KIN-NOTIZEN

Online-Unterricht

Auch künftig Bestandteil der Fortbildung

Aufbauend auf den Erfahrungen mit Distanzlernen in den vergangenen zwölf Monaten fand im März 2021 eine Umfrage an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik statt. Ziel war dabei, im ersten Schritt zu ermitteln, inwieweit der Online-Unterricht eine Herausforderung bei Schüler*innen darstellt, zumal es sich hier um Erwachsenenbildung handelt. Dies impliziert, dass die Lernenden sich nicht nur auf die Schule konzentrieren müssen, sondern sich durchaus auch schon in Lebensphasen befinden, die sie beim Lernen auf Distanz vor zusätzliche Herausforderungen wie zum Beispiel die Betreuung von Kindern stellen. Auch die Qualität der Umsetzung des Hybrid-Unterrichtes seitens des KIN sollte evaluiert werden.

Das Durchschnittsalter der Schüler*innen betrug zum Zeitpunkt der Umfrage 33 Jahre. Rund 36 Prozent gaben an, dass ihnen das Distanzlernen leicht fiel, während 33 Prozent anführten, einen höheren Aufwand zu haben. Dieser resultiert aus den genannten Zusatzbelastungen wie Kinderbetreuung, Internetverbindungsschwierigkeiten aufgrund fehlender Bandbreite, ungünstige räumliche Voraussetzungen aber auch mangelnde Selbstdisziplin. Die Umsetzung des Distanzlern-Angebotes durch die Schule haben über 67 Prozent der befragten Schüler*innen als sehr gut oder gut bewertet. Mehr als 50 Prozent würden eine Mischform aus Online- und Präsenzunterricht sogar bevorzugen.

Die KIN-Fachschule hält damit weiter an dem Konzept fest, Online- und Hybrid-Unterricht in die Weiterbildung einzuplanen. In LT 9/21 wird darüber berichtet, welche Inhalte sich für den Online-Unterricht eignen und bei welchen Themenkomplexen umfangreichere Konzepte erarbeitet werden sollten. 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

23. – 25.08.21	Mikrobiologie I – Überblick über die relevanten Keime und Untersuchungsverfahren
30.08.21	Qualifizierung und Validierung in der Qualitätssicherung
07.09.21	HACCP – Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren
15. – 16.09.21	Praxisworkshop: Lebensmittel richtig kennzeichnen
22. – 23.09.21	Hydrokolloide in der Anwendung

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

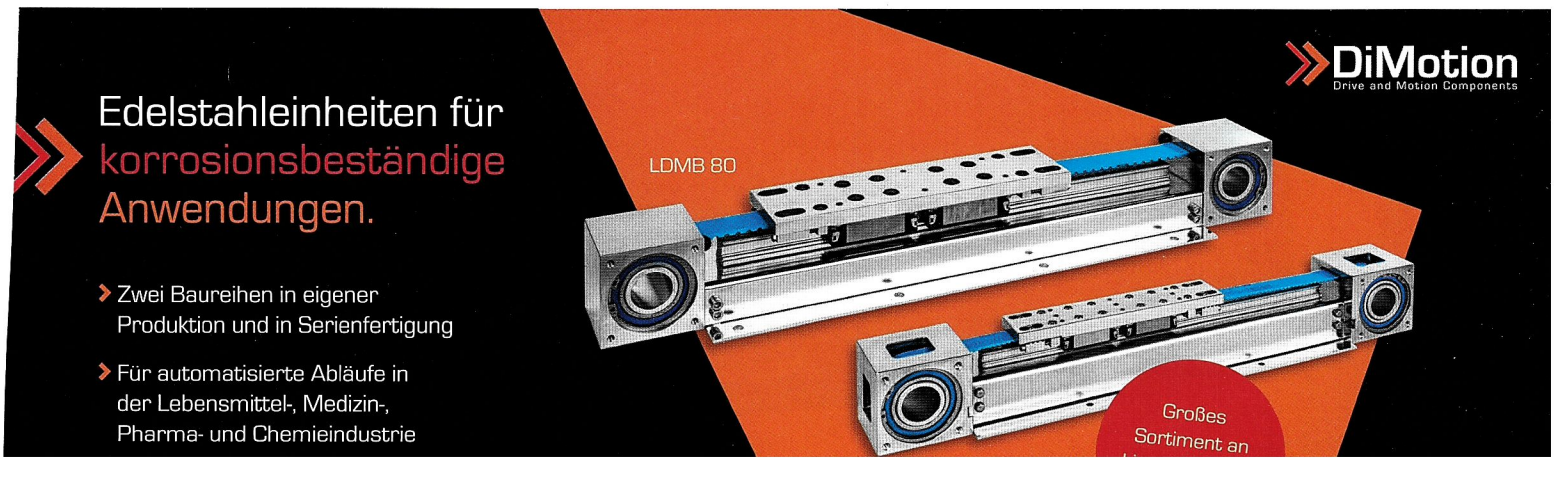
Veranstaltungen

09.09.21	Web-Seminar "Nachhaltigkeit Schokolade"
20. – 23.09.21	Einführungspraktikum "Industrielle Schokoladenherstellung"
27. – 28.09.21	Challenge Frucht und Schokolade
29. – 30.09.21	Challenge Nüsse/Ölsaaten
10.11.21	Web-Seminar "Sensorik Kakao"

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

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
06.10.21	Betriebsbesichtigung der Bio-Bäckerei Kaiser in Mainz

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