

Anmeldung

Ihre Anmeldung erbitten wir
per E-Mail
(christoph.theis@bbs1.edukl.net)
bis zum 31.05.2024

Berufsbildende Schule I – Technik
Kaiserbergring 29
67657 Kaiserslautern
Tel.: (0631)3727-0
Fax: (0631)3727-190
Internet: www.bbs1-kl.de

So finden Sie uns:

Autobahnausfahrt Dreieck Kaiserslautern/ Kaiserslautern Centrum

- auf der Bundesstraße B 40 geradeaus
in Richtung Stadtmitte
- nach ca. 3,5 km (10. Ampel) nach rechts
in Richtung Schulzentrum Nord
- nach ca. 500 m an der Ampel links,
- nach weiteren 250 m Zufahrt zum
Schulzentrum Nord (Hinweisschild!)

Autobahnausfahrt Kaiserslautern West

- Richtung Kaiserslautern/Stadtmitte/B
270
- nach ca. 2,5 km (3. Abfahrt!)
Richtung Stadtmitte
- nach der 2. Ampel weiter geradeaus in
Richtung Mainz
- an der 5. Ampel links, nach ca. 50 m an
der nächsten Ampel geradeaus in
Richtung Mainz
- in Höhe des Kulturzentrums Kammgarn
(10. Ampel) links in Richtung
Schulzentrum Nord
- nach ca. 500 m an der Ampel links,
nach weiteren 250 m Zufahrt zum
Schulzentrum Nord (Hinweisschild!)

Parkmöglichkeiten im inneren Bereich des
Schulgeländes werden von 7.45 bis 9.00
Uhr zugewiesen, die Zufahrt ist beschildert!



**BERUFSBILDENDE
SCHULE I TECHNIK**

Kaiserslautern

**Fachschule für
Lebensmitteltechnik**

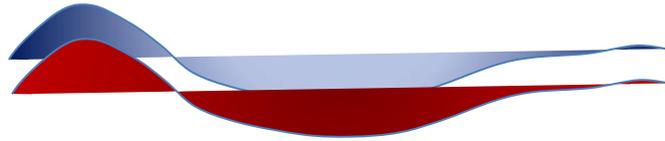
Einladung

**Technikertag
2024**

*Kaiserslautern
Freitag, 07. Juni 2024
ab 8.15 Uhr*

*Verein der Freunde und Förderer der
Fachschule für Lebensmitteltechnik
Kaiserslautern e.V.*

Fachschule für Lebensmitteltechnik



Besuchen Sie unsere
Kontaktbörse



Technikertag
2024

Programm

Zeit

Raum



Zeit	Raum	Programm
8.15	W 142	Cafeteria geöffnet
9.00	Mensavorraum	Begrüßung Schulleitung Grußworte
09.20	Mensavorraum	Fachvortrag "Pathogene Keime in Lebensmitteln - Salmonellen und Listerien" Prof. Dr. Simone Loos-Theisen Studiengangsleiterin Lebensmittelsicherheit Stellvertretende Institutsleiterin Hochschule Geisenheim University Institut für Lebensmittelsicherheit
10.10	Mensavorraum	Präsentation der Abschlussprojekte
10.30	W 146/W 148	Kaffeepause
11.00	Mensavorraum	„ Techniker/innen in der Praxis “ Ehemalige Schüler/innen berichten aus der Berufswelt Präsentation Studiengang Lebensmittelsicherheit
11.30	O 119	Kontaktbörse und Kaffeepause
12.30	Fachschule	Möglichkeit zur Besichtigung der Labore und Werkstätten
13.00	Mensavorraum	Ausstellung zu den Abschlussprojekten (Möglichkeit zur Diskussion)
15.00	W 152	Mitgliederversammlung des Fördervereins FSLmT mit Wahlen

Projektarbeiten im Schuljahr 2023 / 2024

Hirse – eine alte Getreideart neu entdeckt
Nico Roßbach-Pfannebecker

Mikroplastik: Wir essen es jeden Tag!
Janik Butzke

**Green Claims – Umweltbezogene
Werbung auf Lebensmitteln**
Milan Hellstern

**Mikronährstoffe und sekundäre
Pflanzenstoffe - Welche präventive
Wirkung haben sie in Bezug auf die
Entstehung von Dickdarmkrebs?**
Beate Weinmann

**Der Einsatz von Zartmachersalz beim Würzen von
Kurzbratfleisch – Wie ist diese
Anwendung aus wissenschaftlicher Sicht zu
bewerten?**
Philipp Leyboldt

**Rezyklate: Gesetzlicher Rahmen, Kennzeichnung
und Abwägung ihres Einsatzes
in Lebensmittelverpackungen**
Johannes Pfeffer

**Entwicklung eines „Riegels“ zum
schnellen Mahlzeitenersatz bei ketogener
Ernährung**
Jonathan Franzen

**Bedienung des Nostalgietrends im
Süßwarenbereich durch die Entwicklung
eines neuen Produktes**
Lena Marie Fuchs, Jana Erb

**Speziell für Diabetiker geeignetes
Feingebäck entwickeln**
Chantalle Barrois

**Kaiserslautern
Freitag, 07. Juni 2024
ab 8.15 Uhr**