

KURSUSKATALOG

MALKNING, HYGIEJNE OG YVERSUNDHED



KURSUSKATALOG

MALKNING, HYGIEJNE OG YVERSUNDHED

SEGES tilbyder skræddersyede kurser til forskellige målgrupper, som giver større indsigt i malkeudstyr og malketeknik. Med vores eksperter på området som kursusledere kombinerer vi teori og praksis, så du med garanti går hjem med en viden, du kan bruge i dit arbejde dagen efter.

KURSUSKATALOG
– MALKNING, HYGIEJNE OG YVERSUNDHED
er udgivet af

SEGES
Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Veterinær- og kvalitetsforhold
DK 8200 Aarhus N

Kontakt
PER JUSTESEN, pej@seges.dk
Dir. +45 8740 6675
Mob. +45 4035 6816

SNORRI SIGURDSSON, sns@seges.dk
Dir. +45 8740 6661
Mob. +45 4059 9702



MALKEANLÆGGETS OPBYGNING

På dette kursus får du indblik i de forskellige typer af malkesystemer, og hvordan et malkeanlæg grundlæggende er bygget op. Vi gennemgår både automatiske malkesystemer (AMS) og konventionelle. Og vi ser på, hvad der kræves af vedligehold for begge typer.

Ud over opbygningen ser vi også på forskelle mellem de forskellige fabrikater af malkeanlæg (DeLaval, Lely, SAC, GEA, BouMatic m.fl.).

Udbytte

På kurset får du indsigt i forskellige malkesystemer – deres fordele og ulemper, og du lærer at forstå funktionen af de vigtigste enheder på et malkeanlæg som pulsatorer, vakuumregulatorer, automatiske aftagere m.m.

Målgruppe

Kurset er et praktisk kursus for alle, som arbejder med kvægrådgivning og forskning og som ønsker at komme lidt tættere på teknikken. Det vil også være meget relevant for husdyrbrugsstuderende ved Aarhus Universitet og Københavns Universitet med interesse for kvæg, men med begrænset kendskab til det praktiske malkearbejde og teknikken.

STED: SEGES.

SPROG: Kurset tilbydes også på engelsk.

TID: Dagskursus.



MALKEANLÆG OG -TEKNIK FOR SPECIALISTER

Efter dette kursus har du helt tjek på at bruge det udstyr, som skal til for at kontrollere og sikre optimal funktion af malkeudstyr i konventionelle og automatiske malkesystemer.

Vi sætter fokus på malkeanlæggets indstilling, og du lærer, hvilken indflydelse bl.a. valg af pattegummi, pulseringsfaser, vakuumniveau og omkoblingsniveau m.m. har på malkningen af koen, på mælkenes kvalitet og på yversundheden.

Derudover får du kendskab til de biologiske mekanismer, som foregår i koen i forbindelse med malkning – fx når koen forberedes og lægger mælk ned. Denne viden er en vigtig forudsætning for at arbejde optimalt med den teknik, som maler koen.

Der vil være praktiske øvelser med indstilling af anlæggene samt tolkning af målinger og resultater.

Udbytte

Du bliver mere sikker i at tjekke malkeanlægget igennem og tolke resultater af tekniske målinger. Du får tillige en baggrundsviden, der giver dig en større forståelse for samspillet mellem ko, malker og maskine.

Målgruppe

Dette kursus forudsætter, at man har praktisk og teoretisk kendskab til malkeanlæg og -teknik generelt. Kurset retter sig primært mod montører og firmafolk, som arbejder med at montere og servicere anlæggene. Typisk vil kurset arrangeres for en gruppe af montører fra et specifikt firma eller lokal forhandler, hvor vi går i dybden med det fabrikat, der sælges og serviceres.

STED: SEGES.

SPROG: Kurset tilbydes også på engelsk og tysk.

TID: En halv eller en hel dag.



BEDRE YVERSUNDHED MED TEKNISKE MÅLINGER

På dette kursus sætter vi fokus på brugen af tekniske målinger i mælkekvalitetsrådgivningen.

Vi introducerer og laver øvelser med forskelligt udstyr som fx VaDia-loggere, Pulsotester m.fl. Vi foretager dynamiske målinger under malkning (på vandko) og tolker resultaterne – og vi ser på indflydelsen af forskelligt malkeflow m.m. ved forskellige indstillinger og belastninger af anlægget.

Vi skal også gennemføre ISO-målinger på et tomt anlæg.

Udbytte

På dette kursus lærer du at bruge og tolke tekniske målinger. En væsentlig kompetence, som kan være med til at løfte kvaliteten i din rådgivning.

Målgruppe

Dette kursus er for dem, som arbejder med yversundhed eller yder teknisk service på malkeanlæg m.m. og anvender forskelligt udstyr til tjek af malkning og/eller malkeanlæg. Målgruppen vil således typisk være firmafolk og dyrlæger – både danske og udenlandske.

STED: SEGES.

SPROG: Kurset tilbydes også på engelsk.

TID: En halv eller hel dag.



