

## Kleintechnische Anlagen im Technikum der MLUA



Butterfass zur diskontinuierlichen Herstellung



Giebelkarton-Verpackungsanlage für flüssige Milcherzeugnisse

## Seminarort

Milchwirtschaftliche Lehr- und  
Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.

Laborgebäude, Klassenraum 3

Sachsenhausener Str. 7 b

16515 Oranienburg

## Kontakt

Milchwirtschaftliche Lehr- und  
Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.

Sachsenhausener Straße 7b

16515 Oranienburg

Tel.: (03301) 631-0

Fax: (03301) 631-199

E-Mail: [info@mlua.de](mailto:info@mlua.de)

Internet: [www.mlua.de](http://www.mlua.de)

Direktor: Herr Behr

Nachdruck, auch auszugsweise, einschließlich der Verwendung von  
Bildern und Darstellungen sind nur mit schriftlicher Genehmigung der  
MLUA Oranienburg e. V. zulässig.



Weiterbildung für  
Direktvermarkter von Milch  
und Milcherzeugnissen

vom 25.02. bis 27.02.2020



## Inhalte

Die MLUA Oranienburg e. V. lädt ein zu einer dreitägigen Weiterbildungsveranstaltung für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen im Zeitraum 25.02. bis 27.02.2020.

Ziel des Lehrganges ist die Vermittlung von Kenntnissen über den Umgang mit Milch und Milcherzeugnissen, die im Rahmen der handwerklichen Herstellung produziert werden.

Vorträge informieren über folgende Inhalte:

- Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch
- Mikrobiologie / Hygienisches Behandeln von Milch
- Herstellen ausgewählter Milcherzeugnisse, u.a.
  - Konsummilch
  - Sauermilcherzeugnisse
  - Butter
  - Frisch- und Labkäse

- Hygiene und Qualität / Hygienemanagement
- Lebensmittelrecht / produktspezifische Rechtsvorschriften / Lebensmittelüberwachung
- Reinigung und Desinfektion
- Untersuchungen zur Prüfung der Milchqualität und zur betrieblichen Eigenkontrolle

Kleintechnische Anlagen zur Herstellung von Milcherzeugnissen werden im Technikum der MLUA vorgestellt.

## Zielgruppe

- Direktvermarkter von Milch/Milcherzeugnissen
- Mitarbeiter handwerklicher Käsereien und Molkereien

## Teilnehmergebühr

250,00 € (inkl. Seminarmappe, Mittagessen, Tagungsgetränken), zu überweisen nach Anmeldebestätigung und Eingang der Rechnung

Die Lehrgangsgebühr ist umsatzsteuerbefreit (Weiterbildungsmaßnahme).

## Anmeldung

Bitte bis spätestens [14.02.2020](https://www.mlua.de) per Post, Fax oder E-Mail zu richten an: Milchwirtschaftliche Lehr- und Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.

Tel.: 03301/631-0

Fax: 03301/631-199

E-Mail: [info@mlua.de](mailto:info@mlua.de)



**Bitte bis zum 14. Februar 2020 an die MLUA Oranienburg  
zurücksenden!**

õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ

õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ

õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ õ

Milchwirtschaftliche Lehr- und  
Untersuchungsanstalt Oranienburg e. V.  
Sachsenhausener Straße 7 b  
16515 Oranienburg

**Email: info@mlua.de**

## **Anmeldung**

Hiermit melde ich mich zum Lehrgang sWeiterbildung für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen% vom 25.02. . 27.02.2020 **verbindlich** an.

### **Persönliche Angaben:**

Name, Vorname:

.....

wohnhaft in:  
(PLZ, Ort, Straße, Nr.)

.....

Telefon / E-Mail:

.....

Datenschutz:

Ich stimme der Speicherung meiner Daten zu, um auch zukünftig über Lehrgänge informiert zu werden. Die Zustimmung kann jederzeit widerrufen werden. ja  nein  (bitte ankreuzen)

Datum:.....

Unterschrift: .....

Nach Eingang Ihrer Anmeldung erhalten Sie eine Anmeldebestätigung. Bei Stornierung der Anmeldung bis eine Woche vor Lehrgangsbeginn fällt eine Bearbeitungsgebühr von 50,00 Euro an. Danach ist die Gesamtgebühr in Höhe von 250,00 EUR zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

## Schulungsprogramm

### Weiterbildung für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen

#### 25.02.2020

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

#### 26.02.2020

- 08.30 Uhr bis 09.15 Uhr Lebensmittelrecht / Milchrecht  
*Herr M. Behr*
- 09.20 Uhr bis 10.05 Uhr Lebensmittelrecht / Milchrecht  
*Herr M. Behr*
- Kaffeepause
- 10.20 Uhr bis 11.05 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen  
*Herr S. Zimmer*

- 11.10 Uhr bis 11.55 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen  
*Herr S. Zimmer*
- Mittagspause
- 12.40 Uhr bis 13.25 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen  
*Herr S. Zimmer*
- 13.30 Uhr bis 14.15 Uhr Lebensmittelüberwachung  
*Herr M. Behr*
- Kaffeepause
- 14.30 Uhr bis 15.15 Uhr Gute Hygienepaxis in der handwerklichen Milchverarbeitung  
*Herr D. Krowas*
- 15.20 Uhr bis 16.05 Uhr Vorgehensweise bei der Erstellung eines HACCP-Konzeptes  
*Herr D. Krowas*

**27.02.2020**

- 08.30 Uhr bis 09.15 Uhr Mikrobiologische Untersuchungen zur betrieblichen  
Eigenkontrolle  
*Herr D. Krowas*
- 09.20 Uhr bis 10.05 Uhr Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen  
*Herr D. Krowas*
- Kaffeepause
- 10.20 Uhr bis 11.05 Uhr Reinigung und Desinfektion  
*Frau K. Grundmann*
- 11.10 Uhr bis 11.55 Uhr Reinigung und Desinfektion  
*Frau K. Grundmann*
- Mittagspause
- 12.40 Uhr bis 13.10 Uhr Kenntnistest
- 13.15 Uhr bis 14.45 Uhr Kleintechnische Anlagen für die Milchverarbeitung im  
Technikum der MLUA Oranienburg e. V.  
*Herr H. Schneider*
- ab 14.50 Uhr Auswertung
- ca. 15.15 Uhr Ende der Veranstaltung