



Zertifikatslehrgang Detmolder Backmanager (IHK)

für Fachkräfte der Backwarenherstellung

in Detmold

vom 11. Januar - 05. Februar 2021



Detmolder Backmanager - 1. Woche

Montag, 11. Januar 2021

09³⁰ Uhr Einführung und Begrüßung

Ernährung und Rohstoffe

10⁰⁰ - 10³⁰ Uhr Ernährungsphysiologische Bedeutung von Getreide und Getreideerzeugnissen
10³⁰ - 11⁰⁰ Uhr Glutenfreie Ernährung
11⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Bioaktive Substanzen in Getreide und deren mögliche Wirkungen auf den Menschen
12⁰⁰ - 12⁴⁵ Uhr Mittagspause
12⁴⁵ - 14¹⁵ Uhr Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Analytik + Rheologie)
14¹⁵ - 14³⁰ Uhr Pause
14³⁰ - 16⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Qualitätsuntersuchungen bei Getreide (Analytik)

Dienstag, 12. Januar 2021

Rohstoffe und Rezepturen

8⁰⁰ - 9⁰⁰ Uhr Leitsätze der Spezialbrotherstellung
9⁰⁰ - 10³⁰ Uhr Rezepturbestandteile (Backzutaten/Backmittel)

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

10³⁰ - 12⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Methoden zur Beurteilung von Mahlerzeugnissen (Teigrheologie)
12⁰⁰ - 12⁴⁵ Uhr Mittagspause
12⁴⁵ - 14¹⁵ Uhr Grundlagen und technologische Erkenntnisse zu Vorstufen
14¹⁵ - 16³⁰ Uhr **Praktikum:** Vorteige

Mittwoch, 13. Januar 2021

Getreide- und Mahlerzeugnisse

08⁰⁰ - 09⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
09⁰⁰ - 10⁰⁰ Uhr Beurteilung von Getreide- und Mahlerzeugnissen
10⁰⁰ - 10¹⁵ Uhr Pause

Rohstoffe und Rezepturen

10³⁰ - 12⁰⁰ Uhr Grundlagen der Weizen- und Roggenbackfähigkeit
12⁰⁰ - 13⁰⁰ Uhr Theorie moderner Sauerteigführungen
12¹⁵ - 13⁰⁰ Uhr Mittagspause
13⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr **Praktikum:** Einfluss verschiedener backaktiver Substanzen auf die Teig- und Gebäckigenschaften (inkl. Teiglinge)

Reinraumtechnik

15⁰⁰ - 15⁴⁵ Uhr Reinraumtechnik

Donnerstag, 14. Januar 2021

Herstellung von Brot und Kleingebäcken

08⁰⁰ - 09³⁰ Uhr Rezepturgestaltung bei roggenhaltigen Brot- und Kleingebäcken
09³⁰ - 10⁰⁰ Uhr Pause
10⁰⁰ - 11⁰⁰ Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen
11⁰⁰ - 12⁰⁰ Uhr Rezepturgestaltung bei weizenhaltigen Brot- und Kleingebäcken
12⁰⁰ - 12³⁰ Uhr Besonderheiten beim Kneten, Gären und Backen
12³⁰ - 13⁰⁰ Uhr Mittagspause

Getreide- und Mahlerzeugnisse

| | |
|---|--|
| 13 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ Uhr | Herstellung von Getreide- und Mahlerzeugnissen |
| 14 ⁴⁵ - 15 ⁰⁰ Uhr | Pause |
| 15 ⁰⁰ - 16 ³⁰ Uhr | Industrielle Mühlentechnologie |

Freitag, 15. Januar 2021

Kältetechnologie

| | |
|---|---|
| 08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr | Bäckerkälte leicht gemacht - Praxisbeispiele aus Großbäckereien |
| 09 ³⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Pause |
| 10 ⁰⁰ - 11 ³⁰ Uhr | Moderne Knetsysteme in der Industrie |
| 11 ³⁰ - 13 ⁰⁰ Uhr | Ofentechnik |

Detmolder Backmanager - 2. Woche

Montag, 18. Januar 2021

Enzyme

| | |
|---|--|
| 08 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr | Praktikum: Enzyme in der Backwarenherstellung |
| 12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰ Uhr | Mittagspause |
| 13 ⁰⁰ - 17 ⁰⁰ Uhr | Betriebsbesichtigung „Böcker“ |

