



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

	THEMA
1	ORGANISATION
2	FACH-MODULE
3	EXKURSIONS-MODULE
4	FREIZEIT-MODULE
5	BUCHUNGSANFRAGE

2 FACHMODULE

	THEMA	SEITE
FM 1-1	Milchannahme / Milchmixgetränke	2
FM 1-2	Butterherstellung	3
FM 1-3	Quark- und Joghurtherstellung	4
FM 1-4	Käseherstellung	5
FM 2	Workshop Sensorik	6
FM 3-1	Kochen und Backen mit Milch	7
FM 3-2	Schulmilchberatung	8
FM 4	Milchwirtschaft und Berufschancen	9



MILCHANNAHME UND MILCHMIXGETRÄNKE

Fachmodul 1-1

Dauer: 1 - 2 Unterrichtsstunden



Was passiert mit der Milch, wenn sie vom Tankwagen angeliefert wird? Wie muss sie beschaffen sein, damit sie weiterverarbeitet werden kann? Welchen hygienischen Anforderungen gilt es dabei Rechnung zu tragen? Das Modul vermittelt Schülern Kenntnisse über die Grundbestandteile des Rohstoffs Milch und die ersten Stufen während der Milchverarbeitung.

Lernziel: Erster Einblick in die Milchbearbeitung

Bei der Eingangskontrolle wird die Rohmilch auf Fettgehalt, Dichte (Fremdwasserzusatz) und Temperatur untersucht. Im weiteren lernen die Schüler den Pasteurisierungsvorgang einschließlich den Umgang mit den gängigen Erhitzungsanlagen kennen. Auch werden Reinigungstechniken, Umweltschutzaspekte und Einsparmöglichkeiten (Wasserverbrauch) sowie die Anlagentechnik erörtert. Im zweiten Teil geht es um die Herstellung von Milchmixgetränken.



Gruppengröße: max. 12 Schülerinnen und Schüler



Berufserfahrene Molkereimeister mit vielen Jahren Unterrichtspraxis in der beruflichen Aus- und Weiterbildung führen Schülerinnen und Schüler in die Welt der Milchverarbeitung (Milchannahme, Milchreinigung, Milcherhitzung und -bereitstellung) ein.

Ort: Lehr- und Versuchsmolkerei (im Hause)

Interessiert an den Vorgängen rund um die Milchannahme (FM 1-1)? Dann markieren Sie bitte das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Nach Ihrer Anmeldung stellen wir Ihnen bei Bedarf gerne weitere Infomaterialien zur Vorbereitung und Bezugsadressen zur Verfügung.



Keine Zusatzkosten



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

BUTTERHERSTELLUNG

Fachmodul 1-2

Dauer: 1 - 2 Unterrichtsstunden



Dass es an der **Allgäuer Schulmolkerei Wangen** nicht nur um den Rohstoff Milch geht, kann man unseren ergänzenden Fachangeboten zur Milchverarbeitung - wie beispielsweise das der Butterherstellung - entnehmen. Ob Vermittlung von Kenntnissen zu Rahmbehandlung, verschiedenen Buttersorten (wie Sauerrahm-, Süßrahm- oder mildgesäuertes Butter) oder Herstellungsprozessen (kontinuierliche Butterung, Herstellung von Fassbutter) - hier in Wangen ist wahrlich „alles in Butter“!

Lernziel: Erwerb von Fertigkeiten bei der Buttererzeugung

Der Rahm wird auf Frischezustand geprüft und im Butterfass bei 12 bis 14 Grad Celsius in 20 bis 30 Minuten von Hand gedreht. Zwischendurch erfolgt die Prüfung des Butterungsverlaufs vom Rahm zur Schlagsahne bis zur Bildung von Butterflocken. Anschließend wird die Butter geknetet, auf Wassergehalt und -verteilung untersucht, geformt und danach sensorisch bewertet. Auch können SH- und pH-Untersuchungen bei der Buttermilch durchgeführt werden. Zum Schluss werden die Arbeitsgeräte einschließlich Butterfass gereinigt.



Gruppengröße: max. 12 Schülerinnen und Schüler



Wenn Sie an der Belegung dieses Fachangebots (FM 1-2) unter Anleitung von erfahrenen Molkereimeistern interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Weitere Infomaterialien zur Vorbereitung und Bezugsadressen stellen wir Ihnen nach Anmeldung gerne zur Verfügung.

