

# Mejerifagligt kursuskatalog 2025

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 2025 er ligesom 2024-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 elektronisk form på hhv. MA's og FMF's hjemmesider. Der er en del henvisninger til online-information i kataloget, hvorfor man ved fordel kan gå på hjemmesiderne og finde 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

**Camilla Fenger Roed**

Branchedirektør  
Mejeribrugets Arbejdsgiverforening

**Søren Jensen**

Formand  
Foreningen af mejeriledere og funktionærer

# Overenskomst

## 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.

Lederen har ret til to dages betalt kursus pr. år til mejerirelevant efteruddannelse.

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 hertil 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 Mejeriteknisk Selskab

- 6 AI
- 7 Rengøring og CIP
- 8 World class processes for cheese and fermented products
- 9 New technologies - new opportunities for milk
- 10 Mejeribrugets Dag 2025

## Nordisk Mejeriteknisk Råd

- 11 Nordic Dairy Congress - Unlock the POWER OF DAIRY for people and the planet!

## Københavns Universitet

- 12 Dairy Microbiology
- 13 Dairy Product Technology 1
- 14 Dairy Product Technology 2
- 15 Molecular and Functional Properties of Milk
- 16 Skræddersyede interne virksomhedskurser

## Danmarks Tekniske Universitet

- 17 Master i bæredygtig og sikker fødevareproduktion

## Erhvervsakademier og Professionshøjskoler

- 18 Bæredygtig forretningsforståelse
- 19 Ledelse i praksis
- 20 Mælkekonserveteknologi
- 21 Forandringsledelse
- 22 Akademiuddannelse – Innovation, produkt og produktion

## Force Technology

- 23 Biofilm og termoresistente kim i mejeribranchen
- 24 Fødevarsikkerhedsledelse
- 25 Fødevarsikkerhed - Rusfrit produktionsudstyr

## Lund Universitet

- 26 Dairy Processing
- 27 Dairy Technology

## Au2mate Academy

- 28 General introduction to design of a dairy control system
- 29 Troubleshooting for operators - customized to your site
- 30 General introduction to I/O Link
- 31 Optimize Production with No-code AI

## AI

Kunstig Intelligens (AI) er et af tidens hotte emner. På de mest moderne virksomheder bruges AI til alt lige fra overvågning til at svare på spørgsmål fra medarbejderne.

Ved dette seminar vil indlægholderne komme vidt omkring AI i mejeribranchen, bl.a. hvordan AI kan hjælpe i forbindelse med produktudvikling og derved spare kostbare ressourcer og få nye spændende produkter hurtigere ud til forbrugeren. Emner som brug af diverse chatbotter som ChatGPT og Microsoft Copilot vil også blive vendt.

En stor del af den AI som kan bruges i mejeribranchen, stammer fra indsamling og logning af forskellige data, hvor AI kan hjælpe med at sortere og udvælge de data, som bruges i produktionen både hos mejeristen, hos teamlederen og andre lag..

### AI

Dette seminar tager fat i det aktuelle emne om kunstig intelligens (AI). I moderne miljøer anvendes AI til alt fra overvågning til at besvare medarbejdernes spørgsmål. På seminaret vil indlægholderne udforske, hvordan AI kan revolutionere mejeribranchen. Indlægholderne dykker ned i, hvordan AI kan hjælpe med produktudvikling, optimere ressourceforbruget og fremskynde lanceringen af nye, spændende produkter til forbrugerne. Indlægholderne vil også diskutere brugen af chat-robotter som ChatGPT og Microsoft Copilot.

En betydelig del af den AI, der kan udnyttes i mejeribranchen, stammer fra indsamling og analyse af forskellige data. AI hjælper med at sortere og udvælge relevante data til produktionen, både på mejerigulvet og i ledelseslagene. På seminaret vil eksperter inden for forskellige områder præsentere, hvordan AI kan anvendes i praksis.

Denne teaser er skrevet af Microsoft Copilot

## Rengøring & CIP

Dette seminar tager afsæt i et af de altoverskyggende emner i mejeribranchen: rengøring og CIP. Indlægholderne vil fokusere på hygiejnisk og rengøringsvenligt udvendigt design for operatørerne samt den indvendige rengøring af udstyr, primært via CIP (Cleaning In Place).

Dagen starter med projektering og design, af hvordan et helt nyt CIP-anlæg kan foregå, og hvad man kan opnå ved at skræddersy CIP-anlægget til procesanlægget. Der vil også være indlæg om optimering af CIP-anlæg via forskellige metoder samt hvordan en CIP-optimeringsrejse kan medføre store besparelser.

Indlægholderne vil komme med bud på opbygning og krav til effektive CIP-anlæg samt hvordan man bedst optimerer CIP-rengøring i forhold til miljø, ressourceforbrug og rengøringskvalitet.

Styring af den effektive rengøring efter behov i stedet for tid vil også blive belyst. Endelig vil der blive set på, hvordan rengøringskvaliteten bedst kontrolleres og valideres, samt give et bud på, hvad fremtidens rengøringsmidler kan være.

