Überbetriebliche Kurse Müller/in

Kurs 6: Backprozess (4.1.3) ***3. Lehrjahr, Fachrichtung LM*** ***Dauer 1 Tag***

Kursdatum: 18. März 2020 ***Kursort: Bühler AG, Uzwil***

Kursprogramm

Zeit	*Thema*	*Ort*	*Verantwortlich*
08.20 h	*Einführung, Organisatorisches*	*Bakery Innovation Center BIC (Auditorium)*	*U. Kapfer / VAM*
08.30 h	***- Backprozess generell*** ***- Einfluss Mehlqualität*** ***- Einfluss Backhilfsmittel, Korrektur-möglichkeiten (praktische Anwendung)***	*Bakery Innovation Center BIC*	*S. Murgueitio-Purschke BA8*
12.00 h	*Mittagspause*		
13.00 h	***Fortsetzung Programm*** ***- Einfluss Backhilfsmittel, Korrektur-möglichkeiten (praktische Anwendung)*** ***- Backversuche mit Mehlen versch. Qualitätsparameter (von SMS)***	*Bakery Innovation Center BIC*	*S. Murgueitio-Purschke BA8*
16.30 h	*Kursreflektion, Kurszusammenfassung*		*S. Murgueitio-Purschke BA8* *U. Kapfer / VAM*
17.00 h	*Kursende, Verabschiedung*		*U. Kapfer / VAM*

(….) **Leistungsziel gemäss Bildungsplan**