

# Mejerifagligt kursuskatalog 2026

for ledende medarbejdere  
og specialister



# Forord

DI Mejeri 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 mejerividenskabelige 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 efteruddannelsen. Formålet er desuden at sætte fokus på vigtigheden og nødvendigheden af, at medarbejdere og ledelse i fællesskab planlægger en løbende kompetenceudvikling.

Kataloget for 2026 er ligesom 2025-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. DI Mejeri'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 afholdes på engelsk, præsenteres på engelsk.

Med venlig hilsen

**Camilla Fenger Roed**  
Branchedirektør  
DI Mejeri

**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 kursuskatalog med relevante kursustilbud for målgruppen. Parterne drøfter indhold, udformning, synliggørelse og effektivering.

# Indhold

## Danmarks Mejeriteknisk Selskab

- 6 Desserter & søde mejeriprodukter
- 7 Operational savings - small actions, big impact
- 8 Specialoste
- 9 Extending shelf life in dairy products
- 10 Mejeribrugets Dag 2026

## Danmarks Tekniske Universitet

- 11 Master i bæredygtig og sikker fødevareproduktion

## UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole

- 12 Projektledelse
- 13 Ledelse i praksis
- 14 Coaching og konflikthåndtering
- 15 Organisation og arbejdspsykologi
- 16 Forandringsledelse

## Force Technology

- 17 Biofilm og termoresistente kim i mejeribranchen
- 18 Fødevaresikkerhedsledelse
- 19 Fødevaresikkerhed - Rusfrit produktionsudstyr

## Lund Universitet

- 20 Dairy Processing
- 21 Dairy Technology

## Au2mate Academy

- 22 Fault finding for plant operators
- 23 PLC starter package Siemens PLC/HMI (TIA) using Au2mate standard Au2plant
- 24 Introduction to OT Cybersecurity incl. NIS2
- 25 Optimize your Production with AI

## DNV Business Assurance

- 26 Basiskursus - Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
- 27 Intern audit baseret på fødevaresikkerhedsstandarder

## Desserter & søde mejeriprodukter

De danske mejerier og isfabrikker har i mange år været kendt for at fremstille diverse desserter samt søde mejeriprodukter, herunder kendinge som iscreme, fromager, risdesserter og kakao-/kaffedrikke m.fl. Hertil kommer en lang række produkter der, befinder sig i grænseområdet mellem mejeriprodukt og dessert. Dette er typisk syrnede produkter med tilsat smag, frugt, sukker mm.

På dette seminar dykker vi ned i nogle af de populære produkter, som ofte afslutter et godt måltid eller er en snack midt på dagen. I løbet af seminaret vil vi høre indlæg fra en række eksperter fra branchen, som kender alt til de lækre produkter. Her vil både leverandører til branchen samt branchens egne fagfolk finde vej til podiet, og dele ud af deres faglige viden på området.

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 27. januar 2026                                                                                                                                                |
| <b>Tid:</b>                     | 09.30 – 16.00                                                                                                                                                  |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Seminar                                                                                                                                                        |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 2.595 + moms (DKK 3.243,75 inkl. moms) for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.<br>DKK 3.195 + moms (DKK 3.993,75 inkl. moms) for ikke-medlemmer. |
| <b>Sted:</b>                    | Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund                                                                                                                     |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , under aktiviteter                                                                      |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 22. januar 2026                                                                                                                                                |

## Operational savings - small actions, big impact

How can dairies and food companies take the steps toward greener and more efficient operations – financed through ongoing savings?

This seminar focuses on low-hanging fruit in energy and resource optimization. We present concrete initiatives such as heat pumps, intelligent CIP systems, energy storage, and circular water management – and demonstrate how small investments can lead to significant impact. You'll gain inspiration from real-life cases where companies have achieved substantial savings, and we'll dive into key questions such as:

- How can energy considerations be integrated into new investments?
- Can production be adjusted to shut down when electricity prices peak?
- What grants and funding opportunities are available?
- How can operations be electrified without major capital expenditures?