Keine Zusatzkosten

Aktualisiert 06.09.11

Autor: He

Allgäuer Schulmolkerei Wangen
www.lazbw.de

Seite 3 von 9

ASW Fachmodule.doc



QUARK- UND JOGHURTHERSTELLUNG

Fachmodul 1-3

Dauer: 1 - 2 Unterrichtsstunden



Joghurt und Quark gehören zur Gruppe der Sauermilcherzeugnisse. So heißen alle Milchprodukte, die durch Milchsäurebildung entstehen. Die einzelnen Etappen bei der handwerklichen Herstellung lernen die Schülerinnen und Schüler durch die Belegung dieses Fachmoduls kennen. Nach Absprache können sie auch Milchlischgetränke oder Milchspeiseeis herstellen - und natürlich verkosten.

Lernziel: Einblicke in Herstellungsprozesse / Fertigkeiten

QUARK: Ausgangsprodukt ist der Quarkmilch-Ansatz. Außer dem Arbeitsablauf bei der handgeschöpften Quarkerzeugung wird auch die technische Produktion mittels Quarkseparator erläutert und demonstriert. Der fertiggestellte Quark wird von den Schülern manuell oder maschinell in Behältnisse abgefüllt. Neben der Sahnequarkproduktion ist auch die Fruchtquarkherstellung Unterrichtsgegenstand.



JOGHURT: Nach der Milchvorbehandlung lernen die Schüler den Joghurt zuzubereiten. Unterschiede zwischen stichfestem und gerührtem Joghurt werden dabei ebenso veranschaulicht wie die Bedeutung der verwendeten Kulturen, Produktionsbedingungen und Abfülltechniken.



Gruppengröße: jeweils max. 12 Schülerinnen und Schüler



Wenn Sie an der Belegung dieses Fachangebots (FM 1-3) unter Anleitung von Molkereimeistern interessiert sind, kreuzen Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage** an. Weiterführende Infomaterialien zur Vorbereitung bzw. Bezugsadressen stellen wir Ihnen nach Anmeldung gerne zur Verfügung.

Keine Zusatzkosten



KÄSEHERSTELLUNG

Fachmodul 1-4

Dauer: 1 - 2 Unterrichtsstunden



Verschiedene Wege führen zum Käse. Das erkennt man schon an der Sortenvielfalt. Ob am Ende ein Tilsiter, Romadur oder Camembert herauskommt, hängt von „Produktionsparametern“ wie der Milchvorbehandlung, den verwendeten Kulturen oder der erzielten Reifung ab. In dem Fachmodul üben sich Schülerinnen und Schüler darin, ein zuvor abgesprochenes Käseerzeugnis in Eigenregie vom Anfang bis zum Ende herzustellen.

Lernziel: Grundzüge der praktischen Käseherstellung kennen lernen

Je nach Käsesorte durchläuft die Schülergruppe den Fertigungsablauf ihres Produkts unter Anleitung. Der Gebrauch von Hilfs- und Zusatzstoffen wird dabei ebenso behandelt wie der notwendige Reifeprozess und dessen Steuerungsmöglichkeiten. Die verwendeten Arbeitsgeräte werden schließlich gereinigt und das entstandene Produkt gemeinsam beurteilt.



Gruppengröße: bis 12 Schülerinnen und Schüler



Berufserfahrene Molkereimeister mit vielen Jahren Unterrichtspraxis in der beruflichen Aus- und Weiterbildung bringen den Schülerinnen und Schülern die Einzelheiten bei der Käseproduktion anschaulich bei. Wie bei allen Fachmodulen der Lehr- und Versuchsmolkerei ist auch die Käse-Herstellung ein Angebot zum „Mittun“!

Ort: Lehr- und Versuchsmolkerei (im Hause)

Interessiert an den Vorgängen rund um das „Käsen“ (FM 1-4)? Dann kreuzen Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage** an. Nach Ihrer Anmeldung stellen wir Ihnen bei Bedarf weiterführende Infomaterialien zur Vorbereitung und Bezugsadressen zur Verfügung.