Dienstag, 19. Januar 2021

Acrylamid

| | |
|---|--|
| 09 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Acrylamid und mögliche Minimierungsstrategien in Backwaren |
| 10 ⁰⁰ - 10 ¹⁵ Uhr | Pause |

Logistik

| | |
|---|--|
| 10 ¹⁵ - 12 ³⁰ Uhr | Verständnis von Material- und Warenbewegungen |
| 12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr | Mittagspause |
| 13 ¹⁵ - 15 ³⁰ Uhr | Handhabung und Optimierung von Material- und Warenbewegungen |

Mittwoch, 20. Januar 2021

Hefen

| | |
|--|-------|
| 8 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Hefen |
|--|-------|

Kochsalzreduktion

| | |
|---|-------------------|
| 10 ³⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr | Kochsalzreduktion |
| 12 ⁰⁰ - 13 ⁰⁰ Uhr | Mittagspause |

Verpacken

| | |
|---|---|
| 12 ⁴⁵ - 13 ¹⁵ Uhr | Anforderungen Verpackungen - Papier/Pappe |
| 13 ¹⁵ - 13 ⁴⁵ Uhr | Anforderungen Verpackungen - Folien |

Sauerteige

| | |
|---|---|
| 13 ⁴⁵ - 15 ¹⁵ Uhr | Sauerteigerherstellung und Sauerteigführungen in der Praxis |
| 15 ¹⁵ - 17 ¹⁵ Uhr | Praktikum: Sauerteige |

Donnerstag, 21. Januar 2021

Personalführung

| | |
|---|--|
| 08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr | Grundsätze und Definition moderner Führung |
| 09 ³⁰ - 09 ⁴⁵ Uhr | Pause |

Detmolder Backmanager – 11. Januar bis 05. Februar 2021

| | |
|---|---|
| 09 ⁴⁵ - 10 ⁴⁵ Uhr | Die Rolle des Vorgesetzten |
| 10 ⁴⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr | Kommunikation – Kriterien wirksamer Kommunikation in der betrieblichen Praxis |
| 12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr | Mittagspause |
| 12 ⁴⁵ - 14 ⁴⁵ Uhr | Motivation, Information, Einführung, Unterweisung |
| 14 ⁴⁵ - 15 ⁰⁰ Uhr | Pause |
| 15 ⁰⁰ - 16 ³⁰ Uhr | Leistungsbeurteilung, Mitarbeiterbeurteilung, Kritik, Lob |

Freitag, 22. Januar 2021

Personalführung

| | |
|---|---|
| 08 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Die Führungskraft als Persönlichkeit; das Lernen von Vorbildern |
| 10 ⁰⁰ - 10 ¹⁵ Uhr | Pause |
| 10 ¹⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr | Der richtige Umgang mit schwierigen Mitarbeitern; Konfliktfälle aus dem betrieblichen Alltag; die Funktion guter Teamarbeit |
| 12 ⁰⁰ - 12 ³⁰ Uhr | Mittagspause |
| 12 ³⁰ - 14 ⁰⁰ Uhr | Abschlussdiskussion |

Detmolder Backmanager - 3. Woche

Montag, 25. Januar 2021

Teilprüfung I & II

| | |
|---|--|
| 09 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Prüfungsfragen der ersten und zweiten Woche |
|---|--|

Lebensmittelrecht

| | |
|---|--|
| 10 ¹⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr | Grundlagen des Backwarenrechtes |
| 12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr | Mittagspause |
| 12 ⁴⁵ - 13 ⁴⁵ Uhr | Zusatzstoffe (Rechtsvorschriften und Rezepturgestaltung) |
| 13 ⁴⁵ - 14 ⁰⁰ Uhr | Pause |
| 14 ⁰⁰ - 14 ⁴⁵ Uhr | Kennzeichnungsrecht, Eichrecht, Fertigpackungsrecht, Preisangaben-VO |
| 14 ⁴⁵ - 15 ⁴⁵ Uhr | Rechtliche Aspekte bei der Werbung |
| 15 ⁴⁵ - 16 ³⁰ Uhr | Neue Entwicklungen aus dem Lebensmittelrecht |

