

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 26.05.2022 mit
uns in Verbindung.**

Kursnummer: L 060322

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

Termin: Eintägiger Lehrgang,
Donnerstag, 02. Juni 2022

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: 26. Mai 2022

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

Programmablauf

Donnerstag, 02. Juni 2022

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