An der KIN-Fachschule wird eine an die Abläufe im Lebensmittelbetrieb angelehnte Lego Mindstorms-Anlage von Klasse zu Klasse weiter ausgebaut.

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Veranstaltungen

30.05.22	Seminar mit Praxisworkshop "Food Defense und Food Fraud optimieren"
31.05. – 01.06.22	Seminar "Sensorik für Einsteiger – Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen"
13.06.22	Seminar "Betriebsbegehungen und interne Audits in Lebensmittelunternehmen"
13.06.22	HACCP-Seminar "Sichere und verkehrsfähige Lebensmittel produzieren"
14.06.22	Aufbauseminar "HACCP Anforderungen und Umsetzung in der Praxis"
15.06.22	Seminar "Konformitätserklärungen für Kunststoffe mit Lebensmittelkontakt"
20. – 21.06.22	KIN-Special "Reduktion von Fett, Zucker und Salz in Lebensmitteln – aber wie?"

Informationen über diese und weitere Veranstaltungen:
Lebensmittelinstitut KIN e.V.
Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster
Tel.: 0 43 21-60 10, Fax: 0 43 21-60 140
info@kin.de, www.kin.de

Digitalisierte Prozesse

KIN beteiligt sich an Robotik-Teamwettbewerb

Spielend lernen ist nicht nur in der Kindheit eine motivierende Art der Wissensaneignung. Auch im Berufsleben fällt es leichter, Zusammenhänge an übergreifenden Projekten nachzuvollziehen und zu verstehen. Die World Robot Olympiad (WRO) ist ein Teamwettbewerb für Kinder und Jugendliche, bei dem die Verwendung verschiedener festgelegter und offener Robotertechnologien und der Einsatz von Programmiersprachen im Fokus stehen. Die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik wird am 22. Mai bei der WRO in Wahlstedt zwei Fachlehrer als Schiedsrichter sowie die eigene digitale Lego Mindstorms-Anlage zur Verfügung stellen.

In der Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker wird damit an der Schule seit vielen Jahren eine Produktionskette mit Förderbändern vom Wareneingang bis zum Lager von Klasse zu Klasse weiter ausgebaut. Anhand dieser Anlage werden die Zusammenhänge von digitalisierten Prozessen Schritt für Schritt erklärt und jeder Schüler nach seinen Stärken für die Weiterentwicklung integriert. Die Soft Skills und Fähigkeiten in Bezug auf Führung, Projektbearbeitung, Dokumentation und Anwendung technischer Zusammenhänge werden dabei in der Teamarbeit zielführend eingesetzt und gefördert. Insbesondere im neuen Schwerpunkt "Betriebsmanagement und Prozess-/Digitalisierungstechnik" an der KIN-Fachschule wird dieses projektorientierte Lernen noch weiter vertieft. Die erlernten Techniken sind praxisorientiert an spätere Aufgaben im Unternehmen ausgerichtet und befähigen die zukünftigen Techniker, die Maschinenkommunikation im Betrieb zu koordinieren. Die nächste Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker mit den verschiedenen Schwerpunkten "Produktentwicklung und Sensorik", "Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit" sowie "Betriebsmanagement und Prozess-/Digitalisierungstechnik" startet im Oktober 2022. **YS/St.**

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

05.07.22	Web-Seminar "Fette"
12. – 16.09.22	Einführungspraktikum "Dragieren"
28.09.22	Web-Seminar "Sensorik Schokolade"
04. – 07.10.22	Seminar "Kontinuierliche Eiskremherstellung"
25. – 26.10.22	Seminar "Inter Ice"
07. – 11.11.22	Einführungspraktikum "Industrielle Zuckerwarenherstellung"
13. – 15.12.22	Kongress "Choco Tec"

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

VDB – Vereinigung Der Backbranche

Veranstaltungen

31.05.22	Modernes Abwiegen und Portionieren bei der Firma Handtmann in Biberach
24.06.22	Alfred-Kühn-Vorlesung in Berlin
05.07.22	Besichtigung der Rettenmeier Mühle in Horb
06.09.22	Bericht zur Situation und Qualität bei der Getreideernte 2022
18. 10.22	Vortrag: Fünf Erfolgsfaktoren für die effiziente Herstellung eines breiten Backwarensortiments

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

© KIN