

- 34 Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik
- 36 Sensorik in der Qualitätssicherung
- 38 Sensorische Produkttests mit Konsumenten
- 40 Statistik in der Sensorik – eine Einführung
- 42 Deskriptive sensorische Analytik
- 44 Degustationskurs Kaffee
- 46 Sensoriklizenz Kaffee
- 48 Degustationskurs Olivenöl
- 50 Sensoriklizenz Olivenöl
- 52 Degustationskurs Nüsse
- 54 Degustationskurs Schokolade
- 56 Degustationskurs Tee
- 58 Dem Brotaroma auf der Spur
- 60 **NEU** Kosmetik-Sensorik: Einführungskurs
«Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die
Duft-Sensorik»
- 62 Kosmetik-Sensorik: «Atelier sensoriel» –
betriebsinterner Kurs/externes Kundenseminar
- 64 In-House-Schulungen

Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik

Ziel (Lernziel)

Nach diesem Kurs kennen die Teilnehmenden die Grundlagen der Human-Sensorik, insbesondere der Lebensmittel-Sensorik. Einblicke in die Sinnesphysiologie und Übungen zur Sensibilisierung der Sinne haben ihnen Verständnis für die komplexen Zusammenhänge und Abläufe bei der sensorischen Analyse gegeben. Aufgrund des vermittelten Wissens können sie einfache sensorische Tests durchführen und auswerten. Sie sind sich des Unterschieds zwischen objektiver und subjektiver Sensorik bewusst und haben Kenntnis der gängigsten Methoden in beiden Bereichen.

Zielgruppe

Personen aus verschiedensten Bereichen der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

Inhalt / Methodik

- Sensibilisierung der Sinne
- Grundlagen der Sinnesphysiologie
- Rahmenbedingungen für die Durchführung sensorischer Tests
- Einteilung sensorischer Prüfungen (relevante Normen)
- Durchführung einfacher sensorischer Tests
- Diskriminierende Prüfungen

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 28. März 2012,
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 1. März 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Sensorik in der Qualitätssicherung

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden lernen die wichtigsten Voraussetzungen für richtiges Degustieren. Sie kennen verschiedene Methoden zur Beschreibung der sensorischen Qualität von Lebensmitteln. Die Einschränkungen und Grenzen im betrieblichen Rahmen bzw. des Tagesgeschäfts sind ihnen bewusst. Sie sind mit der grundlegenden Terminologie von Normen, die Sensorik betreffend, vertraut und können diese korrekt im Unternehmen umsetzen und anwenden.

Zielgruppe

Personen der Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Nahrungsmittelbranche, die für die Sicherstellung der sensorischen Qualität verantwortlich sind.

Inhalt / Methodik

- Voraussetzungen für richtiges Degustieren
- Methodenübersicht
- Korrektes Einsetzen der Methodik
- Training der Prüfpersonen
- Sensorische Fehler
- Relevante Normen

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Praxiserfahrung in der Lebensmittelbranche; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 25. April 2012,
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 28. März 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Sensorische Produkttests mit Konsumenten

Ziel (Lernziel)

Das erworbene Wissen hilft den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern, quantitative und qualitative sensorische Tests zu planen. Nach Absolvieren dieses Kurses wissen sie, was bei hedonischen sensorischen Tests mit Konsumentinnen und Konsumenten zu beachten ist. Die Kursteilnehmenden können abschätzen, wie ein quantitativer Konsumententest zu dimensionieren ist und worauf bei der Planung der Ressourcen, Produkte und des Testdesigns besonderer Wert gelegt werden muss. Sie können Grafiken zu den wichtigsten Fragestellungen interpretieren sowie einfache Fragebögen und Diskussionsleitfäden entwerfen. Zudem sind ihnen die Unterschiede in der Aussagekraft von quantitativer und qualitativer Hedonik sowie die Besonderheiten sensorischer Produkttests (im Gegensatz zu klassischen Marktforschungstests) bekannt.

