

Produktionsabläufe für die Herstellung von Industrieschokolade technologisch analysieren

Inhalt: In dieser Veranstaltung lernen die teilnehmenden Lehrkräfte zum einen den gesamten Verarbeitungsprozess der Kakaobohne bis zum fertigen Endprodukt kennen, das beinhaltet ebenso die prozessbegleitende Analytik und die sensorische Prüfung von der Anlieferung bis hin zur Fertigstellung. Zum anderen wird am Beispiel einer Produktionsanlage das Prozessfließdiagramm und die Mess-Steuer-Regelungstechnik vorgestellt. Die beschriebenen Inhalte finden sich in dem Beruf Fachkraft für Lebensmitteltechnik bevorzugt in dem Lernfeld 1 „Lebensmittelinhaltsstoffe untersuchen“, in dem Lernfeld 3 „Lebensmittel vorbehandeln“ und in dem Lernfeld 10 „kohlenhydratreiche und fettreiche Lebensmittel herstellen“ wieder.

Nr: 24F2200023

von: 19.05.2025 | 13:00:00 Uhr

bis: 19.05.2025 | 16:00:00 Uhr

Anmeldeschluss: 05.05.2025

Kapazität: 9

Einordnung: Ernährung, Hauswirtschaft und Versorgung (BbS) - Hauswirtschaft - Ingenieurwissenschaft (BbS) - Ingenieurtechnik (BbS)

Veranstaltungsleiter: Burkhardt, Grit

Zielgruppe: Lehrkräfte

Veranstaltungsort: Cargill GmbH Klein Schierstedt
Aschersleben - Klein Schierstedt

Dozenten: Burkhardt, Grit, Zörner, Mario

Hinweis

Sie erreichen die Webseite mit Ihrer Fortbildung, indem Sie die untenstehende Adresse in die Adresszeile Ihres Internetbrowsers eingeben und anschließend die "Entertaste" drücken.

http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT_ID=15394&fortbildung_id=66027#f66027

Alternativ können Sie auch den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Handy scannen und die entsprechende Seite aufrufen.

