

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

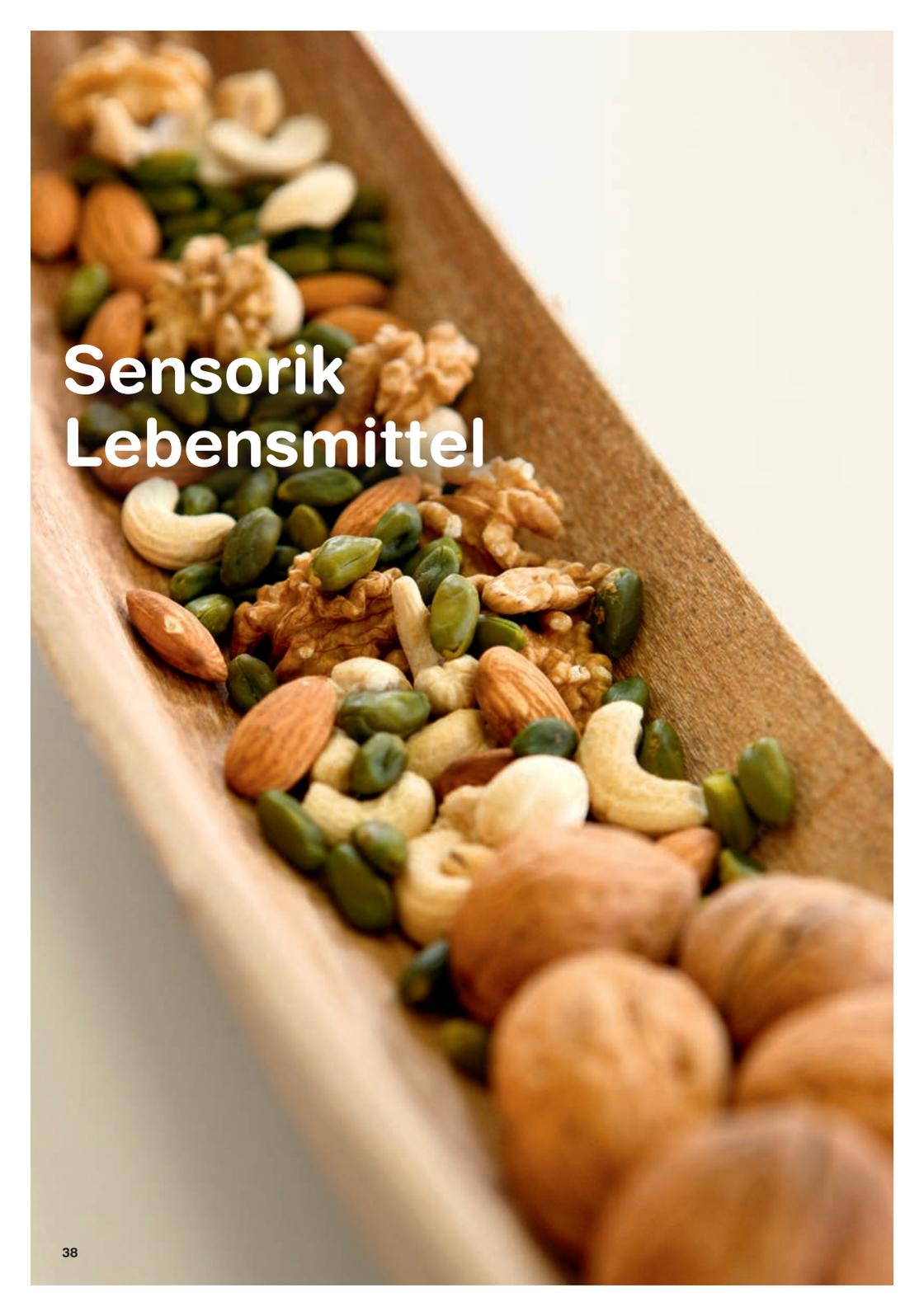
zh  
aw

Life Sciences und  
Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel-  
und Getränkeinnovation

# Weiterbildung 2014

## Sensorik

A close-up, high-angle photograph of a wooden bowl filled with a mix of nuts. The nuts include almonds, walnuts, cashews, and pistachios. The bowl is made of light-colored wood and is set against a plain, light background. The text 'Sensorik Lebensmittel' is overlaid on the left side of the image.