Dienstag, 26. Januar 2021

Kältetechnologie

| | |
|---|--|
| 08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr | Einführung in die Kältetechnologie für Backbetriebe (Grundlagen der Wärmelehre , physikalische Größen und Einheiten, Mollier-Diagramm, Desorption-Absorption an Beispielen , etc.) |
| 09 ³⁰ - 09 ⁴⁵ Uhr | Pause |
| 09 ⁴⁵ - 11 ⁰⁰ Uhr | Gärsteuerung (Gärverzögerung, Gärunterbrechung etc.) : Ein Weg zu Premiumqualität |
| 11 ⁰⁰ - 12 ³⁰ Uhr | Mehlqualitätsdaten / Reaktivität von Mehlen : Bedeutung für das Kneten, das Kühlen und/oder Gefrieren von Teigen Beispiel: Neuartiger , vollkontinuierlicher Teigbereitungs- und Verarbeitungsprozess für industrielle Backbetriebe |
| 12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr | Mittagspause |
| 13 ¹⁵ - 15 ⁰⁰ Uhr | Gefrieren von Teig und Gebäck , Verfahren der Kältetechnologie (u.a. Aerosole in der Bäckerei) , Vernetzte Wertschöpfungen für Backbetriebe an Beispielen (u.a. Energieeinsparung, Qualitätsoptimierung, Beherrschung von Hygiene) |
| 15 ⁰⁰ - 15 ¹⁵ Uhr | Pause |
| 15 ¹⁵ - 16 ³⁰ Uhr | Kälteanlagen : konventionelle Anlagen der Kältetechnik , Kältemittel, cryogene Kälteanlagen , anderes , u.a. Bestimmung des Kältebedarfs auch im Vergleich |

Mittwoch, 27. Januar 2021

Marketing

| | |
|---|--|
| 08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr | Marketingdefinition, Managementprozess, Marktsegmentierung |
| 09 ³⁰ - 09 ⁴⁵ Uhr | Pause |
| 09 ⁴⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr | Marketingziele, strategische Grundlagen |
| 12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr | Mittagspause |
| 12 ⁴⁵ - 14 ¹⁵ Uhr | Marketinginstrumente: Preis- und Produktpolitik |
| 14 ¹⁵ - 14 ³⁰ Uhr | Pause |
| 14 ³⁰ - 16 ⁰⁰ Uhr | Marketinginstrumente: Kommunikations- und Distributionspolitik |

Donnerstag, 28. Januar 2021

Rohstoff-Handling in der Bäckerei

| | |
|---|---|
| 08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr | Fördern von Fluiden: Pumpen, Gebläse, Verdichter/Kompressoren |
| 09 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Lagern und Fördern von Schüttgütern |
| 10 ⁰⁰ - 10 ¹⁵ Uhr | Pause |

Arbeitsrecht

| | |
|---|------------------------------|
| 10 ¹⁵ - 12 ⁰⁰ Uhr | Grundlagen des Arbeitsrechts |
| 12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr | Arbeitsrecht – Fallstudien |
| 12 ⁴⁵ - 13 ¹⁵ Uhr | Mittagspause |

Biologische Rohstoffe, Verordnungen und Entwicklung

| | |
|---|--|
| 13 ¹⁵ - 15 ⁴⁵ Uhr | Entwicklung des biologischen Landbaus in Europa und der Welt Herausforderung und Zielsetzung Die Bioverordnung, von der Richtlinie zum Gesetz |
| 15 ⁴⁵ - 16 ⁰⁰ Uhr | Pause |
| 16 ⁰⁰ - 17 ³⁰ Uhr | Entwicklung in der Biobackstube Verbrauchererwartung und Anforderungen des Einzelhandels an biologische Produkte Bio Snackworld 4.0, wohin geht der Weg? |

Freitag, 29. Januar 2021

Qualitätsmanagement

| | |
|---|---|
| 08 ⁰⁰ - 09 ³⁰ Uhr | Qualitätsmanagement im Backbetrieb: Einführung und Begriffsbestimmungen, Anforderungen des International Food Standards – IFS |
| 09 ³⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Pause |
| 10 ⁰⁰ - 11 ⁰⁰ Uhr | Gruppenarbeit: Erarbeitung wichtiger QM-Dokumente |
| 11 ⁰⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr | Interne Audits und Ablauf der Zertifizierung |
| 12 ⁰⁰ - 12 ⁴⁵ Uhr | Mittagspause |

Umwelt- und Energiemanagement

| | |
|---|---|
| 12 ⁴⁵ - 14 ³⁰ Uhr | Anforderungen der Normenreihe ISO 14001:2015 und ISO 50001 - Nachhaltigkeitssysteme |
|---|---|