The seminar is aimed at technicians, operations managers, and decision-makers who want to make a difference – with realistic means.

|                                   |                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Date:</b>                      | 6 May 2026                                                                                                                                                                               |
| <b>Time:</b>                      | 09.30 – 16.00                                                                                                                                                                            |
| <b>Event type:</b>                | Seminar                                                                                                                                                                                  |
| <b>Price:</b>                     | DKK 2,595 + VAT (DKK 3,243.75 incl. VAT) for members of Danish Society of Dairy Technology (Danmarks Mejeritekniske Selskab)<br>DKK 3,195 + VAT (DKK 3,993.75 incl. VAT) for non-members |
| <b>Place:</b>                     | Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund                                                                                                                                               |
| <b>Website and registration:</b>  | <a href="https://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , click aktiviteter                                                                                                |
| <b>Deadline for registration:</b> | 1 May 2026                                                                                                                                                                               |

## Specialoste

Markedet for specialoste er i hastig udvikling, og mange danske mejerier er blandt de aktører, der aktivt udfordrer og udvider sortimentet med nye og spændende ostetyper og -varianter. Forbrugernes interesse for specialoste stiger, og mejerierne svarer igen med innovation, kvalitet og en bredere produktpalette, der favner alt fra klassiske hårde oste til smelte- og flødeoste samt de karakteristiske hvide oste.

På dette seminar sætter vi fokus på specialostens mange udtryk og produktionsmetoder. Vi går i dybden med, hvordan forskellige typer specialoste fremstilles, hvilke teknologiske og håndværksmæssige greb der anvendes, og hvordan mejerierne arbejder med forædling og produktudvikling. Flere af de danske mejerier har specialiseret sig i netop disse oste, og deres erfaringer og tilgang vil blive belyst gennem faglige oplæg og diskussioner.

Dagen byder på inspirerende indlæg fra både mejeriernes egne fagfolk og branchens leverandører, som alle bidrager med deres viden og perspektiver. Der vil være rig mulighed for at få indsigt i konkrete produktionsprocesser, høre om aktuelle udfordringer og løsninger, og ikke mindst få ny inspiration til arbejdet med specialoste.

Seminarer henvender sig til alle med interesse for mejeriteknologi, produktudvikling og osteproduktion uanset om du arbejder i produktionen, med kvalitet, udvikling eller som leverandør.

## Extending shelf life in dairy products - Opportunities, challenges and consumer perspectives

What does “fresh” really mean to consumers? And when does extended shelf life begin to compromise perceived freshness? Hear insights from retail buyers and industry experts.

This seminar explores how dairies can strategically extend product shelf life while balancing quality, consumer acceptance, and sustainability. The program highlights technologies, ingredients, and process optimization that reduce food waste and enhance competitiveness.

Key topics include:

- Technologies, ingredients, and additives for shelf-life extension
- Consumer acceptance and communication: where is the limit?
- Retail requirements and expectations
- Future perspectives from research and industry

Ideal for technicians, product developers, quality managers, and decision-makers in the dairy sector looking to optimize product longevity and meet market and environmental demands.

|                                 |                                                                                                                                                                |
|---------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 24. september 2026                                                                                                                                             |
| <b>Tid:</b>                     | 09.30 – 16.00                                                                                                                                                  |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Seminar                                                                                                                                                        |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 2.595 + moms (DKK 3.243,75 inkl. moms) for medlemmer af Danmarks Mejeritekniske Selskab.<br>DKK 3.195 + moms (DKK 3.993,75 inkl. moms) for ikke-medlemmer. |
| <b>Sted:</b>                    | Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund                                                                                                                     |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , under aktiviteter                                                                      |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 18. september 2026                                                                                                                                             |

|                                   |                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Date:</b>                      | 3 December 2026                                                                                                                                                                          |
| <b>Time:</b>                      | 09.30 – 16.00                                                                                                                                                                            |
| <b>Event type:</b>                | Seminar                                                                                                                                                                                  |
| <b>Price:</b>                     | DKK 2,595 + VAT (DKK 3,243.75 incl. VAT) for members of Danish Society of Dairy Technology (Danmarks Mejeritekniske Selskab)<br>DKK 3,195 + VAT (DKK 3,993.75 incl. VAT) for non-members |
| <b>Place:</b>                     | Hotel Legoland, Åstvej 10, DK-7190 Billund                                                                                                                                               |
| <b>Website and registration:</b>  | <a href="https://mejeritekniskselskab.dk">mejeritekniskselskab.dk</a> , click aktiviteter                                                                                                |
| <b>Deadline for registration:</b> | 27 November 2026                                                                                                                                                                         |

## Mejeribrugets Dag 2026

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.