---

<b>Dato:</b>	29. januar 2025
<b>Tid:</b>	09.30 – 16.00
<b>Arrangementstype:</b>	Seminar
<b>Pris:</b>	DKK 2.495 + moms (DKK 3.118,75 inkl. moms) for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab. DKK 2.995 + moms (DKK 3.743,75 inkl. moms) for ikke-medlemmer.
<b>Sted:</b>	Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="http://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , under aktiviteter
<b>Deadline for tilmelding:</b>	26. januar 2025

---

<b>Dato:</b>	3. april 2025
<b>Tid:</b>	09.30 – 16.00
<b>Arrangementstype:</b>	Seminar
<b>Pris:</b>	DKK 2.495 + moms (DKK 3.118,75 inkl. moms) for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab. DKK 2.995 + moms (DKK 3.743,75 inkl. moms) for ikke-medlemmer.
<b>Sted:</b>	Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="http://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , under aktiviteter
<b>Deadline for tilmelding:</b>	31. marts 2025

## World class processes for cheese and fermented products

Fermentation of milk and vegetables has been applied for centuries and its applications have been and are still being developed to the extent that it is now considered one of the solutions to feed the worlds' growing population, in other words it has an enormous potential.

This seminar will focus on this potential in addition to the classic fermentation processes at the dairies.

A wide range of fermented dairy products and dairy alternatives allow for the use of diverse cultures, combination of various culture types and enzymatic treatment, putting into play a variety of flavor profiles, textures, and gel structures of the fermented dairy products.

---

<b>Date:</b>	11 September 2025
<b>Time:</b>	09.30 – 16.00
<b>Event type:</b>	Seminar
<b>Price:</b>	DKK 2,495 + VAT (DKK 3,118.75 incl. VAT) for members of Danish Society of Dairy Technology (Danmarks Mejeritekniske Selskab) DKK 2,995 + VAT (DKK 3,743.75 incl. VAT) for non-members
<b>Place:</b>	Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund
<b>Website and registration:</b>	<a href="http://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , click aktiviteter
<b>Deadline for registration:</b>	8 September 2025

## New technologies - New opportunities for milk

This seminar will delve into the latest advancements in the dairy sector. Distinguished speakers will showcase cutting-edge technologies that are revolutionizing the industry. Discover how these innovations are creating new opportunities for milk by enhancing sustainability, efficiency, cost-effectiveness, while preserving the natural flavor, nutritional value, and functional properties of dairy products.

The seminar will also explore new possibilities for inline analyses, aimed at optimizing time and resources in laboratory settings.

Moreover, the latest technologies for controlling and optimizing process and production equipment, which promise significant savings and energy optimization will be displayed. Speakers will also highlight budget-friendly solutions and technologies, ensuring that these innovations are accessible to all.

Finally, a common thread through the seminar will be how these advancements contribute to reaching the climate goals for 2030.

---

<b>Date:</b>	4 December 2025
<b>Time:</b>	09.30 – 16.00
<b>Event type:</b>	Seminar
<b>Price:</b>	DKK 2,495 + VAT (DKK 3,118.75 incl. VAT) for members of Danish Society of Dairy Technology (Danmarks Mejeritekniske Selskab) DKK 2,995 + VAT (DKK 3,743.75 incl. VAT) for non-members
<b>Place:</b>	Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund
<b>Website and registration:</b>	<a href="http://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , click aktiviteter
<b>Deadline for registration:</b>	1 December 2025

## Mejeribrugets Dag 2025

Mejeribrugets Dag er dagen, der samler branchen – dels for at knytte kontakter mellem mejeribrugets mange aktører, dels styrke branchens unikke sammenhold, og dels for at give deltagerne ny viden inden for faget.

Målet er, at rigtig mange deltagere fra mejerier samt organisationer og virksomheder med tilknytning til branchen finder tilbuddet relevant, og at alle går hjem fra Mejeribrugets Dag med fornyet indsigt samt konkret viden om, hvilke nye muligheder den nyeste udvikling og forskning fører med i relation til mælkeråvaren, teknologi, fødevarerikkerhed og mejeriprodukter.

I 2025 sætter vi fokus på, hvordan noget af den nyeste forskning på universiteterne kan implementeres i erhvervet, og hvordan den kan få betydning for produkt- og procesudvikling og for kvalitet og sikkerhed af fremtidens mejeriprodukter. Disse projekter vil både blive præsenteret af forskerne og de virksomheder og mejerier, som har taget forskningen i anvendelse.

Samtidig vil der være mulighed for at møde branchens kerneleverandører til en uformel dialog om deres nyeste produkter og initiativer, og ikke mindst vil der være et flot ostebord sponsoreret af en lang række mejerier.

