

## 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=15539&fortbildung\\_id=66027#f66027](http://www.bildung-lsa.de/index.php?KAT_ID=15539&fortbildung_id=66027#f66027)

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

