

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
Dirk Clauß, Nordzucker AG Innovation & Technology
- 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
Andrée Karst, Chemische Fabrik Budehheim KG
- 11:45 **Theorie:** Enzyme für den Einsatz in Keksen, Crackern und Waffeln
Dr. Lutz Popper, Stern Enzym GmbH & Co. KG
- 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
- 09:45 **Theorie:** Zuckeraustauschstoffe für den Einsatz in Backwaren
- 10:30 **Theorie:** Technologische Vorgänge beim Backprozess
- 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**