---

<b>Dato:</b>	12. marts 2025
<b>Tid:</b>	09.30 – 18.00
<b>Arrangementstype:</b>	Konference - leverandørudstilling og produktsmagning
<b>Pris:</b>	TBD
<b>Sted:</b>	MCH, Vardevej 1, 7400 Herning
<b>Website og tilmelding:</b>	<a href="http://mejeribrugetsdag.dk">mejeribrugetsdag.dk</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	6. marts 2025
<b>Yderligere information:</b>	Som afslutning på en spændende dag kan man tilkøbe adgang til en middag, hvor yderligere netværk er muligt.
<b>Arrangører:</b>	Mejeriforeningen, Mejeribrugets ForskningsFond og Danmarks Mejeritekniske Selskab står bag arrangementet med Dansk Mejeriingeniør Forening og Foreningen af mejeriledere og funktionærer som medudbydere.

## Nordic Dairy Congress 2025 - Unlock the POWER OF DAIRY for the people and the planet!

The 2025 edition of the NDC will focus on the opportunities to 'Unlock the POWER OF DAIRY' offering a unique blend of three days filled with the latest insights in dairy science and technology, alongside networking opportunities amidst Iceland's breathtaking landscapes all while fostering potential new avenues for business growth.

- Explore the transformative potential of dairy delving into critical aspects like consumer choices, ethical considerations, nutrition optimization, and the future of technological solutions in the dairy industry.
- Tailor make your own experience with a choice of parallel sessions from nutrition across different life stages to sustainability in dairy production, and learning about the green aspects of dairy consumption and the latest innovations in dairy biotechnology.
- Connect with industry leaders: Network with professionals at the forefront of dairy innovation. Gain insights, engage in discussions, and be part of shaping a healthier, more sustainable future of the dairy industry.

---

<b>Date:</b>	20 - 22 May 2025
<b>Time:</b>	Full days
<b>Event type:</b>	Conference
<b>Price:</b>	TBD
<b>Place:</b>	Reykjavik, Iceland
<b>Website and registration:</b>	<a href="http://nordicdairycongress.com">nordicdairycongress.com</a>

## Dairy Microbiology

The aim of the course is to give the participants a thorough knowledge of raw milk microflora, and microflora in sweet 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
- 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
- Comprehend principles for starter production
- Comprehend how bacteriophages influence fermented dairy product quality and how to detect them
- Display knowledge on culture dependent and culture independent techniques for quantification of microorganisms from dairy products.

---

<b>Date:</b>	Block 2 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.
<b>Time:</b>	3 days per week
<b>Place:</b>	University of Copenhagen, Frederiksberg Campus
<b>Event type:</b>	Single subject course – 7,5 ECTS
<b>Price:</b>	DKK 6,375
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://kurser.ku.dk/course/nfok14026u/">kurser.ku.dk/course/nfok14026u/</a>
<b>Deadline:</b>	10 September 2025
<b>Further information:</b>	For more information about application, admission requirements and application deadlines: <a href="https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/">https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/</a>

## Dairy Product Technology 1

The aim of the course is to provide participants with in-depth knowledge of the technologies used for processing of non-fermented dairy products.

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 practicals and analyses on dairy products
- Analyse data obtained for characterization of processing effects on physical and chemical properties of dairy products
- Reflect and critically examine the effect of various unit operations on dairy product quality
- Reflect and critically examine how colloidal interactions can be controlled in order to produce stable dairy products.

---

<b>Date:</b>	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
<b>Time:</b>	3 days per week
<b>Place:</b>	University of Copenhagen, Frederiksberg Campus
<b>Event type:</b>	Single subject course – 7,5 ECTS
<b>Price:</b>	DKK 6,375
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://kurser.ku.dk/course/nfok21005u/">kurser.ku.dk/course/nfok21005u</a>
<b>Deadline:</b>	10 March 2025
<b>Further information:</b>	For more information about application, admission requirements and application deadlines: <a href="https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/">https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/</a>

## Dairy Product Technology 2

The aim of the course is to give participants a detailed knowledge of both theoretical and practical aspects of cheese and fermented milk production, characterisation, technology and biochemistry.

The course will enable the participants to:

- Apply obtained knowledge of cheese and fermented milk production for the development of new cheese and fermented milk varieties
- Apply critical analysis of cheese and fermented milk quality and characteristics. Particular focus on product defects and their cause
- Use and evaluate scientific information and knowledge concerning cheese and fermented milks, incl. all steps of production, ripening, and packaging
- Comprehend the technology behind different cheese varieties and fermented milk types
- Critically evaluate laboratory results and pilot plant trials with regard to the possible development of innovative cheese and fermented milks and/or processes.

