

**Bitte bis zum 30. November 2018 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 04.12. . 06.12.2018 **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 zu entrichten. Die Nennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

## Schulungsprogramm

### Lehrgang für Direktvermarkter von Milch und Milcherzeugnissen

#### 1. Tag

- 09.00 Uhr bis 09.15 Uhr Begrüßung und Auftakt
- 09.15 Uhr bis 10.00 Uhr Zusammensetzung und Eigenschaften der Milch  
*Frau Dr. Irene Schmilinsky*
- 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*

#### 2. Tag

- 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 Sandro Zimmer*

15.35 Uhr bis 16.20 Uhr Herstellung von Milcherzeugnissen  
*Herr Sandro Zimmer*

### **3. Tag**

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 Grundmann*

11.35 Uhr bis 12.20 Uhr Reinigung und Desinfektion  
*Frau 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** -