

KIN-NOTIZEN

Berufliche Qualifizierung Fortbildung zum Industriemeister jetzt auch online



Zur Fortbildung zum Industriemeister Lebensmittel am KIN gehören vier eintägige Praktika

Der Industriemeister Lebensmittel IHK ist eine technische Führungskraft, der sich vielfältige Berufsperspektiven eröffnen. Sie ist im mittleren Management in Betrieben der Nahrungs- und Genussmittelindustrie mit organisatorischen und planerischen Aufgaben unter betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten befasst.

Das neue Qualifizierungskonzept des KIN ermöglicht

die Teilnahme am Lehrgang nun auch Interessenten unabhängig vom Wohn- und Arbeitsort. Die Vermittlung der Inhalte erfolgt in Form einer Mischung aus Online-Seminaren, Präsenzphasen und vier eintägigen Praktika. Die Präsenzphasen können entweder in Neumünster oder online wahrgenommen werden. Somit müssen nur fünf Tage der 24-monatigen berufsbegleitenden Fortbildung vor Ort absolviert werden

KIN-Veranstaltungen

- 15. – 16.09.20 Praxisworkshop: Lebensmittel richtig kennzeichnen
- 01.10.20 Expert-Seminar: Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene beherrschen
- 07.10.20 HACCP-Seminar: Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren
- 19. – 22.10.20 Summer School postponed: Qualifizierung zum Prozessmanager thermische Haltbarmachung

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter www.kin.de zu finden.

(Praktika und Einführung). Alle anderen Inhalte werden mit intensiver Unterstützung von Lern-Coaches online erarbeitet.

Mit modernen Methoden sicher zum Erfolg: Die einfache Lernbarkeit wird insbesondere durch das Konzept des Blended-Learning sichergestellt, einer Mischung von Selbstlernen und theoretischer Vertiefung, Vorlesung, Formen der kollegialen Supervision, Fallstudien, Gruppenarbeit und Präsentationen. Ausgewählte Dozenten aus der Praxis und dem Hochschulbereich machen die Teilnehmer fit für die Prüfung vor der Industrie- und Handelskammer zu Kiel. Weitere Informationen sind unter Telefon 04321/601-90 oder per E-Mail bei precht@kin.de erhältlich.

Welche Auswirkungen der Fachkräftemangel auf die Branche und die Lebensmittel-

sicherheit hat, wird unter anderem auf dem am 3. September stattfindenden 2. KIN-Symposium "Lebensmittelsicherheit – Aktuelles und Brisantes" diskutiert. Die Teilnahme an der Veranstaltung mit Vorträgen zum IFS 7, zu Schwachstellen in der Maschinenhygiene, dem Nutri-Score und weiteren aktuellen Themen ist live oder online möglich. YS/St. ■



Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324
24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10
Fax: 0 43 21-60 140
www.kin.de
info@kin.de

FOTO: KIN



**Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft**

Veranstaltungen

- 28. – 29.09.20 Seminar "Challenge Ölsaaten"
- 27. – 28.10.20 Seminar "Mikrobiologie der Süßwaren"
- 05. – 06.11.20 Praxis-Seminar "Sensorik Schokolade & Kakao"
- 08. – 10.12.20 Kongress "Choco Tec" in Köln

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft e.V.
De-Leuw-Straße 3-9, 42653 Solingen
Tel.: 02 12-59 61-0, Fax: 02 12-59 61-61
info@zds-solingen.de, www.zds-solingen.de

vdb
Vereinigung Der Backbranche

Veranstaltungen

- 15.09.20 Der Brandenburger Erntebericht 2020
- 16.09.20 Seminar zum Thema Brotgenuss
- 17.11.20 Vortrag: Guideline Bakery Equipment
- 01.12.20 Besichtigung Dresdner Backhaus

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
VDB – Vereinigung Der Backbranche e.V.
Schützenberg 10, 32756 Detmold
Tel.: 0 52 31-61 66 42 99, Fax: 0 52 31-2 05 05
info@vdb-ev.net, www.vdb-deutschland.net