# Sensorik Lebensmittel

- 40 **NEU** Rollen in der Sensorik
- 42 **NEU** Semantik – Wortbedeutung & Sprachgebrauch
- 44 **NEU** «Gute Labor Praxis» in der Sensorik
- 46 Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik
- 48 Sensorik in der Qualitätssicherung
- 50 **NEU** Sensorische Analytik
- 52 **NEU** Hedonische Analytik und Konsumentenforschung
- 54 Degustationskurs Olivenöl
- 56 Degustationskurs Kaffee
- 58 Dem Brotaroma auf der Spur
- 60 Degustationskurs Tee
- 62 Degustationskurs Nüsse
- 64 Degustationskurs Schokolade
- 66 Sensorik-Lizenz Olivenöl
- 68 Sensorik-Lizenz Schokolade
- 70 **NEU** Sensorik-Lizenz Brot
- 72 **NEU** Sensorik-Lizenz Tee
- 74 Sensorik-Lizenz Kaffee
- 76 **NEU E Learning** Anatomie und Physiologie der Sinneswahrnehmung
- 78 **NEU E Learning** Befragungstechniken
- 80 **NEU E Learning** Grundlagen der Statistik
- 82 In-House-Schulungen

# Rollen in der Sensorik

**NEU**

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmer erlangen Kenntnisse über die verschiedenen Aufgaben und Funktionen der bei der Durchführung sensorischer Tests beteiligten Personen – d.h. die Prüf- und Panelleitung, die Prüfer/Panellisten (trainiert) und die Konsumenten (Laien, naive Prüfpersonen). Die Teilnehmer sind ausserdem in der Lage die Voraussetzungen für die Rekrutierung und Zusammenstellung eines sensorischen Panels für verschiedene Anwendungsbereiche in der analytischen und hedonischen Sensorik zu schaffen und die beteiligten Personen im Hinblick auf Ihre Funktion entsprechend zu instruieren.

## Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für Prüfpersonen und die Durchführung sensorischer Tests verantwortlich sind.

## Inhalt

- Aufgaben und Pflichten von Panelleitern
  - Methoden der Rekrutierung
  - Ausbildung von Prüfpersonen
  - Panelmotivation
  - Panelmonitoring
- Aufgaben und Pflichten von Prüfpersonen
  - trainiert
  - naiv (Konsumenten)

## Voraussetzungen

Grundlagen der Sensorik

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Marie-Louise Cezanne, Karin Chatelain, ggf. weitere Referenten der Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 ½ Tage / 6. März 2014  
13.30 – 16.30 Uhr  
7. März 2014  
9.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 900.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## **Hinweis**

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 6. Februar 2014

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

# Semantik – Wortbedeutung & Sprachgebrauch

**NEU**

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmer erlangen aus verschiedenen Perspektiven Kenntnisse über die Hintergründe des heutigen Sprachgebrauchs. Ausserdem erlangen die Teilnehmer in praktischen Übungen Erfahrung mit der Generierung geeigneten Vokabulars für die Anwendung in der Sensorischen Analytik/Hedonik. Die Teilnehmer verstehen die Abhängigkeiten und Zusammenhänge zwischen dem Sprachgebrauch von Konsumenten und der Wortbedeutung von Deskriptoren.

## Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für die Konzeption und Durchführung sensorischer Tests verantwortlich sind.

## Inhalt

- Lexikalische Semantik
- Sprachgebrauch von Konsumenten
- Definition von Attributen / Deskriptoren

## Voraussetzungen

Grundlagen der Sensorik

## Leitung/Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Dr. Jeannette Nuessli Guth, ETH Zürich  
Maren Runte, Linguistik, ZHAW

## Dauer / Termine

1 Tag/28. März 2014  
9.30–12.30 und 14.00–16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 650.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 28. Februar 2014

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



# «Gute Labor Praxis» in der Sensorik

**NEU**

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmer erlangen Kenntnisse über die Rahmenbedingungen der Durchführung sensorischer Tests. Weiter sammeln sie Kenntnisse über wichtige Aspekte der Probenpräsentation (Codierung, Präsentations-Design, ...) und in praktischen Übungen Erfahrung in der Anwendung verschiedener Degustations- und Neutralisationstechniken. Die Teilnehmenden verstehen die komplexen Zusammenhänge zwischen den Rahmenbedingungen, der Probenpräsentation sowie der Degustations- und Neutralisationstechnik.

## Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für die Konzeption und Durchführung sensorischer Tests, sowie den Unterhalt sensorischer Panels, verantwortlich sind.

## Inhalt

- Gestaltung des Prüfraums (Ausstattung, Klima, ...)
- Probenvorbereitung und Codierung
- Konzeption von Präsentations-Designs
- Einsatz von Neutralisationsmitteln

## Voraussetzungen

Grundlagen der Sensorik

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Marie-Louise Gezanne, Karin Chatelain, ggf. weitere Referenten der Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 Tag / 5. März 2014  
9.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 650.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## **Hinweis**

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 3. Februar 2014

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

# 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 Kenntnisse über die gängigsten Methoden in beiden Bereichen gewonnen.

## Zielgruppe

Personen aus verschiedenen Bereichen der Lebensmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung

## Inhalt/ Methodik

### Theorie und Praxis

- 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 besonderen Voraussetzungen

## Leitung/ Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, ggf. weitere Referenten der Fachstelle Sensorik

## Dauer/ Termine

1 Tag/ 19. März 2014  
9.30–12.30 und 14.00–16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung/ Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten/ Rücktrittsbedingungen

CHF 650.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 19. Februar 2014

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



# Sensorik in der Qualitätssicherung

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmer 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 die Sensorik betreffen, vertraut. Sie können Spezifikationen im Hinblick auf sensorische Merkmale erstellen und diese im Unternehmen korrekt anwenden.

## Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für die Sicherstellung der sensorischen Qualität von Lebensmitteln verantwortlich sind.

## Inhalt/Methodik

### Theorie und Praxis

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

### 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 Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Marie-Louise Cezanne, Karin Chatelain, Martin Popp / Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 Tag / 9. April 2014  
9.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 650.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 10. März 2014

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



# Sensorische Analytik

**NEU**

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmer erlangen Kenntnisse über die Methodik der sensorischen Analyse und vertiefen diese in praktischen Übungen. Sie können die Methoden der sensorischen Analyse selbstständig auswählen, konzipieren, durchführen und auswerten

## Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für die Konzeption und Durchführung sensorischer Tests – Schwerpunkt objektive Analytik – verantwortlich sind.

## Inhalt

- Diskriminierende Prüfmethode, z.B.
  - Paarweiser Vergleich
  - Duo- / Trio-Test
  - Dreiecksprüfung
  - Rangordnungsprüfung
  - «A not A»-Test
  - «2 out of 5»-Test
- Deskriptive Prüfmethode, z.B.
  - Konsensprofilierung
  - Konventionelle Profilierung
  - Free Choice Profiling
  - Flash Profiling
- Weitere Methoden, z.B.
  - Sorting
  - Napping / Mapping
  - In / Out-Test

## Voraussetzungen

Grundlagen der Sensorik

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degü.ilgi@zhaw.ch](mailto:degü.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Marie-Louise Gezanne, Karin Chatelain, ggf. weitere Referenten der Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

2 Tage / 15. und 16. Mai 2014  
Jeweils von 9.30–12.30 und 14.00–16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 1200.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 15. April 2014

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



# Hedonische Analytik und Konsumentenforschung

**NEU**

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmer erlangen Kenntnisse über die Methodik der qualitativen und quantitativen hedonischen Analyse und in praktischen Übungen Erfahrung mit den verschiedenen Methoden der hedonischen Analyse. Sie können die Methoden der hedonischen Analyse selbstständig auswählen, konzipieren, durchführen und auswerten.

Darüber hinaus erlangen die Teilnehmer Kenntnisse über die Methodik der Konsumentenforschung und vertiefen diese in praktischen Übungen. Sie können die Methoden der Konsumentenforschung selbstständig auswählen und deren Ergebnisse interpretieren.

## Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für die Konzeption und Durchführung sensorischer Tests – Schwerpunkt subjektive Analytik/Konsumentenforschung – verantwortlich sind.

## Inhalt

### Hedonische Analytik

- Qualitative hedonische Tests, z.B.
  - Interview (z.B. mündlich, online, ...)
  - Fokusgruppen
- Quantitative hedonische Tests, z.B.
  - Akzeptanztests
  - Präferenztests

### Konsumentenforschung

- Consumer Insights:
  - Konsumverhalten / Erwartungshaltung
  - Trends
- Qualitative und Quantitative Testverfahren

## Voraussetzungen

Grundlagen der Sensorik

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Marie-Louise Cezanne, Karin Chatelain, ggf. weitere Referenten der Fachstelle Sensorik und des Instituts für Lebensmittel und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW

## Dauer / Termine

2 Tage / 22. und 23. Mai 2014  
Jeweils von 9.30 – 12.30 und  
14.00 – 16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 1200.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe [www.isfm.zhaw.ch](http://www.isfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.isfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.isfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 22. April 2014

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



# Degustationskurs Olivenöl

## Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben die «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

- Herkunft / Rohstoffe / Produktion / Deklaration Anbaugebiete, Varietäten, traditionelle und 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

Präsentationen und Praxisübungen

## Voraussetzungen

Es sind keine besonderen Voraussetzungen nötig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [iooa.ilgi@zhaw.ch](mailto:iooa.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Martin Popp / Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 Tag/ 6. November 2014  
9.30–12.30 und 14.00–16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 550.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfn.zhaw.ch](http://www.lsfn.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss:  
6. Oktober 2014

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



# Degustationskurs Kaffee

## Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmer 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 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

### Theorie und Praxis

- 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

Es sind keine besonderen Voraussetzungen nötig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Karin Chatelain, Eugenia Klausner / Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 Tag / 4. Dezember 2014  
9.30–12.30 und 14.00–16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 550.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfn.zhaw.ch](http://www.lsfn.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss:  
4. November 2014

Es gelten die «Allgemeinen Zulassungs- und Teilnahmebedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen 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 Brotaromarad. 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

(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 Brotaromarades
- Wege vom Aromaprofil zur Genussbeschreibung

## Methoden

Im Vordergrund steht der praktische Einsatz aller Sinne, um die Aromaprofilierung von Brot zu erlernen. Das Aromarad 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: [michael.kleinert@zhaw.ch](mailto:michael.kleinert@zhaw.ch)

## Referierende

Prof. Michael Kleinert,  
Martin Popp / Fachstelle Sensorik,  
Priska Wahrenberger, Frank Richter / Fachstelle  
Verpackung und Technologie

## Dauer / Termine

13. März 2014

### **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](http://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](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss:  
20. Februar 2014

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



# Degustationskurs Tee

## Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmer 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

### Theorie und Praxis

- 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

Es sind keine besonderen Voraussetzungen nötig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Marie-Louise Cezanne, Nina Julius / Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 Tag / 11. September 2014  
9.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 550.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfn.zhaw.ch](http://www.lsfn.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 11. August 2014

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



# Degustationskurs Nüsse

## Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmer 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

### Theorie und Praxis

- 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

Es sind keine besonderen Voraussetzungen nötig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degü.ilgi@zhaw.ch](mailto:degü.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Marie-Louise Cezanne / Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

Dieser Kurs wird im 2014 nicht angeboten, ggf. aber für 2015 wieder ausgeschrieben.

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten/ Rücktrittsbedingungen

CHF 550.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird bei genügender Teilnehmerzahl 2015 erneut durchgeführt. Entsprechende Termine werden im Sommer 2014 bekannt gegeben.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

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



# Degustationskurs Schokolade

## Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmer mit der Degustationstechnik von Schokolade vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Schokoladeproben 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

### Theorie und Praxis

- 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

Es sind keine besonderen Voraussetzungen nötig.

## Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Karin Chatelain, Julia Kinner / Fachstelle Sensorik

## Dauer / Termine

1 Tag / 25. September 2014  
9.30 – 12.30 und 14.00 – 16.30 Uhr

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 550.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfn.zhaw.ch](http://www.lsfn.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 25. August 2014

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



# Sensorik-Lizenz Olivenöl

## Die professionelle Art zu degustieren

### Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden entwickeln und verbessern ihre sensorischen Fähigkeiten und erlangen die Kompetenz, Olivenöl objektiv zu beschreiben und zu beurteilen. Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Olivenöl erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist. Der Erwerb der Sensorik-Lizenz Olivenöl bestätigt die Kompetenzen der Teilnehmer, Olivenöl professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

### Zielgruppe

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

### Inhalt / Methodik

Die Sensorik-Lizenz Olivenöl ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Olivenöl kontinuierlich zu schulen und zu verbessern. Die einzelnen Module bauen inhaltlich aufeinander auf und führen den Teilnehmer, ausgehend von sensorischen Grundlagen, an immer komplexere Aufgabenstellungen heran. Als Kompetenznachweis kann nach den Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Olivenöl. Bei Bestehen der Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Olivenöl für vier Jahre erteilt. Bei Bestehen der Schlussprüfung besteht

ausserdem die Option ins SOP (Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW aufgenommen zu werden. Die Aufnahme von neuen 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 Sensorik-Lizenz Olivenöl und der Mitgliedschaft im SOP (Swiss Olive Oil Panel der ZHAW) sind pro Jahr mindestens 4 erfolgreiche Teilnahmen an derartigen Trainingseinheiten obligatorisch.

### Ausbildungseinheiten:

---

Modul 1: Grundlagen, rechtliche Situation (EU, COI), Fehleransprache

---

Modul 2: Sensorische Wahrnehmungen im Gaumen → Geschmack

---

Modul 3: Sensorische Wahrnehmungen in der Nase → Aromatik

---

Modul 4: Interaktion sensorischer Wahrnehmungen

---

Modul 5: Olivenölbeurteilung (Paneltest EU, IOOA, weitere)

---

Modul 6: Repetition und Prüfungsvorbereitung

---

Modul 7: Training

---

### Schlussprüfung:

Unter Einsatz verschiedener sensorischer Prüfmethode werden das Wissen und die Degustationsfähigkeit der Teilnehmenden in Theorie und Praxis geprüft.

## Voraussetzungen

Grundkenntnisse in der Degustation

## Leitung/Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW und Leiterin des Schweizer Olivenölpanels (SOP)  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referenten

Annette Bongartz, Martin Popp / Fachstelle Sensorik

## Dauer/Termine

Dieser Kurs wird 2014 nicht angeboten, aber für 2015 wieder ausgeschrieben.

**Hinweis:** Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen (gegliedert in 8 Halbtage) über einen Zeitraum von 3 Monaten. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten kann sich individuell unterschiedlich gestalten (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmer erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung und beim Bestehen der Schlussprüfung die Sensorik-Lizenz Olivenöl, die für 4 Jahre gültig ist. Einzelne Ausbildungsmodule können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

## Kosten/Rücktrittsbedingungen

Ausbildungsmodule (alle) CHF 2450.–  
Schlussprüfung CHF 450.–  
Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung reduzieren sich die Kosten auf Total CHF 2500.–

## Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften  
Schulungsgebäude der ACW (Forschungsanstalt)  
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe: [www.lsfm.zhaw.ch](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird bei genügender Teilnehmerzahl 2015 erneut durchgeführt. Entsprechende Termine werden im Sommer 2014 bekannt gegeben.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: wird Ende 2014 bekannt gegeben

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

# Sensorik-Lizenz Schokolade

## Die professionelle Art zu degustieren

### Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden entwickeln und verbessern ihre sensorischen Fähigkeiten und erlangen die Kompetenz, Schokolade objektiv zu beschreiben und zu beurteilen. Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Schokolade erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist. Der Erwerb der Sensorik-Lizenz Schokolade bestätigt die Kompetenzen der Teilnehmer, Schokolade professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

### Zielgruppe

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

### Inhalt/Methodik

Die Sensorik-Lizenz Schokolade ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Schokolade kontinuierlich zu schulen und 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 Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der

sensorischen Eigenschaften von Schokolade. Bei Bestehen der Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Schokolade für vier Jahre erteilt.

