

## KIN-NOTIZEN

## Digitalisierung auf der Fachschulebene Webinare als Unterstützung des Lernprozesses

Die Schließungen beruflicher Fachschulen aufgrund der Corona-Pandemie machen es derzeit erforderlich, den Fokus auf schulische Digitalisierungsprozesse zu legen und neben den nötigen Veränderungen auch die Chancen hinsichtlich der Digitalen Bildung zu erkennen. Obwohl die Fernunterrichtssituation zurzeit nicht mit digital gestützten schulischen Lehr- und Lernvorgängen verwechselt werden darf, bekommt die Diskussion um schulische Digitalisierungsprozesse eine neue Gewichtung. Die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik setzt bereits seit 2019 ein E-Learning-Konzept ein, um gerade die

Schüler der berufsbegleitenden Teilzeitfortbildung bei der Vermittlung von Kenntnissen und Fertigkeiten zu unterstützen. Bei den Online-Unterrichtseinheiten handelt es sich um so genannte Webinare. Diese netzbasierten Seminare verbinden klassische persönliche Kommunikations-Szenarien in der Weiterbildung mit dem primären Ziel der räumlichen Unabhängigkeit.

In einer Studie von Carjell & Urban (2012) über Webinare mit einem Umfang von 148 Personen konnten rund 41 Prozent der Befragten den Begriff "Webinar" zuordnen. In der Altersgruppe der 19- bis 25-Jährigen war der Begriff am stärksten verbreitet,

KIN-Veranstaltungen	
12.04.21	Betriebsbegehungen und interne Audits in Lebensmittelunternehmen
19.04.21	Leitung eines HACCP Teams
21.04.21	Schwachstellen in der Maschinen- und Betriebshygiene beherrschen
03.05.21	Umsetzung von Hygienestandards

Nähere Informationen zu den inhaltlichen Schwerpunkten der hier aufgeführten Seminare und ein Überblick über weitere KIN-Veranstaltungen sind unter [www.kin.de](http://www.kin.de) zu finden.

während er unter den 41- bis 50-Jährigen nur bei 11 Prozent bekannt war. Insofern ist die Altersgruppe, die nach einer erfolgreichen Ausbildung und dem Sammeln erster Berufserfahrungen nochmal den nächsten Schritt auf der Karriereleiter anstrebt, mit dem Thema Webinare und digitale Medien vertraut. Online-Unterricht kann bei dieser Altersgruppe somit eine

sinnvolle Ergänzung unter Nutzung neuer Lehr- und Lerntechniken darstellen und gleichzeitig die Fachkräfte für zukünftige Aufgaben, die auch im Unternehmen immer digitalisierter ablaufen, vorbereiten. Welche Anforderungen Webinare an die eigene Disziplin der Lernenden stellen und wie Unternehmen davon profitieren, wird in der nächsten Ausgabe von LT thematisiert. SP/St.

ANZEIGE

## Qualitätskontrolle Analysenwerte liegen sofort vor

In Fleischverarbeitungsprozessen ermöglicht der SpectraAnalyzer Meat innerhalb weniger Sekunden die quantitative Multikomponentenanalyse wichtiger Parameter wie Wasser-, Fett-, Protein- oder Aschegehalt. Somit können beliebige Produktionsstufen eng überwacht werden – und das ohne Probenaufbereitung und den Einsatz von Reagenzien oder anderen Verbrauchsmaterialien. Als Ge-

meinschaftsinitiative von Zeutec und dem KIN wurden über einen Zeitraum von zwei Jahren die quantitativen NIR-Analysenmethoden entwickelt, gegen die entsprechende Referenzmethode validiert und von der DAKs akkreditiert. Die unmittelbar verfügbaren präzisen Qualitätsinformationen ermöglichen eine bessere Prozesssteuerung und damit eine höhere Produktausbeute.

Ob Rohfleisch, Brühwurst, Schinkenprodukte oder Nass-tierfutter, das validierte und für den Routineeinsatz akkreditierte Untersuchungsverfahren ermöglicht eine intensive Prozessoptimierung unter technologischen und insbesondere wirtschaftlichen Gesichtspunkten. Die robuste Konstruktion des SpectraAnalyzer Meat erlaubt seine flexible Aufstellung sowohl im Labor als auch direkt



**Winweb**  
Food Software Specialists

Die ERP-Software  
für die  
Lebensmittelindustrie  
[www.winweb.de](http://www.winweb.de)

am Produktionsprozess, wobei dort auftretende Temperaturschwankungen, Feuchtigkeit, Staub und Erschütterungen keinen Einfluss auf die Genauigkeit und Langzeitstabilität der Messungen haben. St.



**Zentralfachschule  
der Deutschen  
Süßwarenwirtschaft**

### Veranstaltungen

14.04.21	Web-Seminar "Schokolade aktuell"
20. – 23.04.21	Einführungspraktikum "Industrielle Schokoladenherstellung"
21. – 23.06.21	Kongress "Inter Ice"
22. – 23.07.21	Kristallisation von Kakaobutter – Theorie und Praxis

**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](mailto:info@zds-solingen.de), [www.zds-solingen.de](http://www.zds-solingen.de)



**Vereinigung Der Backbranche**

### Veranstaltungen

18.03.21	Macht Weizen wirklich krank?
18.05.21	Backeigenschaften und Qualität von Roggen
16.09.21	Alfred-Kühn-Vorlesung 2021
28.09.21	Brandenburger Erntebericht
16.11.21	Brot als Geschmackserlebnis

**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](mailto:info@vdb-ev.net), [www.vdb-deutschland.net](http://www.vdb-deutschland.net)