

ZLG Brotsensoriker/-in

Stundenplan 2020/21

Tag	Datum	Zeit	Inhalt	Referenten	Kursort	KV
TAG 1	Montag, 25.1.2021	09.00- 11.00	Begrüßung - Organisation – Einführung - Projektarbeit	Dipl.-Päd. Eva Kitzmüller Viktoria Minichberger Helga Kitzmüller	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Eva Kitzmüller
	Montag, 25.1.2021	11.00- 16.00	Modul 1: Einführung in Brot, Getreide, Zutaten, Warenkunde	Katrin Fischer MSc		Eva Kitzmüller
TAG 2	Dienstag, 26.1.2021	09.00- 16.00	Modul 4: Persönlichkeitsbildung: Kommunikation, Rhetorik, Auftreten	Ing. Claudia Zinner MSc	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Helga Kitzmüller
TAG 3	Montag, 01.2.2021	09.00- 11.00	Modul 4: Präsentation und Auftreten	Ing. Claudia Zinner MSc	Betrieb Kepplinger Oberhart 2 4113 St. Martin	Eva Kitzmüller
		12.00- 16.00 16.00- 17.00	Modul 5: Hygieneschulung (anerkannt als Hygieneschulung) Allergeninformationen bei Veranstaltungen	Dipl.-Päd. Eva Kitzmüller Andrea Kasper-Füchsl		Eva Kitzmüller
TAG 4	Dienstag, 2.2.2021	9.00-17.00	Modul 3: Grundlagen der Sensorik	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Betrieb Moser Tanja, Mitterstroheim 10, 4074 Strohheim	Eva Kitzmüller
TAG 5	Mittwoch, 3.2.2021	09.00- 17.00	Modul 2: Brotkultur – Herstellungsverfahren – Natursauerteig – Gewürze – Verkostungen (Praxistag)	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Betrieb Moser Tanja, Mitterstroheim 10, 4074 Strohheim	Eva Kitzmüller
TAG 6	Montag, 15.2.2021	09.00- 17.00	Modul 3: Backtechnologie, Brotansprache, Brotfehler, Qualitätsmerkmale	DI Johann Kapplmüller BM Erwin Heftberger	HTL Wels Lebensmitteltechnologie Backstube	Eva Kitzmüller
TAG 7	Dienstag, 16.2.2021	09.00- 17.00	Modul 3: Backtechnologie, Brotansprache, Brotfehler, Qualitätsmerkmale	DI Johann Kapplmüller BM Erwin Heftberger	HTL Wels Lebensmitteltechnologie Backstube	Eva Kitzmüller

ZLG Brotsensoriker/-in

Stundenplan 2020/21



	TAG 8	Montag, 22.2.2021	09.00- 17.00	Modul 3: Brotsensorik mit Gewürzen – Fehler im Brot und harmonische Begleiter	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Mayr Renate, Kitzelsbach 10, 4203 Altenberg	Eva Kitzmüller
24.02.2021 Raum reserviert	TAG 9	Dienstag, 23.2.2021	09.00- 13.00	Modul 4: Marketing Tipps für Brotpräsentationen und –verkostungen	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	Kepplinger Sabine, Oberhart 2, 4113 St. Martin	Eva Kitzmüller
			13.00-17.00	Modul 3: Foodpairing Brot und Most			
	TAG 10	Montag, 1.3.2021	09.00- 10.45	Modul 5: Lebensmittel Codex Eigene Rezepturen mitnehmen	Dipl.-Päd. Eva Kitzmüller	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Eva Kitzmüller
10.45- 11.45			Exkursion: Brandl Bäckerei Betriebsbesichtigung				Eva Kitzmüller
13.00- 17.00			Modul 4: Kalkulation – Einsatzmöglichkeiten – Produktpräsentation mit praktischen Übungen USB Stick mitnehmen – Laptop ist vor Ort	Viktoria Minichberger	Eva Kitzmüller		
	TAG 11	Dienstag, 2.3.2021	09.00- 17.00	Modul 4: Erstellung eines Verkostungsdrehbuches, Dramaturgie, Präsentation	Mag. Martin Krejcarek	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Helga Kitzmüller
	TAG 12	Mittwoch, 03.03.2021	09:00 – 17:00	Modul 2: Bedeutung von Brot, Vergleich der Inhaltsstoffe, Ernährungsphysiologie	Katrin Fischer MSc	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Helga Kitzmüller
	TAG 13	Montag, 15.3.2021	09.00- 17.00	Modul 4: Öffentlichkeitsarbeit und Medientraining Beamer, Leinwand, Boxen, Laptop	Dipl.-Päd. Katharina Schmidt	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Helga Kitzmüller

ZLG Brotsensoriker/-in

Stundenplan 2020/21

TAG 14	Dienstag, 16.3.2021	9.00-10.00 10.00-11.00 11.00-12.00 13.00-14.00 14.00-17.00	Modul 5: Rechtliche Grundlagen für Brotsommeliers Gewerberecht Steuerrecht Sozialrecht Modul 4: Erstellung eines Verkostungsdrehbuches, Dramaturgie, Präsentation	Mag. Andrea Arbeithuber Mag. Andrea Arbeithuber MMag. Robert Ablinger Mag. Manuela Lang Mag. Martin Krejcarek	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Helga Kitzmüller
TAG 15	Montag, 22.3.2021	09.00-17.00	Modul 2: Praxistag mit Brot aus aller Welt – Brotkultur in Österreich – Brotsensorik – Brotverwertung	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Eva Kitzmüller
TAG 16	Dienstag, 23.3.2021	09.00-17.00	Modul 3: Foodpairing Brot und andere Lebensmittel Eigene Produkte aus der Region mitbringen	Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Eva Kitzmüller
TAG 17	Montag, 12.4.2021	09.00-17.00	Modul 7: Abschlusspräsentationen	Mag. Martin Krejcarek Ing. Dipl.-Päd. Eva Lipp Viktoria Minichberger Helga Kitzmüller Dipl.-Päd. Eva Kitzmüller	LK OÖ, Auf der Gugl 3, 4021 Linz Seminarraum 6	Eva Kitzmüller Helga Kitzmüller
TAG 18	Dienstag, 13.4.2021	09.00-17.00	Modul 6: Exkursionstag Station 1: Brotmuseum Asten Station 2: Landwirtschaftlicher Betrieb Station 3: Reichl Bäckerei	Dipl.-Päd. Eva Kitzmüller		Eva Kitzmüller

Voraussetzungen für einen positiven Abschluss des Lehrgangs:

- ✓ Mindestens 80%ige Anwesenheit
- ✓ Positive Erfüllung aller Aufgabenstellungen
 - Schriftlich: Marketingkonzept (Produktinnovation, Brotverkostung etc.), Produktpreiskalkulation, Eigenkontrollsystem

ZLG Brotsensorker/-in

Stundenplan 2020/21



- Mündlich: Abschlusspräsentation des Marketingskonzeptes sowie Verkostung selbstgemachter mitgebrachten Brot und Gebäck