Zielgruppe

Personen aus verschiedenen Bereichen (Produktentwicklung, Marketing, Einkauf/Verkauf, Qualitätssicherung) der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

Inhalt / Methodik

- Hedonik allgemein
- Rekrutierung von Konsumenten
- Zielgruppendefinition
- Testplanung
- Probenpräsentation
- Logistik
- Quantitative Hedonik
 - Central Location vs. Home Use Test
 - Fragebogen
 - Datenerfassung
 - Ergebnisinterpretation
- Qualitative Hedonik
 - Fokusgruppen
 - Diskussionsleitfäden
 - Ergebnisinterpretation

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Grundkenntnisse in Sensorik erwünscht; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer/Termine

1 Tag/2. Mai 2012
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation und
Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 5. April 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».

Statistik in der Sensorik – eine Einführung

Ziel (Lernziel)

Teilnehmende dieses Kurses kennen die wichtigsten statistischen Verfahren zum Auswerten von sensorischen Tests. Sie wissen, wann parametrische bzw. nicht-parametrische Tests zum Einsatz kommen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können einfache diskriminierende Tests mithilfe eines von der ZHAW entwickelten Tools im eigenen Betrieb planen, durchführen und auswerten. Nach einer Einführung in die Varianzanalyse und verschiedene Post Hoc-Tests haben sie anhand von Übungen gelernt, wie Daten von objektiven Panels und hedonischen Produkttests ausgewertet werden können. Sie sind sich der Tücken der Interpretation von multivariater Daten bewusst und wissen, was bei der Durchführung von insb. externen Preference Mappings (Verknüpfung von Panel- und Konsumentendaten) zu beachten ist. Zudem haben sie einen Überblick über am Markt erhältliche Programme zur Auswertung sensorischer Daten gewonnen.

Zielgruppe

Personen aus der Produktentwicklung, Qualitätssicherung oder aus anderen Bereichen der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

Inhalt / Methodik

- Univariate Statistik
- Multivariate Statistik
- Durchführung und Auswertung von diskriminierenden Tests mit ZHAW-Tool
- Auswertung von Konsumententests
- Auswertung von quantitativen deskriptiven Paneldaten
- Einführung ins Preference Mapping

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Grundkenntnisse in Sensorik erwünscht; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung/fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Urs Mürset, Prof. Dr., Leiter Fachstelle
Datenanalyse und Statistik,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer/Termine

1 Tag/27. September 2012
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 4. September 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».

Deskriptive sensorische Analytik

Von der Ausbildung und dem Monitoring eines Fachpanels bis zur Durchführung von Profilierungen

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden lernen die wichtigsten Methoden der deskriptiven sensorischen Analytik kennen und wissen um die Herausforderungen der Entwicklung eines produktspezifischen Vokabulars zur Beschreibung von Lebensmitteln. Daneben erlangen sie Kenntnisse über wichtige Kriterien beim Aufbau und der Ausbildung eines objektiven Panels (Paneeleestablishment). Sie kennen verschiedene Methoden und Faktoren für die Beurteilung der Paneeleistung (Panelperformance) und können anhand des erworbenen Wissens ein Überwachungssystem (Panelmonitoring) für ihr eigenes Panel aufbauen.

Zielgruppe

Personen aus der Nahrungsmittelbranche, aus den Bereichen Produktion, Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Marketing, Einkauf, Verkauf und der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung, die ein sensorisches Panel aufbauen wollen resp. bereits unterhalten.

Inhalt / Methodik

Panelaufbau

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

Panelperformance

- Methodeneinsatz in der Praxis
- Erfassung und Interpretation von Kennzahlen
- Ursachen für Messabweichungen

Panelmonitoring

- Konzeption
- Implementierung von Korrekturmassnahmen
- Paneele motivation

Methoden der deskriptiven sensorischen Analytik

- Konventionelle Profilierung
- Konsensprofilierung
- Schnellmethoden (Flash- / Free-Choice-Profilierung)

Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Sensorik sowie der Statistik; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
Marie-Louise Cezanne, MSc.,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten der Fachstelle Sensorik

Dauer/Termine

Kurs 2011: 1 Tag/20. Oktober 2011
Kurs 2012: 1 Tag/18. Oktober 2012
jeweils 09.30–12.30h und 14.00–16.30h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil
Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss 2011: 29. September 2011
Anmeldeschluss 2012: 27. September 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Degustationskurs Kaffee

