of event: | Seminar |
| Price: | DKK 2,195 + VAT for members of Danish Society of Dairy Technology (Danmarks Mejeritekniske Selskab) DKK 2,695 + VAT for non-members DKK 695 + Vat for students (Ph.D. and MSc) |
| Place: | Hotel Legoland, Aastvej 10, DK-7190 Billund |
| Website and registration: | mejeritekniskselskab.dk click "aktiviteter" |
| Deadline for registration: | 28 February 2020 |

Non-dairy og blandingsprodukter

Non-dairy trenden breder sig, og i nogle lande omkring os går det rigtig stærkt. Seminaret vil give indblik i, hvad status er i Danmark, og hvilke muligheder mejerierne har for at møde tendensen. Er der et marked for blandingsprodukter og hvordan ser trends og udvikling af markedet ud? De spørgsmål, der vil blive belyst er: Kan blandingsprodukter være et alternativ og hvordan fungerer disse rent teknologisk i mejeriernes processer og udstyr? Hvordan er interaktionen mellem plante- og mejeribaserede produkter? Hvordan ser økonomien ud for non-dairy og blandingsprodukter i forhold til mejeriprodukterne og mejeriråvarer? Kan mælk og mejeriprodukter fastholdes som en meget vigtig næringskilde og hvordan vil evt. proteinmangel kunne håndteres? Hvad er fup og fakta omkring bæredygtighed og klimaaftryk i forhold til non-dairy, blandingsprodukter og mejeriprodukter?

| | |
|---------------------------------|---|
| Dato: | 2. april 2020 |
| Tid: | 09.30 – 16.00 |
| Arrangementstype: | Seminar |
| Pris: | DKK 2.195 + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab. DKK 2.695 + moms for ikke-medlemmer. |
| Sted: | Hotel Legoland, Aastvej 10, DK-7190 Billund |
| Webside og tilmelding: | mejeritekniskselskab.dk , under aktiviteter |
| Deadline for tilmelding: | 27. marts 2020 |

CIP – indsigt og potentiale

Cleaning in Place er alfa og omega i alle mejerier. Det er uden tvivl, at et mejeri med rengøring under kontrol kan sikre den høje produktkvalitet, men det er også på dette område, man kan komme rigtig galt afsted. Seminaret vil tage afsæt i nogle af de grundlæggende forhold omkring CIP – principperne og metoder og endvidere belyse de særlige udfordringer og muligheder, der er omkring CIP af membranfiltreringsanlæg. Der vil også være indlæg om optimering af CIP-anlæg, opbygning af effektive CIP-anlæg samt om hvordan man bedst optimerer CIP-rengøring i forhold til miljø, ressourceforbrug og rengøringskvalitet herunder styring af den effektive rengøring efter behov i stedet for tid. Det vil blive belyst, hvordan rengøringskvaliteten bedst kontrolleres og her vil bl.a. prøvetagning, airsampling og mikrobiologi blive belyst.

| | |
|---------------------------------|--|
| Dato: | 8. oktober 2020 |
| Tid: | 09.30 – 16.00 |
| Arrangementstype: | Seminar |
| Pris: | DKK 2.195 + moms for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab. DKK 2.695 + moms for ikke-medlemmer |
| Sted: | Hotel Legoland, Aastvej 10, DK-7190 Billund |
| Webside og tilmelding: | mejeritekniskselskab.dk , under aktiviteter |
| Deadline for tilmelding: | 2. oktober 2020 |

Food safety in the dairy sector

Food safety is always relevant and critical and always in focus on the dairies. There are constantly new developments in the field, and this is driven by everything from food fraud, food defense / terrorist threats, new products, customer requirements, new analysis methods and detection limits to trends in time, that bring new demands. The seminar will pick up on the latest trends and challenges in the field and will deal with allergens (new types of milk) and handling of the labeling terminology "may contain traces of".

