



Labortechnischer Grundkurs

Programm

Montag, 9:45 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Begrüßung und Vorstellungsrunde
- ◆ Sicherheit im Labor
- ◆ Praxis im Labor (chem. und physikalische Untersuchungen) Gruppenarbeit
- ◆ Grundlegende Labortechniken
- ◆ Besichtigung des Max-Rubner-Instituts in Kiel

Mittwoch, 8:00 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Laborinformationssysteme, Labordatenerfassung
- ◆ Praxis im Labor (Gruppenarbeit)
- ◆ Verderb von Milch- und Molkereiprodukten, Betriebliche Probleme

Freitag, 8:00 - ca. 13:00 Uhr

- ◆ Praxis im Labor (u. a. Auswertungen des eigenen Ansatzes)

Diskussionsrunde

Dienstag, 8:00 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Dokumentation und Protokollierung
- ◆ Untersuchungen von Molkereiprodukten
- ◆ VDLUFA
- ◆ Vorgabe vs. Laboralltag
- ◆ Betriebseigene Methoden
- ◆ Praxis im Labor (Gruppenarbeit)
- ◆ Mikrobiologische Prüfungen z.B. Keimbelastung und Hygienestatus
- ◆ Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch, Ernährungsphysiologie

Donnerstag, 8:00 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Qualitätskontrolle und Fehlerbehebung
- ◆ Bedeutung der betrieblichen QS und des QM für den Handel
- ◆ Auditierung / Audits / Kundenaudits IFS
- ◆ Praxis im Labor (u.a. Auswertungen des eigenen Ansatzes)
- ◆ Sensorische Prüfung
- ◆ Analysetechnik in der Milchindustrie, Labortechnik und Milchanalysegeräte

15.04.2024

Montag

bis

19.04.2024

Freitag

Zielgruppe:

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Labor aus Molkereien und der Zulieferindustrie mit und ohne labortechnische Ausbildung

Ziele des Lehrgangs:

- ◆ Grundprozesse im Labor verstehen
- ◆ Einführung in die grundlegenden analytischen Methoden und Grundlagen der mikrobiologischen Analyse von Milchprodukten
- ◆ Schulung im Umgang mit spezifischen Laborgeäten
- ◆ Verständnis von Hygienepraktiken im Labor und deren Bedeutung für die Qualität von Milchprodukten

Ein solcher Kurs unterstützt Fachleute in der Milchwirtschaft, qualitativ hochwertige Milchprodukte herzustellen und sicherzustellen, dass sie den erforderlichen Standards entsprechen.

Unterrichtsort:

Labore im Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft Bad Malente (LVZM)

Mittagspause:

Dienstag bis Donnerstag: 12:00 - 13:00 Uhr

Arbeitsmittel, die mitzubringen sind

- ◆ Arbeitskittel, Laborschuhe



Anmeldung

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl von 14 Personen werden die Anmeldungen nach Eingang berücksichtigt.

Kursgebühr

(Teilnahme am Seminar, Unterlagen, Mittagessen)
1.590,- EUR (Verbandsmitglieder) zzgl. 19% MwSt.
1.990,- EUR (Nichtmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

Übernachtung

Hotel Dieksee Ü/F: 125,- EUR / Nacht
Diekseepromenade 13-15, 23714 Bad Malente
Telefon: +49 4523 9950
reservation.hoteldieksee@ligulacollection.de

Zimmerreservierungen sind selbstständig vorzunehmen.

Veranstalter:

VFL Verein zur Förderung
Lebensmitteltechnologischer
Innovationen e.V.
Jägerstr. 51, 10117 Berlin

Kooperationspartner:



Deutsche Molkerei Akademie
Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Tel.: 030 4030445-36
E-Mail: dma@zdm-ev.de
Ansprechpartnerin: Annkatrin Heide

Lehr- und Versuchszentrum für
Milchwirtschaft Bad Malente (LVZM)
Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente
Tel.: 04523 9918-0
E-Mail: lva-milchwirtschaft@lksh.de
Ansprechpartnerin: Regine Fraider