

Überbetriebliche Kurse Müller L 2 Tage

Kurs: üK 5 1. Teil

Kursdatum: Dienstag 19. Nov. 2019

Mittwoch 20. Nov. 2019

Kurs Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen

Kurs Thema: Qualitätssicherung LM

Kursprogramm 1. Tag

Zeit	Thema	Ort	Verantwortlich: B. Seeberger	
08:00 h 00:05 h	<b>Einführung, Kursorganisation</b> - Gruppeneinteilung: 6 Gruppen an 2 Personen	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen (07:00 / Ascheschälchen vorglühen / SeBe)
08:05 h 00:25 h	<b>SMS - Labor Einrichtungen</b> - Besichtigung SMS	Labor		B. Seeberger / Daniel Struchen
08:30 h 00:10 h	<b>Arbeits-Blätter</b> - Aufgaben zu den AB	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen
08:40 h	<b>00:05 h / Pause</b>			
08:45 h 01:20 h	<b>Quantitative Untersuchungen</b> - Feuchtigkeit - NIR - Protein - Asche / - Fallzahl - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Mehlggranulation / Labor-Mahlversuche mit Siebanalyse	Labor  Gruppenarbeiten Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)	G1 / G3 / G5 Mehl Siebanalyse Mahlversuch mit Siebanalyse Besatzbestimmung G2 / G4 / G6 Asche Einwaage / Feuchte / NIR FZ / C1A Mehl und Dunst Feucht- und Trockengluten / Glutenindex	D. Struchen  B. Seeberger Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriftet
10:05 h	<b>00:20 h / Pause</b>			
10:25 h 01:20 h	<b>Quantitative Untersuchungen</b> - Feuchtigkeit - NIR - Protein - Asche / - Fallzahl - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Mehlggranulation / Labor-Mahlversuche mit Siebanalyse	Labor  Gruppenarbeiten Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)	G1 / G3 / G5 Mehl Siebanalyse Mahlversuch mit Siebanalyse Besatzbestimmung G2 / G4 / G6 Feuchte / NIR FZ / C1A Mehl und Dunst Feucht- und Trockengluten / Glutenindex	D. Struchen  B. Seeberger
11:45 h	<b>01:15 h / Pause</b> Verpflegung: Migro			
13:00 h 01:20 h	<b>Quantitative Untersuchungen</b> - Feuchtigkeit - NIR - Protein - Asche / - Fallzahl - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Mehlggranulation / Labor-Mahlversuche mit Siebanalyse	Labor  Gruppenarbeiten Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)	G1 / G3 / G5 Feuchte / NIR FZ / C1A Mehl/Dunst Feucht- und Trockengluten / Gindex G2 / G4 / G6 Mehl Siebanalyse Mahlversuch mit Siebanalyse Besatzbestimmung	B. Seeberger  D. Struchen
14:20 h	<b>00:05 h / Pause</b>			
14:25 h 01:20 h	<b>Asche und Trockenkleber Rückwaage</b> - Feuchtigkeit - NIR - Protein - Asche / - Fallzahl - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Mehlggranulation / Labor-Mahlversuche mit Siebanalyse	Labor  Gruppenarbeiten Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)	G1 / G3 / G5 Feuchte / NIR FZ / C1A Mehl/Dunst Feucht- und Trockengluten / Gindex G2 / G4 / G6 Mehl Siebanalyse Mahlversuch mit Siebanalyse Besatzbestimmung	B. Seeberger  D. Struchen
15:45 h	<b>00:15 h / Pause</b>			
16:00 h 00:00 h	<b>Quantitative Untersuchungen</b> Zusammenstellung: Ergebnisse / Auswertung Werte zusammentragen (BeSe)	Schulungsraum		B. Seeberger Werte: Mittwoch besprechen
16:00 h 00:10 h	<b>Quantitative Untersuchungen</b> Feedback 1. Tag	Schulungsraum		K - Teilnehmer
16:10 h 00:05 h	<b>1. Kurs Tag</b> - Zusammenfassung	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen
16:15 h	<b>Ende</b>			
SBB St. Gallen ab 16:37 // 16:50 Flawil an				

Kursdatum: Mittwoch 20. Nov. 2019  
 Kurs Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen  
 Kursprogramm 2. Tag

Zeit	Thema	Ort		Verantwortlich: B. Seeberger
08:00 h	Tagesprogramm	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen
00:10 h			Ascheschälchen vorglühen / SeBe	
08:10 h	Quantitative Untersuchungen - Gruppenarbeit: Praktische Aufgaben	Labor 6 Gruppen	G1 - G6: Feuchte/ Mehlgranulation/ Gluten/ Fz/ Sedi Zugeteilte Mehlmuster Selbständig Ablauf organisieren	B. Seeberger / Daniel Struchen
01:30 h		Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)		
09:40 h	00:20 h / Pause			
10:00 h	Quantitative Untersuchungen - Gruppenarbeit: Praktische Aufgaben	Labor 6 Gruppen	G1 - G6: Feuchte/ Mehlgranulation/ Gluten/ Fz/ Sedi Zugeteilte Mehlmuster Selbständig Ablauf organisieren	B. Seeberger / Daniel Struchen
01:30 h		Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)		
11:30 h	01:00 h / Pause			
12:30 h	Schulungs- und Laborräume Überprüfung der Arbeitsplätze	Verpflegung: Migro Schulungsraum und Labor	Die Analysen Werte zusammenstellen für Präsentation	B. Seeberger
00:05 h				
12:35 h	- Arbeitsblatt Nr. 5		- AB_5_Labor-Geräte ausfüllen	B. Seeberger
00:30 h				
13:05 h	Asche und Trockenkleber Rückwaage	Rückwaage und erfassen der Werte		
00:15 h				
13:20 h	Quantitative Untersuchungen Asche Berechnung / vergleich / Genauigkeit Ergebnisse / Auswertung / Vergleichen / Erfahrung		Feuchte/ Mehlgranulation/ Gluten/ Fz/ Sedi	B. Seeberger / Daniel Struchen
00:30 h				
13:50 h	00:05 h / Pause			
13:55 h	K-5.1 Test	Schulungsraum		B. Seeberger
00:35 h				
14:25 h	K_5.1 Reflexion ausfüllen	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen
00:15 h				
14:40 h	K_5.1 Zusammenfassung	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen
00:10 h				
14:50 h	Ende			