

Überbetriebliche Kurse Müller Lebensmittel					2 Tage
Kurs: ÜK 5, 1. Teil					
Kursdatum: Montag, 17. November 2025					
Dienstag, 18. November 2025					
Kurs Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen					
Kurs Thema: Qualitätssicherung LM					
Kursprogramm		1. Tag	SBB Flawil ab 07:59 / St. Gallen an 07:14 /  zu Fuss ~10' Teufener Strasse 11 / 9000 St. Gallen		
Zeit	Thema	Ort	Verantwortlich: D. Struchen		
08:30 h	Einführung, Kursorganisation - Gruppeneinteilung: 2 Gruppen an 2 Personen	Schulungsraum		Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson (08:00 / Ascheschälchen vorglühen: DS/JT)	
00:05 h					
08:35 h	SMS - Labor Einrichtungen - Besichtigung SMS	Labor		Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson	
00:15 h					
08:50 h	Arbeits-Blätter - Aufgaben zu den AB	Schulungsraum		Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson	
00:10 h					
09:00 h	00:05 h / Pause				
09:05 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	Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften	
01:10 h					
10:15 h	00:20 h / Pause				
10:35 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	Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson	
01:10 h					
11:45 h	01:15 h / Pause				
13:00 h	Quantitative Untersuchungen - Feuchtigkeit - NIR - Protein - Asche / - Fallzahl - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Mehlggranulation / Labor-Mahlversuche mit Siebanalyse	Verpflegung: Migro 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	Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson	
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	Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson	
01:20 h					
15:45 h	00:15 h / Pause				
16:00 h	Quantitative Untersuchungen Zusammenstellung: Ergebnisse / Auswertung Werte zusammentragen (BeSe)	Schulungsraum		Daniel Struchen 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		Daniel Struchen / 2. ÜK Lehrperson	
00:05 h					
16:15 h	Ende				
SBB Flawil ab 07:59 / St. Gallen an 08:14 // St. Gallen ab 16:37 // 16:49 Flawil an					

Kursdatum: Dienstag, 18. November 2025

Kurs Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen

Kursprogramm 2. Tag SBB Flawil ab 07:29 / St. Gallen an 07:44 // St. Gallen ab 15:07 // 15:19 Flawil an

Zeit	Thema	Ort		Verantwortlich: D. Struchen
08:00 h 00:10 h	Tagesprogramm	Schulungsraum	Ascheschälchen vorglühen / SeBe	Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
08:10 h 01:30 h	Quantitative Untersuchungen - Gruppenarbeit: Praktische Aufgaben	Labor 5 Gruppen Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)	G1 - G5: Feuchte/ Mehlgranulation/ Gluten/ Fz/ Sedi Zugeteilte Mehlmuster Selbständig Ablauf organisieren	Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
09:40 h	00:20 h / Pause			
10:00 h 01:30 h	Quantitative Untersuchungen - Gruppenarbeit: Praktische Aufgaben	Labor 5 Gruppen Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)	G1 - G5: Feuchte/ Mehlgranulation/ Gluten/ Fz/ Sedi Zugeteilte Mehlmuster Selbständig Ablauf organisieren	Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
11:30 h	01:00 h / Pause		Die Analysen Werte zusammenstellen für Präsentation	
12:30 h 00:05 h	Schulungs- und Laborräume Überprüfung der Arbeitsplätze	Schulungsraum und Labor		Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
12:35 h 00:30 h	- Arbeitsblatt Nr. 5		- AB_5_Labor-Geräte ausfüllen	Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
13:05 h 00:15 h	Asche und Trockenkleber Rückwaage		Rückwaage und erfassen der Werte	
13:20 h 00:30 h	Quantitative Untersuchungen Asche Berechnung / vergleich / Genauigkeit Ergebnisse / Auswertung / Vergleichen / Erfahrung		Feuchte/ Mehlgranulation/ Gluten/ Fz/ Sedi	Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
13:50 h	00:05 h / Pause			
13:55 h 00:35 h	K-5.1 Test	Schulungsraum		Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
14:25 h 00:15 h	K_5.1 Reflexion ausfüllen	Schulungsraum		Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
14:40 h 00:10 h	K_5.1 Zusammenfassung	Schulungsraum		Daniel Struchen / (evtl. 2. ÜK Lehrp.)
14:50 h	Ende			
SBB Flawil ab 07:29 / St. Gallen an 07:44 // St. Gallen ab 15:07 // 15:19 Flawil an				