### Ausbildungseinheiten:

---

Modul 1: Sensorische Grundlagen

---

Modul 2: Sensorische Wahrnehmungen Geschmack

---

Modul 3: Sensorische Wahrnehmungen Aromatik

---

Modul 4: Sensorische Wahrnehmungen Textur

---

Modul 5: Qualitätsbeurteilung von Schokolade

---

Modul 6: Repetition und Prüfungsvorbereitung

---

Modul 7: Training

---

### Schlussprüfung:

Unter Einsatz verschiedener sensorischer Prüfmethode werden das Wissen und die Degustationsfähigkeit der Teilnehmenden in Theorie und Praxis geprüft.

### Voraussetzungen

Grundkenntnisse in der Degustation

### Leitung/Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Karin Chatelain, Julia Kinner / Fachstelle  
Sensorik  
Ansgar Schlüter, Franco Spescha / Fachstelle  
Aroma und Fachstelle Getränke

## Dauer / Termine

---

Modul 1: 15.10.2014, 13.00 -17.00 Uhr

---

Modul 2: 16.10.2014, 09.00 -13.00 Uhr

---

Modul 3: 05.11.2014, 13.00 -17.00 Uhr

---

Modul 4: 06.11.2014, 09.00 -13.00 Uhr

---

Modul 5: 26.11.2014, 13.00 -17.00 Uhr

---

Modul 6: 27.11.2014, 09.00 -13.00 Uhr

---

Modul 7: 10.12.2014, 13.00 -17.00 Uhr

---

Schlussprüfung: 11.12.2014, 09.00 -13.00 Uhr

---

**Hinweis:** Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen (gegliedert in 8 Halbtage) über einen Zeitraum von 3 Monaten. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten kann sich individuell unterschiedlich gestalten (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmer erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung und beim Bestehen der Schlussprüfung die Sensorik-Lizenz Schokolade, die für 4 Jahre gültig ist. Einzelne Ausbildungsmodule können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

Ausbildungsmodule (alle) CHF 2450.–  
Schlussprüfung CHF 450.–  
Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung reduzieren sich die Kosten auf Total 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](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 18. September 2014

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

# Sensorik-Lizenz Brot

## Die professionelle Art zu degustieren

**NEU**

### Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden entwickeln und verbessern ihre sensorischen Fähigkeiten und erlangen die Kompetenz, Brot objektiv zu beschreiben und zu beurteilen. Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Brot erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist. Der Erwerb der Sensorik-Lizenz Brot bestätigt die Kompetenzen der Teilnehmer, Brot professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

### Zielgruppe

Bäcker resp. Produktions- und Qualitäts- Verantwortliche aus Handwerk, Industrie und Handel, Einkäufer, Marketingverantwortliche sowie interessierte Brotliebhaber.

### Inhalt / Methodik

Der Kurs Sensorik-Lizenz Brot ist in enger Zusammenarbeit mit dem Richemont Kompetenzzentrum in Luzern entstanden. Die Inhalte verbinden in einzigartiger Weise Kompetenzen der angewandten Forschung in der Sensorik mit den Anforderungen der Praxis. Die Sensorik-Lizenz Brot ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Brot kontinuierlich zu schulen und zu verbessern. Ausgehend von den Grundlagen der Sensorik werden die Teilnehmenden an immer komplexere Aufgabenstellungen bei der objektiven Beschreibung von Brot herangeführt. Als Kompetenznachweis kann nach den Ausbil-

dungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Brot. Bei Bestehen der Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Brot für vier Jahre erteilt.

### Ausbildungseinheiten:

---

Modul 1: Sensorische Grundlagen

---

Modul 2: Gustatorik

---

Modul 3: Aromatik/Aromarad Brot

---

Modul 4: Haptik und Optik

---

Modul 5: Internationale Brotkultur

---

Modul 6: Schweizer Brotvielfalt

---

Modul 7: Prüfungsvorbereitung und Training

---

### Schlussprüfung:

Unter Einsatz verschiedener sensorischer Prüfmethode werden das Wissen und die Degustationsfähigkeit der Teilnehmenden in Theorie und Praxis geprüft. Anschliessend: Einblick in die «Genuss-Ansprache» von Brot.

