

Ausbildungsberuf: Milchwirtschaftliche/r Laborant/in

Überbetriebliche Fortbildung – Kompaktkurs Herbst

- AML 3 A/B -

A. Ablaufplan

Gruppe A

1. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie I Praktikum Chemie I
2. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie II Praktikum Mikrobiologie I
3. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie III Praktikum Chemie II
4. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie IV Praktikum Mikrobiologie II
5. Unterrichtstag	08:00 – 09:00 Uhr 10:30 – 12:30 Uhr	Auswertung Mikrobiologie Abschlussklausur

Gruppe B

1. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie I Praktikum Mikrobiologie I
2. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie II Praktikum Chemie I
3. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie III Praktikum Mikrobiologie II
4. Unterrichtstag	08:00 – 09:30 Uhr 09:45 – 17:00 Uhr	Theorie IV Praktikum Chemie II
5. Unterrichtstag	09:00 – 10:00 Uhr 10:30 – 12:30 Uhr	Auswertung Mikrobiologie Abschlussklausur

Hinweis: Von sämtlichen im chemischen und mikrobiologischen Praktikum durchgeführten Analysen sind Protokolle anzufertigen (einschließlich Darstellung des theoretischen Hintergrundes), die am letzten Tag des Kurses abzugeben sind. Das in der gesamten Überbetrieblichen Fortbildung Gelehrte wird am letzten Tag des Kurses in Form einer schriftlichen Klausur überprüft.

Eine erfolgreiche Teilnahme kann nur dann bescheinigt werden, wenn folgende Voraussetzungen erfüllt sind:

1. aktive Teilnahme an Unterricht und Praktikum
2. vollständig angefertigte Protokolle zu den durchgeführten Analysen
3. erfolgreiches Abschneiden in der Abschlussklausur (mind. 50 % der Punkte).

B. Ausbildungsinhalte:

a) Milchwirtschaftliche Chemie-Physik

Betreuung: Frau Bauer, Frau Bunjes

Theorie I

Theoretische Einführung in die Photometrie

Theorie II

Theoretische Einführung in die enzymatische Analyse

Theorie III

Lactosebestimmung nach Fehling

Theorie IV

Chlorid - Bestimmung in Käse

Praktikum Chemie I

09:45 Uhr – ca. 17:00 Uhr

Untersuchung von Wasser auf

- Nitritgehalt, photometrisch, mit Erstellung einer Standardkurve
- Chloridgehalt in Frischkäse und Salzbad
- Fettgehalt nach Roeder von Sauerrahm

Praktikum Chemie II

09:45 Uhr – ca. 17:00 Uhr

Lactosebestimmung nach Fehling

Lactosebestimmung enzymatisch

b) Milchwirtschaftliche Mikrobiologie

Referentin und Betreuung: Frau Dr. Böer, Frau Korte

Praktikum Mikrobiologie I

09:45 Uhr – ca. 17:00 Uhr

Nachweis spezieller Mikroorganismen in Milch und Milchprodukten

Herstellung von Nährmedien

Anwendung und Wirkungsweise spezieller Nährmedien

Untersuchung von Käseemilch, Konsummilch, Schnittkäse und Milchpulver auf hygienisch wichtige Mikroorganismen

Trinkwasseruntersuchung

Praktikum Mikrobiologie II

09:45 – ca. 17:00 Uhr

Auswertung bebrüteter Petrischalen

Weiterführung der Trinkwasseruntersuchung

Untersuchung von Butter und Weichkäse auf hygienisch wichtige Mikroorganismen

Nachweis von Bakteriophagen

Hemmstoffnachweis: BRT

Mikroskopische und biochemische Differenzierung von Mikroorganismen

Katalase-Test

Oxidase-Test

Gramfärbung

KOH-Test

Die Kenntnisse über die Wirkungsweisen folgender Nährmedien werden als Grundlage vorausgesetzt:
VERB, VRB, RCM, Lactatmilch, PC + MMP, KAA, TBX, YGC, HEA, Rogosa, GCA, DRCM

Bitte bringen Sie zur ÜBA einen Taschenrechner und eine Feinstaubmaske mit Partikelfilter mit!