Erfahren Sie mehr über unsere Kurstermine: Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie buhlergroup.com/academy

Müllerei für Führungskräfte an der KSU, USA

Ihre Lerninhalte

Sie erfahren, wie Sie eine Mühle effizient betreiben, und werden in die Grundlagen der Getreidemüllerei, der Maschinenkonstruktion und des Anlagenbetriebs eingeführt. In dieser Schulung wird jedoch nicht nur trockene Theorie vermittelt. Sie verbringen zwei Tage in der voll betriebsfähigen Hal Ross Flour Mill, die zum Fachbereich Getreidekunde und -industrie der KSU gehört. Hier lernen Sie Reinigungs-, Konditionier- und Mahlverfahren kennen. Wir stellen Ihnen eine Reihe hochmoderner Müllereimaschinen und ihre Funktionsweise aus nächster Nähe vor. Außerdem lernen Sie, die Leistung eines Müllereibetriebs zu beurteilen - vom Einlauf bis zum Endprodukt.

Erforderliche Qualifikationen

Keine Berufserfahrung in der Getreidemüllerei erforderlich. Dieser Kurs eignet sich gut für Mühlenleiter und -besitzer, die noch an ihren Anfängen stehen.

Kurskosten

IAOM Mitglieder USD 2,700 / 1 Woche

Nicht-Mitglieder USD 2,900 / 1 Woche

Im Umfang enthalten

- Einladungsschreiben für Visumsantrag
- Praktischer Zugang zu hochmodernen Müllereimaschinen
- Zweitägige Praxisschulung in der voll betriebsfähigen Hal Ross Flour Mill, die zum Fachbereich Getreidekunde und -industrie der KSU gehört
- Gedruckte Schulungsunterlagen
- Eine gesellige Abendveranstaltung mit Essen pro Kurswoche
- Unbegrenzter WLAN- und Internetzugang

Bühler AG | Milling Academy, 9240 Uzwil, Schweiz | T +41 71 955 30 58, millingacademy@buhlergroup.com

Müllerei für Führungskräfte an der KSU, USA

Detailliertes Kursprogramm, Teil 1

Montag

Empfang im IGP Executive Conference Center
- Erklärung administrativer Themen und Formalitäten
- Vorstellungsrunde
- Kurze Einführung in die Bühler Gruppe

Getreidesorten und ihre Anwendung für Lebensmittel (nur Info)

Weizen
- Zusammensetzung des Weizenkorns und seine Struktur
- Details zu Weizenklassen
- Qualitätskontrolle
- Lagerbedingungen von Weizen

Silo/Lagerung
- Funktion herkömmlicher Vorreinigungsmaschinen und Förderelemente
- Neue Entwicklungen

Reinigungssektion
- Aufbau und Funktion der Maschinen in der Reinigungssektion

Praxis: Hal Ross Mill
- Mühlenrundgang
- Kombi-Reiniger
- Zylinder mit Vertiefungen (Indented Cylinder)
- Sortex

Dienstag

Reduktion von Mykotoxinen
- Hohe Gefährdung und Lösungen für den Mykotoxingehalt in Weizen
- Sortex, Schälen

Konditionierung
- Temperierung von Weizen mit idealer Feuchtigkeit und Temperierzeiten
- Temperierphilosophien

Müllereimaschinen I
- Aufbau und Funktion von Walzenstühlen
- Aufbau und Funktion von Plansichtern
- Aufbau und Funktion von Sichtmaschinen, Kleieputzern und Detachern

Abendessen mit der Gruppe

Mittwoch

Praxis in der Hal Ross Mill
- Demonstration von Walzenstühlen, Plansichtern, Sichtmaschinen, Detachern und Kleieputzern
- Reinigung und Konditionierung von Weizen für die Müllerei am Donnerstag

Grundlagen der Fließschema-Technologie
- Grundprinzipien zum Verständnis eines Mühlen-Fließschemas
- Granulation und Qualität
- Design von Fließschemata für Hartweizen vs. Weichweizen
- Anwendung von Doppel-Walzenstühlen in Fließschemata

Lebensmittelsicherheit
- Wichtigste Aspekte der Lebensmittelsicherheit heute und in Zukunft
- Rolle des Verbrauchers
- Rolle und Verantwortung der Industrie

Optimale Hygiene in Mühlen

Kurszeiten

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

Bühler AG | Milling Academy, 9240 Uzwil, Schweiz | T +41 71 955 30 58, millingacademy@buhlergroup.com

Müllerei für Führungskräfte an der KSU, USA

Detailliertes Kursprogramm, Teil 2

Donnerstag

Praxis: Müllerei
- Einstellung der Schrotwalzen mit Break Release
- Einstellung der Sichtmaschine P1
- Einstellung der Feinwalzen
- Probenahme und Auswertung der Ergebnisse

Leistungsbewertung einer Mühle
- KPIs einer Mühle
- Verschiedene Ausbeuten
- Mühlenleistung aus finanzieller Sicht
- Ein alternativer Blick auf den Durchsatzz

Investitionsentscheidung
- Wichtigste Faktoren für fundierte Entscheidungen
- Design zur Minimierung des Energieverbrauchs

Abendessen mit der Gruppe

Freitag

Handhabung von Fertigprodukten

Mehlqualität
- Wichtigste Qualitätsparameter von Mehl

Mittagessen im IGP

Kurszeiten

08.00 – 09.30 / 10.00 – 12.00
13.15 – 15.00 / 15.15 – 17.00

Wir behalten uns das Recht vor, den Programmablauf aus organisatorischen Gründen anpassen zu dürfen.

Sichern Sie sich Ihren Platz:
Scannen Sie den QR-Code oder besuchen Sie
buhlergroup.com/academy