MALKNINGEN OG MALKEANLÆGGETS INDFLYDELSE PÅ YVERSUNDHEDEN

Et teoretisk kursus, hvor vi gennemgår den nyeste viden indenfor malkning, malketeknik og malkeudstyr.

Vi går i dybden med malkningens og malkeanlæggets indflydelse på yversundheden og ser på, hvordan man bedst forebygger smitte i forbindelse med malkning.

Vi gennemgår de forskellige malkesystemer – deres fordele og ulemper, og ser på de vigtigste enheder på et malkeanlæg som fx pulsatorer, vakuumniveau, automatiske aftagere m.m. Du får også en indføring i, hvad egenkontrol på bedriften indebærer, ligesom vi

gennemgår Arlagården og Gården og ser på, hvad kvalitetsprogrammerne omfatter og indebærer af krav.

Målgruppe: Dette kursus er især målrettet dyrlæger og undervisere på højere uddannelsesforløb.

Udbytte: Du bliver opdateret på den nyeste viden om malkning, malketeknik samt forebyggelse af mastitis. Endvidere får du kendskab til egenkontrol på bedriften og kvalitetsrådgivernes arbejde.

STED: SEGES – eller efter ønske fx skoler eller firmaer.

TID: En halv dag.

MALKEUNDERVISNING PÅ EGEN BEDRIFT

Hvis du som mælkeproducent har medarbejdere – både nyansatte og erfarne, udenlandske og danske – der kunne have gavn af efteruddannelse i malkning med netop jeres udstyr, er dette kursus en skræddersyet løsning.

En kvalitetsrådgiver fra SEGES observerer til en start arbejds gange og rutiner under malkningen. Herefter samles vi og gennemgår best practice i forhold til malkning. Vi gennemgår de observationer, som kvalitetsrådgiveren har foretaget og ser på, hvor I kan forbedre malkearbejdet (evt. fulgt op af malkeinstruktion ved en malkning).

Målgruppe: Medarbejdere i besætningen, som foretager malkearbejde

Udbytte: Medarbejderne får opdateret deres viden om malkning og sat fokus på, hvor de kan forbedre malkearbejdet med udgangspunkt i deres egne rutiner og egen arbejdsplads.

STED: Kursustagers bedrift.

SPROG: Kurset tilbydes også på engelsk og tysk.

TID: En halv dag.

MALKEUNDERVISNING PÅ LANDBRUGSSKOLEN

SEGES tilbyder undervisningsforløb i malkning og mælke kvalitet for studerende på landbrugsskolerne. Der tilbydes et introduktionskursus, et grundkursus og et udvidet kursus. Kurserne består af en teoretisk og en praktisk del. Det er muligt at differentiere kurserne efter skolernes behov og deltagernes erfaring.

Den praktiske del af kurserne foregår i mindre hold på en bedrift, hvor de studerende skal gennemføre to malkninger (Introduktionskursus) eller fire malkninger (Grundkursus og Udvidet kursus).

SPROG: Kurserne tilbydes også på engelsk.

Introduktionskursus

Målgruppe: Landbrugsskolestuderende, som ikke har erfaring med at malke.

Udbytte: Deltagerne får indsigt og introduktion i den praktiske malkning, koens fysiologi og anatomi, mælkehygiejne samt mælkekvalitet. Deltagerne har efter kurset en fornemmelse af, om malkning og mælkeproduktion har deres interesse i deres videre uddannelsesforløb.

Studerende, som har gennemført kurset, modtager et kursusbevis.

Grundkursus

Målgruppe: Landbrugsskolestuderende, som har lidt eller ingen erfaring med at malke.

Udbytte: Deltagerne vil efter kurset være i stand til at gennemføre malkning i praksis. De vil bl.a. have en grundlæggende viden om koens fysiologi og anatomi, mælkehygiejne samt mælkekvalitet. Og de vil have kendskab til vedligeholdelse af et malkeanlæg.

Der gennemføres en skriftlig prøve i den teoretiske del og bedømmelse af den praktiske malkning. Studerende, som har gennemført kurset, modtager et kursusbevis.

Udvidet kursus

Målgruppe: Landbrugsskolestuderende, som har erfaring med at malke.

Udbytte: Deltagerne vil efter kurset være i stand til selvstændigt at udføre malkning i praksis. De vil have en større indsigt i koens fysiologi og anatomi samt malkeanlæggets teknologi og opbygning. Og de vil have viden om mælkekvalitet med indsigt i de forskellige kvalitetsparametre. Endelig vil de have viden om forebyggelse af mastitis og forbedring af yversundheden.

Der gennemføres en skriftlig prøve i den teoretiske del og bedømmelse af den praktiske malkning. Studerende, som har gennemført kurset, modtager et kursusbevis.

SEGES skaber løsninger til fremtidens landbrugs- og fødevarerhverv. Vi udvikler forretningsmuligheder i tæt samarbejde med vores kunder, forskningsinstitutioner og virksomheder over hele verden. SEGES er en del af Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.

SEGES
Landbrug & Fødevarer F.m.b.A.
Agro Food Park 15
DK 8200 Aarhus N

+45 87 40 5000
info@seges.dk
seges.dk

