

KIN-Expert-Seminar: Sensorik III: Methoden für die sensorische Qualitätssicherung und Produktoptimierung

In diesem Seminar wird anhand vieler Praxisbeispiele vermittelt, welche Methoden für die tägliche sensorische Qualitätssicherung, zur Produktoptimierung und zur MHD-Festlegung genutzt werden können.

Eigene Proben können in das Seminar eingebunden werden. Dazu setzen Sie sich bitte spätestens 14 Tage vor Seminarbeginn mit uns in Verbindung.

Teilnehmer:

Mitarbeiter/innen aus Qualitätssicherung und Produktentwicklung, die Teilnehmer/innen eines sensorischen Panels sind.

Sensorische Grundkenntnisse werden für dieses Seminar vorausgesetzt.

Kursnummer:

L 060421

Ansprechpartnerin:

Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

Termin:

Eintägiger Lehrgang,
Freitag 11. Juni 2021

Seminarort:

KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324,
24537 Neumünster / Schleswig-Holstein

Ablauf:

Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 16:30 Uhr.
Es ist 1 Mittagspause von 1 Stunde, sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

Teilnahmegebühr:

835,00 €
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Anmeldeschluss:

Freitag 04. Juni 2021

Programmablauf

Freitag 11. Juni 2021

- 9:00 Uhr** **Begrüßung**
Yvonne Spethmann, KIN Lebensmittelinstitut, Neumünster
- 9:15 Uhr** **Sensorische Prüfmethode – Deskriptive Prüfungen: Einfach beschreibende Prüfung**
- Theoretische Einführung
 - Übung: Einfach beschreibende Prüfung
- 10:15 Uhr** **Sensorische Prüfmethode - Unterschiedsprüfungen**
- Theoretische Einführung: Anwendung und Auswertung
 - Übung: Paarweise Vergleichsprüfung an Produktbeispielen
 - Übung: Dreiecksprüfung an Produktbeispielen
- 11:30 Uhr** *Kaffeepause*
- 11:45 Uhr** **Methoden für die sensorische Qualitätskontrolle und bewertende Prüfungen**
- Bewertung von sensorischen Eindrücken mittels Intensität (Methoden mit Skalen)
 - In/Out-Tests in der Qualitätskontrolle
 - Übung: Innerhalb/Außerhalb-Prüfung
- #
- 13:00 Uhr** *Mittagspause*
- 14:00 Uhr** **Sensorische Prüfmethode – Deskriptive Prüfungen: Profilprüfung**
- Beschreibende Prüfungen: Anwendungsmöglichkeiten der Profilprüfung
 - Übung: Profilprüfung (Konsens)
- #
- 15:15 Uhr** *Kaffeepause*
- 15:30 Uhr** **Sensorische Methoden zur Bestimmung der Mindesthaltbarkeit**
- Theoretische Einführung
 - Bewertende Prüfung zur MHD-Festlegung
 - Übung: Bewertende Prüfung
- ca. 16:30 Uhr** Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung

KIN-Expert-Seminar: Sensorik III: Methoden für die sensorische Qualitätssicherung und Produktoptimierung

Anmeldung

Retour per E-Mail, Fax oder Post an Ihre Ansprechpartnerin Anke Ben-Sabeur.
Oder melden Sie sich online unter www.kin.de an!

KIN-Expert-Seminar: Sensorik III: Methoden für die sensorische Qualitätssicherung und Produktoptimierung L 060421

Teilnahme- Gebühr:

835,00 Euro

inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

Sie sind treuer Kunde oder buchen für eine Gruppe? Bitte sprechen Sie uns an.

Kontakt:

Anke Ben-Sabeur Tel. 04321 / 601-21
ben-sabeur@kin.de Fax: 04321 / 601-40

Ja, ich melde mich / wir melden uns verbindlich an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotелеmpfehlungen für die Zeit vom _____ bis _____

Ja, wir möchten Seminarkosten sparen und Informationen zur KIN-Mitgliedschaft erhalten.

Datum: _____ Unterschrift: _____

(Mit der Unterschrift akzeptiere ich / akzeptieren wir die Teilnahmebedingungen)

Teilnahmebedingungen

Anmeldung

In unseren Seminaren und Veranstaltungen sind in der Regel die Teilnahmeplätze begrenzt. Wir berücksichtigen in diesen Fällen die schriftlichen Anmeldungen in der Reihenfolge des Eingangs. Bei mehrteiligen Veranstaltungen haben Anmeldungen für die gesamte Reihe Vorrang. Anmeldebestätigung und Rechnung erhalten Sie von uns ca. zwei Wochen vor Veranstaltungsbeginn. Die Teilnahmegebühr versteht sich inklusive Veranstaltungsmappe, Teilnahme-Zertifikat, Mittag-, Abendessen und Erfrischungen. Die Rechnung bitten wir innerhalb von 14 Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Veranstaltungsbeginn, zu bezahlen.

Früh- und Vielbucherrabatte

Ab dem 2. Teilnehmer je Unternehmen oder der 2. Teilnahme innerhalb des Jahres erhalten Sie 5% Rabatt. Bei Buchung eines gesamten KIN-Schulungspaketes erhalten Sie 10% Rabatt auf den Gesamtpreis.

Sie können trotz Anmeldung nicht teilnehmen?

In diesem Fall informieren Sie uns bitte unverzüglich. Wenn Ihre schriftliche Abmeldung bis zu dem in der Einladung ausgewiesenen Anmeldetermin (Anmeldeschluss) bei uns eintrifft, stornieren wir Ihre Anmeldung kostenfrei.

Bei einer späteren Abmeldung müssen wir Ihnen den vollen Betrag in Rechnung stellen, wenn Sie uns keinen Ersatzteilnehmer nennen können. In diesem Fall wird Ihnen der fällige Betrag innerhalb eines Jahres vergütet, wenn Sie einen Mitarbeiter Ihres Hauses zu uns senden.

Die Veranstaltung muss von uns abgesagt werden

In diesem Fall benachrichtigen wir Sie bei nicht ausreichender Teilnehmerzahl spätestens fünf Werktage vor Veranstaltungsbeginn, bei unvorhersehbaren Ausfällen von Hauptreferenten ggf. auch kurzfristiger. Selbstverständlich bezahlen Sie dann nichts. Stornierungskosten, die Ihnen durch den Ausfall entstehen, können von uns nicht übernommen werden.

Der Datenschutz

Ihre Teilnahmedaten werden von uns gespeichert. Es ist gewährleistet, dass kein Unbefugter Zugang zu diesen Daten hat. Auch werden diese Daten nicht an Dritte veräußert.

Zum guten Schluss

Unsere Seminare und Veranstaltungen werden für einen sehr langen Zeitraum im Voraus geplant. Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass wir in Ausnahmefällen Termine, Referenten oder Programmabläufe ändern müssen.