Keine Zusatzkosten



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

WORKSHOP SENSORIK

Fachmodul 2

Dauer: 2 Unterrichtsstunden

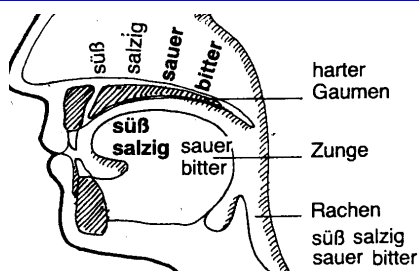
Lebensmittel als „Mittel zum Leben“ werden heute mit hohem Hygiene- und Qualitätsstandard produziert, dennoch wählen viele Verbraucher die Nahrungsmittel nicht nur nach ihrem Geschmack, sondern oft nur nach dem Preis aus. Die Gesamtqualität eines Lebensmittels können wir mit unseren Sinnesorganen erfassen und bewerten

Lernziel: Schulung von Geruchs- und Geschmacks- Sinn

Die Schüler erfahren die theoretischen Grundlagen der Sensorik (Regeln für richtiges Schmecken und Riechen). Zusätzlich üben sie an vorbereiteten Wasserproben die Grundgeschmacksarten und ordnen die Proben nach aufsteigender Intensität. Im „Parcours der Sinne“ schließt sich eine Geruchsanalyse von verschiedenen Substanzen mit Auswertung an. Verschiedene Produktproben wie Milch, Joghurt, Quark, Käse... krönen den Genuss.



Gruppengröße: 16 Teilnehmer



Der Workshop findet im Sensorischen Prüfungsraum unter fachmännischer Anleitung statt. Es wird für viele Teilnehmer spannend sein die eigene Sinneswahrnehmung prüfen zu lassen und mit anderen Schülern vergleichen zu können.

Ort: Sensorischer Prüfungsraum (im Hause)

Wenn Sie an der Belegung dieses Fachangebots (FM 2) unter Anleitung von erfahrenen Lehrkräften interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Weiterführende Informationen zur Vorbereitung bzw. Bezugsadressen stellen wir Ihnen nach Anmeldung gerne zur Verfügung.



Keine Zusatzkosten



KOCHEN UND BACKEN MIT MILCHPRODUKTEN

Fachmodul 3-1

Dauer: 2 - 3 Unterrichtsstunden



Es kommt nicht nur darauf an, die Zusammenhänge von Ernährung und Gesundheit zu wissen, sondern auch Lebensmittel verarbeiten und zubereiten zu können. Dieser durch jüngste Studien belegten Erfordernis hat die **Allgäuer Schulmolkerei Wangen** dadurch Rechnung getragen, dass in ihrem Fachangebot auch ein ernährungspraktisches Modul integriert wurde.

Lernziel: Kenntnis der Ernährungszubereitung mit Milch

Unter Anleitung von „Fachfrauen für Kinderernährung“ bereiten Schülerinnen und Schüler einfache und genussvolle Gerichte aus Milch und Milchprodukten zu. An bis zu vier Küchenzeilen dürfen Jugendliche dabei selbst aktiv werden. Die aus regionaler Herstellung stammenden Zutaten können dabei zu Süßem oder Salzigem, zu Gebackenem oder Gekochtem weiterverarbeitet werden. Gemeinsam wird anschließend der Tisch ansprechend gedeckt und die zubereiteten Gerichte in gemütlicher Atmosphäre gegessen. Auf Wunsch wird auch die Zubereitung eines gesunden Frühstücks eingebaut.



Gruppengröße: max. 14 Schüler



Das Modul findet in Kooperation mit dem Ernährungszentrum Bodensee-Oberschwaben (Bad Waldsee) statt. Ausgebildete „Fachfrauen für Kinderernährung“ geben den kochpraktischen Unterricht. Die Schulküchen liegen 5 - 25 Gehminuten von der Schulmolkerei entfernt.

Ort: Wechselnde Schulküchen in Wangen

Wenn Sie an der Belegung dieses Fachangebots (FM 3-1) interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Weitere Informationsmaterialien zur Vorbereitung bzw. Bezugsadressen stellen wir Ihnen nach Anmeldung bei Bedarf gerne zur Verfügung.



Keine Zusatzkosten



Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

SCHULMILCHBERATUNG - „DIE (SCHUL-) MILCH MACHT'S!“

Fachmodul 3-2

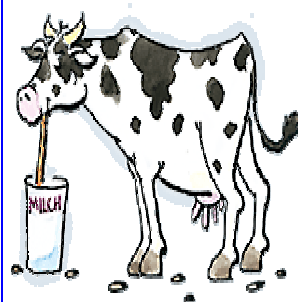
Dauer: 3 Unterrichtsstunden



Seit Ende der Siebziger Jahre wird die Versorgung der Schülerinnen und Schüler mit Schulmilch auch staatlich gefördert. Milch und bestimmte Milchprodukte können hierdurch zu einem günstigen Preis in den Schulen angeboten werden. Trotz der Bedeutung von Milch für das Pausenfrühstück lässt das schulische Interesse am Bezug von Schulmilch seit einigen Jahren immer mehr nach.