In addition, the influence of the raw material quality (raw milk, holistic herd, pasture etc.) on the final product will be elucidated in the perspective of food safety. Fighting and challenge testing of listeria will be a theme, that leads to the more technical aspects where hygienic design and biofilm play a major role. Further, some of the future challenges will be highlighted - e.g. wear of machines, that contaminate the product and traceability of these materials. Determination of shelf life as a relevant parameter in the perspective of consumer habits and treatment of the product will also be included in the program.

| | |
|-----------------------------------|--|
| Date: | 3 December 2020 |
| Time: | 09.30 – 16.00 |
| Type of event: | Seminar |
| Price: | DKK 2,195 + VAT for members of Danish Society of Dairy Technology (Danmarks Mejeritekniske Selskab) DKK 2,695 + VAT for non-members |
| Place: | Hotel Legoland, Aastvej 10, DK-7190 Billund |
| Website and registration: | mejeritekniskselskab.dk click "aktiviteter" |
| Deadline for registration: | 27 November 2020 |

Food Processing for the Future

New Challenges demanding new Solutions

You are invited to this brand-new conference in Denmark, built for the food producers in Scandinavia. The food industry is facing great challenges and opportunities in the future. The focus of this conference is to provide you with the newest international trends and technologies embracing future challenges and thus, demanding new solutions.

The day starts and ends with two keynote speakers and throughout the day, 21 experts from the industry deliver their answers in six sessions. In addition, they are available for further discussions at their stands.

You will meet key specialists, decision-makers, managers, leaders and sales and innovations from the food industry in Scandinavia i.e. meat, dairy, food, brewery, confectionary etc.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Date: | 16 January 2020 |
| Time: | 09.00 – 16.00 |
| Type of event: | Conference |
| Price: | DKK 1,295 + VAT |
| Place: | Milling Hotel Park, Viaduktvej 28, DK-5500 Middelfart |
| Website and registration: | Future-food.dk |
| Deadline for registration: | 8 January 2020 |
| Further information: | The conference will be in English |

Organizers: The conference is arranged by The Danish Society of Dairy Technology, Danish Food Cluster and Danish Export Association – Food Tech & Fish Tech

Nordic Dairy Congress 2020

Dairy opportunities of tomorrow

The theme for the congress 2020 is **"Dairy opportunities of tomorrow"** and covers two and a half days of company visit, presentations and debate driven by the global sustainability agenda, that the dairy industry as well the rest of the world is facing these years.

The common thread in the programme is a relevant selection of the UN Sustainable Development Goals and the programme reflects how the dairy industry can view and exploit the challenges as an opportunity to develop the business, while at the same time being part of the solution, when it comes to the climate, hunger, better health and well-being etc. The Congress is framed as plenary sessions, paneldebate and parallel sessions.

The topics of the parallel sessions are:

- Dairy as part of a sustainable diet
- Tools to optimize dairy production
- The role of dairy in good health and well-being
- Resource utilization in the dairy industry
- Dairy and non-dairy ingredients in interplay
- Membrane filtration – opportunities and challenges

| | |
|-----------------------------------|--|
| Date: | 27 – 29 May 2020 |
| Time: | Full days |
| Type of event: | Conference |
| Price: | nordicdairycongress.com |
| Place: | Malmö, Sweden |
| Website and registration: | nordicdairycongress.com |
| Deadline for registration: | To be determined |

Dairy Processes and Equipment

The aim of the course is to provide participants with knowledge about equipment, production and cleaning processes in the dairy industry, the principles of selected novel technologies for processing of dairy products and as well as recent developments within process efficiency improvements.

Participants will obtain knowledge on the principle(s) behind the processes and equipment needed in production of selected dairy products and enable them to reflect on effects of developments and optimizations performed to improve process efficiency (e.g. water and energy saving, cleaning etc.)

The course will enable the participants to:

- Analyse complex unit operations and processes in the dairy industry and apply previously obtained knowledge of physics and chemistry to them.
- Analyse data obtained for characterization of processing effects on physical and chemical properties of dairy products.
- Solve theoretical problems regarding processes and equipment needed for production of specific dairy products.
- Discuss measures for optimization of process efficiency in production of dairy products.
- Design process lines and evaluate product streams for production of selected dairy products.

| | |
|----------------------------------|--|
| Date: | Block 4 All courses at SCIENCE are organized in accordance with our block structure. Blocks 1 and 2 are placed in the autumn semester, while blocks 3 and 4 are placed in the spring semester, and block 5 in the summer. |
| Time: | 1–2 days per week |
| Type of event: | Single subject course – 7,5 ECTS |
| Price: | DKK 6,375 |
| Place: | University of Copenhagen, Frederiksberg Campus |
| Website and registration: | kurser.ku.dk/course/nfok13000u/2019-2020 |
| Further information: | For more information about application, admission requirements and application deadlines: science.ku.dk/english/continuing-and-professional-education/single-subject-courses/practical/ |

Dairy Microbiology

The aim of the course is to give the students a thorough knowledge of raw milk microflora, and the microflora in non-fermented milk products as well as on microflora in starter cultures. Focus will be on primary and secondary starter cultures for dairy products, including the adventitious microflora associated with cheese.