Denne gang sætter vi fokus på nogle af tidens temaer for mejeribranchen, og forsøger at belyse dem fra forskellige vinkler – fra forskningsverden, fra leverandørsiden og endelig med de mejerifaglige briller på.

Derudover 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 sponseret af en lang række mejerier. Sidst på dagen samles vi til fælles indlæg om højaktuelle emner.

|                                 |                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 11. marts 2025                                                                                                                                                                                            |
| <b>Tid:</b>                     | 09.30 – 18.00                                                                                                                                                                                             |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Konference - leverandørudstilling og produktsmagning                                                                                                                                                      |
| <b>Pris:</b>                    | Se de forskellige kategorier på <a href="http://mejeribrugetsdag.dk">mejeribrugetsdag.dk</a>                                                                                                              |
| <b>Sted:</b>                    | MCH, Vardevej 1, 7400 Herning                                                                                                                                                                             |
| <b>Webisode og tilmelding:</b>  | <a href="http://mejeribrugetsdag.dk">mejeribrugetsdag.dk</a>                                                                                                                                              |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 2. marts 2026                                                                                                                                                                                             |
| <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. |

## Master i bæredygtig og sikker fødevareproduktion

Vil du forberede dig på den grønne omstilling og udvide dine karrieremuligheder i fødevareindustrien? Med en kandidatuddannelse i bæredygtig og sikker fødevareproduktion får du færdigheder og indsigt i værktøjer, der er nødvendige for at lave afbalancerede vurderinger af både fødevarerikket og de bæredygtige aspekter af specifikke produktionslinjer og færdige produkter. Du vil således arbejde med forskellige aspekter af bæredygtighed og fødevarerikket i hele produktionskæden.

Med disse nye kompetencer vil du være i stand til at bidrage til udviklingen af nye fødevarer og teknologier samt til sikkerheden og kontrollen af disse. Den teoretiske viden, du tilegner dig gennem uddannelsen, vil du lære at anvende i praksis gennem forskellige projekter, der så vidt muligt vil være direkte baseret på dit daglige arbejde.

Kandidatuddannelsen er især relevant for dig, hvis du arbejder med at håndtere bæredygtighed og/eller sikkerhed inden for fødevareproduktion og -forarbejdning i både den offentlige og private sektor.

- Uddannelsen er et forskningsbaseret efteruddannelsesprogram, der skal øge kompetencerne hos medarbejdere inden for fødevareproduktion, -kvalitet og -kontrol i både privat og offentlig regi.
- Uddannelsen udbydes i samarbejde mellem DTU og Københavns Universitet og består af fire obligatoriske og 2 valgfrie kurser, samt et afsluttende Masterprojekt. Kurserne kan også tages enkeltvis, hvis man ikke ønsker at tage hele masteren.
- Uddannelsen er planlagt med henblik på, at man kan tage den på deltid med 1-2 kurser pr. semester. Al undervisning foregår online, med typisk ugentlige 'live sessions' med underviserne. Der vil desuden være årlige "sommerskoler" på DTU, hvor de studerende mødes med hinanden, uddannelsens undervisere og inviterede 'eksperter'.
- Uddannelsen udbydes på engelsk, så dine engelskkundskaber skal mindst svare til gymnasieniveau B.

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | Hvert kursus udbydes hvert andet år og kan også tages enkeltvis. De næste kurser starter februar 2026.                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <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>                    | Se placering af kurserne her (scroll ned til tabel): <a href="http://food.dtu.dk/english/education/master-sus-safe-food">food.dtu.dk/english/education/master-sus-safe-food</a>                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Webisode og tilmelding:</b>  | Links til beskrivelse af uddannelsen, samt tilmelding: <a href="http://food.dtu.dk/english/education/master-sus-safe-food">food.dtu.dk/english/education/master-sus-safe-food</a><br><a href="http://lifelonglearning.dtu.dk/en/food/master-en/master-of-sustainable-and-safe-food-production/">lifelonglearning.dtu.dk/en/food/master-en/master-of-sustainable-and-safe-food-production/</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 5. januar 2026 (men vi er fleksible)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Læs mere om uddannelsen på vores engelske <a href="http://hjemmeside">hjemmeside</a> og/eller kontakt studieleder prof. Tine Hald, <a href="mailto:tiha@food.dtu.dk">tiha@food.dtu.dk</a> , tlf. 5115 7485                                                                                                                                                                                    |