Detmolder Backmanager - 4. Woche

Montag, 01. Februar 2021

Teilprüfung III

| | |
|---|---|
| 09 ¹⁵ - 10 ⁰⁰ Uhr | Prüfungsfragen der dritten Woche |
|---|---|

Betriebswirtschaft

| | |
|---|---|
| 10 ⁰⁰ - 11 ³⁰ Uhr | Einführung in die Betriebswirtschaftslehre, Grundbegriffe |
|---|---|

Detmolder Backmanager – 11. Januar bis 05. Februar 2021

| | |
|---|---|
| 11 ³⁰ - 12 ³⁰ Uhr | Das Unternehmen aus finanzieller Sicht, Unternehmensteuerung und Grundbegriffe des Rechnungswesens (mit Übung) |
| 12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr | Mittagspause |
| 13 ¹⁵ - 15 ¹⁵ Uhr | Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel) |
| 15 ¹⁵ - 15 ³⁰ Uhr | Pause |
| 15 ³⁰ - 17 ⁰⁰ Uhr | Zusammenhang zwischen güterwirtschaftlichen und finanzwirtschaftlichen Prozessen (Kostenrechnung/Kalkulation, Jahresabschluss) (Kleingruppenübung/Planspiel) |

Dienstag, 02. Februar 2021

Betriebswirtschaft

| | |
|---|--|
| 08 ⁰⁰ - 09 ⁰⁰ Uhr | Kostenrechnung: Grundlagen und Überblick |
| 09 ⁰⁰ - 10 ³⁰ Uhr | Kostenarten-/Kostenstellen-/Kostenträgerrechnung |
| 10 ³⁰ - 12 ⁰⁰ Uhr | Vertiefung / Übungen: Zuschlagskalkulation, Deckungsbeitragsrechnung, Maschinenstundensätze |
| 12 ⁰⁰ - 12 ³⁰ Uhr | Aktuelle Kostenstrukturen und-entwicklung im Backgewerbe |
| 12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr | Mittagspause |

Arbeitssicherheit

| | |
|---|---|
| 13 ¹⁵ - 15 ¹⁵ Uhr | Grundlagen und Organisation des Arbeitsschutzes |
| 15 ¹⁵ - 17 ⁰⁰ Uhr | Unfall- und Gesundheitsgefahren, Schwerpunkt Bäckerasthma |

Mittwoch, 03. Februar 2021

Mikrobiologie

| | |
|---|--|
| 08 ⁰⁰ - 09 ¹⁵ Uhr | Grundlagen der Mikrobiologie und mikrobieller Verderb |
| 09 ¹⁵ - 11 ⁰⁰ Uhr | Praktikum: Methoden zur Kontrolle der mikrobiellen Verunreinigung |
| 11 ⁰⁰ - 11 ¹⁵ Uhr | Pause |
| 11 ¹⁵ - 11 ⁴⁵ Uhr | Maßnahmen zum Schimmelschutz |
| 11 ⁴⁵ - 12 ¹⁵ Uhr | Frischhaltung und Mindesthaltbarkeit |
| 12 ¹⁵ - 13 ⁰⁰ Uhr | Mittagspause |
| 13 ⁰⁰ - 15 ⁰⁰ Uhr | Vakuumpkonditionierung |

Donnerstag, 04. Februar 2021

Sensorik

| | |
|---|---|
| 08 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Praktikum: In der Versuchsbackstube |
| 10 ⁰⁰ - 10 ¹⁵ Uhr | Pause |
| 10 ¹⁵ - 11 ¹⁵ Uhr | Einführung in die Sensorik und Prüfschemen |
| 11 ¹⁵ - 12 ³⁰ Uhr | Prüfung und Beurteilung Feiner Backwaren - praktische Übungen |
| 12 ³⁰ - 13 ¹⁵ Uhr | Mittagspause |
| 13 ¹⁵ - 15 ⁰⁰ Uhr | Brotprüfung und -beurteilung - praktische Übungen |

Freitag, 05. Februar 2021

Fette

| | |
|--|--------------------|
| 8 ⁰⁰ - 10 ⁰⁰ Uhr | Fette in Backwaren |
|--|--------------------|

Teilprüfung IV

| | |
|---|---|
| 10 ¹⁵ - 11 ⁰⁰ Uhr | Abschlussprüfung der vierten Woche |
|---|---|

| | |
|----------------------|---------------------------|
| 11 ⁰⁰ Uhr | Ende des Lehrgangs |
|----------------------|---------------------------|

Hotelreservierung

Auf Wunsch wird für die Lehrgangszeit ein Hotel bzw. eine Pension vermittelt. Bitte benutzen Sie bei Bedarf die beiliegende Hotelreservierung.

