

	Überbetriebliche Kurse Mu22a L: 2 Tage Kurs: üK 5.2 / 2.Teil Kursdatum: Montag 26. Januar 2026 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) Kurs Thema Qualitätssicherung LM				
	Kursprogramm 1. Tag				
	Zeit	Thema	Ort	Verantwortlich: D. Struchen	
1	08:00 h	Einführung, Kursorganisation - Gruppeneinteilung: 3 Gruppen an 2 Personen 1 Gruppe an 3 Personen	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp (07:00 / Ascheschälchen vorglühen / SeBe)
	00:10 h				
2	08:10 h	SMS - Labor Einrichtungen - Mehlmuster und Aufgaben Zuteilung	Labor		Daniel Struchen / Jonas Tremp
	00:10 h				
3	08:20 h	Quantitative Untersuchungen G1 + G3 - Feuchtigkeits - 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 Tremp
	Pause individuell				Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
	03:00 h				
	11:20 h	01:10 h / Pause Verpflegung: Migro			
4	12:30 h	Quantitative Untersuchungen G2 + G4 - Feuchtigkeits - Asche - Sedimentation - Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten Praktische Aufgaben		Daniel Struchen / Jonas Tremp
	Pause individuell			G1 + G3 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen	Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
	03:00 h				
	15:30 h	00:15 h / Pause			
5	15:45 h	Quantitative Untersuchungen Zusammenstellung: Ergebnisse / Auswertung Werte zusammentragen (BeSe)	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
	00:15 h				
	16:00 h	00:00 h / Pause			
6	16:00 h	Quantitative Untersuchungen Feedback 1. Tag	Schulungsraum		K - Teilnehmer
	00:10 h				
7	16:10 h	1. Kurs Tag - Zusammenfassung	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
	00:05 h				
	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	Quantitative Untersuchungen G1 + G3 - Feuchtigkeit - Asche - Sedimentation	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten	G2 + G4 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen	Daniel Struchen
	Pause individuell 02:00 h	- Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen Praktische Aufgaben			Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
	10:10 h	00:30 h / Pause Verpflegung: Migro			
3	10:40 h	Quantitative Untersuchungen G2 + G4 - Feuchtigkeit - Asche - Sedimentation	D. Struchen Labor Gruppenarbeiten		Daniel Struchen
	Pause individuell 02:00 h	- Feuchtglutengehalt / Trockengluten / Gluten Index - Farino- / Extenso- / Amylo- Bestimmungen Praktische Aufgaben		G1 + G3 Mehl Siebanalyse Aufgaben Arbeitsblatt lösen	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