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Kaffee vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Kaffeeproben können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Kaffeewertschöpfungskette, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Kaffeegetränkes ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Kaffee; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Kaffee
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität des Kaffeegetränkes

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

Kurs 2011: 1 Tag / 1. Dezember 2011
Kurs 2012: 1 Tag / 6. Dezember 2012
jeweils 09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben, Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss 2011: 3. November 2011

Anmeldeschluss 2012: 8. November 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Sensoriklizenz Kaffee

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden haben ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessert und sind in der Lage, diese bei der objektiven Beurteilung von Kaffee gezielt einzusetzen. Der Erwerb der Sensoriklizenz Kaffee bestätigt die Kompetenzen der Prüfenden, Kaffee professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

Zielgruppe

Qualitätsverantwortliche für Kaffee aus Produktionsbetrieben, Importbetrieben sowie dem Handel (QS, Entwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf) und der Gastronomie.

Inhalt / Methodik

Die Sensoriklizenz Kaffee ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Kaffee zu schulen und kontinuierlich zu verbessern. Die einzelnen Module bauen aufeinander auf und führen die Teilnehmenden, ausgehend von sensorischen Grundlagen, an immer komplexere Aufgabenstellungen heran. Als Kompetenznachweis kann nach den fünf Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Kaffee. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensoriklizenz Kaffee erteilt. Die Prüfung muss nach vier Jahren erneuert werden.

Ausbildungseinheiten

Modul 1:
Sensorische Grundlagen

Modul 2:
Sensorische Wahrnehmungen im Gaumen

Modul 3:
Sensorische Wahrnehmungen in der Nase

Modul 4:
Interaktionen sensorischer Wahrnehmungen

Modul 5:
Kaffeefehler und Kaffeebeurteilung

Modul 6:
Repetition und Prüfungsvorbereitung

Modul 7:
Training (optional)

Schlussprüfung

Unter Einsatz spezifischer Prüfverfahren werden die sensorischen Fähigkeiten getestet.

Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Degustation

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dr. Konrad Bernath,
Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
Anita Vietri, Dipl. Ing. (FH)

Dauer/Termine

Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen über einen Zeitraum von 4 Monaten. Die einzelnen Ausbildungseinheiten inkl. Schlussprüfung beanspruchen jeweils einen halben Tag. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten ist individuell unterschiedlich (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

Ausbildungseinheiten

Modul 1:

11. Oktober 2012, 09.00–13.00 h

Modul 2:

25. Oktober 2012, 9.00–13.00 h

Modul 3:

15. November 2012, 9.00–13.00 h

Modul 4:

22. November 2012, 9.00–13.00 h

Modul 5:

13. Dezember 2012, 9.00–13.00 h

Modul 6:

10. Januar 2013, 9.00–13.00 h

Modul 7:

24. Januar 2013, 9.00–13.00 h

Prüfungseinheit

Schlussprüfung: 31. Januar 2013, 9.00–13.00 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensoriklizenz Kaffee erteilt. Einzelne Ausbildungsmodulare können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

Kosten

CHF 2450.– (alle Ausbildungsmodulare)

CHF 450.– Schlussprüfung

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung: CHF 2500.–

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 13. September 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und Teilnahmebedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen an der ZHAW».

Degustationskurs Olivenöl

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben «Die Welt des Olivenöls» von verschiedenen Seiten kennengelernt und dadurch ein breites Wissen zum Thema erlangt. Der Schwerpunkt wird dabei von der sensorischen Analytik (Degustationsmethodik/Degustationstechnik Olivenöl) gebildet.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel und Distribution von Olivenöl; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten)

- Herkunft/Rohstoffe/Produktion/Deklaration Anbaugebiete, Varietäten Traditionelle Methode, Dekanter-Methode
- Was muss auf dem Etikett stehen und wie muss man es verstehen?
- Chemisch-physikalische Qualitätsbeurteilung
- Sensorische Beurteilung
- Prüfmethodik (Paneltest)/Klassifizierung
- Charakteristische Eigenschaften/Sensorische Fehler
- Aspekte der küchentechnischen Verarbeitung
- Erhitzbarkeit, Lagerung, Haltbarkeit
- Gesundheitliche Aspekte

