

KIN-Expert-Seminar: Sensorik für Einsteiger Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen

Sie erwerben grundlegende Kenntnisse im Bereich der Lebensmittel-Sensorik und lernen, welche Voraussetzungen Sie in Ihrem Unternehmen für die Mitarbeit in einem Prüferpanel benötigen, wie Sie ein Sensorik-Labor einrichten und sensorische Prüfungen planen, durchführen und auswerten. Ihre sensorischen Fähigkeiten werden anhand vieler Übungen in Anlehnung an die DIN-Norm **DIN EN ISO 8586 „Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Prüfer und Sensoriker“** trainiert und überprüft. Viele praktische Beispiele helfen Ihnen, die theoretischen Grundlagen auf Ihre betriebliche Praxis zu übertragen.

Optional können Sie am Ende des Kurses eine Prüfung mit Zertifikat ablegen. Dieses bescheinigt Ihnen die Eignung für die Durchführung sensorischer Prüfungen in Anlehnung an DIN EN ISO 8586.

- Teilnehmer:** Mitarbeiter aus den Bereichen Produktentwicklung, Qualitätskontrolle/Qualitätssicherung und Marketing
- Kursnummer:** L 060121-2
- Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings, KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster
- Termin:** Zweitägiger Lehrgang, Dienstag 16. Februar 2021 bis Mittwoch 17. Februar 2021
- Seminarort:** KIN-Lebensmittelinstitut, Wasbeker Straße 324, 24537 Neumünster / Schleswig-Holstein
- Ablauf:** Das Seminar beginnt am ersten Tag um 9 Uhr und endet um 17 Uhr, am Folgetag findet es von 9:00 bis 13:30 Uhr statt. Im Anschluss an den zweiten Seminartag wird die Prüfung optional bis 16:00 Uhr durchgeführt. Es sind jeweils eine Mittagspause von 1 Stunde sowie zwei Kaffeepausen vorgesehen. Im Anschluss an den ersten Seminartag lädt das Institut zum Kennenlernen und entspannten Ausklang zu einem Imbiss ein.
- Teilnahmegebühr:** **1.375,00 Euro** inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat **Zudem optional 250 Euro für die Sensorik-Prüfung.**
- Anmeldeschluss:** 09. Februar 2021

Programmablauf

Dienstag 16. Februar 2021

9:00 Uhr	Begrüßung
9:15 Uhr	Grundlagen und Einsatzgebiete der Sensorik: Der Mensch als Messinstrument mit allen fünf Sinnen
10:00 Uhr	Voraussetzungen für die genaue Sensorik: Prüfperson, Prüfraum und Prüfmethoden
10:45 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
11:00 Uhr	Gustatorische Eindrücke (Teil 1): Physiologie des Geschmacks, Erkennen der Grundgeschmacksarten sowie Schwellenwert- und Unterschiedsprüfungen
13:00 Uhr	<i>Mittagspause</i>
14:00 Uhr	Sinnliche Eindrücke: Trigemurale und chemästhetische Reize sowie Temperaturempfinden
14:45 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
15:00 Uhr	Olfaktorische Eindrücke: Physiologie des Geruchs, Geruchs- und Aromaerkennung und Beschreibende Prüfungen
16:30 Uhr	Zusammenfassung und Abschlussdiskussion
17:00 Uhr	<i>Imbiss in gemütlicher Atmosphäre:</i> Nutzen Sie die Gelegenheit zum entspannten Erfahrungsaustausch

Mittwoch 17. Februar 2021

9:00 Uhr	Optische Wahrnehmungen: Der Gesichtssinn, Bedeutung und Funktion des Auges, optische Täuschungen, Rangordnungsprüfung und Farbzordnungstest
10:00 Uhr	Gustatorische Eindrücke (Teil 2): Theoretische Einführung zu Prüfmethoden, Testdurchführung und Auswertung. Rangordnungsprüfung, Schwellenwertprüfung und Unterschiedsprüfung
11:00 Uhr	<i>Kaffeepause</i>
11:15 Uhr	Konsistenz, Textur und Mundgefühl: Begrifflichkeiten und Beschreibungen. Einsatz von Deskriptorenlisten und Beispiele für eine Profilprüfung
12:30 Uhr	<i>Mittagspause</i>
13:30 Uhr	Prüfung: Einweisung. Erkennen von Grundgeschmacksarten, Gewürzen, Aromen in nicht standardisierter Zusammensetzung und Intensitätsunterschieden <i>ca. 15:00 Uhr - Kaffeepause</i>
16:00 Uhr	Ende des Seminars

KIN-Expert-Seminar: Sensorik für Einsteiger Grundlagen und praktische Übungen mit allen Sinnen 060121-2

Anmeldung

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

Teilnahmegebühr: 1.375,00 Euro
Zudem optional 250 Euro für die Sensorik-Prüfung.

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 zum Seminar an.

Ja, ich/wir melden uns auch zur optionalen Prüfung an.

Teilnehmer

Vorname: _____ Nachname: _____

Unternehmen

Firma: _____ KIN-Mitglied: ja nein

Ansprechpartner: _____

Straße: _____

Postleitzahl: _____ Ort: _____ Land: _____

Telefon: _____ E-Mail: _____

Ja, ich benötige Hotelempfehlungen 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.