KIN-NOTIZEN

Fachschule für Lebensmitteltechnik

Weiterbildung noch bedarfsgerechter

Nachdem nun mit dem erfolgreichen Abschluss der Weiterbildung zum staatlich geprüften Lebensmitteltechniker auch der Bachelor Professional an der KIN-Fachschule erworben wird, werden ab dem kommenden Semester die Schwerpunkte noch bedarfsgerechter für die Tätigkeitsprofile in den Unternehmen angeboten. Ab April spiegeln sich die drei Hauptaufgabenfelder des Instituts in den ohnehin bereits sehr praxisbezogenen Lehrinhalten in den Profilen "Produktentwicklung & Sensorik", "Qualitätsmanagement & Lebensmittelsicherheit" sowie "Betriebsmanagement & Prozesstechnik" wider. Damit ist ein weiterer Schritt in Richtung unternehmensorientierte Weiterbildung getan, um die Absolventen noch zielgerichteter auf den Arbeitsmarkt vorzubereiten.

© KIN

Die Lehrinhalte an der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik zeichnen sich durch hohen Praxisbezug aus

Bereits mehr als 2.700 Fachkräfte haben die Weiterbildung erfolgreich absolviert und sind nach wie vor begehrte Mitarbeitende in den Bereichen Produktentwicklung, Anwendungstechnik, Qualitätsmanagement und -sicherung, die sofort nach dem Abschluss in der Praxis einsetzbar sind. Bestandteil im Lehrplan sind auch Projekte. Das können zum Beispiel Produktentwicklungen unter Berücksichtigung der technologischen Eigenschaften und Verpackungsdesigns inklusive der Kostenkalkulation und der notwendigen Untersuchungen von qualitätsrelevanten Parametern im Labor sein.

Durch die neue Schwerpunkteinteilung soll den Lebensmittel-, Petfood- und Verpackungsbetrieben, von denen die Absolventen übernommen werden, eine noch bessere Entscheidungsgrundlage für die Einstellung in die entsprechenden Tätigkeitsbereiche geboten werden. Zudem wird damit eine zielgerichtete Mitarbeiterentwicklung im Unternehmen erleichtert. Bewerbungen für das kommende Semester sind nun auch direkt über die KIN-Homepage möglich. YS/St.

KIN-Veranstaltungen

04.04.22	Seminar "Qualitätsmanagementbeauftragte in der Lebensmittelbranche"
21.04.22	Seminar "Digitale Lösungen für die Lebensmittelproduktion – Optimierung von Prozessen"
22.04.22	Praxis-Workshop "Grundlagen der Automatisierung"
27. – 28.04.22	Praxis-Seminar "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.

KIN® Lebensmittel-Institut

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

Roundtable Hygiene

Aus der Praxis für die Praxis

Mit dem Roundtable Hygiene stellt das KIN am 4. und 5. Mai eine neue Plattform zum Erfahrungsaustausch und Kompetenzaufbau aus der Praxis für die Praxis bereit. Hygiene ist ein komplexes Thema und setzt ein hohes Maß an Wissen und technischem Verständnis voraus. Die Einhaltung der Lebensmittelhygiene ist ein wesentlicher Teilaspekt der Lebensmittelsicherheit. Besonders viele Rückrufe und Skandale stehen immer wieder in direktem Zusammenhang mit Hygienedefiziten. Hygiene beginnt in den Köpfen und muss entsprechend tief im Bewusstsein aller Beteiligten verankert werden. Die Veranstaltung soll dazu einen wichtigen Beitrag leisten. St.