

Schulungsprogramm

Weiterbildung für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen

28.02.2023

09.00 Uhr bis 09.15 Uhr	Begrüßung und Auftakt
09.15 Uhr bis 10.00 Uhr	Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch
10.05 Uhr bis 10.50 Uhr	Übersicht über chemisch-physikalische Untersuchungen zur Prüfung der Milchqualität im Betriebslabor
	Kaffeepause
11.05 Uhr bis 11.50 Uhr	Grundlagen der milchwirtschaftlichen Mikrobiologie
11.55 Uhr bis 12.40 Uhr	Gute Hygienepraxis in der handwerklichen Milchverarbeitung
	Mittagspause
13.25 Uhr bis 14.10 Uhr	Herstellung von Milcherzeugnissen
14.15 Uhr bis 15.00 Uhr	Herstellung von Milcherzeugnissen
	Kaffeepause
15.15 Uhr bis 16.00 Uhr	Herstellung von Milcherzeugnissen

01.03.2023

08.30 Uhr bis 09.15 Uhr	Lebensmittelrecht / Milchrecht
09.20 Uhr bis 10.05 Uhr	Lebensmittelrecht / Milchrecht
	Kaffeepause
10.20 Uhr bis 11.05 Uhr	Herstellung von Milcherzeugnissen
11.10 Uhr bis 11.55 Uhr	Herstellung von Milcherzeugnissen
	Mittagspause
12.40 Uhr bis 13.25 Uhr	Herstellung von Milcherzeugnissen

13.30 Uhr bis 14.15 Uhr	Lebensmittelüberwachung Kaffeepause
14.30 Uhr bis 15.15 Uhr	Gute Hygienepaxis in der handwerklichen Milchverarbeitung
15.20 Uhr bis 16.05 Uhr	Vorgehensweise bei der Erstellung eines HACCP-Konzeptes

02.03.2023

08.30 Uhr bis 09.15 Uhr	Mikrobiologische Untersuchungen zur betrieblichen Eigenkontrolle
09.20 Uhr bis 10.05 Uhr	Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen Kaffeepause
10.20 Uhr bis 11.05 Uhr	Reinigung und Desinfektion
11.10 Uhr bis 11.55 Uhr	Reinigung und Desinfektion Mittagspause
12.40 Uhr bis 14.50 Uhr	Kleintechnische Anlagen für die Milchverarbeitung im Technikum der MLUA Oranienburg e. V.
ab 15.00 Uhr	Auswertung
ca. 15.15 Uhr	Ende der Veranstaltung