Methoden

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

Voraussetzungen

Keine

Leitung/fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, Leiterin des SOP (Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW

Fragen zum Kursinhalt:
ioa.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Leiterin des Schweizer Olivenölpanels (SOP) und Leiterin der Fachstelle Sensorik, Martin Popp, Prüfer im Schweizer Olivenölpanel (SOP)

Dauer/Termine

Kurs 2011: 1 Tag/17. November 2011
Kurs 2012: 1 Tag/8. November 2012
jeweils 09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben, Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss:

Kurs 2011: 14. Oktober 2011

Kurs 2012: 11. Oktober 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Sensoriklizenz Olivenöl

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden erlangen sensorische Fachkenntnisse – speziell für die Degustation von Olivenöl. Sie verbessern im Verlaufe der Kursreihe ihre sensorische Leistungsfähigkeit und sind in der Lage, diese bei der objektiven Beurteilung/Beschreibung von Olivenöl gezielt einzusetzen. Der Erwerb der Sensoriklizenz Olivenöl bestätigt die Kompetenz der Prüfer, Olivenöl professionell beschreiben und beurteilen zu können.

Zielgruppe

Qualitätsverantwortliche für Olivenöl aus Produktionsbetrieben, Importbetrieben sowie dem Handel (QS, Entwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf).

Inhalt / Methodik

Die Sensoriklizenz Olivenöl ist eine modular aufgebaute Kursreihe, die den Teilnehmerinnen und Teilnehmern die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Olivenöl sukzessive zu entwickeln und kontinuierlich zu verbessern. Die einzelnen Module bauen inhaltlich aufeinander auf und führen, ausgehend von sensorischen Grundlagen, an immer komplexere Aufgabenstellungen heran. Als Kompetenznachweis kann nach den sechs (optional sieben) Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung gilt als Leistungsnachweis für die Befähigung sensorische Eigenschaften von Olivenöl objektiv beschreiben und beurteilen zu können. Im Erfolgsfall wird die Sensoriklizenz Olivenöl erteilt. Zum Erhalt der Lizenz muss die Prüfung nach 4 Jahren

erneut erfolgreich absolviert werden. Bei Bestehen der Schlussprüfung besteht ausserdem die Option ins SOP (Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW aufgenommen zu werden. Die Aufnahme von neuen Prüferinnen und Prüfern ins Panel erfolgt in Abhängigkeit der Entwicklung der Prüferanzahl im SOP. Im Falle einer Aufnahme muss der Prüfer regelmässig über das Jahr verteilt Termine für Trainingseinheiten (vor Ort/per Probenversand) wahrnehmen. Zum Erhalt der Sensoriklizenz Olivenöl und der Mitgliedschaft im SOP der ZHAW sind pro Jahr mindestens 4 erfolgreiche Teilnahmen an derartigen Trainingseinheiten obligatorisch.

Ausbildungseinheiten

Modul 1: Grundlagen Sinnesphysiologie

Modul 2: Sensorische Wahrnehmungen 1

Modul 3: Sensorische Wahrnehmungen 2

Modul 4: Prüfmethodik EU/IOC

Modul 5: Prüfmethodik IOOA

Modul 6: Repetition/Prüfungsvorbereitung

Modul 7: Training/Prüfungsvorbereitung (optional)

Schlussprüfung

Es werden theoretische Inhalte (Fachkenntnisse) sowie mittels Einsatz spezifischer sensorischer Prüfverfahren auch die praktischen sensorischen Fähigkeiten der Prüfer getestet. Hinweis: Das Trainingsmodul 7 ist optional und muss zur Vorbereitung auf die Schlussprüfung sowie zum Erlangen der Sensoriklizenz nicht obligatorisch absolviert werden.

Methoden

Während der Kursmodule erfolgt der Einsatz moderner Medien für die Vermittlung theoretischer Kursinhalte. Praktische Übungen werden im Kursraum sowie ggf. im Sensoriklabor durchgeführt.

Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Degustation

Leitung/fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik, Institut für
Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
annette.bongartz@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Leiterin des Schweizer
Olivenölpanels (SOP) und Leiterin
der Fachstelle Sensorik,
Martin Popp, Prüfer im Schweizer Olivenöl-
panel (SOP)

Dauer/Termine

Gesamtdauer 3½ resp. 4 Tage (inkl. Trainings-
modul 7), während 3 Monaten.

Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten
kann sich individuell unterschiedlich gestalten
(abhängig von der eigenen Degustationsrouti-
ne). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinhei-
ten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

Ausbildungseinheiten

Modul 1: 22. März 2012, 9–13 h

Modul 2: 05. April 2012, 9–13 h

Modul 3: 26. April 2012, 9–13 h

Modul 4: 10. Mai 2012, 9–13 h

Modul 5: 24. Mai 2012, 9–13 h

Modul 6: 14. Juni 2012, 9–13 h

Modul 7 (Trainingsmodul): 21.06.2012, 9–13 h

Schlussprüfung

28. Juni 2012, 9–13 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Bei erfolgreichem Bestehen erhalten die
Teilnehmenden die Sensoriklizenz Olivenöl
(Gültigkeit: 4 Jahre). Wird die Schlussprüfung
nicht absolviert oder nicht bestanden, erhält
der Kursteilnehmer eine Bestätigung seiner
Teilnahme an den einzelnen Modulen.

Kosten

CHF 350.– (pro Modul 1–7, inkl. Kursunterlagen,
Degustationsproben, Pausenverpflegung),
CHF 2100.– (Modul 1–6, obligatorische
Module), CHF 450.– (Schlussprüfung)
Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module
und der Schlussprüfung: CHF 2500.–

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 23. Februar 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».

Degustationskurs Nüsse

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit den sensorischen Charakteristika der bedeutendsten Nussfamilien vertraut. Einzelne Nussorten bzw. Nussprodukte können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette von Nüssen, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität der Endprodukte ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Nüssen; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Herkunft, Produktion, Anbauggebiete, Sorten
- Sensorische Charakteristika verschiedener Nussorten
- Häufige sensorische Fehler (insb. Ranzigkeit)

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
deg.u.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Marie-Louise Cezanne, MSc,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 7. Juni 2012
09.30 – 12.30 h und 14.00 – 16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 10. Mai 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Degustationskurs Schokolade

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Schokolade vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Schokoladenproben können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler mit-erfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Endproduktes ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Schokolade; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Schokolade
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität der Schokolade

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
ggf. weitere Referierende

Dauer / Termine

1 Tag / 20. September 2012
09.30–12.30h und 14.00–16.30h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 23. August 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Degustationskurs Tee

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Tee vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Teesorten können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette von Tee, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Getränkes ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Tee; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Tee
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität von Tee

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Marie-Louise Cezanne, MSc,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 24. Mai 2012,
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 26. April 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Dem Brotaroma auf der Spur

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erkunden die sensorische Vielfalt von Brot und erlernen den Umgang mit dem Wädenswiler Brotaromarat. Eine Einführung in «Die Welt der Brotaromen» vermittelt den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern ein breitgefächertes Grundwissen zum Thema. Der Schwerpunkt wird bei diesem Kurs von der sensorischen Analytik (Degustationstechnik Brot) gebildet.

Zielgruppe

Interessierte Personen aus der Backwarenproduktion, Marketing, Verkauf, Konsumentinnen und Konsumenten, Gastronomen, Gourmets und Brotliebhaber.

Inhalt / Methodik

Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten)

- Technologische Erkenntnisse der Aromabildung
- Theoretische Einführung in die Sensorik von Brot
- Praktische Charakterisierung von Brotaromen (Aromaparcours)
- Anwendung des Aromarades bei der Aromaprofilierung von verschiedenen Broten
- Theoretischer und praktischer Einsatz des Brotaromades
- Wege vom Aromaprofil zur Genussbeschreibung

Methoden

Im Vordergrund steht der praktische Einsatz aller Sinne, um die Aromaprofilierung von Brot zu erlernen. Das Aromarat als theoretische Basis wird in der Dokumentation bildreich erarbeitet.

