

Grundkurs Milchtechnologie vom: 24. bis 28. August 2026

Zielgruppe

Beschäftigte von Molkereien ohne milchwirtschaftliche Ausbildung, aber idealerweise mit Praxiserfahrung

Kursbeschreibung

Der einwöchige Kurs vermittelt in Theorie und Praxis die Grundlagen zur Milchverarbeitung. Es geht um das „Warum“ zu den meist täglich ausgeübten Tätigkeiten. Je nach Teilnehmerkreis können die Produktgruppen leicht variieren, sprechen Sie uns bitte an.



Theorie	Theorie u. Praxis (Lehrmolkerei)
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Grundlagen der Hygiene ➤ Grundlagen der Reinigung und Desinfektion ➤ Funktion der Milchinhaltsstoffe ➤ Grundlagen der Milchbearbeitung (Separieren, Entkeimen, Erhitzen, Filtrieren) ➤ Milchwirtschaftliches Grundrechnen ➤ Rechtliche Grundlagen ➤ Betriebliches Qualitätsmanagement ➤ Grundlagen der Mikrobiologie 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Keimreduzierung im Betriebsraum (Separieren, Entkeimen, Milcherhitzung) ➤ Käseherstellung ➤ Butterherstellung ➤ Gesäuerte Milcherzeugnisse ➤ Eindampfung und Trocknung (bei Bedarf im Austausch mit einem anderen Praxisthema) ➤ Sensorik ➤ Kenntnisprüfung, wenn gewünscht

Voraussetzungen zur Kursteilnahme

- Nachweis der Belehrung nach § 43 Infektionsschutzgesetz (max. 2 Jahre alt)
- saubere Arbeitskleidung, Sicherheitsschuhe (S2)

Kosten

- 1.750 EUR zzgl. 19 % MWST pro Teilnehmer (inklusive kleines Frühstück und Mittagessen, ohne Übernachtung)
- Hotelpfehlungen: siehe Anmeldeformular

Kurszeiten

Termin: Montag, 24.08.2026 bis Freitag, 28.08.2026
 Zeit: Montag bis Freitag von 8:00 Uhr - 15:00 Uhr
 Anmeldeschluss: 03.07.2026 (max. 18 Plätze werden nach Eingangsdatum der Anmeldungen vergeben)

Veranstaltungsort / Kontakt zur Anmeldung

LUFA Nord-West
 Institut für Lebensmittelqualität MBZ
 Ammerländer Heerstraße 115 – 117
 26129 Oldenburg
 Tel. 0441 97352-116
 E-Mail: ina.lange@lufa-nord-west.de
 Website: www.lufa-nord-west.de

