

An die Lernenden des 3. Lehrjahres

Zollikofen, 22. Dezember 2022

Aufgebot üK 5 Lebensmittel „Qualitätssicherung – 2. Teil“

Sehr geehrte Lernende

Gerne erwarten wir Sie zum üK 5 „Qualitätssicherung – 2. Teil“. Die Informationen zum Kursstart, Kursinhalt und zum Tagesablauf entnehmen Sie bitte aus den untenstehenden Angaben und dem beigelegten Kursprogramm.

Datum	23. + 24. Januar 2023
Kursort	SMS, Teufener Strasse 11, 9000 St. Gallen
Besammlungszeit	8.00 Uhr
Mitbringen	Mehlmuster: <2 kg nur mit dazugehörigem Zertifikat (Mehltype zwischen 400 -1100), Arbeitskittel (Arbeitsbluse), Mehlschachtel, Schreibzeug, Taschenrechner
Kursinhalte	Qualitätssicherung: Qualität erfassen, analysieren und dokumentieren Grundlegende Kurzeinführung in: • Musterentnahme und Musterverwaltung • Sensorische Prüfung • Feuchtigkeit, HL-Gewicht, Fallzahl und Granulation • Pekarprobe durchführen Vertiefte Einführung in: • Bestimmung von Mineralstoffgehalt und Klebergehalt • Erstellen von Farinogramm, Extensogramm und Amylogramm • Sedimentation bestimmen • Zertifikat erläutern und ausstellen



MÜLLER/IN
Ein Beruf mit Zukunft

*Nahrung
für's Leben!*

Seite 2

Verpflegungsmöglichkeit	Migros Neumarkt
Kursorganisator	Hans Schmid Tel. 044 447 25 56
Kursleiter vor Ort	Beda Seeberger Tel. 079 623 04 85

Der vollständige Besuch aller überbetrieblichen Kurse (üK) ist obligatorisch. Wer einen üK nicht besucht oder abgebrochen hat, kann nicht zum Qualifikationsverfahren (früher Lehrabschlussprüfung) zugelassen werden. Der Berufsbildner ist verantwortlich, dass sein Lernender den üK besucht.

Weitere Informationen zu den überbetrieblichen Kursen und das Detailprogramm finden Sie ebenfalls auf der Website www.mueller-in.ch, Berufliche Grundbildung, überbetriebliche Kurse.

Bei Fragen zum Kurs stehen Ihnen das üK-Sekretariat oder der Kursorganisator gerne zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen einen erfolgreichen üK5 – 2. Teil.

Freundliche Grüsse

Priska Pajic
Mitarbeiterin

Beilagen: Tagesprogramm