

Bäckereitechnologe ADB

Bäckereitechnologin ADB



Eine moderne Bäckereiproduktion erfordert bäckereitechnologisches Fachwissen auf dem allerneuesten Stand. Hierzu vermitteln wir in der Fortbildung zum Bäckereitechnologen ADB wissenschaftliche Basiskenntnisse zu den Prozessen im Teig sowie aktuellste Erkenntnisse aus der Forschung. Eine optimale Auffrischung und Erweiterung des bäckereitechnologischen Fachwissens für jeden Bäckermeister mit Verantwortung.

Zielgruppe: Produktionsleiter, Schichtleiter und Produktentwickler sowie die „2. Reihe“, welche intensives bäckereitechnologisches Fachwissen auf aktuellstem wissenschaftlichen Stand erlernen möchten. Ein Meisterbrief, eine adäquate Qualifikation oder eine entsprechend lange Berufserfahrung ist Voraussetzung zur Teilnahme.

Inhalte: siehe Themenfelder der Fortbildung auf den Folgeseiten

Referenten: Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche
M.Sc. Christoph Verheyen, TU München
Ingo Therburg, Energiemanagement-Berater
Bernhard Jaßmeier, Ernst Böcker GmbH & Co. KG
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: **Modul 1:** Dienstag 01.08. bis Donnerstag 03.08.2017
Modul 2: Dienstag 19.09. bis Donnerstag 21.09.2017
Modul 3: Dienstag 17.10. bis Donnerstag 19.10.2017

Die Module beginnen am 1. Tag um 10 Uhr und enden am 3. Tag um ca. 16.30 Uhr, so dass auch eine weitere An- und Abreise möglich ist.

Ihr Investition: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.790 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber. Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 165 € je Modul buchbar.

Ihr Nutzen: Aktuelles bäckertechnologisches Fachwissen auf höchstem Niveau und damit das Werkzeug, die Produktqualität und Prozesse nachhaltig zu verbessern.

Themenfelder

Bäckereitechnologie ADB / Bäckereitechnologin ADB

Themenfeld 1: Ingrediens in der Bäckerei

Arten und Anwendungsmöglichkeiten ausgewählter Rohstoffe / funktionelle Eigenschaften von Proteinen, Kohlenhydrate, Cellulosen, Verdickungsmittel (Hydrokolloide), Fette und Öle, Emulgatoren, Enzyme, Salz, Säuren / Farbstoffe und Aromastoffe

Themenfeld 2: Basisreaktionen in der Bäckereitechnologie

Bedeutung und Reaktivität von Wasser / enzymatische und nicht –enzymatische Reaktionen / Reaktionsaromen und Brotaroma / Emulsionen, z.B. selbstemulgierende Systeme auf Mehlbasis / Interaktionen / Stärkeverkleisterung / Einfluss von Zucker, Salz und pH-Wert / Gelatine –Substitute / Stabilisierung von Früchten (TK-stabil, backstabil)

Themenfeld 3: Biotechnologie in der Bäckerei

Gärung / Hefen und Milchsäurebakterien / Sauerteige / Vorteige / Enzymreaktionen / Neueste Entwicklungen im Bereich Fermentation, Frischhaltung und Aroma

Themenfeld 4: Funktionalität der Hauptkomponenten bei Weizen- und Roggenmehlen in

Bezug auf die Backfähigkeit

Moderne und neuartige Sichtweisen / Funktionalität von Mehlen / Vertiefungen zum Verständnis der Teig- und Gebäckentstehung / Anwendungsbeispiele

Themenfeld 5: Charakterisierung von Getreidemahlerzeugnissen

Einführung in die wichtigsten analytischen Untersuchungsmethoden von Mahlerzeugnissen, Teigen und Backwaren / Was für eine Aussagekraft haben diese Methoden heute noch

Themenfeld 6: Energiemanagement

Gesetzliche Rahmenbedingungen / Energiemanagementsystem / ISO 50001 / DIN 16247 / Energieleitfaden / Möglichkeiten der Energieeinsparung beim Backen, Kühlen und Spülen

Themenfeld 7: Einführung in die Lebensmittelverfahrenstechnik

Maschinen und Gerätetechnik / Messtechnik / Prozessplanung, Prozessanalyse und Prozessoptimierung / Backprozess (Stofftransformationen, Wärmetransport, Wärmeübertragungen, Wirkungsgrade, Backkurven energetische Betrachtungen) / Neue Entwicklungen im Bereich der Ofensysteme /

Themenfeld 8: Kneten / Knetverfahren / Aufarbeitung

Diskontinuierliche und kontinuierliche Kneten / neuartige Knetsysteme / neuartige Möglichkeiten der Teigaufarbeitung / Laminierertechnologie (Plunder, Blätterteig etc.)

Themenfeld 9: Kälteanwendung

Teigkühlung / Gärung und Gärsteuerungsverfahren / Voraussetzungen zur Herstellung von Premium-Backwaren / Wie generiert man Rösche / Gefrieren von Teig und Gebäck / Kühlen von Backwaren / Klimatechnik im Backbetrieb

Themenfeld 10: Besonderheiten: „Glutenfreie“-Backwaren

Basis-Informationen zur Zöliakie / Phänomen Weizensensitivität / Rohstoffe und ihre Eigenschaften zur Herstellung von glutenfreien Backwaren / Herstellung von Brot- und Kleingebäck sowie verschiedenen Feine Backwaren / Verkostung

Änderungen vorbehalten

Sie haben sich entschieden, den Studiengang **Bäckereitechnologe/-technologin ADB** der Akademie Weinheim **vom 01.08.2017 bis 19.10.2017** zu belegen? Eine gute Wahl. Bitte füllen Sie dieses Formular aus und senden Sie dieses bald zurück (Post oder Fax). Bei Überbuchung gilt der Zeitpunkt des Eingangs der Anmeldung.

Anmeldung

Hiermit melde ich mich zum o.g. Studiengang in 3 Modulen,
vom 01.08.2017 bis 19.10.2017 – wie auf den vorderen Seiten ausgelobt - an.

Name: _____

Geburtstag: _____

Straße: _____

PLZ / Ort: _____

Telefon: _____

e-Mail: _____

Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.790 € inkl. aller Unterlagen und Verpflegung Tagsüber (Mittagessen, Pausengetränke, Kaffee & Kuchen)

Bei Teilnahme von zwei oder mehr Personen aus einem Betrieb reduziert sich die Kursgebühr jeweils um 10 %. Von der Kursgebühr sind nach Bestätigung der Anmeldung 300 Euro zu begleichen, Restzahlung bis zum Kursbeginn.

Übernachtung: Zudem buche ich hiermit eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie zum Sonderpreis von 165 € je Modul: Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper. *(Falls nicht gewünscht, bitte diesen Absatz streichen)*

Es gelten die AGB der Akademie Weinheim, die im Internet einsehbar sind:
<http://www.akademie-weinheim.de/kontakt/agb.html>

Datum/Unterschrift: _____