---

<b>Date:</b>	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.
<b>Time:</b>	2 days per week
<b>Place:</b>	University of Copenhagen, Frederiksberg Campus
<b>Event type:</b>	Single subject course – 7,5 ECTS
<b>Price:</b>	DKK 6,375
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://kursen.ku.dk/course/nfok16006u/">kursen.ku.dk/course/nfok16006u/</a>
<b>Deadline:</b>	10 December 2025
<b>Further information:</b>	For more information about application, admission requirements and application deadlines: <a href="https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/">https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/</a>

## 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:

- Apply the principles of colloid science to milk processing and milk ingredient functionality
- Structure a scientific presentation and produce a condensed synopsis
- 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
- Recognise the importance of working effectively in a group during laboratory practicals

---

<b>Date:</b>	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.
<b>Time:</b>	2 days per week
<b>Place:</b>	University of Copenhagen, Frederiksberg Campus
<b>Event type:</b>	Single subject course – 7,5 ECTS
<b>Price:</b>	DKK 6,375
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://kursen.ku.dk/course/nfok17002u/">kursen.ku.dk/course/nfok17002u/</a>
<b>Deadline:</b>	10 December 2025
<b>Further information:</b>	For more information about application, admission requirements and application deadlines: <a href="https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/">https://continuing-education.ku.dk/course/science-single-subject-courses/practical/</a>



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

### Fødevarer kvalitet

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 se [www.science.ku.dk/efter-og-videreuddannelse/skraeddersyede-virksomhedsforloeb/](http://www.science.ku.dk/efter-og-videreuddannelse/skraeddersyede-virksomhedsforloeb/) eller kontakt: Sanne Juul Nielsen, chefkonsulent, leder af efter- og videreuddannelse, [sjn@science.ku.dk](mailto:sjn@science.ku.dk).

## Master i bæredygtig og sikker fødevarerproduktion

Bliv Master i bæredygtig og sikker fødevarerproduktion – fordi uddannelse gennem hele livet udvikler både dig og dit job.

Uddannelsen er et forskningsbaseret efteruddannelsesprogram, der skal øge kompetencerne hos medarbejdere inden for fødevarerproduktion, -kvalitet og -kontrol i både privat og offentlig regi.

Uddannelsen udbydes i samarbejde mellem DTU og Københavns Universitet, og den består af fire obligatoriske og 2 valgfrie kurser, samt et afsluttende Masterprojekt.

Undervisningen udbydes online, med ugentlige 'live sessions' med underviserne. Der vil desuden være årlige "sommerskoler" på DTU, hvor de studerende mødes med hinanden og uddannelsens undervisere.

Uddannelsen udbydes på engelsk, så dine engelskkundskaber skal mindst svare til gymnasie-niveau B

<b>Dato:</b>	Hvert kursus udbydes hvert andet år og kan også tages enkeltvis. De næste kurser starter februar 2025.
<b>Tid:</b>	Uddannelsen varer 2 år på normeret tid.
<b>Arrangementstype:</b>	Masteruddannelse i alt 60 ECTS point Kurser kan også tages som enkeltfag.
<b>Pris:</b>	DKK 125.000 for hele uddannelsen. For enkeltfag: DKK 10.000 – 20.000 afhængig af kursernes størrelse
<b>Sted:</b>	Online – og sommerskole på DTU Lyngby Campus
<b>Webside og tilmelding:</b>	Links til beskrivelse af uddannelsen, samt tilmelding: <a href="https://www.food.dtu.dk/english/education/master-sus-safe-food">https://www.food.dtu.dk/english/education/master-sus-safe-food</a>  <a href="https://lifelonglearning.dtu.dk/en/food/master-en/master-of-sustainable-and-safe-food-production/">https://lifelonglearning.dtu.dk/en/food/master-en/master-of-sustainable-and-safe-food-production/</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	15. december 2024 (men vi er fleksible)
<b>Øvrige informationer:</b>	Læs mere om uddannelsen på vores engelske hjemmeside og/eller kontakt studieleder Prof. Tine Hald ( <a href="mailto:tiha@food.dtu.dk">tiha@food.dtu.dk</a> )

## Bæredygtig forretningsforståelse

### Skab værdi og indflydelse gennem bæredygtig udvikling

Du får dybdegående viden om bæredygtighed, grøn omstilling og de 17 verdensmål.

Du vil lære at identificere og prioritere bæredygtighedsinitiativer i virksomhedens aktiviteter.

- De vigtigste elementer i bæredygtig udvikling og grøn omstilling.
- De 17 verdensmål, ESG og lovgivning.
- Teoretisk og praktisk viden om bæredygtige forretningsmodeller og værdikæder.
- Redskaber til at udvælge og prioritere indsatser.

### Udbytte

- Du får viden om, hvad begreberne bæredygtighed og grøn omstilling dækker over.
- Du får viden om bæredygtig, grøn omstilling og de nye markedskrav der påvirker virksomheder og andre organisationer.
- Du får redskaber til at udvælge og prioritere indsatser.
- Du får redskaber til at kunne kommunikere bæredygtighedsindsatser til relevante målgrupper og bidrage til at skabe øget bevidsthed om bæredygtighed.

