

Almsennerkurs Mobilitätswoche vom 7. – 11. Mai 2012 in der LLA Imst

1. Tag:

- Hygieneschulung: (Personalhygiene, Raumhygiene)
- HACCP

2. Tag:

- Ansatz für Graukäse
- Herstellung von Kulturen, Zentrifugieren
- Rahmsäuerung
- Herstellung von Almschnittkäse



3. Tag:

- Graukäseherstellung auf der „Maldonalm“
- Herstellung von Butter, Buttermilch, Molkegetränke, Natur- und Fruchtjogurt

4. Tag:

- Exkursionstag:
Genossenschaftssennerei Ried im Oberinntal
Schaukäserei – Samnaun (Herstellung von Bergkäse)

5. Tag:

- Käsereifung
- Salzbad - Salzbadpflege
- Käsepflege – verschiedene Reifemöglichkeiten
- Abschlussbesprechung

Lehrziele:

- ⇒ Die Schüler sollen das grundlegende Rüstzeug erhalten, das sie in der Milchverarbeitung benötigen.
- ⇒ Die Schüler sollen grundlegende Kenntnisse für die Almkäserei erwerben.
- ⇒ Die Schüler sollen die Herstellung der einzelnen Milchprodukte kennen lernen.
- ⇒ Die Schüler sollen mit den Hygienevorschriften vertraut gemacht werden.
- ⇒ Die Schüler sollen die Anwendung des HACCP`s kennen lernen.

Mitzubringen sind:

Unterlagen bzw. Aufzeichnungen aus dem Fach Milchwirtschaft; Praxisbekleidung, Schreibmaterial, Schwimm- und Sportbekleidung, € 20,-- für Exkursion und Kinobesuch