

Eindrücke der vorhandenen Anlagen



Butterfass zur diskontinuierlichen Herstellung



Giebelkarton-Verpackungsanlage für flüssige Milcherzeugnisse

Seminarort

Milchwirtschaftliche Lehr- und
Untersuchungsanstalt Oranienburg e.V.

Laborgebäude, Klassenraum 1

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

Mail: info@mlua.de

Internet: 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 26.02. bis 28.02.2019



Inhalte

Die MLUA Oranienburg e. V. lädt ein zu einer dreitägigen Weiterbildungsveranstaltung für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen im Zeitraum 26.02. bis 28.02.2019.

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
 - Butter
 - Frisch- und Labkäse

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

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 Lehrgangsg Gebühr ist umsatzsteuerbefreit (Weiterbildungsmaßnahme).

Anmeldung

Bitte bis spätestens [15.02.2019](#) 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



Schulungsprogramm

Weiterbildung für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen

26.02.2019

- 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 Grundlagen der milchwirtschaftlichen Mikrobiologie
Herr D. Krowas
- Kaffeepause
- 11.00 Uhr bis 11.45 Uhr Gute Hygienepraxis in der handwerklichen Milchverarbeitung
Herr D. Krowas
- 11.50 Uhr bis 12.35 Uhr Lebensmittelrecht / Milchrecht
Herr M. Behr
- Mittagspause
- 13.15 Uhr bis 14.00 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen
Frau K. Grundmann
- 14.05 Uhr bis 14.50 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen
Frau K. Grundmann
- 15.00 Uhr bis 15.45 Uhr Gute Hygienepraxis in der handwerklichen Milchverarbeitung
Herr D. Krowas

27.02.2019

- 09.00 Uhr bis 09.45 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen
Frau K. Grundmann
- 09.50 Uhr bis 10.35 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen
Frau K. Grundmann
- Kaffeepause
- 10.45 Uhr bis 11.30 Uhr Vorgehensweise bei der Erstellung eines HACCP-Konzeptes
Herr D. Krowas

11.35 Uhr bis 12.20 Uhr Mikrobiologische Untersuchungen zur betrieblichen
Eigenkontrolle
Herr D. Krowas

Mittagspause

13.00 Uhr bis 13.45 Uhr Lebensmittelrecht / Milchrecht
Herr M. Behr

13.50 Uhr bis 14.35 Uhr Lebensmittelüberwachung
Herr M. Behr

14.45 Uhr bis 15.30 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen
Herr S. Zimmer

15.35 Uhr bis 16.20 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen
Herr S. Zimmer

28.02.2019

09.00 Uhr bis 09.45 Uhr Übersicht über chemisch-physikalische Untersuchungen
zur Prüfung der Milchqualität im Betriebslabor
Herr M. Schlenker

09.50 Uhr bis 10.35 Uhr Beurteilung von mikrobiologischen Untersuchungsergebnissen
Herr D. Krowas

Kaffeepause

10.45 Uhr bis 11.30 Uhr Reinigung und Desinfektion
Frau K. Grundmann

11.35 Uhr bis 12.20 Uhr Reinigung und Desinfektion
Frau K. Grundmann

Mittagspause

13.00 Uhr bis 13.15 Uhr Kenntnistest

13.20 Uhr bis 14.45 Uhr Kleintechnische Anlagen für die Milchverarbeitung
Herr H. Schneider

ab 15.00 Uhr Auswertung

- **Änderungen vorbehalten** -

**Bitte bis zum 15. Februar 2019 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 26.02. . 28.02.2019 **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.