Lernziel der Schulmilchberatung: Bedeutung der Schulmilch erfahren

Je nach Alter und Neigung werden die Schülerinnen und Schüler eher spielerisch oder in seminaristischer Arbeit auf die Bedeutung der Milch für die Ernährung von Kindern und Jugendlichen aufmerksam gemacht. Ergänzend dazu können sich interessierte Lehrkräfte mit den Konditionen zur Einführung von Schulmilch an ihrer jeweiligen Bildungseinrichtung bekannt machen.



Gesamte Schulklasse, bei Bedarf Gruppenarbeit



Das Modul findet - in Kooperation mit dem „Milchwirtschaftlichen Verein Baden-Württemberg“ (Kirchheim/Teck) - in den Räumlichkeiten der **Allgäuer Schulmolkerei Wangen** statt. Das Beratungsangebot kann bei Interesse der betreffenden Schulklasse bzw. Schulleitung über die Zeit des Schullandheimaufenthalts hinaus vor Ort fortgeführt werden. Jedoch nur in Baden-Württemberg.

Ort: Räume in der Allgäuer Schulmolkerei Wangen

Wenn Sie an der Belegung dieses Fachangebots (FM 3-2) interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Weiterführende Informationen zur Vorbereitung und Bezugsquellen für Unterrichtsmaterialien rund um das Thema Schulmilch und den damit verbundene Ernährungsgesichtspunkten stellen wir Ihnen nach Anmeldung bei Bedarf gerne zur Verfügung.



Keine Zusatzkosten / Nur für Schulklassen aus BaWü!

Aktualisiert 06.09.11

Autor: He

Allgäuer Schulmolkerei Wangen
www.lazbw.de

Seite 8 von 9

ASW Fachmodule.doc

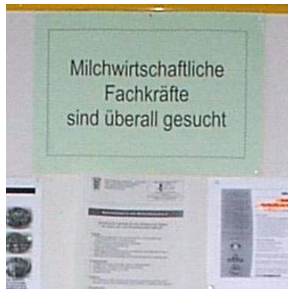


Schullandheimaufenthalte mit Pfiff

MILCHWIRTSCHAFT UND BERUFSCHANCEN

Fachmodul 4

Dauer: 2 Unterrichtsstunden



Der klassische Berufsweg in die Milchwirtschaft führt über eine dreijährige Berufsausbildung in den Berufen „Milchwirtschaftliche/r Laborant/in“ oder „Milchtechnologe /-technologin“. Durch eine breite Produktpalette mit vielfältigen Anforderungen sind beide Berufe interessant und abwechslungsreich.

Lernziel: Information über die milchwirtschaftliche Berufsausbildung

Schulische Voraussetzungen und inhaltliche Schwerpunkte beider Ausbildungsgänge werden ebenso erläutert wie die Verdienst- und Aufstiegsmöglichkeiten nach der Ausbildung. Die Präsentation der milchwirtschaftlichen Berufe wird abgerundet durch Kurzberichte von Fachschülern und angehenden Molkereimeistern - und natürlich durch neugierige Fragen von der Schulklasse!



Geeignet für die gesamte Schulklasse (Schüler ab 8. Klasse)



Die „Fachschule für das Molkereiwesen“ in Wangen ist der zentrale Ort der überbetrieblichen Ausbildung für milchwirtschaftliche Berufe in Baden-Württemberg. Während der Dauer des Schullandheimaufenthaltes können Schüler im Bedarfsfall ergänzende Einzelberatungen bei Fachlehrern/Ausbildungsleitern wahrnehmen.

Ort: Fachschule für das Molkereiwesen (im Hause)

Wenn Sie an der Belegung dieses Fachangebots (FM 4) interessiert sind, markieren Sie das entsprechende Feld in Ihrer **Buchungsanfrage**. Weitere Infomaterialien zur Vorbereitung bzw. Bezugsadressen stellen wir Ihnen nach Anmeldung bei Bedarf gerne zur Verfügung.



Keine Zusatzkosten

