

## **KIN-Expert-Seminar Sensorik II: Vertiefende Methoden für das Training im Prüferpanel**

**Ein gut ausgebildetes Prüferpanel** ist die Voraussetzung für eine hochwertige sensorische Beurteilung von Lebensmitteln. In diesem Kurs werden Sie mit vertiefenden Methoden zur sensorischen Beurteilung von Lebensmitteln sowie zu Schulung und Training im Prüferpanel vertraut gemacht. Sie lernen sensorische Verfahren unmittelbar für die eigene betriebliche Praxis anzuwenden und Prüferergebnisse auszuwerten.

Geeignet für Personen, die in der betrieblichen Praxis sensorische Prüfungen durchführen sowie für Personen, die Prüfpersonen anleiten.

**Teilnehmer:** Mitarbeiter, Verantwortliche und Führungspersonen im Bereich Qualitäts- und Produktmanagement.

**Eigene Produkte können in das Seminar eingebunden werden  
Dazu setzen Sie sich bitte spätestens bis zum 11.11.2021 mit  
uns in Verbindung.**

**Kursnummer:** L 060321-2

**Ansprechpartnerin:** Anke Ben-Sabeur, Seminare und Trainings,  
KIN-Lebensmittelinstitut Neumünster

**Termin:** Eintägiger Lehrgang,  
Donnerstag 18. November 2021

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

**Ablauf:** Das Seminar beginnt um 9 Uhr und endet um 16 Uhr.  
Es sind 1 Mittagspause von 45 Minuten sowie 2 Kaffeepausen vorgesehen.

**Teilnahmegebühr:** **835,00 €**  
inklusive Verpflegung, Teilnehmerunterlagen und Zertifikat

**Anmeldeschluss:** Donnerstag 11. November 2021

## Programmablauf

**Donnerstag 18. November 2021**

- |                  |  |
|------------------|--|
| <b>9:00 Uhr</b>  | <b>Begrüßung</b>   |
| <b>9:15 Uhr</b>  | <b>Einführung Panelaufbau und Panelschulung</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Panelpflege und Panelmotivation</li><li>• Eignung und Auswahl von Prüfpersonen</li><br/><li>• Prüfverfahren zur Schulung der sensorischen Fähigkeiten</li></ul>  |
| <b>10:15 Uhr</b> | <b>Sensorisches Vokabulartraining und Produktschulung - Geruch</b><br>(Übungen und Diskussion) <ul style="list-style-type: none"><li>• Übung: Beschreibung von Geruchseindrücken</li><li>• Übung: Referenztraining</li></ul>   |
| <b>11:00 Uhr</b> | <i>Kaffeepause</i>   |
| <b>11:15 Uhr</b> | <b>Methoden zur Sensorikschulung</b><br>(Übungen und Diskussion) <ul style="list-style-type: none"><li>• Unterschiedsprüfungen: Vorbereitung, Anwendung und Auswertung<br/>(Dreiecksprüfung, Rangordnungsprüfung)</li><li>• Übung: Bewertung von Geruchs- und Geschmackseindrücken nach Intensität</li></ul>   |
| <b>12:15 Uhr</b> | <i>Mittagspause</i>  |
| <b>13:00 Uhr</b> | <b>Sensorisches Vokabulartraining und Produktschulung – Textur</b><br>(Übungen und Diskussion) <ul style="list-style-type: none"><li>• Beschreibung von Textureindrücken</li></ul>   |
| <b>13:45 Uhr</b> | <b>Aufbau und Auswertung von Tests</b> (in Gruppenarbeit mit Laborarbeit) <ul style="list-style-type: none"><li>• Erstellung von Prüfmustern und Referenzen im Labor</li><li>• Erstellung von Prüfbögen (am PC)</li><li>• Durchführung von Prüfungen im Seminarraum</li><li>• Auswertung von Prüfungen (am PC)</li></ul> <p>dazwischen ca. 15.00 Uhr Kaffeepause</p> |
| <b>16:00 Uhr</b> | Abschlussdiskussion und Ende der Veranstaltung   |