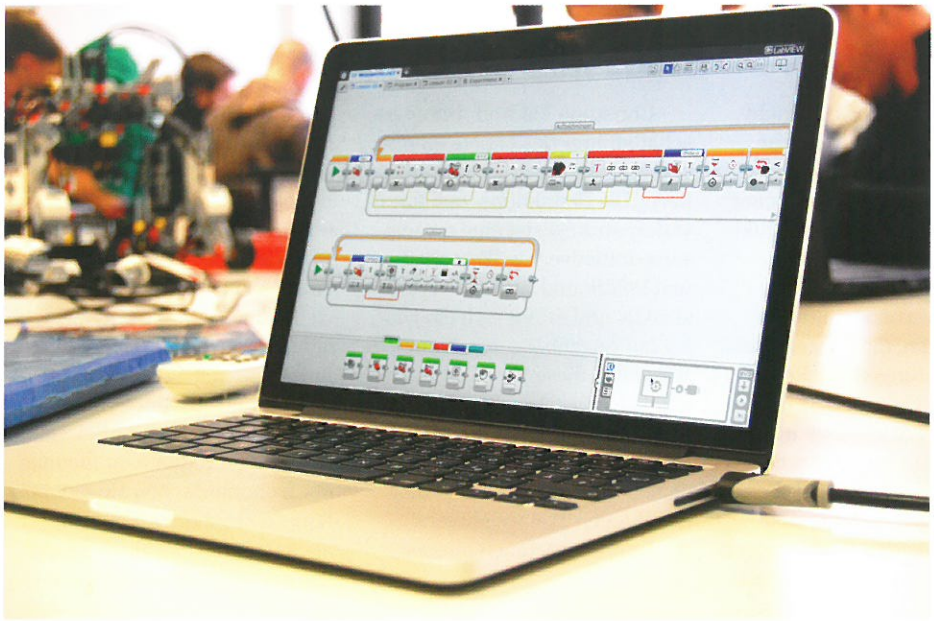


Digitales Lernen hat an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik stark an Bedeutung gewonnen

KIN-NOTIZEN

Digitalisierung auf der Fachschulebene

Anforderungen an die Lehrkräfte im Online-Unterricht

In dieser kleinen Serie ab LT 3/21 zur Einbindung digitaler Lehrmethoden in den Fachschulunterricht wurde unter anderem auf die Anforderungen an die Lernenden eingegangen. Entscheidend ist aber auch, dass das didaktische Konzept angepasst wird. Die Betreuung und Moderation durch die Lehrkräfte sind wesentliche Faktoren für den Lernerfolg.

Weiter ist es erforderlich, dass die Teilnehmer/innen von Webinaren sich einander kennen beziehungsweise bei einer Präsenz-Phase schon einmal gesehen haben, damit sie in der Online-Phase ein Bild des anderen vor Augen haben. Bei der internen Diskussion der E-Learning-Strategie und des didaktischen Konzepts hat sich gezeigt, dass das systematische, auf praxisorientierte Modelle basierte Vorgehen favorisiert wird und zu einer hohen Akzeptanz bei den Schülern/innen und den Lehrkräften führt. Die Dauer eines Webinars sollte bei maximal 60 Minuten liegen, eine Unterrichtseinheit an der Fachschule dauert jedoch 90 Minuten. Durch kurze Pausen im Webinar wird diese Diskrepanz beseitigt und die Aufmerksamkeitsspanne im Online-Unterricht gehalten.

Bei der Entwicklung der E-Learning-Strategie wurde speziell auf einen curricularen Aufbau geachtet. Diese umfasst die Bestandteile Wiederholung, neue Ziele, Umsetzung und Kontrolle sowie Präsentationen von Eigenarbeiten, die im Homeoffice erledigt werden. Besonders effektiv ist der

© KIN

KIN-Veranstaltungen

21. – 24.06.21	Summer School – Qualifizierung zum Prozessmanager Thermische Haltbarmachung
25.06.21	IFS Food V7 – Was ist neu?
02. – 03.08.21	Thermische Haltbarmachung I – Aktuelle Verfahren und zukunftsweisende Technologie
09. – 10.08.21	Haltbarmachung II – Thermische Prozesse verstehen
11. – 12.08.21	Haltbarmachung III – Thermische Prozesse optimieren
17.08.21	Lebensmittelkennzeichnung – Von der Rezeptur zum rechtskonformen Etikett

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

WIR MACHEN IHRE MASCHINE SICHER

Safety-Lösung für Industrie 4.0: Der Schmersal SD-Bus

- Reihenschaltung von bis zu 31 unterschiedlichen Sicherheitsschaltern
- Reduzierter Verdrahtungsaufwand
- Übermittelt umfangreiche Diagnosedaten
- Schnelle, detaillierte Störungsmeldungen
- Unterstützt Predictive Maintenance

www.schmersal.com

SCHMERSAL
THE DNA OF SAFETY

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

Einsatz von Webinaren im Bereich der Präsentationen von Hausarbeiten, die die Schüler/innen aktiv gestalten. Die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik hat ihr Lernangebot auch um Live-Stream-Unterricht erweitert. So kann gleichzeitig Präsenz- und Online-Unterricht bei geteilter Klasse stattfinden, wenn zum Beispiel eine Anreise nicht möglich sein sollte. SP/St.

