



Molkereitechnologischer Grundkurs

Programm

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

Begrüßung im Uwe Seeler Fußball Park

**Milch als Lebensmittel und
als Rohstoff für die Verarbeitung**

- ◆ Begrüßung und Vorstellung
- ◆ Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch
- ◆ Milch in der Ernährung
- ◆ Rechtliche Vorschriften
- ◆ Grundlagen der Milchbearbeitung
Separator/ Plattenwärmeaustauscher

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

Butter- und Käseherstellung / Hygiene

- ◆ Praxis in der Lehrmolkerei / Gruppenarbeit
- ◆ Verarbeitung von Käsereimilch und Rahm
- ◆ Herstellen von Sauerrahmbutter / Labkäse-
Standardsorten (Gouda, Tilsiter, Edamer)
- ◆ Eindampfen von Milch- und Milchprodukten;
Pulverherstellung (ohne Praxisteil)
- ◆ Reinigung und Desinfektion in der Molkerei

Freitag, 8:00 - 13:00 Uhr

Sensorik

- ◆ Grundlagen der Sensorik
Grundgeschmacksrichtungen / Schwellentest /
Triangeltest
- ◆ Sensorik von Butter
- ◆ Sensorik von Käse

Abschlusstest

Diskussionsrunde

Zielgruppe

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Molkereien
und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche
Ausbildung

Ziele des Lehrgangs

- ◆ Grundprozesse in der Molkerei verstehen
- ◆ Zusammenhänge erkennen
- ◆ Hygienemaßnahmen verstehen

Unterrichtsorte

Praxis/Gruppenarbeit: Lehrmolkerei LVZM Bad Malente

Theorie: Uwe Seeler Fußball Park

Mittagspause:

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

Arbeitsmittel, die mitzubringen sind

- ◆ Arbeitskittel, Arbeitshose,
- ◆ Arbeitssicherheitstiefel oder -schuhe

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

Milchgewinnung und -verarbeitung

- ◆ Praxis in der Lehrmolkerei
- ◆ Milchbearbeitungslinie bedienen
- ◆ Verarbeitung von Milch und Rahm
- ◆ Grundlagen der Butterherstellung
- ◆ Besichtigung des Lehr- und Versuchszentrums in
Futterkamp

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

Butter- und Käseherstellung / Milchmarkt

- ◆ Praxis in der Lehrmolkerei / Gruppenarbeit
- ◆ Verarbeitung von Käsereimilch und Rahm
- ◆ Herstellen von Sauerrahmbutter / Labkäse-
Standardsorten (Gouda, Tilsiter, Edamer)
- ◆ Allgemeines zum Milchmarkt
- ◆ Grundlagen der Käseherstellung



Anmeldung

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

Kursgebühr

(Teilnahme am Seminar, Unterlagen, Mittagessen Mo-Do)

1.590,- EUR (Verbandsmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

1.990,- EUR (Nichtmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

Übernachtung/Tagungsort (Theorie)

Uwe Seeler Fußball Park Ü/F: 77,- EUR / Nacht

Am Stadion 4, 23714 Bad Malente

Telefon: 04523-20224010

<http://usfp-malente.de/>

09.09.2024

Montag

bis

13.09.2024

Freitag

Veranstalter:

**VFL Verein zur Förderung
Lebensmitteltechnologischer
Innovationen e.V.**

Jägerstr. 51, 10117 Berlin

Kooperationspartner:



Deutsche Molkerei Akademie
Jägerstraße 51, 10117 Berlin

Tel.: 030 4030445-22 / Fax -53

E-Mail: veranstaltung@zdm-ev.de

Ansprechpartnerin: Laura Wenk

**Lehr- und Versuchszentrum für
Milchwirtschaft Bad Malente (LVZM)**

Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente

Tel.: 04523 9918-0 / Fax -30

E-Mail: lva-milchwirtschaft@lksh.de

Ansprechpartnerin: Regine Fraider