The participants will through lectures and laboratory exercises obtain knowledge on microbiological analysis on organisms relevant for dairy products. Knowledge of the most important spoilage and pathogens in dairy products will also be obtained.

The course will enable the participants to:

- Describe the composition of starter cultures and their use in dairy products and describe the secondary, adjunct and adventitious microflora found in cheese and their biochemical role in cheese ripening.
- Comprehend role of physiology of starter, secondary starter, adjunct cultures and non-starter bacteria in fermented dairy products.
- Apply principles for species and strain identification of dairy organisms.
- Analyse dairy product for relevant microorganisms using classical and molecular biology-based methods and evaluate the putative source of them.

| | |
|----------------------------------|--|
| Date: | Block 4 All courses at SCIENCE are organized in accordance with our block structure. Blocks 1 and 2 are placed in the autumn semester, while blocks 3 and 4 are placed in the spring semester, and block 5 in the summer. |
| Time: | 1–2 days per week |
| Type of event: | Single subject course – 7,5 ECTS |
| Price: | DKK 6,375 |
| Place: | University of Copenhagen, Frederiksberg Campus |
| Website and registration: | kurser.ku.dk/course/nfok14026u/2019-2020 |
| Further information: | For more information about application, admission requirements and application deadlines: science.ku.dk/english/continuing-and-professional-education/single-subject-courses/practical/ |

Dairy Product Technology 1

The aim of the course is to provide participants with an in-depth knowledge of the technology involved in manufacture of fluid milk products (incl. fermented milks), butter, dried and concentrated milks as well as ice cream.

Participants will obtain knowledge on the major factors influencing dairy product manufacture and quality and on the main unit operations performed to produce dairy products.

The course will enable the participants to:

- Apply principles of colloid science to processing of dairy products.
- Apply obtained knowledge of dairy technology to pilot plant practical's and analyses on dairy products.
- Reflect on how the various unit operations affect dairy product quality.
- Reflect on how colloidal interactions can be controlled in order to produce stable dairy products.

| | |
|----------------------------------|--|
| Date: | Block 3 All courses at SCIENCE are organized in accordance with our block structure. Blocks 1 and 2 are placed in the autumn semester, while blocks 3 and 4 are placed in the spring semester, and block 5 in the summer. |
| Time: | 1–2 days per week |
| Type of event: | Single subject course – 7,5 ECTS |
| Price: | DKK 6,375 |
| Place: | University of Copenhagen, Frederiksberg Campus |
| Website and registration: | kursen.ku.dk/course/nfok16005u/2019-2020 |
| Further information: | For more information about application, admission requirements and application deadlines: science.ku.dk/english/continuing-and-professional-education/single-subject-courses/practical/ |

Dairy Product Technology 2

The aim of the course is to give participants a detailed knowledge of both theoretical and practical aspects of cheese production, characterization, technology and biochemistry. The course also aims to equip participants for the modern cheese industry, and to think in an innovative fashion and to address the challenges faced in such an environment.

Participants will obtain knowledge on cheese chemistry, biochemistry, microbiology, physics and technology in the production of cheese, including the characteristics of, and basic differences between, cheese groups and varieties.