# Projektledelse

## Det lærer du

Du arbejder med praksisnære eksempler og lærer, hvordan projektledelse kan omsættes til konkrete metoder, der skaber resultater og engagement i hverdagen.

## Planlægning og struktur

Du lærer at udarbejde projektplaner, definere mål og sikre fremdrift.

## Ledelse og samarbejde

Du får redskaber til at motivere deltagere og håndtere roller og ansvar.

## Opfølgning og evaluering

Du lærer at følge op på fremdrift og vurdere projektets effekt og læring.

# 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>Datoer:</b>                  | 22/4, 28/4, 6/5, 12/5, 20/5, 27/5, 3/6, eksamen enten 17/6 el. 19/6                                                                                                                                               |
| <b>Tid:</b>                     | 08.00 - 14.30                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Fagmodul fra akademiuddannelsen 'Ledelse'<br>10 ECTS                                                                                                                                                              |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 9.500                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Sted:</b>                    | UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole<br>Seebladsgade 1, 5000 Odense C                                                                                                                                       |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/projektledelse-au-i-ledelse">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/projektledelse-au-i-ledelse</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 22. april 2026                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Aktivitetsnummer: DO2201080126                                                                                                                                                                                    |

|                                 |                                                                                                                                                                                               |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 27/4, 4/5, 11/5, 18/5, 26/5, 1/6, 8/6, eksamen enten 17/6 el. 18/6                                                                                                                            |
| <b>Tid:</b>                     | 08.00 - 14.30                                                                                                                                                                                 |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Fagmodul fra akademiuddannelsen 'Ledelse'<br>10 ECTS                                                                                                                                          |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 9.500                                                                                                                                                                                     |
| <b>Sted:</b>                    | UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole<br>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> | 13. april 2026                                                                                                                                                                                |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Aktivitetsnummer: DO2201010526                                                                                                                                                                |

## Coaching og konflikthåndtering

### Det lærer du

Coaching og konflikthåndtering er for dig, der vil styrke din evne til at skabe konstruktive samtaler og håndtere svære situationer i arbejdslivet.

Du arbejder med praksisnære eksempler og lærer, hvordan coaching og konflikthåndtering kan bruges til at fremme samarbejde og udvikling.

### Coaching i praksis

Du lærer at gennemføre coachende samtaler, der motiverer og skaber refleksion.

### Konflikthåndtering

Du får redskaber til at forstå og håndtere konflikter, både i teams og mellem enkeltpersoner.

### Kommunikation og relationer

Du lærer at styrke relationer og skabe dialog i pressede situationer.

|                                 |                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 19/10, 26/10, 2/11, 9/11, 16/11, 23/11, 30/11, eksamen enten 14/12 el. 15/12                                                                                                                                            |
| <b>Tid:</b>                     | 08.00-14.30                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Fagmodul fra akademiuddannelsen i 'Ledelse'<br>10 ECTS                                                                                                                                                                  |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 9.500                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Sted:</b>                    | UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole<br>Seebladsgade 1, 5000 Odense C                                                                                                                                             |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/coaching-og-konflikthandtering">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/coaching-og-konflikthandtering</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 5. oktober 2026                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Aktivitetsnummer: DO220110326                                                                                                                                                                                           |

## Organisation og arbejdspsykologi

### Det lærer du

Organisation og arbejdspsykologi er for dig, der vil forstå, hvordan mennesker påvirkes af strukturer, kultur og ledelsesformer i hverdagen.

Du arbejder med praksisnære eksempler fra din hverdag og lærer at analysere dynamikker i teams og organisationer, herunder hvordan du som leder kan styrke trivsel og samarbejde.

