

FACHKRAFT FÜR INTELLIGENTE PRODUKTION



ttz Bremerhaven



Schwerpunkt: GROSSTECHNISCHE UND INDUSTRIELLE BACKWARENHERSTELLUNG UND BÄCKEREITECHNOLOGIE

Der IHK-Zertifikatslehrgang vermittelt, neben relevanten naturwissenschaftlichen Grundlagen, ein tieferes Verständnis für die technologischen Abläufe und stofflichen Zusammenhänge der industriellen Backwarenproduktion.

Die Prozessparameter werden in Zusammenhang mit Mehlqualität 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 und der ZDS Solingen wird an modernsten Apparaturen gearbeitet.

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.

- Für Mitarbeiter von Filial- und Großbäckereien sowie der Zulieferindustrie (u. a. Backzutaten, Maschinenbau, Müllerei)
- Profitieren Sie von neuesten Erkenntnissen direkt aus der angewandten Forschung
- Erweitern Sie Ihr bisheriges Wissen, zusammen mit den Praktikern des ttz Bremerhaven und der ZDS
- 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 Prüfmethode



MODUL 1Mehlqualität &
MüllereiTeigbearbeitung &
-verarbeitungEnzymtechnologie &
Ingredienzen**MODUL 2**

Vor- und Sauerteige

Gärsteuerung &
KältetechnologieProzesskontrolle &
Analytik

Sensorik & Trends

MODUL 3

Ofentechnologie

Energiemanagement

Verpackung &
Konservierung

Extrusion

MODUL 4Veredelung von
BackwarenKennzeichnung &
Allergene

Hygiene & HACCP-Konzept

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

Die Buchung einzelner Module ist nicht möglich. Die Seminarkosten betragen 5.600 EUR netto zzgl. Prüfungsgebühr. Ab dem zweiten Teilnehmer eines Unternehmens stehen attraktive Vergünstigungen zur Verfügung. Die Teilnehmerzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Veranstalter



ttz Bremerhaven



Voraussetzungen zur Teilnahme sind eine abgeschlossene Ausbildung (Lehre/Studium) im Lebensmittelbereich oder eine mindestens zweijährige Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie.

Melden Sie sich bis zum 01. Mai 2020 mit einem kurzen Motivations-schreiben unter der E-Mail-Adresse fip@ttz-bremerhaven.de oder telefonisch unter 0471 80934-200 an.

Kooperationspartner

Handelskammer Bremen
für Bremen und Bremerhaven

Hochschule Bremerhaven

**Termine der Präsenzmodule 2020**

Modul	Zeitraum	Veranstaltungsort
Modul 1	08.06. - 10.06.2020	ttz Bremerhaven
Modul 2	07.07. - 09.07.2020	ttz Bremerhaven
Modul 3	15.09. - 17.09.2020	ttz Bremerhaven
Modul 4	13.10. - 15.10.2020	ZDS Solingen

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