The course will enable the participants to:

- Apply obtained knowledge to cheese production and development of processing of new cheese varieties.
- Apply critical analysis of cheese quality and characteristics.
- Use and evaluate scientific information and knowledge concerning cheese, incl. all steps of production, ripening, and packaging.
- Comprehend the technology behind different cheese varieties and apply the biochemical principles of cheese ripening.

| | |
|----------------------------------|--|
| Date: | Block 4 All courses at SCIENCE are organized in accordance with our block structure. Blocks 1 and 2 are placed in the autumn semester, while blocks 3 and 4 are placed in the spring semester, and block 5 in the summer. |
| Time: | 1–2 days per week |
| Type of event: | Single subject course – 7,5 ECTS |
| Price: | DKK 6,375 |
| Place: | Copenhagen University, Frederiksberg |
| Website and registration: | kurser.ku.dk/course/nfok16006u/2019-2020 |
| Further information: | For more information about application, admission requirements and application deadlines: science.ku.dk/english/continuing-and-professional-education/single-subject-courses/practical/ |

Molecular and Functional Properties of Milk

This course has the overall aim of providing participants with a detailed knowledge of both theoretical and practical aspects of the molecular, colloidal and functional properties of milk and milk production. In addition, the functionality of food ingredients derived from milk will be covered.

Participants will obtain knowledge on the colloidal interactions governing stabilization and destabilization of milk and dairy products, the major factors influencing milk production and raw milk quality, including milk storage, the factors affecting milk ingredient functionality in food systems as well as the effects of dairy production and processing on milk at a molecular level

The course will enable the participants to:

- Understand the effects of basic thermal processes on milk components and the effects of the feed.
- Discuss the factors influencing milk ingredient functionality.
- Reflect on the health functionality/bioactivity of milk constituents.

| | |
|----------------------------------|--|
| Date: | Block 3 All courses at SCIENCE are organized in accordance with our block structure. Blocks 1 and 2 are placed in the autumn semester, while blocks 3 and 4 are placed in the spring semester, and block 5 in the summer. |
| Time: | 1–2 days per week |
| Type of event: | Single subject course – 7,5 ECTS |
| Price: | DKK 6,375 |
| Place: | Copenhagen University, Frederiksberg |
| Website and registration: | kursen.ku.dk/course/nfok17002u/2019-2020 |
| Further information: | For more information about application, admission requirements and application deadlines: science.ku.dk/english/continuing-and-professional-education/single-subject-courses/practical/ |

Skræddersyede interne virksomhedsforløb

I tæt samarbejde med jer og SCIENCE's forskere tilrettelægger vi et efteruddannelsesforløb specifikt målrettet jeres behov. Det kan f.eks. være kompetenceløft af medarbejderne for at kunne matche fremtidens krav og udfordringer. Udgangspunktet kan også være udvikling inden for specifikke faglige emner i takt med at ny forskning bliver tilgængelig, og derved byder på nye muligheder.

Herunder ses eksempler på tidligere virksomhedsforløb. Indhold, kursusafvikling og emne tilrettelægges efter jeres behov og ønsker.

- Kursus for folk uden mejeriteknologisk baggrund, men med forudsætninger inden for fødevareteknologi generelt.
- Målrettet og skræddersyede kursus. Indhold kan tilpasses en eller flere virksomheder (vægt på mikrobiologi, fermenterede produkter og ostefremstilling)

Varighed: Kan naturligtvis tilpasses, men sammenlagt bør et undervisningsforløb vel være 2–4 uger. Kan strækkes over en længere periode og evt. kan e-learning moduler indgå.

Fødevarekvalitet

Hvordan kvalitet måles (reologi, tekstur, funktionalitet) og hvorledes man kan sikre optimal kvalitet i mejeriprodukter (relationen mellem produktkvalitet, råvare og proces)

Varighed: 2–3 dage

Fødevarsikkerhed i relation til mejerier

Mikrobiologisk sikkerhed i mejerisektoren. Gær, skimmel, bakteriofager.

Varighed: 2–3 dage

Positiv mikrobiologi (starterkulturer til mejeriprocesser)

Starterkulturer (genetik, karakteristika, metabolisme etc.) og deres anvendelse i mejeriprocesser (syrnede produkter, ost mv).

Varighed: 1 uge

Nye processer

Anvendelse af højtryksteknologi, alternativer til pasteurisering, muligheder for genanvendelse af vand i mejerier, nye enzymer.

Varighed: 2 dage

Yderligere information

For mere information kontakt: Sanne Juul Nielsen, chefkonsulent, leder af efter- og videreuddannelse, sjn@science.ku.dk eller Mette Nielsen, konsulent, efter- og videreuddannelse, meni@science.ku.dk

Summer School 2020

”Food & Ingredients”

Are you interested in gaining an insight into the latest challenges and solutions related to food? In close collaboration with representatives from both small and large food companies in Denmark, the Department of Food Science at Aarhus University offers a summer course with focus on food.