### Organisationsforståelse

Du lærer at identificere organisatoriske mønstre og forstå, hvordan de påvirker adfærd og kommunikation.

### Arbejdspsykologi i praksis

Du får indsigt i psykologiske faktorer, der fremmer motivation og arbejdsglæde.

### Ledelse og forandring

Du lærer at anvende arbejdspsykologisk viden i lederrollen og arbejde strategisk med forandringer.

|                                 |                                                                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 31/8, 7/9, 14/9, 21/9, 28/9, 5/10, 19/10, eksamen enten 28/10 el. 29/10                                                                                                                                                     |
| <b>Tid:</b>                     | 08.00-14.30                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Fagmodul fra akademiuddannelsen 'Ledelse'<br>10 ECTS                                                                                                                                                                        |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 9.500                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Sted:</b>                    | UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole<br>Seebladsgade 1, 5000 Odense C                                                                                                                                                 |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/organisation-og-arbejdspsykologi">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/organisation-og-arbejdspsykologi</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 17. august 2026                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Aktivitetsnummer: DO2201020626                                                                                                                                                                                              |

# Forandringsledelse

## Det lærer du

Forandringsledelse er for dig, der ønsker at lede mennesker og processer sikkert gennem forandringer.

Du arbejder med virkelighedsnære cases og lærer, hvordan du skaber retning, motivation og engagement i en tid præget af konstante skift.

## Ledelse af forandringer

Du lærer at planlægge og gennemføre forandringsprocesser med fokus på involvering og medejerskab blandt dine medarbejdere.

## Kommunikation og motivation

Du får redskaber til at kommunikere klart og skabe engagement, også når forandringer vækker modstand.

## Organisatorisk forståelse

Du lærer at analysere forandrings betydning for kultur, struktur og samarbejde

|                                 |                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 15/9/2026, 22/9, 29/9, 6/10, 20/10, 27/10, 3/11, eksamen enten 12/11 eller 13/11                                                                                                                                        |
| <b>Tid:</b>                     | 08.00-14.30                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Fagmodul fra akademiuddannelsen i 'Ledelse'<br>10 ECTS                                                                                                                                                                  |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 9.500                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Sted:</b>                    | UCL Erhvervsakademi og Professionshøjskole<br>Seebadsgade 1, 5000 Odense C                                                                                                                                              |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/coaching-og-konflikthandtering">ucl.dk/efteruddannelser-og-kurser/efteruddannelser/akademimoduler/coaching-og-konflikthandtering</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 1. september 2026                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Aktivitetsnummer: DO2201090526                                                                                                                                                                                          |

# 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, rengøringsproceduren, 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?
- Styling af biofilmdannelse i procesudstyr
- Termoresistente kim
- Styling af termoresistente kim i procesudstyr

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 10. september 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Kursus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 7.290 + moms (DKK 9.112,50 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-foedevarekon-taktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/biofilm-termoresistente-kim-mejeribranchen-foed13">forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekon-taktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/biofilm-termoresistente-kim-mejeribranchen-foed13</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 27. august 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Underviser er Annette Baltzer Larsen <a href="mailto:abl@forcetechnology.com">abl@forcetechnology.com</a><br>Dette kursus kan gennemføres virtuelt.<br>Kurset kan også afholdes som et virksomhedstilpasset kursus, kontakt os for yderligere information.                                                                                                                          |

# Fødevaresikkerhedsledelse

Kurset er for dig, som arbejder eller skal arbejde med fødevaresikkerhedsledelse 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
- Aftigelseshåndtering for produktion og system med fokus på årsagsanalyse for at sikre læring og værdi.

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 3. - 4. marts 2026 i Aarhus eller<br>22. - 23. september 2026 i Vejen                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Kursus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 12.860 + moms (DKK 16.075 inkl. moms) - ekskl. overnatning                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>Sted:</b>                    | Agro Food Park 15, 8200 Aarhus eller<br>FORCE Technology, Navervej 1, 6600 Vejen                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Webside og tilmelding:</b>   | <a href="https://forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekon-taktmaterialer/ledelsessystemer-og-audit/grundkursus-iso-22000-fssc-22000-foedevaresikkerhedsledelse">forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekon-taktmaterialer/ledelsessystemer-og-audit/grundkursus-iso-22000-fssc-22000-foedevaresikkerhedsledelse</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 17. februar 2026 (Aarhus)<br>8. september 2026 (Vejen)                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Underviser er Jens Sinding, <a href="mailto:jjs@forcetechnology.com">jjs@forcetechnology.com</a><br>Kurset kan også afholdes som et virksomhedstilpasset kursus, kontakt os for yderligere information.<br>Kurset kan foregå både på dansk og på engelsk, kontakt os for yderligere information                                                                   |