---

<b>Datoer:</b>	7/10, 21/10, 4/11, 18/11 og eksamen 2/12 2025
<b>Tid:</b>	08.30 - 15.00
<b>Arrangementstype:</b>	Fagmodul fra akademiuddannelsen 'Bæredygtighed og grøn omstilling' 5 ECTS
<b>Pris:</b>	DKK 7.500
<b>Sted:</b>	UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole Seebladsgade 1, 5000 Odense C
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/baeredygtig-forretningsforstaaelse">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/baeredygtig-forretningsforstaaelse</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	30. september 2025
<b>Øvrige informationer:</b>	Mulighed for at få tilskud til dækning af kursusafgift via Omstillingsfonden. Læs om Omstillingsfonden <a href="#">her</a>

## Ledelse i praksis

Få styr på dine kompetencer, og bliv endnu bedre til at sikre optimal kommunikation, motivation og relation i din virksomhed og blandt dine medarbejdere.

Du lærer om:

- Lederens personlighed og værktøjskasse
- Ledelsesteori og lederkarakteristik
- Motivations- og relationsskabelse
- Effektiv ledelseskommunikation
- Læring og medarbejderudvikling
- Præsentationsteknik
- Kommunikation, feedback og konflikthåndtering
- Distanceledelse

---

<b>Dato:</b>	Opstart: 28. januar, 17. februar, 22. april, 18. august, 21. oktober 2025
<b>Tid:</b>	08.00 - 15.00
<b>Arrangementstype:</b>	Fagmodul fra akademiuddannelsen 'Ledelse' 10 ECTS
<b>Pris:</b>	DKK 10.500
<b>Sted:</b>	UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole Seebladsgade 1, 5000 Odense C
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/ledelse-i-praksis">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/ledelse-i-praksis</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	14 dage før kursusstart
<b>Øvrige informationer:</b>	Mulighed for at få tilskud til dækning af kursusafgift via Omstillingsfonden. Læs om Omstillingsfonden <a href="#">her</a>

## Mælkekonservesteknologi

Dette forløb omhandler produktion af mælkekonserves. Der vil være fokus på inddampning af mælk, valle eller andre mejeri relaterede produkter samt tørringsprocesserne og eksempler på forskellige anlæg.

Der vil også være fokus på beregninger af energi og luft forbrug. Der vil ligeledes være fokus på den mikrobiologiske side af produktion af mælkekonserves samt kvalitetskontrol.

Du lærer om produktion af mælkekonservesprodukter med fokus på pulverprodukter, herunder produktionsflow, holdbarhed og konserverende principper. Du arbejder med praksisnære problemstillinger inden for teknologi og udstyr. Faget indeholder praktiske øvelser i produktion af mælkekonservesprodukter, dokumentation og formidling af dette arbejde.

### Udbytte:

Du vil efter endt kursus med en professionel tilgang, kunne varetage opgaver indenfor såvel produktion, proces og produktoptimering af mælkekonservesprodukter.

---

<b>Dato:</b>	Opstart: 28. januar, 17. februar, 22. april, 18. august, 21. oktober 2025.
<b>Tid:</b>	7 undervisningsdage fra 08.00-14.30
<b>Arrangementstype:</b>	Fagmodul fra akademiuddannelsen i Ledelse. 10 ECTS
<b>Pris:</b>	DKK 10.500
<b>Sted:</b>	UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole Seebladsgade 1, 5000 Odense C
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://www.ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/ledelse-i-praksis#starter">https://www.ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/ledelse-i-praksis#starter</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	14 dage før start
<b>Øvrige informationer:</b>	Mulighed for at få tilskud til dækning af kursusafgift via Omstillingsfonden. Læs om Omstillingsfonden <a href="#">her</a>

## Forandringsledelse

På Forandringsledelse lærer du om udfordringerne og reaktionsmønstre samt, hvordan du som leder skal lytte og guide dine medarbejdere til en succesfuld og motiveret forandringsproces.

Som leder får du en større forståelse for, hvad der ligger i en forandringsproces. Du bliver derfor bedre i stand til at italesætte den ramme for forandringerne, som gør dine medarbejdere i stand til at navigere i processen med forhåbentlig øget overblik og motivation som følge.

Som medarbejder lærer du om dine egne udfordringer i forandringsprocesser, og du får værktøjerne til at forudsige, forbedre og udvikle dine reaktionsmønstre.

---

<b>Dato:</b>	Opstart: 27. februar & 10. september 2025
<b>Tid:</b>	7 undervisningsdage kl. 08.00-14.00 og en eksamen.
<b>Arrangementstype:</b>	Fagmodul fra akademiuddannelsen 'Ledelse' 10 ECTS
<b>Pris:</b>	DKK 10.500
<b>Sted:</b>	UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole Seebladsgade 1, 5000 Odense C
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://www.ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/forandringsledelse">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/forandringsledelse</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	14 dage før start
<b>Øvrige informationer:</b>	Mulighed for at få tilskud til dækning af kursusafgift via Omstillingsfonden. Læs om Omstillingsfonden <a href="#">her</a>