AAU Summer University welcomes Danish and International full time students, exchange students and free movers. The target group is students taking food related education, including molecular biology, agricultural and chemistry, and engineering.

| | |
|--------------------------------|---|
| Date: | 27 July – 7 August 2020 |
| Type of event: | Summer School Course – 5 ECTS |
| Price and registration: | international.au.dk/education/admissions/summeruniversity/ |
| Place: | Agro Food Park 48, DK-8200 Aarhus N. |
| Further information: | For further information, contact Lotte Bach Larsen, lbl@food.au.dk |

Dairy Processing

The course aims to provide a scientific background and fundamental knowledge of milk from a chemical, physical and microbial point of view as well as an introduction to processes in the dairy industry:

Production technology and processing lines of consumer milk, fermented milk products, cheese, butter and spreads, milk powder and ice cream, process equipment, industrial hygiene, quality assurance, processing design, process calculations, packaging, legislation as well as milk and health.

The course is offered as:

- Full course Dairy Processing (3 weeks)
- Subject block Fermented milk processing (3 days)
- Subject block Cheese and butter processing (3 ½ days)
- Subject block Dairy processes and equipment (3 days)

The course is given together with the cooperation partners Arla Foods, Skånemejerier, Norrmejerier, Falköpings Mejeri and Tetra Pak.

| | |
|----------------------------------|---|
| Date: | Full course Dairy Processing: 14 September – 2 October 2020 Subject block Fermented milk processing: 16 – 18 September 2020 Subject block Cheese and butter processing: 21 – 24 September 2020 Subject block Dairy processes and equipment: 28 – 30 September 2020 |
| Time: | Full-time |
| Type of event: | The courses are given as concentrated courses, full-time. |
| Price: | Full course Dairy Technology: SEK 40,000 + VAT for cooperation partners SEK 60,000 + VAT for others Subject blocks: SEK 17,000 + VAT for cooperation partners SEK 25,000 + VAT for others The course fee includes lecture material and diploma. |
| Place: | Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Naturvetarvägen 14, Lund, Sweden |
| Website and registration: | www.food.lth.se/utbildning/kurser/ |
| Deadline: | 1 August 2020 |
| Other information: | The courses are full-time courses scheduled for daytime. |

Dairy Technology

The course aims to provide a scientific background and fundamental knowledge of milk from a chemical, physical and microbial point of view as well as an introduction to processes in the dairy industry:

Milk production, milk composition, chemistry of milk, microbiology of milk, physical properties of milk, quality control, hygiene, processing effects, rheology in dairy processing and nutritional aspects.

The course is offered as:

- Full course Dairy Technology (3 weeks)
- Subject block Dairy microbiology (3 days)
- Subject block Dairy chemistry (3 days)

The course is given together with the cooperation partners Arla Foods, Skånemejerier, Norrmejerier, Falköpings Mejeri and Tetra Pak.

| | |
|-----------------------------------|---|
| Date: | Full course Dairy Technology: 6 – 24 April 2020 Subject block Dairy microbiology: 6 – 8 April 2020 Subject block Dairy chemistry: 14 – 16 April 2020 |
| Time: | Full-time |
| Type of event: | The courses are given as concentrated courses, full-time. |
| Price: | Full course Dairy Technology: SEK 40,000 + VAT for cooperation partners SEK 60,000 + VAT for others Subject blocks: SEK 17,000 + VAT for cooperation partners SEK 25,000 + VAT for others The course fee includes lecture material and diploma. |
| Place: | Department of Food Technology, Engineering and Nutrition, Lund University, Naturvetarvägen 14, Lund, Sweden. |
| Website and registration: | www.food.lth.se/utbildning/kurser/ |
| Deadline for registration: | 1 February 2020 |
| Other information: | The courses are full-time courses scheduled for daytime. |

Kompetencegivende akademiuddannelse via BygOvenPå

bygovenpaa.dk er en informations- og tilmeldingsside for tekniske og produktionsrettede akademiuddannelser. Siden er et samarbejde mellem Erhvervsakademierne og Professionshøjskolerne, hvor man kan læse om og tilmelde sig til al landsdækkende udbud af disse uddannelser.