# Fødevaresikkerhed – Rustfrit produktionsudstyr

Er hygiejneforholdene på en fødevarevirksomhed ikke tilfredsstillende, opstår problemer med produktiviteten og kvaliteten. I værste fald kan der opstå fødevaresikkerheds- 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>                    | 17. september 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Kursus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 7.290 + 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-foedevarekon-taktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/foedeva-resikkerhed-rustfrit-produktionsudstyr-r8">forcetechnology.com/da/kurser/foedevaresikkerhed-og-foedevarekon-taktmaterialer/hygiejnisk-design-mikrobiologi-og-rengoering/foedeva-resikkerhed-rustfrit-produktionsudstyr-r8</a> |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | 3. september 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Underviser er Annette Baltzer Larsen <a href="mailto:abl@forcetechnology.com">abl@forcetechnology.com</a> samt Jan Elkjær Frandsen, <a href="mailto:jef@forcetechnology.com">jef@forcetechnology.com</a><br>Dette kursus kan gennemføres virtuelt.<br>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: 14 September – 2 October 2026<br>Subject block Fermented milk processing: 16 – 18 September 2026<br>Subject block Cheese and butter processing: 21 – 24 September 2026<br>Subject block Dairy processes and equipment: 28 - 30 September 2026                                                   |
| <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:<br>SEK 40,000 + VAT for cooperation partners<br>SEK 60,000 + VAT for others<br><br>Subject blocks:<br>SEK 17,000 + VAT for cooperation partners<br>SEK 25,000 + VAT for others<br><br>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://ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing">ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing</a><br>Registration and information: Maria Glantz, Lund University, maria.glantz@ple.lth.se |
| <b>Deadline:</b>                 | 1 June 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| <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: 23 March – 10 April 2026<br>Subject block Dairy microbiology: 23 – 25 March 2026<br>Subject block Dairy chemistry: 26 March – 1 April 2026                                                                                                                                                      |
| <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:<br>SEK 40,000 + VAT for cooperation partners<br>SEK 60,000 + VAT for others<br><br>Subject blocks:<br>SEK 17,000 + VAT for cooperation partners<br>SEK 25,000 + VAT for others<br><br>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://ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing">ple.lth.se/en/courses-dairy-technology-and-dairy-processing?q=education/dairy-technology-and-processing</a><br>Registration and information: Maria Glantz, Lund University, maria.glantz@ple.lth.se |
| <b>Deadline:</b>                 | 1 February 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Other information:</b>        | The courses are full-time courses scheduled for daytime.                                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Fault finding for plant operators

2-day course for plant operators in the process industry.

Hands-on and practical course with practical exercises in live pilot plant – we adapt the training to fit your site and staff.

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

Get to know your plant. 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: in Au2mate Academy or at the operator's own production plant

Get to know your control system. 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.

### Use our pilot plant for training – a safe and secure environment

We provide a safe and secure training facility, where the operators will be able to practice real-life scenarios in a calm environment. No pressure from 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 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 &amp; 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 and/or your site                                                                                                                                         |
| <b>Further information:</b>    | The course can be in Danish or English.<br>Contact Academy Coordinator Heid Ravn, +45 8720 7389 or hsr@au2mate.dk<br>Au2mate Academy provides training courses in process automation and industrial IT |

## PLC starter package Siemens PLC/HMI (TIA) using Au2mate standard Au2plant

3-day course for technical personnel with responsibility for service, maintenance and small extensions of Siemens control system based on the Au2mate automation standard Au2plant. This course provides hands-on training in the PLC part such as how to do service and find faults, make minor program extensions regarding control of extra plant items and download and test minor program extensions.

