

# PROGRAMM



## Einführungspraktikum: Industrielle Feine Backwaren

**Datum:** 02.06.2025 - 05.06.2025

**Sprache:** Deutsch

**Ort:** ZDS Solingen

**Teilnahmegebühr:** 3.100,00 €

**Leistungen:**

- Kursunterlagen digital
- Produktmuster zur Verkostung
- Teilnahmeurkunde



**Ihre Kursleiterin:**

**Dr. Kerstin Kunz**

Lebensmitteltechnologin  
Fachlehrerin / Dozentin für  
Dauerbackwaren,  
Süßwarenherstellung

**Fragen?**

Für Fragen zur Veranstaltung  
steht Ihnen unser Seminar-Team  
gerne zur Verfügung.

T. +49 (0) 212 59 61 32  
seminar@zds-solingen.de

## Montag, 02. Juni 2025

---

- 09:30** Begrüßung, Vorstellung des Programmablaufs & Produktmusterbegutachtung
- ca. 10:00 **Theorie:** Produktklassifizierung von Feinen Backwaren
- Theorie:** Mehl und seine funktionellen Eigenschaften
- 11:45 **Theorie:** Zucker: Zuckerarten und funktionelle Eigenschaften
- 13:00 Mittagessen**
- 14:00 **Praxis:** Sicherheitsunterweisung Technikum, Spread Test: Auswirkungen von veränderten Rohstoffen auf das Endprodukt am Beispiel einer Standard-Keksrezeptur
- 17:00 Ende des ersten Tages**

## Dienstag, 03. Juni 2025

---

- 09:00** Rückblick, Evaluation der Versuche vom 1. Tag
- 09:30 **Theorie:** Fette: Fetttypen und funktionelle Eigenschaften
- 10:45 **Theorie:** Chemische Backtriebmittel mit Demonstration
- 12:00 **Theorie:** Technologische Vorgänge beim Backprozess
- 13:00 Mittagessen**
- 14:00 **Praxis:** Industrielle Herstellung von Schnittgebäck und Spritzgebäck
- 17:00 Ende des zweiten Tages**

## Mittwoch, 04. Juni 2025

---

- 09:00**      **Theorie:** Rückblick, Evaluation der Versuche vom 2. Tag
- 10:00      **Theorie:** Zuckeraustauschstoffe für den Einsatz in Backwaren
- 10:30      **Theorie:** Enzyme für den Einsatz in Keksen, Crackern und Waffeln
- 11:30      **Theorie:** Misch- und Knetprozess
- 13:00**      **Mittagessen**
- 14:00      **Praxis:** Herstellung von Hartkeksen
- 17:00**      **Ende des dritten Tages**

## Donnerstag, 05. Juni 2025

---

- 09:00**      Rückblick, Evaluation der Versuche vom 3. Tag
- 09:30      **Theorie:** Aktuelle Themen der Qualitätssicherung und Lebensmittelrechtliche Sorgfaltspflichten im Backwarenbereich
- 11:00      **Praxis:** Interaktiver Workshop: Raum für kreative Entfaltung
- 13:00      **Mittagessen**
- 14:00      Abschlussdiskussion
- 14:30**      **Ende des Praktikums**