Monitoring der Reduktionsstrategie

Die Lebensmittelbranche hält ihr Versprechen

Der jüngste Monitoringbericht des Max Rubner-Instituts zur Nationalen Reduktions- und Innovationsstrategie für Zucker, Fette und Salz in Fertigprodukten zeigt, dass nicht nur die Unternehmen der beteiligten Wirtschaftsverbände intensiv daran arbeiten, die Prozess- und Zielvereinbarungen zur Reduktion von Zucker und Salz umzusetzen, sondern zusätzlich auch Hersteller anderer Lebensmittelkategorien ihre Produkte stetig entsprechend der sich ständig ändernden Wünsche der Verbraucherinnen und Verbraucher optimieren. Dies beinhaltet auch die Weiterentwicklung der Rezepturen auf freiwilliger Basis, einschließlich der Fortentwicklung der Produktzusammensetzung hinsichtlich des Salz-, Fett-, Zucker- oder Energiegehalts, wo dies sinnvoll und technologisch möglich ist.

Christoph Minhoff, Hauptgeschäftsführer des Lebensmittelverbands Deutschland, kommentiert: „Die Reduktions- und Innovationsstrategie ist eine gemeinsame Initiative von Wirtschaft und Politik und zeigt, wie konstruktiv und erfolgreich ein Dialog auf Augenhöhe sein kann. Wir haben diese Vereinbarungen auf den Weg gebracht, weil wir der festen Überzeugung sind, dass wir Teil der Lösung sind und gemeinsam mit allen Akteuren des Runden Tisches Mitverantwortung übernehmen müssen. Die Gesundheitsvorsorge der Menschen zu stärken, ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe. Wir als Wirtschaft reden nicht nur und stellen Forderungen auf wie manch andere am Runden Tisch, sondern wir handeln. Hersteller und Betriebe unterschiedlicher Bereiche der Wertschöpfungskette haben bereits beachtliche Erfolge bei der Optimierung des Zucker-, Fett- oder Salzgehalts ihrer Produkte im Rahmen der technologischen Möglichkeiten erzielt. Aber es gibt eben auch Grenzen des Machbaren. Die Reduktionsstrategie darf nicht die Lebensmittelsicherheit aushebeln. Die Salzreduktion bei Fleisch hat beispielsweise direkten Einfluss auf die Haltbarkeit und Sicherheit des Produkts und damit auf die Gesundheit der Verbraucherinnen und Verbraucher.“ St.
www.lebensmittelverband.de

ANZEIGE

Winweb
Food Software Specialists
Die ERP-Software
für die
Lebensmittelindustrie
www.winweb.de

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

22. – 23.06.21	Web-Seminar "Inter Ice"
22. – 23.07.21	Kristallisation von Kakaobutter – Theorie und Praxis
09.09.21	Web-Seminar "Nachhaltigkeit Schokolade"
27. – 28.09.21	Challenge Frucht und Schokolade

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 VDB Der Backbranche

Veranstaltungen

16.09.21	Alfred-Kühn-Vorlesung 2021
17. – 19.09.21	Jahrestagung der VDB
28.09.21	Der Brandenburger Erntebericht 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

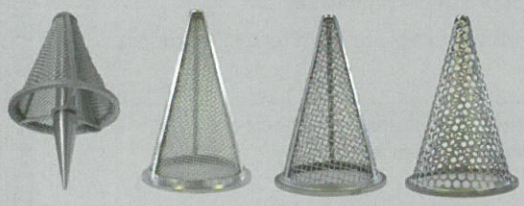
Ihre Vorteile:
- einfacher Ausbau und Austausch
- schnelle Reinigung

Material:
- Edelstahl

Anschlussgrößen:
- DN 80
- DN 100

Ausführungen Siebeinsatz:
- Drahtgewebe 2mm,3mm,5mm
- Lochsieb 5mm, 8mm, 10mm

Vermeidung von Fremdkörpereintrag durch
Tankwagen Sieb



TechGenion
Technische Planung für flexible Rohstofflogistik

Mehr Infos auf: www.techgenion.de

TechGenion GmbH
Benzstraße 14
63110 Rodgau
Tel.06106/268470