

Praxis-Workshop Sensorik: Ausbildung und Training eines Prüferpanels

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

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

Eigene Produkte können in das Seminar eingebunden werden. Dazu setzen Sie sich bitte spätestens bis zum 10.11.2022 mit uns in Verbindung.

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

Kursnummer: PS 060322-2

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

Termin: Donnerstag, 17. November 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: 10.11.2022

Programmablauf

Donnerstag, 17. November 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 |