

**Die Lehrinhalte in der Übersicht**

Teilblock:	Block 1	Block 2	Block 3	Block 4	Block 5	Block 6	Block 7	
<b>Ort:</b>	Deggenhauseral	Wangen	Wangen	Wangen	Wangen	Kassel	Wangen	
<b>Zeit:</b>	26.09. - 30.09.2022	14.11. - 18.11.2022	30.01. - 03.02.2023	27.03. - 31.03.2023	Herbst 2023	Herbst 2023	Frühjahr 2024	
<b>Inhalte:</b>	<b>Rohstoff Milch; Käseherstellung</b>	<b>Herstellung von Weichkäse</b>	<b>Herstellung von Schnittkäse</b>	<b>Herstellung von Hartkäse</b>	<b>Herstellung von Frischprodukten</b>	<b>Betriebswirtschaft &amp; Vermarktung</b>	<b>Selbstständiges Lenken des Käseprozesses I</b>	
<b>Technologie (LAZBW)</b>		Weichkäse (Camembert, Romadur) mit Herstellung der Betriebskultur und Praxisversuchen	Schnittkäse (Gouda, Tilsiter) mit Herstellung der Betriebskultur und Praxisversuchen	Hartkäse (Bergkäse) mit Herstellung der Betriebskultur und Praxisversuchen	Frischprodukte (Dickmilch, Sahne, Jogurt, Kefir, Frischkäse) mit Herstellung der Betriebskultur und Praxisversuchen		Theorie und Praxis Reinigung	
<b>Technologie (Externe Referent:innen)</b>	Frischkäse, Weich- und Schnittkäse	Mozzarella, Caciotta		Bergkäse	Frischkäsezubereitung, Einsatz von Zutaten, Joghurtzubereitung	Kostenrechnung, Betriebsbuchführung, Betriebsgründung	Blauschimmelkäse	
<b>Praxisversuche zu</b>	Beurteilung von Rohmilchqualität – Milchlagerung, -transport	pH- und SH-Messung	Salzen	Einlaben			Reinigung & Desinfektion	
		Milchzusammensetzung, Gerinnungsarten	Bruchbearbeitung	Säuerungsverlauf			Kostengünstige Testmethoden (Reinigungskontrolle)	
		Weichkäse, Filata	Schnittzeitpunkt	Pressverfahren				
<b>Sensorik / Gruppenarbeiten</b>	Beurteilung von Käseproben der Teilnehmer:innen	Einführung in die Sensorik, Weichkäse	Schnittkäse	Hartkäse	Frischprodukte	Sensorik für den Käseverkauf	Entwicklung von Weichkäse	
							QM/QS (Erstellen eines eigenen HACCP)	
<b>Theorie</b>	Vom Gras zur Milch – Verdauungsphysiologie der Wiederkäuer, Milchbildung, Eutergesundheit	Auswertung der Versuche	Auswertung der Versuche	Auswertung der Versuche	Auswertung der Versuche	Warenkunde; Milch in der Ernährung	Käsereiplanung II (Reiferäume)	
		Grundrissplanung, Bauliche Gestaltung	Milchwirtschaftlich relevante Mikroorganismen	Kostengünstige Schnellmethoden (Milchkontrolle)	Zusatzstoffe in Milchprodukten		Vermarktungsformen	Käsereifung
	Melktechnik & Milchkühlung	pH- & SH-Messung	Technische Einrichtung			Produktuntersuchungen und Probenplanerstellung	Produktkennzeichnung	Affinieren von Käse
							Produktpreiskalkulation	Krisenmanagement in der Hofkäserei

## Die Lehrinhalte in der Übersicht

			Ort & Zeit beliebig	Prüfungen	Prüfungen	Prüfungen	Ort & Zeit beliebig
Teilblock:	Block 8	Block 9	Block 10	Block 11	Block 12	Facharbeit	
Ort:	Stuttgart	Wangen	Beliebig	Wangen	Wangen		Hausaufgaben und E-Learning blockweise begleitend
Zeit:	Frühjahr 2024	Herbst 2024	Beliebig	Herbst 2024	Herbst 2024	2024	
Inhalte:	Käsespezialitäten aus Kuh-, Ziegen- und Schafmilch; Käsefehler	Selbstständiges Lenken des Käseprozesses II	Betriebspraktikum	Wiederholung & Vertiefung; Eigenständiges Käsen; Schriftliche Prüfung	Eigene Praxisversuche; Praktische & mündliche Prüfung	Selbstgewählte, betriebstypische Problem- bzw. Aufgabenstellungen	Vertiefung von Inhalten (E-Learning) Vor- und Nachbereitung von Inhalten z. B.
Technologie (LAZBW)	Ziegen- und Schafkäse	Versuche zu Pressverfahren, Abtropfen, Salzen, Produktionsplanung	Betriebsspezifische Produktpalette				Gefährdungsbeurteilung nach Vorlage erstellen
Technologie (Externe Referenten)		Cheddar					Prävention, Monitoring, Produktrückruf
Praxisversuche zu	Säuerungsstörungen bei Schnittkäse	Simulation von praxisrelevanten Fehlern & Selbstständiges Gegensteuern	Gesamtorganisation einer Käserei	Einfache Instandsetzung von Käsegeräten	Eigene Versuche in den Verarbeitungsräumen mit fachlicher Unterstützung	Erstellung der Facharbeit als Prüfungsteilleistung (ca. 3 Monate)	Verbraucherschutz (Rollenspiel an konkretem Beispiel: Listeria monocytogenes)
Sensorik / Gruppenarbeiten	Sensorische Käsefehler	QM/QS (Auswertung HACCP)	Bau und Technik in der Praxis	Beurteilung der selbstgereiften Käse aus dem Block 9			Abwasser- & Molkeentsorgung
Theorie	Eigenschaften von Schaf- & Ziegenmilch			Arbeitssicherheit			Grundrissplanung & Raumgrößen ermitteln
				Wiederholung & Vertiefung	Praktische Prüfung (ca. 120 min)		HACCP-Konzepte im Praxisbetrieb
					Mündliche Prüfung (ca. 20 min)	Produktpreiserhebung	
				Schriftliche Prüfung (ca. 180 min)	Abschlussfeier		