

	<p><b>Überbetriebliche Kurse Mu22a L:</b> 2 Tage</p> <p><b>Kurs:</b> üK 5.2 / 2.Teil</p> <p><b>Kursdatum:</b> Montag 26. Januar 2026</p> <p><b>Dienstag 27. Januar 2026</b></p> <p><b>Kurs Ort:</b> Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen</p> <p><b>SBB</b> S1 07:09 / 07.29 Flawil ab // 07:22/ 07:44 St. Gallen an (Fahrplan 2025/2026)</p> <p><b>Kurs Thema</b> Qualitätssicherung LM</p>				
<b>Kursprogramm 1. Tag</b>					
	<b>Zeit</b>	<b>Thema</b>	<b>Ort</b>		
1	08:00 h  00:10 h	Einführung, Kursorganisation  - Gruppeneinteilung: 3 Gruppen an 2 Personen  1 Gruppe an 3 Personen	Schulungsraum		
2	08:10 h  00:10 h	SMS - Labor Einrichtungen  - Mehlmuster und Aufgaben Zuteilung	Labor		
3	08:20 h  Pause individuell  03:00 h	Quantitative Untersuchungen G1 + G3  - Feuchtigkeit - Asche - Sedimentation - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten  Praktische Aufgaben	G2 + G4 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen	Daniel Struchen / Jonas Trempt  Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
4	11:20 h  12:30 h  Pause individuell  03:00 h	01:10 h / Pause  Quantitative Untersuchungen G2 + G4  - Feuchtigkeit - Asche - Sedimentation - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten  Praktische Aufgaben	Verpflegung: Migro  G1 + G3 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen	Daniel Struchen / Jonas Trempt  Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
5	15:30 h  15:45 h  00:15 h	00:15 h / Pause  Quantitative Untersuchungen Zusammenstellung: Ergebnisse / Auswertung Werte zusammentragen (BeSe)	Schulungsraum		
6	16:00 h  00:10 h	00:00 h / Pause  Quantitative Untersuchungen Feedback 1. Tag	Schulungsraum		
7	16:10 h  00:05 h	1. Kurs Tag - Zusammenfassung	Schulungsraum		
	16:15 h	Ende			
	SBB IR13 / St. Gallen ab 16:37 // 16:50 Flawil an				

		Kursdatum: Dienstag 27. Januar 2026 Kurs Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen SBB S1 07:09 / 07.29 Flawil ab // 07:22/ 07:44 St. Gallen an (Fahrplan 2025/2026) Kursprogramm 2. Tag Kurs Thema Qualitätssicherung LM		
	Zeit	Thema	Ort	Verantwortlich: D. Struchen
1	08:00 h  00:10 h	Einführung, Kursorganisation - Gruppeneinteilung: 3 Gruppen an 2 Personen 1 Gruppe an 3 Personen	Schulungsraum	Daniel Struchen (07:00 / Ascheschälchen vorglühen / SeBe)
2	08:10 h  Pause Individuell  02:00 h	Quantitative Untersuchungen G1 + G3 - Feuchtigkeit - Asche - Sedimentation - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten  Praktische Aufgaben	G2 + G4 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen  Daniel Struchen  Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
	10:10 h	00:30 h / Pause	Verpflegung: Migro	
3	10:40 h  Pause Individuell  02:00 h	Quantitative Untersuchungen G2 + G4 - Feuchtigkeit - Asche - Sedimentation - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten  Praktische Aufgaben	G1 + G3 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen  Daniel Struchen  Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
4	12:40 h  00:15 h	Reinigung Schulungs- und Laborräume		
	12:55 h  00:20 h	00:15 h / Pause Asche und Trockenkleber	Rückwaage und erfassen der Werte	
5	13:30 h  00:30 h	Quantitative Untersuchungen Asche Berechnung / vergleich / Genauigkeit Ergebnisse / Auswertung / Vergleichen / Erfahrung		Daniel Struchen
6	14:00 h  00:35 h	K-5.2 Test		Daniel Struchen
7	14:35 h  00:15 h	K_5.2 Reflexion ausfüllen		Daniel Struchen
8	14:50 h  00:10 h	K_5.2 Zusammenfassung		Daniel Struchen
	15:00 h  00:50 h	Kursende / Zeit für Fragen & Reflexion		Daniel Struchen
	16:00 h	Kursende		Daniel Struchen