



Labortechnischer Grundkurs

Programm



Montag, 9:45 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Begrüßung und Vorstellungsrunde
- ◆ Sicherheit im Labor
- ◆ Praxis im Labor (Gruppenarbeit)
chem. und physikalische Untersuchungen
- ◆ Grundlegende Labortechniken
- ◆ Besichtigung des Max-Rubner-Instituts in Kiel

Dienstag, 8:00 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Dokumentation und Protokollierung
- ◆ Untersuchungen von Molkereiprodukten
- ◆ VDLUFA
- ◆ Vorgabe vs. Laboralltag
- ◆ Betriebseigene Methoden
- ◆ Praxis im Labor (Gruppenarbeit)
- ◆ Mikrobiologische Prüfungen
z. B. Keimbelastung und Hygienestatus
- ◆ Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch,
Ernährungsphysiologie

Mittwoch, 8:00 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Laborinformationssysteme,
Labordatenerfassung
- ◆ Praxis im Labor (Gruppenarbeit)
- ◆ Verderb von Milch- und Molkereiprodukten,
betriebliche Probleme

Donnerstag, 8:00 - ca. 17:00 Uhr

- ◆ Qualitätskontrolle und Fehlerbehebung
- ◆ Bedeutung der betrieblichen QS und des QM
für den Handel
- ◆ Auditierung / Audits / Kundenaudits IFS
- ◆ Praxis im Labor
u. a. Auswertungen des eigenen Ansatzes
- ◆ Sensorische Prüfung
- ◆ Analysetechnik in der Milchindustrie,
Labortechnik und Milchanalysegeräte

Freitag, 8:00 - ca. 13:00 Uhr

- ◆ Praxis im Labor
u. a. Auswertungen des eigenen Ansatzes
- ◆ Diskussionsrunde

Mittagspause:

Dienstag bis Donnerstag: 12:00 - 13:00 Uhr

Zielgruppe:

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Labor aus Molkereien und der Zulieferindustrie mit und ohne labortechnische Ausbildung

Ziele des Lehrgangs:

- ◆ Grundprozesse im Labor verstehen
- ◆ Einführung in die grundlegenden analytischen Methoden und Grundlagen der mikrobiologischen Analyse von Milchprodukten
- ◆ Schulung im Umgang mit spezifischen Laborgeräten
- ◆ Verständnis von Hygienepraktiken im Labor und deren Bedeutung für die Qualität von Milchprodukten

Ein solcher Kurs unterstützt Fachleute in der Milchwirtschaft, qualitativ hochwertige Milchprodukte herzustellen und sicherzustellen, dass sie den erforderlichen Standards entsprechen.

Unterrichtsort:

Labore im Lehr- und Versuchszentrum für Milchwirtschaft Bad Malente (LVZM)

Arbeitsmittel, die mitzubringen sind:

- ◆ Arbeitskittel, Laborschuhe



Anmeldung

Aufgrund der begrenzten Teilnehmerzahl von 14 Personen werden die Anmeldungen nach Eingang berücksichtigt.

Kursgebühr

(Teilnahme am Seminar, Unterlagen, Mittagessen)
1.590,- EUR (Verbandsmitglieder) zzgl. 19% MwSt.
1.990,- EUR (Nichtmitglieder) zzgl. 19% MwSt.

Hotelempfehlungen

(Bitte buchen Sie Ihre Übernachtung selbst.)

Gartenhotel Weißer Hof (15 min. zu Fuß bis LVZM)
Voßstraße 45, 23714 Malente
Telefon: +49 4523 9925-0
E-Mail: info@weisserhof.de
<http://www.weisserhof.de>

Hotel Dieksee (15 min. zu Fuß bis zum LVZM)
Diekseepromenade 13-15, 23714 Bad Malente
Telefon: +49 4523 995-0
E-Mail: hoteldieksee@ligulacollection.de
<https://ligula.se/de/collection/hotel-dieksee/>

24.03.2025

Montag

bis

28.03.2025

Freitag

Veranstalter:

**VFL Verein zur Förderung
Lebensmitteltechnologischer
Innovationen e.V.**

Jägerstr. 51, 10117 Berlin

Kooperationspartner:



Deutsche Molkerei Akademie

Jägerstraße 51, 10117 Berlin

Tel.: 030 4030445-36

E-Mail: dma@zdm-ev.de

Ansprechpartnerin: Annkatrin Heide

**Lehr- und Versuchszentrum für
Milchwirtschaft Bad Malente (LVZM)**

Luisenstraße 4-6, 23714 Bad Malente

Tel.: 04523 9918-0

E-Mail: lva-milchwirtschaft@lksh.de

Ansprechpartnerin: Regine Fraider