### Voraussetzungen

Grundkenntnisse in der Degustation

### Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

## Referierende

Annette Bongartz, Martin Popp / Fachstelle Sensorik  
Mathias Kinner, Priska Wahrenberger,  
Frank Richter / Fachstelle Verpackung und Technologie  
Dozierende der Fachschule Richemont und weitere externe Referenten

## Dauer / Termine

Modul 1: 17.9.2014, 13.00–17.00 Uhr

Modul 2: 18.9.2014, 9.00–13.00 Uhr

Modul 3: 8.10.2014, 13.00–17.00 Uhr

Modul 4: 9.10.2014, 9.00–13.00 Uhr

Modul 5: 29.10.2014, 13.00–17.00 Uhr

Modul 6: 30.10.2014, 9.00–13.00 Uhr

Modul 7: 19.11.2014, 13.00–17.00 Uhr

Schlussprüfung: 20.11.2014, 9.00–17.00 Uhr

**Hinweis:** Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen (gegliedert in 8 Halbtage) über einen Zeitraum von 3 Monaten. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten kann sich individuell unterschiedlich gestalten (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmer erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung und beim Bestehen der Schlussprüfung die Sensorik-Lizenz Brot, die für 4 Jahre gültig ist. Einzelne Ausbildungsmodule können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

Ausbildungsmodule (alle) CHF 2450.–  
Schlussprüfung CHF 450.–  
Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung reduzieren sich die Kosten auf Total 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](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss:  
19. August 2014

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

# Sensorik-Lizenz Tee

## Die professionelle Art zu degustieren

**NEU**

### Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden entwickeln und verbessern ihre sensorischen Fähigkeiten und erlangen die Kompetenz, Tee objektiv zu beschreiben und zu beurteilen. Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Tee erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist. Der Erwerb der Sensorik-Lizenz Tee bestätigt die Kompetenzen der Teilnehmer, Tee professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

### Zielgruppe

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

### Inhalt / Methodik

Die Sensorik-Lizenz Tee ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Tee kontinuierlich zu schulen und 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 Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Tee. Bei Bestehen der Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Tee für vier Jahre erteilt.

### Ausbildungseinheiten

Modul 1: Sensorische Grundlagen

Modul 2: Gustatorik

Modul 3: Aromatik

Modul 4: Interaktionen, Teefehler, Teebeurteilung

Modul 5: Tee weltweit

Modul 6: Repetition und Prüfungsvorbereitung

Modul 7: Training

### Schlussprüfung:

Unter Einsatz verschiedener sensorischer Prüfmethode werden das Wissen und die Degustationsfähigkeit der Teilnehmenden in Theorie und Praxis geprüft.

### Voraussetzungen

Grundkenntnisse in der Degustation

### Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

### Referierende

Marie-Louise Cezanne, Nina Jullius / Fachstelle Sensorik  
ggf. weitere Referenten der Fachstelle Aroma

## Dauer/Termine

Modul 1: 16.10.2014, 13.00 - 17.00 Uhr

Modul 2: 17.10.2014, 09.00 - 13.00 Uhr

Modul 3: 6.11.2014, 13.00 - 17.00 Uhr

Modul 4: 7.11.2014, 09.00 - 13.00 Uhr

Modul 5: 27.11.2014, 13.00 - 17.00 Uhr

Modul 6: 28.11.2014, 09.00 - 13.00 Uhr

Modul 7: 11.12.2014, 13.00 - 17.00 Uhr

Schlussprüfung: 12.12.2014  
09.00 - 13.00 Uhr

**Hinweis:** Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen (gegliedert in 8 Halbtage) über einen Zeitraum von 3 Monaten. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten kann sich individuell unterschiedlich gestalten (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Tee erteilt. Einzelne Ausbildungsmodule können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

Ausbildungsmodule (alle) CHF 2450.–

Schlussprüfung: CHF 450.–

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung reduzieren sich die Kosten auf Total 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](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 18. September 2014