### Course content:

- Introduction to the Au2mate automation standard Au2plant
- (content, data structure and alarm system)
- Introduction to basic PLC blocks (communication, time sync, etc.)
- Introduction to control modules/item handler PLC blocks (valves, motors, etc.)
- Setup/programming of valve
- Setup/programming of pump
- Setup/programming of level switch
- Setup/programming of temperature transmitter
- Setup/programming of flow transmitter
- Programming of small application
- Download & test
- Fault finding

|                              |                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Date, time and price:</b> | Check upcoming dates on <a href="http://www.au2mate.com">www.au2mate.com</a>                                                                                                                                                          |
| <b>Event type:</b>           | Training course                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Price:</b>                | DKK 12,105 + VAT (DKK 15,131.25 incl. VAT)                                                                                                                                                                                            |
| <b>Place:</b>                | Au2mate Academy, Frichsvej 11, 8600 Silkeborg                                                                                                                                                                                         |
| <b>Further information:</b>  | The course can be in Danish or English.<br>For further information please contact Academy Coordinator Heid Ravn, +45 8720 7389 or hsr@au2mate.dk<br>Au2mate Academy provides training courses in process automation and industrial IT |

## Introduction to OT Cybersecurity incl. NIS2 - How to secure uptime for your operational technology (OT)

1-day course for OT-managers, production managers and technicians who require a basic overview of OT cybersecurity and NIS2. This course introduces the most important areas of OT cybersecurity with a focus on operational security and NIS2 requirements.

Participants will gain both theoretical insight and practical experience with, among other things, a CTAP suitcase that demonstrates how to create an overview and gain insight into a facility.

### Course content:

- IT vs. OT - what is the difference and why is it important?
- Where do attacks come from? Distribution and number
- Governance & roles - responsibility and compliance (NIS2, IEC 62443)
- Possible Au2mate tools - Suitcase for analysis
- Asset inventory & risk analysis - the foundation for security
- Network and access security - segmentation and control
- Patch and vulnerability management in OT
- Incident response & preparedness
- Backup & recovery of critical systems

---

|                                  |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Date:</b>                     | Check upcoming dates on our website                                                                                                                               |
| <b>Event type:</b>               | Training course                                                                                                                                                   |
| <b>Price:</b>                    | DKK 4,035 + VAT (DKK 5,043.75 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 your Production with AI

1-day course for process and quality managers, production managers and decision-makers who want a basic insight into how AI can be used to create improved efficiency, better decisions and higher quality in the process industry.

The course provides a general introduction to AI and points out the most important areas where it can be used to optimize production - based on the process industry. Participants gain theoretical insights which are combined with practical exercises to show how AI can be used to gain overview, new insights and make actual improvements.

### Course content:

- What is AI?
- Types of AI and their practical application in production.
- Prerequisites for success – why, what is the goal and what is the success criteria.
- What is required to get started - organization, data and competencies
- The Analysis Ladder - why do many AI projects fail?
- Data – types of data, what data is needed, and how is quality ensured?
- On-premise or Cloud? - pros, cons and security
- Products and specific real-world cases.
- Practical exercises – ChatBots (LLM) and simple AI tool demonstrated on production data

---

|                                  |                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Date:</b>                     | Check upcoming dates on our website                                                                                                                               |
| <b>Event type:</b>               | Training course                                                                                                                                                   |
| <b>Price:</b>                    | DKK 4,035 + VAT (DKK 5,043.75 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                     |

## Basiskursus - Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)

Kurset giver dig en god grundforståelse af HACCP som base for god fødevarer sikkerhed. På kurset får du indsigt i arbejdsflowet fra flowdiagrammer til selve risikoanalysen samt viden om, hvad en HACCP-plan/OPRP-plan skal indeholde.

