

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 aktuelle 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 wissenschaftlichem Stand erlernen möchten. Ein Meisterbrief, eine adäquate Qualifikation oder eine entsprechend lange Berufserfahrung ist Voraussetzung zur Teilnahme.

Inhalte: siehe Folgeseite

Referenten: Prof. Dr.-Ing. Klaus Lösche
Prof. Mario Jekle, Universität Hohenheim
Bernhard Jaßmeier, Sauerteig-Experte
Thomas Lepold, Experte für Fermentation
Dirk-Siegfried Hübner (M.A.), Energie Berater
Expertenteam der Bundesakademie Weinheim

Termine: Modul 1: Dienstag bis Donnerstag 29.03.2022 - 31.03.2022
Modul 2: Dienstag bis Donnerstag 31.05.2022 - 02.06.2022
Modul 3: Dienstag bis Donnerstag 12.07.2022 - 14.07.2022
Alle Module beginnen am ersten Tag um 10 Uhr und enden am dritten Tag um ca. 16.30 Uhr.

Ihre Investition: Die Gebühr für den Gesamt-Studiengang (alle 3 Module) beträgt 1.970 € inkl. Unterlagen und Verpflegung tagsüber.
Eine Unterkunft im Gästehaus der Akademie (Einzelzimmer inkl. Frühstück und Abendvesper) ist für 192 € je Modul buchbar.

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

Wir bitten Sie, zu diesem Seminar Berufskleidung mitzubringen!



Themenfelder Bäckereitechnologe 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: Qualitätsmanagement

International Food Standard / ISO 22000:210 / Aufbau von QM-Systemen in handwerklichen Bäckereien / Beschreibung des QM-Systems durch die QM-Dokumente / Der Weg zur Zertifizierung

Themenfeld 8: 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 9: Kneten / Knetverfahren / Aufarbeitung

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

Themenfeld 10: 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 11: Besonderheiten: „Glutenfreie“-Backwaren

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