An der KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik nimmt der Praxisbezug einen hohen Stellenwert ein.

© KIN

Lebensmittelinstitut KIN e.V.

Veranstaltungen

24.04.23	Erstellung von technologischen Lastenheften und Nutzwertanalysen: Fehlkäufe verhindern!
08. – 09.05.23	Praxis-Workshop "Die perfekte Emulsion"
10. – 11.05.23	Praxis-Workshop "Hydrokolloide – Einsatz und Anwendung"
24.05.23	IFS 7: Lebensmittelsicherheitskultur in der Praxis
25.05.23	Kann Verpackung nachhaltig sein?
15.06.23	Interne Audits professionell organisieren und durchführen

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

Weiterbildung zum Lebensmitteltechniker

Mehr projektorientierte und praktische Unterrichtsanteile

Die KIN-Fachschule für Lebensmitteltechnik entwickelt das Berufsbild des Lebensmitteltechnikers kontinuierlich weiter. Nachdem im vergangenen Jahr die Schwerpunktbereiche "Produktentwicklung und Sensorik", "Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit" sowie "Betriebsmanagement und Prozess-/Digitalisierungstechnik" eingeführt wurden, wird nun auch das Konzept der gesamten Weiterbildung noch weiter auf den unmittelbaren beruflichen Transfer ausgerichtet. Erreicht wird dies über eine deutliche Erhöhung der projektorientierten und praktischen Unterrichtsanteile. Viele Fachthemen, die bisher im reinen Theorieunterricht behandelt wurden, werden nun in projektbezogenen Praktika vermittelt.

Die Kenntnisse in Bezug auf Qualitätsmanagement, Prozesstechnik und Lebensmittelsicherheit werden anhand von Produkten, die auf den Pilotanlagen im Produktentwicklungszentrum des Lebensmittelinstituts hergestellt werden, erlebbar und begreifbar gemacht. Wie im Unternehmen auch, werden so die abteilungsübergreifenden Tätigkeiten an verschiedenen Rohstoffen und Produktgruppen simuliert und die in handwerklichen Berufsgruppen wie Köche, Fleischer, Bäcker und Fachkraft für Lebensmitteltechnik ausgebildeten Fachschüler für leitende Positionen in Produktentwicklung, Qualitätsmanagement, Produktionsleitung und Anwendungstechnik qualifiziert.

Die Expertise des industrieerfahrenen Fachschul-Teams und die gute Vernetzung des KINs mit der Lebensmittel-, Verpackungs- und Maschinenbaubranche unterstützen die Fortbildung zum Staatlich geprüften Lebensmitteltechniker in idealer Weise und bieten somit eine gute Grundlage für hochwertige Fachkräfte. Die Weiterbildung an der Fachschule startet immer am 1. April und am 1. Oktober in zweijähriger Vollzeit, die berufsbegleitende dreijährige Variante stets im Oktober. **YS/St.**

Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft

Veranstaltungen

04. – 08.09.23	Einführungspraktikum Dragieren
12.09.23	Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung von Nüssen
13.09.23	Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung von Kakao
14.09.23	Web-Seminar zur sensorischen Beurteilung von Schokolade
04. – 06.10.23	Einführungspraktikum zur industriellen Eiscremeherstellung

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

19.04.23	Kontinuierliche Herstellung von gefüllten Backwaren
04.07.23	Betriebsbesichtigung Bäckerei Evertzberg in Remscheid
12.07.23	Feldtag der Uni Hohenheim
14.09.23	Erntegespräch mit Besichtigung von Roland Mills United in Recklinghausen
21.09.23	Alfred-Kühn-Vorlesung 2023
22.09.23	VDB Forum Ost
26.09.23	VDB Forum Süd

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