

Überbetriebliche Kurse Müller Lebensmittel		2 Tage	
		Kurs: ÜK 5, 1.Teil	
		Datum: Montag und Dienstag, 16. + 17. November 2026	
		Ort: Schweizerische Müllereifachschule (SMS) St. Gallen, Teufener Strasse 11, 9000 St. Gallen	
		Thema: Qualitätssicherung LM	
Kursprogramm 1. Tag		SBB Flawil ab 07:59 / St. Gallen an 08:14  zu Fuss ~10' Teufener Strasse 11 / 9000 St. Gallen	
Zeit	Thema	Ort	Verantwortlich: D. Struchen
08:30 h 00:05 h	Einführung, Kursorganisation - Gruppeneinteilung: 2 Gruppen an 2 Personen	Schulungsraum	Daniel Struchen / Jonas Tremp (08:00 / Ascheschälchen vorglühen: DS/JT)
08:35 h 00:15 h	SMS - Labor Einrichtungen - Besichtigung SMS	Labor	Daniel Struchen / Jonas Tremp
08:50 h 00:10 h	Arbeits-Blätter - Aufgaben zu den AB	Schulungsraum	Daniel Struchen / Jonas Tremp
09:00 h	00:05 h / Pause		
09:05 h 01:10 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 / Jonas Tremp Daniel Struchen / Jonas Tremp Asche Einwaage: Schalen-Nr. Tr-Gluten: Alufolien beschriften
10:15 h	00:20 h / Pause		
10:35 h 01:10 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 / Jonas Tremp
11:45 h	01:15 h / Pause Verpflegung: Migro		
13:00 h 01:20 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 / Jonas Tremp
14:20 h	00:05 h / Pause		
	Asche und Trockenkleber Rückwaage je zwei Personen Rückwaage und erfassen der Werte		
14:25 h 01:20 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 / Jonas Tremp
15:45 h	00:15 h / Pause		
16:00 h 00:00 h	Quantitative Untersuchungen Zusammenstellung: Ergebnisse / Auswertung Werte zusammentragen (BeSe)	Schulungsraum	Daniel Struchen Werte: Mittwoch besprechen
16:00 h 00:10 h	Quantitative Untersuchungen Feedback 1. Tag	Schulungsraum	K - Teilnehmer
16:10 h 00:05 h	1. Kurs Tag - Zusammenfassung	Schulungsraum	Daniel Struchen / Jonas Tremp
16:15 h	Ende		
SBB St. Gallen ab 16:37 // 16:49 Flawil an			

Kursprogramm 2. Tag		SBB Flawil ab 07:29 / St. Gallen an 07:44  zu Fuss ~10' Teufener Strasse 11 / 9000 St. Gallen		
Zeit	Thema	Ort		Verantwortlich: D. Struchen
08:00 h	Tagesprogramm	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
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	Daniel Struchen / Jonas Tremp
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	Daniel Struchen / Jonas Tremp
01:30 h		Praktische Aufgaben inkl. Arbeitsblatt (AB)		
11:30 h	01:00 h / Pause		Analysenwerte zusammenstellen für Präsentation	
12:30 h	Schulungs- und Laborräume Überprüfung der Arbeitsplätze	Schulungsraum und Labor		Daniel Struchen / Jonas Tremp
00:05 h				
12:35 h	- Arbeitsblatt Nr. 5		- AB_5_Labor-Geräte ausfüllen	Daniel Struchen / Jonas Tremp
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	Daniel Struchen / Jonas Tremp
00:30 h				
13:50 h	00:05 h / Pause			
13:55 h	K-5.1 Test	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
00:35 h				
14:25 h	K_5.1 Reflexion ausfüllen	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
00:15 h				
14:40 h	K_5.1 Zusammenfassung	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
00:10 h				
14:50 h	K_5.1 Zeit für Theorievertiefung, individuelle Anliegen & Fragen.	Schulungsraum		Daniel Struchen / Jonas Tremp
00:30 h				
15:20 h	Ende			
	SBB St. Gallen ab 15:07 // 15:19 Flawil an			