På kurset får du bl.a. viden om:

- Hvad er et Hazard Analysis and Critical Control Point-system
- Forudsætninger for HACCP
- Hvordan man planlægger et HACCP-system
- Identifikation af kontrolpunkter
- Metoder til risikovurdering
- Udarbejdelse af risikofaktoranalyse og HACCP-plan for et produkt

Kurset er relevant for alle typer af virksomheder inden for fødevarer- eller foderindustrien. Kurset er målrettet kvalitetsfolk, nye som erfarne der ønsker inspiration til opbygning eller ændring af HACCP-delen af deres kvalitetsledelsessystem eller som blot ønsker en genopfriskning af deres viden.

|                                 |                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 12. januar 2026, 11. maj 2026 og 21. september 2026                                                                                                                                               |
| <b>Tid:</b>                     | 09.00 – 17.00                                                                                                                                                                                     |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Kursus                                                                                                                                                                                            |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 5.900 + moms (DKK 7.375 inkl. moms)                                                                                                                                                           |
| <b>Sted:</b>                    | Frederik VI's Hotel, Rugårdsvej 590, 5210 Odense                                                                                                                                                  |
| <b>Webisode og tilmelding:</b>  | <a href="https://dnv.dk/training/basiskursus-haccp-74721/">dnv.dk/training/basiskursus-haccp-74721/</a>                                                                                           |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | Helt op til kursusstart.                                                                                                                                                                          |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Se desuden afbestillingsbetingelser og praktiske oplysninger om kurser, konferencer og temadage hos DNV Business Assurance på <a href="https://www.dnv.dk/betingelser">www.dnv.dk/betingelser</a> |

## Intern audit baseret på fødevarer sikkerhedsstandards

På kurset får du kendskab til de teknikker og værktøjer, der bruges til at afdække, om virksomhedens ledelsessystem for fødevarer sikkerhed er effektivt implementeret og vedligeholdt samt løbende forbedres

Der lægges på kurset vægt på, at deltagerne opnår gode auditfærdigheder og der vil være fokus på auditprocessen, auditors rolle samt kvalitets- og fødevarer sikkerhedsstandardernes mindset i en auditsammenhæng. Kursets teoretiske del er baseret på Audit guidelinen ISO 19011 og standarder for kvalitet og fødevarer sikkerhed: IFS, BRC, FSSC 22000, ISO 22000, GMP+, RSPO, ASC og MSC COC.

Indhold:

- Basic principles of quality management, food safety and the management system;
- Kort introduktion til grundlæggende principper for kvalitetsledelse, fødevarer sikkerhed og ledelsessystemet
- Overholdelse af lovgivning, kundekrav og fødevarer sikkerhed
- Risikobaseret auditplanlægning
- Procesorientering
- Audit med udgangspunkt i ISO 19011 og kravene til kvalitet og fødevarer sikkerhed
- De menneskelige aspekter ved auditering
- Forberedelse, gennemførelse, rapportering og opfølgning af audit
- Identifikation af afvigelser og forbedringer samt arbejdet med korrigerende handlinger
- Intern audit som ledelsesværktøj
- Øvelser og praktisk træning i intern audit

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Dato:</b>                    | 14.-15. april 2026, 5.-6. oktober 2026                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Tid:</b>                     | 2 dage, 09.00 – 17.00                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Arrangementstype:</b>        | Kursus                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Pris:</b>                    | DKK 11.900 + moms (DKK 14.875 inkl. moms)<br>DKK 13.000 + moms (DKK 16.250 inkl. moms) inkl. ophold på hotellet.                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Sted:</b>                    | Frederik VI's Hotel, Rugårdsvej 590, 5210 Odense                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Webisode og tilmelding:</b>  | <a href="https://dnv.dk/training/Intern-audit-foedevaresikkerhedsstandards/">dnv.dk/training/Intern-audit-foedevaresikkerhedsstandards/</a>                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Deadline for tilmelding:</b> | Helt op til kursusstart.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Øvrige informationer:</b>    | Se desuden afbestillingsbetingelser og praktiske oplysninger om kurser, konferencer og temadage hos DNV Business Assurance på <a href="https://www.dnv.dk/betingelser">www.dnv.dk/betingelser</a><br>Det anbefales, at deltagerne forud for deltagelse i dette kursus har et grundlæggende kendskab til principper for fødevarer sikkerhed, evt. erhvervet ved deltagelse i DNV's Basiskursus – HACCP |



## Samarbejdspartnere



---

### Kontaktinfo:

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

DI Mejeri  
H. C. Andersens Boulevard 18, 1553 København  
Tlf. nr: +45 3377 3521  
Mail: [di-mejeri@di.dk](mailto:di-mejeri@di.dk)