



32. Molkereitechnologischer Grundlehrgang am Lehr- Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten

Zielgruppe des Lehrgangs ist das mittlere und gehobene Management in Molkereien ohne Ausbildung im Molkereifach. Die Teilnehmer erhalten einen umfassenden Überblick in die Grundprozesse einer Molkerei. Zusammenhänge werden deutlich, praktische Übungen vertiefen die gewonnenen Erkenntnisse.

Ausschreibung

In Zusammenarbeit mit dem Lehr- Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten laden wir zum 32. Molkereitechnologischen Grundlehrgang ein und bitten um Ihre Anmeldung.

Termin: Montag, 11. Mai 2020, 09.00 Uhr bis
Freitag, 15. Mai 2020, 16.00 Uhr

Seminarort: LVF- Zentrum, Auf dem Bühl 84,
DE-87437 Kempten/Allgäu

Fachl. Leitung: Dr. V. Sauerer, Leiter LVF- Zentrum f.
Molkereiwirtschaft Kempten

Org. Leitung: G. Rauschmayr, LBM e.V., Regensburg
Anmeldung: Bitte ausschließlich an den

**LBM e.V., Messerschmittstr. 43,
DE-93049 Regensburg
Tel Nr.: ++49 941 46721748
Fax. Nr.: ++49 941 29799905
E-Mail: rauschmayr@lbm-ev.de**

Bitte verwenden sie den beigefügten
Anmeldebogen

Anmeldeschluss: 31. Dez. 2019, die Teilnehmerzahl ist
begrenzt, Annahme der Anmeldungen
nach Datum des Eingangs.

Seminargebühr: 800.- €, inkl. der Mittagessen und
Kaffeepausen, abzüglich 100.- € für
Mitglieder des LBM oder Teilnehmer aus
Mitgliedsbetrieben des LBM e.V.
Bei Absagen nach Anmeldeschluss wird
die volle Tagungsgebühr berechnet.
Die Teilnahme ist übertragbar, bei
Rücktritt vor Anmeldeschluss wird eine
Gebühr von 50.-€ erhoben.

Quartiere: Werden durch den LBM im Landgasthof
Hirsch, bzw. im Hotel Fürstenhof in
Kempten reserviert. (Anschriften erhalten
Sie mit dem Einladungsschreiben)
**Mit der Anmeldung erfolgt eine
namentliche Nennung an das Hotel,
soweit nicht ausdrücklich auf Quartier
verzichtet wird.** Wir haften nicht für
nachträgliche Stornierungen. Bitte
rechnen Sie selbst mit dem Hotel ab. Wir
vereinbarten 55.- € im Hotel Hirsch bzw.
59.- € im Hotel Fürstenhof
je Übernachtung im EZ, inkl. Frühstück

Seminarinhalte

Seminarbeginn, Montag, 11. Mai 2020

Milch als Rohstoff und Lebensmittel

- Zusammensetzung der Milch und Bedeutung von Milch und Milchprodukten für die menschliche Ernährung
- Einflüsse auf die Milchqualität: Umwelt, Fütterung, Milchgewinnung und Behandlung der Milch beim Erzeuger
- Güteermkmale und Bezahlung der Anlieferungsmilch
- Rechtliche Aspekte bei der Milchgewinnung und -behandlung beim Erzeuger

Grundlagen und Verfahren zur Sicherung der Prozess- und Betriebshygiene

- Grundlagen der Mikrobiologie und Hygiene
- Bedeutung einzelner Keimgruppen
- Betriebliches Qualitätsmanagement

Milchbearbeitung

- Milchbearbeitung in der Molkerei
- Verfahren zur Keimreduktion

Technologie saurer Milchprodukte

- Einführung in die Herstellung saurer Milchprodukte
- Praktische Herstellung saurer Milchprodukte (in Gruppen)

Käseherstellung

- Grundlagen der Käseherstellung
- Qualitätsanforderungen an Käse, Käsefehler
- Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte bei der Käseherstellung
- Praktische Herstellung von Weich- und Schnittkäse (in Gruppen)

Butterherstellung

- Grundlagen der Butterherstellung
- Qualitätsanforderungen an Butter, Butterfehler
- Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte der Butterherstellung
- Praktische Herstellung von Butter (in Gruppen)

Konsummilch und Milchlischgetränke

- Herstellung von Konsummilch und Milchlischgetränken

Dauermilcherzeugnisse

- Technologie der Dauermilcherzeugnisse

Herstellung von Milcheiweißerzeugnissen und Milchzucker

- Technologische Grundlagen
- Chemische und mikrobiologische Qualitätsparameter von Trockenmilchprodukten
- Rechtliche und wirtschaftliche Aspekte der Trocknung
- Praktische Herstellung von Milchpulver

Reinigung und Desinfektion

- Reinigungs- und Desinfektionsverfahren in der Milchverarbeitung

Lebensmittelrecht und Milchrecht

Untersuchungsverfahren

- Chemische, physikalische und mikrobiologische Untersuchungsverfahren zur Sicherung der Qualität von Milch und Milchprodukten

Abschlusstest / Zusammenfassung / Diskussion

Bitte beachten:

Ein Teilnahmezertifikat kann nur ausgestellt werden, wenn am Abschlusstest erfolgreich teilgenommen wurde.

Seminarende, Freitag, 15. Mai 2020

Anmeldung: Molkereitechnologischer Grundlehrgang 2020

Bitte im Fensterumschlag oder per Fax/E-Mail an:

LBM e.V. Geschäftsstelle
Herrn Rauschmayr
Messerschmittstr. 43
93049 Regensburg

Fax: ++49 941 297 999 05
E-Mail: rauschmayr@lbm-ev.de

Ich /wir melde/n zum o.g. Seminar verbindlich an:

Betrieb / Rechnungsanschrift:

Teilnehmer: _____ Vorname: _____

Geburtsdatum (zur Ausstellung der Teilnahmebescheinigung): _____

Mitgliedschaft LBM e.V.
(100.-€ ermäßigte Teilnahmegebühr):

Teilnehmer: ja nein
Betrieb: ja nein

Buchen Sie eine Hotelunterkunft
(Mit der Buchung erfolgt namentliche
Nennung an das Hotel. Wir haften
nicht für nachträgliche Stornierung)

ja
 nein

Der/die Teilnehmer/in reist an am:

Vortag, Sonntag, 10. Mai 2020

Der/die Teilnehmer/in reist an am:

Montag, 11. Mai 2020

Abreise am

Freitag, 15. Mai 2020

am

Datum

Unterschrift

Stempel