

Lebensmittel-Sensorik: Panelausbildung / Panelmonitoring (LG-K10-SPP1)

1. Ziel* (Lernziel)

Sensorische Analytik ist sowohl bei der Qualitätskontrolle als auch bei der Produktentwicklung mittlerweile bei vielen Betrieben nicht mehr wegzudenken. Die Ergebnisse aus diesen Evaluationen dienen zudem oftmals als Grundlage für wichtige Entscheidungen in den genannten Bereichen. Dementsprechend wichtig ist es, dass die Leiter und somit Verantwortlichen der jeweiligen Prüfergruppen (Panels) die Güte Ihrer Resultate zielgerichtet anstreben, genau kennen und richtig interpretieren können.

Dieser Kurs richtet sich an die Prüfleiter, indem er Ihnen aufzeigt, welche Kriterien beim Aufbau und der Ausbildung eines objektiven Panels zu beachten sind, welche Anforderungen an ein solches Panel zu stellen sind aber auch wie die Panelleistung über längerer Zeit kontrolliert und wenn nötig korrigiert werden kann (Panelmonitoring)

2. Zielgruppe*

Mitarbeitende der Bereiche Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf aus Betrieben der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung, die ein sensorisches Panel aufbauen wollen resp. bereits unterhalten.

3. Inhalt* / Methodik*

Theorie und Praxis (kleinere Änderungen vorbehalten):

Panelaufbau:

- Akquirierung neuer Prüfer
- Selektion der Prüfer
- Training der Prüfer

Panelmonitoring:

- Ziel des Panelmonitorings
- Anforderungen an ein objektives (deskriptives) Panel
- Ursachen für Messabweichungen
- Methoden und Kennzahlen zur Überprüfung der Panelperformance

Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Durchführung von praktischen Übungen im Kursraum sowie ggf. dem Sensoriklabor.

4. Voraussetzungen*

Grundkenntnisse der Sensorik sowie der Statistik empfohlen.



5. Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Email: annette.bongartz@zhaw.ch

ZHAW – Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften, Departement Life Sciences und Facility Management (LSFM), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI), Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik, Grüental, CH 8820 Wädenswil

Web: www.ilgi.zhaw.ch; www.degu.zhaw.ch

6. Referenten

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Dozentin / Leitung Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik

Karin Gerber, Dipl. Ing. (FH), Wiss. Mitarbeiterin

Barbara Pfeiffer, Dipl. Ing. (univ.), Wiss. Mitarbeiterin

(ggf. weitere Referenten)

7. Dauer*/ Termine*

21.10.2010, jeweils 09.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

8. Teilnahmebescheinigung / Abschluss*

Teilnahmebescheinigung

9. Kosten* / Rücktrittsbedingungen*

sFr. 500.00, inkl. Dokumentation, Degustationsproben, Verpflegung

10. Kursort*

Der Kurs findet in Wädenswil an der ZHAW / Departement Life Sciences und Facility Management im Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt Agroscope Changins Wädenswil), im Grossen Hörsaal ZC2 statt.

11. Hinweis

Wir bitten die Teilnehmenden, nach Möglichkeit die öffentlichen Verkehrsmittel zu benutzen. Ab Bahnhof Wädenswil fahren die Busse 123 und 124 direkt an die ZHAW resp. ACW (Haltestelle: „Friedhof/Forschungsanstalt“). Auf dem Areal der ZHAW steht nur eine beschränkte Zahl von Parkplätzen gegen Gebühr zur Verfügung.

12. Anmeldung*

Anmeldung möglich bis 23.09.2010 per Post, Email, oder Fax an:

an ZHAW, Kurssekretariat I, Frau Irene Tinguely, Postfach 335, CH 8820 Wädenswil,

Email: irene.tinguely@zhaw.ch, Fax +41 58 934 59 50

Der Kurs wird nur bei genügend Teilnehmenden durchgeführt. Die Teilnehmenden werden bis 07.10.2010 informiert. Es gelten die allg. Kursbedingungen für Weiterbildungskurse der ZHAW.

Bei Abmeldung nach Kursbeginn, bei Nichterscheinen oder bei Abbruch während des Kurses müssen die vollen Kurskosten bezahlt werden, sofern kein ärztliches Zeugnis vorliegt.