## 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.

<b>Udbud:</b>	Fag 1: Projektledelse (10 ECTS) Fag 2: Værdikæden i praksis (10 ECTS) Fag 3: Produktionsoptimering (10 ECTS) Fag 4: Kvalitetsoptimering (10 ECTS) Fag 5: Valgfrit modul (5-10 ECTS) Fag 6: Afgangprojekt (10 ETS)
<b>Pris:</b>	DKK 7.900 for 5 ECTS-fag DKK 9.800 for 10 ECTS-fag
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://ucl.dk/uddannelser/efteruddannelser/akademiuddannelse-i-innovation-produkt-og-produktion">ucl.dk/uddannelser/efteruddannelser/akademiuddannelse-i-innovation-produkt-og-produktion</a>

## Biofilm og termoresistente kim i mejeribranchen

Dannelsen af biofilm i mejeribruget kan give kvalitetsudfordringer, hvor det specielt er de termoresistente kim, der driller. Kurset giver indblik i biofilm, rengøringsprocedurer, hygiejnisk design samt rengøringsvalidering og – verificering.

Deltagerne vil således opnå en viden, der kan bidrage til, at virksomheden opnår bedst mulig fødevarer sikkerhed med de lavest mulige omkostninger og hvordan man undgår de værste faldgruber.

### Indhold

- Hvad er biofilm?
- Styring af biofilmdannelse i procesudstyr
- Termoresistente kim
- Styring af termoresistente kim i procesudstyr

<b>Dato:</b>	4. september 2025
<b>Arrangementstype:</b>	Kursus
<b>Pris:</b>	DKK 6.800 + moms (DKK 8.500 inkl. moms)
<b>Sted:</b>	FORCE Technology, Navervej 1, 6600 Vejen
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevarer-sikkerhed-og-foedevarekontaktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/biofilm-termoresistente-kim-mejeribranchen-foed13">https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevarer-sikkerhed-og-foedevarekontaktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/biofilm-termoresistente-kim-mejeribranchen-foed13</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	21. august 2025
<b>Øvrige informationer:</b>	Underviser er Annette Baltzer Larsen <a href="mailto:abl@forcetechnology.com">abl@forcetechnology.com</a> Dette kursus kan gennemføres virtuelt. Kurset kan også afholdes som et virksomhedstilpasset kursus, kontakt os for yderligere information.

## Fødevarerikkerhedsledelse

Kurset er for dig, som arbejder eller skal arbejde med fødevarerikkerhedsledelse af ISO/ FSSC 22000 og ønsker en dybere forståelse af de ekstra krav i FSSC.

### Indhold

- ISO 22000 - overordnede struktur
- FSSC 2000
  - Den overordnede struktur
  - Sammenhæng med ISO 22000
  - Krav til anvendelse af tekniske standarder
  - Supplerende FSSC-krav
  - Global Food Safety Initiative (GFSI)
- Introduktion til HACCP, TACCP, VACCP
- Krav til ledelsen og HCCP-teamet
- Krisehåndtering
- Fastlæggelse af gode fremstillingspraksis/basisprogrammer
- Risikofaktoranalyse og vurdering HACCP, herunder brug af procesflow
- Risikofaktoranalyse i forhold til food defence (TACCP) og food fraud (VACCP)
- Fastlæggelse af kontrolpunkter (CCP/OPRP) samt planer for disse
- Validering og verifikation af virksomhedens processer
- Afgangshåndtering for produktion og system med fokus på årsagsanalyse for at sikre læring og værdi.

---

<b>Dato:</b>	26. - 27. februar 2025 i Aarhus eller 17. - 18. september 2025 i Vejen
<b>Arrangementstype:</b>	Kursus
<b>Pris:</b>	DKK 12.000 + moms (DKK 15.000 inkl. moms) - ekskl. overnatning
<b>Sted:</b>	Agro Food Park 15, 8200 Aarhus eller FORCE Technology, Navervej 1, 6600 Vejen
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekontaktmaterialer/ledelsessystemer-og-audit/grundkursus-iso-22000-fssc-22000-foedevaresikkerhedsledelse">https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekontaktmaterialer/ledelsessystemer-og-audit/grundkursus-iso-22000-fssc-22000-foedevaresikkerhedsledelse</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	12. februar 2025 (Aarhus) 3. september 2025 (Vejen)
<b>Øvrige informationer:</b>	Underviser er Jens Sinding, jjs@forcetechnology.com Kurset kan også afholdes som et virksomhedstilpasset kursus, kontakt os for yderligere information. Kurset kan foregå både på dansk og på engelsk, kontakt os for yderligere information

## Fødevarerikkerhed – Rustfrit produktionsudstyr

Er hygiejneforholdene på en fødevarerikkerhed ikke tilfredsstillende, opstår problemer med produktiviteten og kvaliteten. I værste fald kan der opstå fødevarerikkerheds – og produktkvalitetsmæssige problemer.

Hygiejneforholdene i produktionsanlægget er i høj grad bestemt af driftsforholdene, herunder rengøringsprocesser og det hygiejniske design. Derfor har det stor betydning, at de nødvendige krav er anført i kravspecifikationen til indkøb af nyt udstyr. For eksisterende udstyr er det også vigtigt at have kendskab til emnerne, for på denne måde kan der ageres efter forholdene, og løsninger på en udfordring kan hurtigere findes.