Der udbydes 12 tekniske og produktionsrettede akademiuddannelser (AU) med over 200 fagmoduler. Der er bl.a. AU i Proces-, laboratorie- og fødeteknologi, AU i Kvalitet og måleteknologi, AU i Automation og drift, AU i Hygiejne og rengøringsteknik, m.m.

Er du faglært eller ufaglært, så har du adgang til støtte. Personer der har en erhvervsuddannelse, en gymnasial uddannelse eller tilsvarende som højeste fuldførte uddannelse har adgang til støtte, mens alle har adgang til uddannelse.

Se mere om mulighederne for støtte her:

bygovenpaa.dk/baade-faglaerte-og-virksomheder-kan-faa-tilskud/

| | |
|---------------------------------|---|
| Uddannelsestype: | Akademiuddannelser |
| Pris: | Det er muligt at få op til 10.000 kroner i støtte til din efteruddannelse |
| Tid og deadline: | Find datoer, uddannelsessted og pris for det enkelte akademimodul på bygovenpaa.dk/moduler/ |
| Webside og registrering: | www.bygovenpaa.dk |
| Yderligere information: | Find kontaktinformationer på de enkelte institutioner her: bygovenpaa.dk/er-der-noget-vi-kan-hjaelpe-dig-med/ |

Akademiuddannelse

Innovation, produkt og produktion

Akademiuddannelsen i innovation, produkt og produktion er for dig, der har interesse for at udvikle idéer og føre dem ud i livet. Hvad enten du ønsker at udvikle produkter, optimere en produktion eller stå i spidsen for innovationsprocesser.

Uddannelsen har blandt andet fokus på produktionsoptimering, hvor du lærer at vurdere faktorer som projektstyring, produktionsteknikker og logistiske forhold samt deres indvirkning på produktionsoptimering

Som leder eller specialist har du behov for de helt rigtige værktøjer for at kunne udføre dit job tilfredsstillende.

Hvad enten du ønsker en jobfunktion, hvor eksempelvis projektledelse eller innovationsledelse indgår, eller du sidder som specialist og arbejder med optimering af produktionsprocesser, så får du en række centrale relevante kompetencer med denne uddannelse.

Uddannelsen kobler teori og praksis og kvalificerer dig til at deltage professionelt, når I skal finde løsninger på virksomhedens udviklings- og innovationsopgaver, der sikrer at I står stærkere i et foranderligt marked.

Udbud:

Fag 1: Projektledelse (10 ECTS)
Fag 2: Anvendt økonomi (5 ECTS)
Fag 3: Produktionsoptimering (10 ECTS)
Fag 4: Kvalitetsoptimering med six sigma (10 ECTS)
Fag 5: Innovationsledelse (10 ECTS)

Pris:

DKK 7.900 for 5 ECTS-fag
DKK 11.000 for 10 ECTS-fag

Webside og tilmelding:

ucl.dk/uddannelser/efteruddannelser/akademiuddannelse-i-innovation-produkt-og-produktion

Projektlederuddannelse

Sæt retning og skab resultater som projektleder

På Promentums projektlederuddannelse får du et solidt kompetenceløft inden for projektledelse. Vores uddannelse i projektledelse udvikler dine kompetencer, så du kan lede, styre og drive større projekter og sikre projektets forankring fra start til slut. Du får værktøjerne og metoderne til at håndtere projekters kompleksitet og du vil udvikle dig i din rolle som projektleder, så du kender dine egne styrker og svagheder. Du får desuden værktøjer til at udfordre og kvalitetsbestemme projektets resultat og effekt.

Moduler: 5 Moduler af 2 – 3 dage:

Modul 1: Grundlæggende projektudvikling
Modul 2: Præferencer, projektstyring og forandringsledelse
Modul 3: Facilitering af projektgruppens samarbejde
Modul 4: Konflikter som udviklingsværktøj og ledelse
Modul 5: Projektets business case og agil projektledelse

Pris: Kr. 39.500 + moms

Tid og sted: promentum.dk/uddannelse/projektlederuddannelse/

Webside og tilmelding: promentum.dk/uddannelse/projektlederuddannelse/

Yderligere information Foreningen af mejeriledere og funktionærer og deres søsterforening (Dansk Mejeriingeniør Forening) samarbejder med Promentum, som er anerkendt udbyder af uddannelser inden for ledelse, projektledelse og implementering.

