

Organisation



Anreise



Veranstalter:

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

Kooperationspartner:

**Fachverband der Milchwirtschaftler
Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern e.V.**
Jägerstraße 51, 10117 Berlin
Tel.: 030 4030445-22 / Fax -57
E-Mail: heth@zdm-ev.de
Ansprechpartnerin: Laura Wenk

Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft
Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente
Tel.: 04523 9918-0 / Fax -30
E-Mail: lva-milchwirtschaft@lksh.de
Ansprechpartnerin: Annegret Schröder

Uwe Seeler Fußball Park
Am Stadion 4, 23714 Bad Malente

Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft
Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente

PKW

Über die Autobahn Hamburg–Puttgarden (A1),
Abfahrt Eutin, dann über die B 76 nach Eutin, von
dort weiter nach Malente.

Über die Autobahn Hamburg–Flensburg (A7)
Ab Neumünster über die B 430 nach Plön, von dort
über die B 76 in Richtung Eutin. Hinter Plön nach
links Richtung Malente abbiegen.

Bahn

Der Bahnhof Bad Malente-Gremsmühlen wird von
Lübeck und Kiel aus halbstündlich angefahren.

Parkmöglichkeiten

Uwe Seeler Fußball Park: direkt
Lehr- und Versuchsanstalt: auch in der Sebastian-
Kneipp-Straße. (ca. 5 Min. Fußweg zur Schule)



25.02. - 01.03.2019

(Montag bis Freitag)

MOLKEREITECHNOLOGISCHER GRUNKURS

Bad Malente
Lehr- und Versuchsanstalt
für Milchwirtschaft

MOLKEREITECHNOLOGISCHER GRUNKURS — PROGRAMM

Montag, 10.00 - 16.45 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

Dienstag, 8.00 - 16.30 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

Mittwoch, 8.00 - 16.15Uhr

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

Donnerstag, 8.00 - 16.15 Uhr

Butter- und Käseherstellung / Milchmarkt

- Praxis in der Lehrmolkerei / Gruppenarbeit
- Verarbeitung von Käsereimilch und Rahm
- Herstellen von
 - * Sauerrahmbutter
 - * Labkäse-Standardsorten (Gouda, Tilsiter, Edamer)
- Entstehung des Milchpreises (nationaler und internationaler Milchmarkt)
- Grundlagen der Käseherstellung

Freitag, 8.00 - 13.00 Uhr

Sensorik

- Grundlagen der Sensorik
 - * Grundgeschmacksrichtungen
 - * Schwellentest
 - * Triangeltest
- Sensorik von Butter
- Sensorik von Käse

Abschlusstest

Diskussionsrunde

Die Gruppenarbeit erfolgt in der Lehrmolkerei der Lehranstalt.

Mittagspause:

Montag bis Donnerstag von 12.00 - 13.00 Uhr

Ort

Praxis:

Lehr- und Versuchsanstalt für Milchwirtschaft
Luisenstraße 4-6 in 23714 Bad Malente

Theorie:

Uwe Seeler Fußball Park
Am Stadion 4, 23714 Bad Malente

Zielgruppe

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Molkereien und der Zulieferindustrie ohne milchwirtschaftliche Ausbildung

Ziele des Lehrgangs

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

Arbeitsmittel, die mitzubringen sind

- Arbeitskittel
- Arbeitshose
- Gummistiefel oder Sicherheitsschuhe

Anmeldung

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

Kursgebühr

(Teilnahme am Seminar, Unterlagen, Mittagspause)
750,- € (Verbandsmitglieder) zzgl. 19% MwSt.
950,- € (Nichtmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

Übernachtung

Uwe Seeler Fußball Park
Am Stadion 4, 23714 Bad Malente
Telefon: 04523-20224010
www.usfp-malente.de

Informationen zum Abrufkontingent erhalten Sie nach Ihrer Anmeldung.

Kontakt und Anmeldung

Laura Wenk
Telefon: 030 4030445-22 / Fax: -57
E-Mail: heth@zdm-ev.de