### Indhold

- Faktorer, der er afgørende for hygiejneforholdene i produktionsanlæg
- Biofilmdannelse
- Mikrobiologiske, fysiske og kemiske risikofaktorer
- Hygiejnisk design af produktionsudstyr
- Materiale kendskab og korrosionsforhold
- Svejsnings og overfladebehandling
- Optimering af CIP- procedurer mht. hygiejne og korrosion
- Validering og verificering af CIP-procedurer
- Kravspecifikation ved bestilling af nyt udstyr

---

<b>Dato:</b>	23. september 2025
<b>Arrangementstype:</b>	Kursus
<b>Pris:</b>	DKK 6.800 + moms (DKK 8.500 inkl. moms)
<b>Sted:</b>	FORCE Technology, Navervej 1, 6600 Vejen
<b>Webside og tilmelding:</b>	<a href="https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekontaktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/foedevaresikkerhed-rustfrit-produktionsudstyr-r8">https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekontaktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/foedevaresikkerhed-rustfrit-produktionsudstyr-r8</a>
<b>Deadline for tilmelding:</b>	9. september 2025
<b>Øvrige informationer:</b>	Underviser er Annette Baltzer Larsen abl@forcetechnology.com samt Jan Elkjær Frandsen, jef@forcetechnology.com Dette kursus kan gennemføres virtuelt. Vi tilbyder også specifikt virksomhedstilpasset kurser, kontakt os for yderligere information.

## Dairy Processing

The course aims to give a science-based comprehensive approach to and in-depth knowledge of production technology and processing lines in the dairy industry as well as the properties and quality of dairy products. The course covers the following areas: 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

---

<b>Date:</b>	Full course Dairy Processing: 15 September – 3 October 2025 Subject block Fermented milk processing: 17 – 19 September 2025 Subject block Cheese and butter processing: 22 – 25 September 2025 Subject block Dairy processes and equipment: 29 September – 1 October 2025
<b>Time:</b>	Full-time
<b>Event type:</b>	The courses are given as concentrated courses, full-time.
<b>Price:</b>	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, coffee during lectures and diploma.
<b>Place:</b>	Department of Process and Life Science Engineering, Division of Food and Pharma, Lund University, Naturvetarvägen 22, Lund, Sweden
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://www.ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing">https://www.ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing</a> Registration and information: Maria Glantz, Lund University, maria.glantz@ple.lth.se
<b>Deadline:</b>	1 June 2025
<b>Other information:</b>	The courses are full-time courses scheduled for daytime.

## Dairy Technology

The course aims to provide a science-based comprehensive approach to and in-depth knowledge of milk from a chemical, physical, biochemical and microbiological perspective as well as to highlight how various processes in the dairy industry affect the milk system. The course covers the following areas: 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 (4 days)

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

---

<b>Date:</b>	Full course Dairy Technology: 7 – 25 April 2025 Subject block Dairy microbiology: 7 – 9 April 2025 Subject block Dairy chemistry: 10 – 15 April 2025
<b>Time:</b>	Full-time
<b>Event type:</b>	The courses are given as concentrated courses, full-time.
<b>Price:</b>	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, coffee during lectures and diploma
<b>Place:</b>	Department of Process and Life Science Engineering, Division of Food and Pharma, Lund University, Naturvetarvägen 22, Lund, Sweden
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://www.ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing">https://www.ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing</a> Registration and information: Maria Glantz, Lund University, maria.glantz@ple.lth.se
<b>Deadline:</b>	1 February 2025
<b>Other information:</b>	The courses are full-time courses scheduled for daytime.

## General introduction to design of a dairy control system

This 1-day course is targeting project managers, commercial and/or technical personnel who want to acquire basic knowledge related to the design of a dairy control system. This knowledge can be very useful both in connection with project work related to new installations, but also as a foundation for understanding your present installation.

You will receive a general introduction and overview regarding solutions, terms and standards used in connection with the design of a dairy automation & industrial IT system.

The course covers topics such as:

- Elements in a typical dairy/food automation & IT solution
- Different types of solutions
- Network/Fieldbus solutions
- International standards used in dairy/food automation & industrial IT
- MES & industrial IT solutions
- Project execution model
- Required foundation for a dairy/food automation & industrial IT project
- Typical activities and documents related to a dairy / food automation & industrial IT project
- Introduction to operation of Au2mate Academy process plant
- Exercises – Operation of Au2mate Academy process pilot plant

---

<b>Date &amp; time:</b>	Check upcoming dates on our website
<b>Event type:</b>	Training course
<b>Price:</b>	DKK 3,950 + VAT (DKK 4,937.50 incl. VAT)
<b>Place:</b>	Au2mate Academy, Frichsvej 11, 8600 Silkeborg
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://au2mate.com/academy-courses-education-dairy-automation-plc-scada-mes/">au2mate.com/academy-courses-education-dairy-automation-plc-scada-mes/</a>
<b>Further information:</b>	The course can be in Danish or English. For further information please contact Academy Coordinator Heid Ravn, +45 8720 7389 or hsr@au2mate.dk

## Troubleshooting for operators – customized to your site

This 2-day course is an individual course for plant operators in the process industry.