Det betyder, at man som medlem af en af disse foreninger får rabat på deltagelse i Promentums projektlederuddannelse. Uddannelsen kører typisk to gange pr. år i hhv. København og Aarhus. Kurset varer i alt 12 dage + eksamensdag og 1/2 dag til feedback.

Lederudvikling til nye ledere

Ny i rollen som leder? Få fokus på din lederidentitet og styrk din ledelse

Få værktøjer, teori og praktisk viden som kan spare dig for mange fejltagelser i din nye rolle som leder. På uddannelsen arbejder du med de vigtigste temaer for dig som ny leder, så du kan udvikle og træne din lederrolle. Særligt for uddannelsen er, at du arbejder fokuseret med din lederidentitet og din tro på dig selv i rollen som leder. Uddannelsen giver dig relevante teorier og centrale begreber, som kan hjælpe dig i din refleksionsproces og til at begribe lederens verden. Du får også konkrete værktøjer, som du træner og lærer at anvende i praksis.

| | |
|--------------------------------|---|
| Moduler: | 3 Moduler af 2 dage: Temaerne på modulerne er: Samtaletræning, gruppe- og teamledelse, konfliktledelse, forandringsledelse, lede dig selv (indad), lede opad og lede udad - og dilemmaer og problematikker i ledelse. Undervisningen følges op af individuel samtale nogle måneder efter uddannelsen er afsluttet. |
| Pris: | DKK 29.500 + moms |
| Tid og sted: | promentum.dk/uddannelse/lederudvikling-til-nye-ledere/ |
| Webside og tilmelding: | promentum.dk/uddannelse/lederudvikling-til-nye-ledere/ |
| Yderligere information: | Foreningen af mejeriledere og funktionærer og deres søsterforening (Dansk Mejeriingeniør Forening) samarbejder med Promentum, som er anerkendt udbyder af uddannelser inden for ledelse, projektledelse og implementering. Det betyder, at man som medlem af en af disse foreninger får rabat på deltagelse i Promentums uddannelse for nye ledere. Uddannelsen kører typisk to gange pr. år i København. Kurset varer i alt 6 dage + tid til individuel sparring efterfølgende. |

Implementeringsuddannelse

Lær at skabe varig effekt i dit projekt

Mange organisationer er skrappe til at levere udviklingsprojekter med høj kvalitet i leverancerne. Udfordringen er at få forandringer og strategier virkeliggjort og implementeret i hverdagen, så de skaber en varig effekt.

På Promentums implementeringsuddannelse får du viden, værktøjer og metoder til at skabe resultater og begejstring i organisationen på kort sigt, men også forankring i struktur og kultur på længere sigt. Du bliver uddannet implementeringsleder, så du kan planlægge, lede og implementere en forandring, der skaber effekt i yderste led.

| | |
|--------------------------------|---|
| Moduler: | 4 Moduler af 2 dage: Modul 1: Implementering og målretning af forandring til brugerne Modul 2: Forandringsledelse og implementeringsplan Modul 3: Hverdagsimplementering og håndtering af ”modstand” Modul 4: Målret din kommunikation til brugerne |
| Pris: | DKK. 39.500 + moms |
| Tid og sted: | promentum.dk/uddannelse/implementeringsuddannelse/ |
| Webside og tilmelding: | promentum.dk/uddannelse/implementeringsuddannelse/ |
| Yderligere information: | Foreningen af mejeriledere og funktionærer og deres søsterforening (Dansk Mejeriingeniør Forening) samarbejder med Promentum, som er anerkendt udbyder af uddannelser inden for ledelse, projektledelse og implementering. Det betyder, at man som medlem af en af disse foreninger får rabat på deltagelse i Promentums implementeringsuddannelse. Uddannelsen kører typisk to gange pr. år i København. Kurset varer i alt 8 dage + eksamensdag. |





Samarbejdspartnere



Kontaktinfo:

Foreningen af mejeriledere og funktionærer
Munkehatten 28, 5220 Odense SØ
Tlf. nr: +45 6612 4025
Mail: fmf@maelkeritidende.dk

Mejeribrugets Arbejdsgiverforening
H. C. Andersens Boulevard 18, 1553 København
Tlf. nr: +45 3377 3521
Mail: ma-mejerierne@di.dk