Voraussetzungen

Interesse – an der Welt der Brotaromen
Neugier – am Erleben der sensorischen Vielfalt von Backwaren
Lust – die Vielfalt an Aromen beschreiben zu können
Freude – dem Brot die Position als Genussmittel zu sichern.

Leitung / fachliche Auskunft

Prof. Michael Kleinert,
Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie,
Leiter Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fachliche Auskunft: martin.popp@zhaw.ch

Referierende

Prof. Michael Kleinert,
Martin Popp, wissenschaftlicher Assistent,
Priska Wahrenberger, wissenschaftliche Assistentin,
Frank Richter, diplomierter Bäckermeister

Dauer / Termine

1. Kurs: 12. Oktober 2011
2. Kurs: 19. März 2012
3. Kurs: 17. Oktober 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 350.– (inkl. Unterlagen, Degustationsproben, Verpflegung am Morgen und Mittag)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss:
jeweils 3 Wochen vor Kursbeginn

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».



Kosmetik-Sensorik: Einführungskurs «Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»

NEU

Ziel (Lernziel)

Einführungskurs: Nach dem halbtägigen Einführungskurs in haptische Sensorik (Textur) wissen die Teilnehmenden wie sie Kosmetika (Fokus «Leave-on» – Produkte wie Emulsionen, Gele) sensorisch beschreiben können. Sie kennen den theoretischen Unterschied zwischen subjektiver und objektiver Beurteilung von kosmetischen Produkten. Anhand praktischer Übungen lernen sie den systematischen Ablauf einer sensorischen Beurteilung und lernen die wichtigsten Textureigenschaften gegen Referenzprodukte (Ausbildungs-Kit) einzuschätzen.

Zusatzmodul: Im Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik» werden die den Parfümen zugrunde liegenden Duftfamilien vorgestellt. Ebenfalls lernen die Teilnehmenden die chemischen Grundlagen der Duftmoleküle und deren Gewinnung kennen. Es werden praxisrelevante Fragen wie z. B. der Einsatz von Duftstoffen in Kosmetika diskutiert.

Zielgruppe

Der Einführungskurs unterstützt Fachpersonen aus Verkauf (Aussendienst), Beratung oder Marketing der Kosmetik- und anderen Dienstleistungsbranchen (Medien, Ausbildung, usw.) im Umgang mit den sensorischen Eigenschaften von Kosmetika und sensibilisiert interessierte Kosmetikverwender/innen.

Inhalt / Methodik

Anhand einer Einführungsvorlesung werden die theoretischen Grundlagen erarbeitet:

Sensorik in der Kosmetik

- Allgemeine Testungen von kosmetischen Produkten
- Vergleich subjektiver und objektiver Beurteilungen

Sensorische Beurteilung von Emulsionen und Gelen (Methode Paneltest)

- Grundlagen beim sensorischen Testen
- Einflussfaktoren auf die sensorische Wahrnehmung
- Systematik, Tools, Attributeigenschaften

Der Ablauf der Prüfmethode (Paneltest) wird anhand praktischer Übungen durchgeführt:

- Evaluation charakteristischer Produkteigenschaften mit Hilfe des Ausbildungs-Kits (Auswahl bestimmter Referenzprodukte)

Die abschliessende Gruppendiskussion erörtert die Einsatzmöglichkeiten der Sensorik in die alltägliche Praxis (Entwicklung, Einkauf/ Verkauf).

Voraussetzungen

Es sind keine Voraussetzungen nötig; sensorische Vorkenntnisse sind von Vorteil.

Leitung/fachliche Auskunft

Petra Huber, Dozentin für Kosmetik
und Toxikologie
E-Mail: Petra.Huber@zhaw.ch

Referierende

Petra Huber

Dauer/Termine

Einführungskurs «Atelier sensoriel»
Mittwoch, 26. Oktober 2011,
08.00 h bis 11.30 h
oder
Mittwoch, 21. März 2012,
08.00 h bis 11.30 h

Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»
Mittwoch, 26. Oktober 2011,
13.00 h bis 16.30 h
oder
Mittwoch, 21. März 2012,
13.00 h bis 16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Ein Kursausweis wird nach dem Besuch
des Kurses ausgestellt.

