

gegangen, dass die weltweite Fleischerzeugung in den nächsten 20 Jahren um über 30 Prozent sinkt und durch andere Produkte ersetzt wird. Damit können Konsumenten, die Fleischverzehr aus ethischen Gründen ablehnen, auf Alternativen zurückgreifen. Technologisch ist der Weg hochinteressant und fordernd.

Völlig auf fleischliche Produkte zu verzichten, ist weder ernährungswissenschaftlich noch ökologisch der Königsweg. „Die Dosis macht das Gift“, der bekannte Satz von Paracelsus, gilt auch hier. Etwa ein Drittel der Erdoberfläche ist für den Pflug nicht geeignet, aber für die Beweidung durch Tiere. Bei richtigem Verhältnis von Groß-

vieheinheit zu Fläche dient deren Ausscheidung als erwünschter Dünger und führt letztlich dazu, dass die Weide sogar zur Kohlenstoffsenke wird. Insekten und Käfer dienen dann als Nahrung für Vögel, insgesamt wird die Biodiversität gefördert.

Fleisch ist ernährungswissenschaftlich durch den Anteil an Vitamin B12, Eisen und es-

senziellen Aminosäuren besonders wertvoll. Zumal die menschliche Evolution durch den Verzehr hochkalorischer, erhitzter Nahrung, insbesondere von Fleisch geprägt ist. Das hat den Menschen zum Menschen gemacht. Die Häute der erlegten Tiere haben ihn gewärmt, Sehnen und Knochen wurden zu Werkzeugen. JH/St.

KIN-NOTIZEN

Digitalisierung auf der Fachschulebene Selbst- und Zeitmanagement beim E-Learning

Digitales Lernen hat in der Corona-Pandemie stark an Bedeutung gewonnen. In der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik wurde bereits 2019 ein E-Learning-Konzept in die Lehre, insbesondere in die berufsbegleitende Fortbildung, in-

tegriert. Die Erfahrungen damit haben gezeigt, dass das selbstverantwortliche Lernen auch Herausforderungen beim Selbst- und Zeitmanagement mit sich bringt. Der Aufwand für den E-Learning-Anteil muss realistisch eingeschätzt und bei der Stundenplanung berücksichtigt werden. Es entstehen aber auch Freiräume, ohne dass der Unterrichtsstoff reduziert wird. Des Weiteren werden Schlüsselqualifikationen wie Medien- und Lernkompetenzen gefördert und jeder Schüler kann das Lerntempo und die Lernintensität den eigenen individuellen Bedürfnissen anpassen.

Bei der Einführung des neuen digitalen Angebots war die Motivation hoch, bei vielen allerdings mussten die Kompetenzen für das Lernen im Selbststudium

in einer Blended-Learning-Umgebung gefördert und begleitet werden, insbesondere die Lernorganisation, Zeitmanagement und die Selbstregulation in der Phase der Eigenarbeit. Je komplexer das Lerntool ist, desto wichtiger ist die Betreuung. Innovative Technologien binden Aufmerksamkeit und lenken von der Auseinandersetzung mit den eigentlichen Lerninhalten ab. Erweiterte didaktische Möglichkeiten sind dabei nötig und brin-

gen Abwechslung in den Lehralltag. An der Fachschule des KIN wurde dafür ergänzend eine Online-Plattform mit den übergreifenden Themenbereichen Wissenschaftliches Arbeiten, Projektmanagement, Medien-, Sozial- und Kommunikationskompetenz entwickelt. Die Vorteile des Blended-Learning-Konzepts bei der Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker für die Unternehmen werden in der nächsten LT erläutert. SP/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

KIN-Veranstaltungen

04.05.21	Lebensmittelkennzeichnung – Von der Rezeptur zum rechtskonformen Etikett
20.05.21	Neuerungen in der EU-Öko-Verordnung
31.05.21	Lebensmittelbetrug (Food Fraud) sicher vermeiden
07. – 08.06.21	Emulgiertechnik I – Stabile Emulsionen, perfekte Textur
08. – 09.06.21	Sensorik für Einsteiger – Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen

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



**Zentralfachschule
der Deutschen
Süßwarenwirtschaft**

Veranstaltungen

14.04.21	Web-Seminar "Schokolade aktuell"
20. – 23.04.21	Einführungspraktikum "Industrielle Schokoladenherstellung"
22. – 23.06.21	Web-Seminar "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, www.zds-solingen.de



Vereinigung Der Backbranche

Veranstaltungen

18.05.21	Backeigenschaften und Qualität von Roggen
08. – 10.06.21	Studienreise nach Österreich
16.09.21	Alfred-Kühn-Vorlesung 2021
06.10.21	Workshop zur Fett-, Zucker- und Salzreduktion in Backwaren

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