

Überbetriebliche Kurse Müller Lebensmittel 2 Tage Kurs: üK 5 1. Teil Kursdatum: Montag 21. Nov. 22 Dienstag 22. Nov. 22 Kurs Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen Kurs Thema: Qualitätssicherung LM				
Kursprogramm		1. Tag	SBB Flawil ab 07:29 / St. Gallen an 07:44 / zu Fuss ~10' Teufener Strasse 11 / 9000 St. Gallen	
Zeit	Thema	Ort	Verantwortlich: B. Seeberger	
08:00 h	Einführung, Kursorganisation - Gruppeneinteilung: 4 Gruppen an 2 Personen - Gruppeneinteilung: 1 Gruppe an 3 Personen	Schulungsraum	B. Seeberger / Daniel Struchen (07:00 / Ascheschälchen vorglühen / SeBe)	
00:05 h				
08:05 h	SMS - Labor Einrichtungen - Besichtigung SMS	Labor	B. Seeberger / Daniel Struchen	
00:25 h				
08:30 h	Arbeits-Blätter - Aufgaben zu den AB	Schulungsraum	B. Seeberger / Daniel Struchen	
00:10 h				
08:40 h	00:05 h / Pause			
08:45 h	Quantitative Untersuchungen - 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 Asche Einwaage / Feuchte / NIR FZ / C1A Mehl und Dunst Feucht- und Trockengluten / Glutenindex	B. Seeberger / Daniel Struchen B. Seeberger / Daniel Struchen Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriftet
01:20 h				
10:05 h	00:20 h / Pause			
10:25 h	Quantitative Untersuchungen - 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 Feuchte / NIR FZ / C1A Mehl und Dunst Feucht- und Trockengluten / Glutenindex	B. Seeberger / Daniel Struchen
01:20 h				
11:45 h	01:15 h / Pause Verpflegung: Migro			
13:00 h	Quantitative Untersuchungen - 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 Mehl Siebanalyse Mahlversuch mit Siebanalyse Besatzbestimmung	B. Seeberger / Daniel Struchen
01:20 h				
14:20 h	00:05 h / Pause			
	Asche und Trockenkleber Rückwaage je zwei Personen Rückwaage und erfassen der Werte			
14:25 h	Quantitative Untersuchungen - 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 Mehl Siebanalyse Mahlversuch mit Siebanalyse Besatzbestimmung	B. Seeberger / Daniel Struchen
01:20 h				0
15:45 h	00:15 h / Pause			
16:00 h	Quantitative Untersuchungen Zusammenstellung: Ergebnisse / Auswertung Werte zusammentragen (BeSe)	Schulungsraum		B. Seeberger Werte: Mittwoch besprechen
00:00 h				
16:00 h	Quantitative Untersuchungen Feedback 1. Tag	Schulungsraum		K - Teilnehmer
00:10 h				
16:10 h	1. Kurs Tag - Zusammenfassung	Schulungsraum		B. Seeberger / Daniel Struchen
00:05 h				
16:15 h	Ende			
SBB Flawil ab 07:29 / St. Gallen an 07:44 // St. Gallen ab 16:37 // 16:49 Flawil an				

Kursdatum: Dienstag 22.Nov.22
 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 5 Gruppen	G1 - G5: 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 5 Gruppen	G1 - G5: 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 / Daniel Struchen
00:05 h				
12:35 h	- Arbeitsblatt Nr. 5		- AB_5_Labor-Geräte ausfüllen	B. Seeberger / Daniel Struchen
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 / Daniel Struchen
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			