Kosten

Einführungskurs «Atelier sensoriel»:
CHF 300.–

Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»:
CHF 250.–

(jeweils inkl. Kursunterlagen und Pausen-
verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften, 8820 Wädenswil.

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch oder
online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss:
Kursreihe 1: 5. Oktober 2011
Kursreihe 2: 2. März 2012

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und
Teilnahmebedingungen für Weiterbildungs-
veranstaltungen an der ZHAW».

Kosmetik-Sensorik: «Atelier sensoriel» – betriebsinterner Kurs/externes Kundenseminar

Ziel (Lernziel)

Auf Wunsch können die Kosmetik-Sensorik-Kurse «Atelier sensoriel» als Halbtages- oder Ganztages-Veranstaltung für kosmetische Produktionsbetriebe intern gebucht werden. Die Lernziele sind unter Punkt «Inhalt/Methodik» zu finden. Dabei wird nach Rücksprache auf besondere Bedürfnisse eines Entwicklungs- oder Qualitätssicherungsteams eingegangen. Individuell konzipierte Kurse verbessern die sensorische Kompetenz des gesamten F&E- oder Marketingteams.

Zielgruppe

Der Kurs bietet Fachpersonen aus kosmetischen Produktionsbetrieben (Entwicklung, Qualitätssicherung) vertiefte Grundlagen. Er richtet sich auch an Fachpersonen aus Verkauf (Aussendienst), Beratung oder Marketing der Kosmetik- und anderer Dienstleistungsbranchen (Medien, Ausbildung usw.), welche ihre sensorischen Vorkenntnisse systematisch vertiefen möchten.

Inhalt / Methodik

Anhand einer Einführungsvorlesung werden die theoretischen Grundlagen erarbeitet:

Sensorik in der Kosmetik

- Allgemeine Testungen von kosmetischen Produkten
- Vergleich subjektiver und objektiver Beurteilungen

Sensorische Beurteilung von Emulsionen und Gelen

- Grundlagen beim sensorischen Testen
- Einflussfaktoren auf die sensorische Wahrnehmung
- Systematik, Tools, Attributeigenschaften

Der Ablauf der gewählten Prüfmethode(n) (Paneltest, Triangeltest) wird anhand praktischer Übungen durchgeführt:

- Evaluation charakteristischer Produkteigenschaften mit Hilfe des Ausbildungs-Kits (Auswahl bestimmter Referenzprodukte)
- Statistische Auswertung der Übungsergebnisse

Die abschliessende Gruppendiskussion erörtert die Einsatzmöglichkeiten der Sensorik in die alltägliche Praxis (Entwicklung, Einkauf/Verkauf) und die nötigen Voraussetzungen für selbst durchgeführte «in house»-Paneltests.

Voraussetzungen

Sensorische Vorkenntnisse von Vorteil.

Leitung / fachliche Auskunft

Petra Huber,
Dozentin für Kosmetik und Toxikologie,
Fachstelle Verfahrenstechnik/Kosmetik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: petra.huber@zhaw.ch

Referierende

Petra Huber

Dauer/Termine

Halbtages- oder Ganztageskurse;
Termine nach Vereinbarung

Teilnahmebescheinigung /Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

Gemäss Offerte

Kursort

Nach Vereinbarung



In-House-Schulungen

Ein weiteres Angebot der Fachstelle Sensorik ist das Durchführen von In-House-Schulungen und -Kursen bei Ihnen im Unternehmen. Die Inhalte können individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und kombiniert werden. Ausserdem bietet sich die Möglichkeit, die Kursinhalte mit praxisrelevanten Beispielen aus Ihrem Betrieb zu kombinieren und Proben aus der eigenen Produktion in die praktischen Übungen einzubauen. Folgende Themen werden am häufigsten für In-House-Schulungen angefragt:

- Grundlagen der Sensorik
- Beschreibende Sensorik im Produktmarketing
- Sensorik in der Qualitätssicherung
- Panelausbildung

Haben Sie Interesse?

Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns:

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI
Fachstelle Sensorik
Postfach, CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 58 934 55 05

E-Mail: degu.ilgi@zhaw.ch