Teilnahmebedingungen

Die Teilnehmerzahl wird auf **maximal 15 Personen** begrenzt. Die **Mindestbeteiligung** liegt bei 10 Teilnehmern. Die Teilnehmergebühr ist abhängig von der Gesamtzahl der Teilnehmer und beträgt

- bei 10 - 11 Teilnehmern 3.900 € pro Person,
- bei 12 - 13 Teilnehmern 3.600 € pro Person,
- bei 14 - 15 Teilnehmern 3.300 € pro Person.

AGF-Mitglieder erhalten einen **Rabatt von 20 %**. Eine Anmeldung bis **spätestens** 01. Dezember 2020 ist erforderlich. Bei Rücktritt eines Teilnehmers bis zu zwei Wochen vor Lehrgangsbeginn wird eine Bearbeitungsgebühr von 200 € erhoben. Bei späterer Stornierung der Anmeldung wird die gesamte Teilnehmergebühr berechnet, wenn dadurch die Mindestteilnehmerzahl unterschritten wird. Die Entsendung eines Vertreters ist möglich. Der Veranstalter behält sich Änderungen im Programm vor, die die Lehrgangsinhalte nicht beeinträchtigen. Nach bestandener Prüfung erhalten die Teilnehmer ein **Zertifikat** zum Detmolder Backmanager.

Referenten

Bekannte Referenten aus Forschungseinrichtungen und Praxis gewährleisten eine umfassende Ausbildung der Teilnehmer, u.a.: **Adolf Cermak** (Cetravac), **Heike Geringer** (Ireks GmbH), **Karlheinz Grothe**, **Dr. Bertrand Matthäus** (MRI), **Dr. Jens Begemann** (MRI), **Marie-Therese Hanneforth** (MRI), **Markus Heinze** (Harry-Brot GmbH), **Armin Juncker** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Prof. Dr. Elke Kottmann** (Hochschule OWL), **Prof. Dr. Ingo Kracht** (Hochschule OWL), **Prof. Dr. Klaus Lösche** (Bremerhaven), **RA Alexander Meyer-Kretschmer** (Verband Deutscher Großbäckereien e.V.), **Gabriele Monsees** (BG Nahrungsmittel), **Hermann Späth** (MIWE), **Heinrich Steffens** (Mestemacher), **Prof. Dr. Joerg Stender** (Hochschule OWL), **Dipl.-Ing. Günter Unbehend** (MRI), **Ute Versen** (MRI), **Dipl.-Ing. Jörg Wagner** (Kaak Deutschland BV), **Dr. Torsten Zense** (DIOSNA Dierks & Söhne GmbH), **Michael Haag** (Saalemühle Alsleben GmbH), **Dr. Philipp Fesel** (Uniform GmbH & Co. KG), **Michael Przemuß-Schmidts** (LeSaffre GmbH), **Bernd Mestekemper** (Vandemoortele N.V.), **Norbert Huintjes**, **Franz Pfleger** (beide AGF e.V.), **Melanie Ruhrländer**, **Dr. Namjiljav Elbegzaya**, **Christoph Kerl** (alle DIGeFa GmbH)

Datenschutz

Der/die Teilnehmer/in erklärt sich bei Anmeldung mit der Speicherung seiner/ihrer personenbezogenen Daten für Zwecke der Seminar- bzw. Lehrgangs- und Prüfungsabwicklung einverstanden.

Der Veranstalter wird möglicherweise Fotos von der Veranstaltung veröffentlichen, bitte weisen Sie die Fotografen im Einzelfall darauf hin, wenn Sie damit nicht einverstanden sind.

Anmeldung online:

<https://www.aqfdt.de/termin/fortbildungsseminar-zum-detmolder-backmanager-272.html>

AGF



Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung e. V.

Wir sorgen dafür, dass Getreide in aller Munde bleibt



**Eigenes, modern eingerichtetes Vortragshaus
für ca. 300 Teilnehmer**

**Internationaler Erfahrungsaustausch und
Förderung der fachlichen Ausbildung**

**Methodenkurse, Seminare und Intensivkurse
werden vergünstigt angeboten.**

Weitere Informationen unter www.agfdt.de