This is a very hands-on and practical course with exercises in live pilot plant, which we adapt to fit your site and staff.

### Day 1 takes place in Au2mate Academy in Silkeborg, Denmark:

The operators are trained in the basic principles of a control system, processes and components. How to operate the control system and how to find faults.

The instructor simulates real-life scenarios and performs real faults on the live pilot plant in Academy for the operators to solve.

### Day 2 takes place at the operator's own production plant:

The operators are trained in their own control system and in fault finding at their own production site, using the tools and practical training obtained from Day 1.

### Safe and secure environment

Our settings provide a safe and secure training facility. The operators will be able to work in a calm environment with no approaching deadlines or consequences such as product loss.

### Objectives

After the course, the operator has a greater understanding of how the control system works, the connection between components and the process and will be able to detect, diagnose and solve current faults and restart the process much faster.

The result of this training is a significantly increased uptime, less service calls and ultimately contributing to a more efficient production i.e. higher margin and better coverage.

---

<b>Date, time and price:</b>	By agreement
<b>Event type:</b>	Training course with exercises in live pilot plant
<b>Place:</b>	Au2mate Academy, Frichsvej 11, 8600 Silkeborg
<b>Further information:</b>	For further information please contact Heidi Ravn, Academy Coordinator, hsr@au2mate.dk, tel. +45 8720 7389. This course can be held in Danish or English <b>Au2mate Academy is a training center specializing in process automation and industrial IT</b>

## General introduction to I/O Link

This course is targeting decision makers, technical staff and anyone else who is interested in getting a basic understanding of Cybersecurity, particularly in Operational Technology (OT).

This course covers how frequency hacking and programming can be misused, and which technologies can prevent hacking attacks. It also gives a thorough introduction to the terms and standards used in the Cybersecurity landscape. The course focus primarily on Operational Technology (OT).

There will be live demonstrations of advanced hacking during the course.

The course covers topics such as:

- Common threat actors in Cybersecurity
- Introduction to OT and Cybersecurity
- Introduction to frequency hacking incl. real life demos
- Introduction to hacking programming incl. real life demos
- Common Threats in OT Environments
- OT Cybersecurity Frameworks and Standards
- Best Practices for OT Cybersecurity
- Case Study: OT Cybersecurity Implementation
- Real world case: Attack against Danish critical infrastructure in May 2023

---

<b>Date:</b>	Check upcoming dates on our website
<b>Event type:</b>	Training course
<b>Price:</b>	DKK 3,950 + VAT (DKK 4,937.50 incl. VAT)
<b>Place:</b>	Au2mate Academy, Frichsvej 11, 8600 Silkeborg
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://au2mate.com/academy-courses-education-dairy-automation-plc-scada-mes/">au2mate.com/academy-courses-education-dairy-automation-plc-scada-mes/</a>
<b>Further information:</b>	The course can be in Danish or English. For further information please contact Academy Coordinator Heid Ravn, +45 8720 7389 or hsr@au2mate.dk

## Optimize Production with No-code AI

The 1-day course is targeting is for process engineers, quality managers, maintenance managers, data analysts, and decision-makers aiming to capitalize on the capabilities of AI and machine learning for operational optimization.

No prior knowledge of AI or machine learning is strictly required, but attendees should possess a foundational understanding of their industry's operational processes. Familiarity with basic data analysis tools is an advantage but not mandatory.

This hands-on workshop takes a deep dive into Intelec's no-code industrial AI platform and explores its applications in various process industries. Utilizing real-world case studies, participants will learn how to employ AI algorithms and machine learning models to optimize various aspects of operations such as:

- Energy management
- Predictive maintenance
- Quality control
- Process optimization

We will review a tool for a potential cost-benefit analysis based on the implementation of AI.

---

<b>Date:</b>	Check upcoming dates on our website
<b>Event type:</b>	Training course
<b>Price:</b>	DKK 3,950 + VAT (DKK 4,937.50 incl. VAT)
<b>Place:</b>	Au2mate Academy, Frichsvej 11, 8600 Silkeborg
<b>Website and registration:</b>	<a href="https://au2mate.com/academy-courses-education-dairy-automation-plc-scada-mes/">au2mate.com/academy-courses-education-dairy-automation-plc-scada-mes/</a>
<b>Further information:</b>	The course can be in Danish or English. For further information please contact Academy Coordinator Heid Ravn, +45 8720 7389 or hsr@au2mate.dk





## Samarbejdspartnere



Danish Dairy  
Research Foundation



---

### Kontaktinfo:

Foreningen af mejeriledere og funktionærer  
Munkehatten 28, 5220 Odense SØ  
Tlf. nr: +45 6612 4025  
Mail: [fmf@mejeriforum.dk](mailto:fmf@mejeriforum.dk)

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