

# FACHKRAFT FÜR INDUSTRIELLE PRODUKTION - GETREIDEVERARBEITUNG -

**Der IHK-zertifizierte Lehrgang richtet sich an Mitarbeiter aus der großtechnischen und industriellen Backwarenherstellung sowie an Mitarbeiter aus der Zulieferindustrie (z. B. Müllerei, Backzutaten, Maschinenbau).**

Der Lehrgang vermittelt neben relevanten naturwissenschaftlichen Grundlagen ein tieferes Verständnis für die technologischen Abläufe und stofflichen Zusammenhänge der industriellen Backwarenproduktion. Die Prozessparameter werden in Zusammenhang mit Mehlqualitt und funktionellen Zutaten gebracht und die resultierenden Teig- und Backeigenschaften diskutiert und bewertet. Die Vorstellung von sensorischen und instrumentellen Analysen, sowie die Interpretation und Verwertung dieser Daten zu einer funktionierenden und praxisnahen Prozesssteuerung sind ebenfalls Bestandteil des Lehrganges.

Essentieller Bestandteil ist die Verknüpfung der theoretischen Lehrinhalte mit praktischen Versuchen. Im Technikum des ttz Bremerhaven wird an modernen Apparaturen gearbeitet, die dem aktuellen Stand der Technik entsprechen.

Ebenfalls wird den Teilnehmern die Möglichkeit gegeben, an ausgewählten Prototypen Erfahrungen zu sammeln. Somit lernen die Teilnehmer auch neueste und zukünftige Techniken und Technologien kennen. Die Erfahrungen aus diesen Versuchen werden die Teilnehmer reflektieren, protokollieren und kommunizieren. In einer prüfungsrelevanten Projektarbeit können auch aktuelle Themen aus dem eigenen Betrieb bearbeitet werden.

- Profitieren Sie von neuesten Erkenntnissen direkt aus der angewandten Forschung
- Erweitern Sie Ihr bisheriges Wissen zusammen mit den Praktikern des ttz Bremerhaven
- Qualifizieren Sie sich in einem Lehrgang mit IHK-Zertifikat
- Flexibles Lernen von zu Hause aus - dank E-Learning und Webinaren -
- Werden Sie Multiplikator für Prozesssicherheit und sensorische Prüfmethoden



## MODUL 1

Mehlqualität &  
Müllerei

Teigbereitung &  
-verarbeitung

Enzymtechnologie &  
Ingredienzen

## MODUL 2

Vor- und Sauerteige

Gärsteuerung

Prozesskontrolle &  
Analytik

Sensorik & Trends

## MODUL 3

Ofentechnologie

Energiemanagement

Extrusion

## MODUL 4

Verpackung &  
Konservierung

Qualitätsmanagement

Ernährungsphysiologie &  
Allergene

In vier Modulen lernen Sie alles über Getreideverarbeitung und Bäckereitechnologie. Diese sind unterteilt in Präsenzseminare, Webinare und E-Learning-Kurse.

Die Buchung einzelner Module ist nicht möglich.

Die Seminarkosten betragen 4.200 EUR netto zzgl. Prüfungsgebühr.

Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Veranstalter



ttz Bremerhaven



IHK  
Handelskammer Bremen  
für Bremen und Bremerhaven

Kooperationspartner



## Termine der Präsenzmodule 2019 am ttz Bremerhaven

- Webinare finden an individuell abgestimmten Terminen statt.
- E-Learning-Material wird für die gesamte Dauer des Lehrganges zur Verfügung gestellt.

### Modul 1

▪ 02.04.2019 bis 04.04.2019

### Modul 3

▪ 03.09.2019 bis 05.09.2019

### Modul 2

▪ 21.05.2019 bis 23.05.2019

### Modul 4

▪ 22.10.2019 bis 24.10.2019