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

# Sensorik-Lizenz Kaffee

## Die professionelle Art zu degustieren

### Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden entwickeln und verbessern ihre sensorischen Fähigkeiten und erlangen die Kompetenz, Kaffee objektiv zu beschreiben und zu beurteilen. Im Anschluss an die sieben Ausbildungseinheiten kann die Sensorik-Lizenz Kaffee erworben werden, welche für vier Jahre gültig ist. Der Erwerb der Sensorik-Lizenz Kaffee bestätigt die Kompetenzen der Teilnehmer, 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 Sensorik-Lizenz Kaffee ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Kaffee kontinuierlich zu schulen und 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 Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Kaffee. Bei Bestehen der Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Kaffee für vier Jahre erteilt.

### 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 Kaffeebewertung

Modul 6: Repetition und Prüfungsvorbereitung

Modul 7: Training

### Schlussprüfung:

Unter Einsatz verschiedener sensorischer Prüfmethode werden das Wissen und die Degustationsfähigkeit der Teilnehmenden in Theorie und Praxis geprüft.

### Voraussetzungen

Grundkenntnisse in der Degustation

### Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW  
Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

### Referierende

Karin Chatelain, Eugenia Klausner / Fachstelle Sensorik

## Dauer/Termine

Modul 1: 16.4.2014, 13.00–17.00 Uhr

Modul 2: 17.4.2014, 9.00–13.00 Uhr

Modul 3: 21.5.2014, 13.00–17.00 Uhr

Modul 4: 22.5.2014, 9.00–13.00 Uhr

Modul 5: 18.6.2014, 13.00–17.00 Uhr

Modul 6: 19.6.2014, 9.00–13.00 Uhr

Modul 7: 9.7.2014, 13.00–17.00 Uhr

Schlussprüfung: 10.7.2014, 9.00–13.00 Uhr

**Hinweis:** Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen (gegliedert in 8 Halbtage) über einen Zeitraum von 3 Monaten. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten kann sich individuell unterschiedlich gestalten (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

## Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensorik-Lizenz Kaffee erteilt. Einzelne Ausbildungsmodule können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

## Kosten / Rücktrittsbedingungen

Ausbildungsmodule (alle) CHF 2450.–

Schlussprüfung: CHF 450.–

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie der Schlussprüfung reduzieren sich die Kosten auf Total 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](http://www.lsfm.zhaw.ch)

## Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender Teilnehmerzahl durchgeführt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 18. Februar 2014

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

# Anatomie und Physiologie der Sinneswahrnehmung

## **NEU** E Learning-Kurs

### **Ziel (Lernziel)**

Die Teilnehmer erlangen Kenntnisse über die anatomischen und physiologischen Grundlagen der menschlichen Sinneswahrnehmung. Sie sammeln dabei in praktischen Übungen Erfahrung mit der Sensibilisierung menschlicher Sinne. Die Teilnehmenden kennen die Komplexität der Sinneswahrnehmung und verstehen daraus resultierende Interaktionen und Effekte.

### **Zielgruppe**

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für Prüfpersonen und die Durchführung sensorischer Tests verantwortlich sind.

### **Inhalt / Methodik**

- Anatomie und Physiologie der Sinneswahrnehmung
  - Anatomie der Sinnesorgane: Auge, Nase, Zunge, Haut, Ohr
  - Physiologie der Sinnesempfindungen: Optik, Olfaktorik, Gustatorik, Haptik, Akustik, Trigeminale Effekte, Interaktionen (Reizaufnahme, Reizweiterleitung, Bewusstwerdung im Gehirn).

### **Voraussetzungen**

keine

### **Leitung / Fachliche Auskunft**

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW

Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

### **Moderation / Betreuung**

Annette Bongartz, Marie Louise Cezanne, Karin Chatelain  
ggf. weitere Tutoren der Fachstelle Sensorik

### **Dauer / Termine**

8.2.2014–28.2.2014 (Workload ca. 24 h).

### **Teilnahmebescheinigung / Abschluss**

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

### **Kosten / Rücktrittsbedingungen**

CHF 900.–

### **Virtueller Kursort**

Nutzung geeigneter Software für die virtuelle Kommunikation und den Informationsaustausch → Moodle sowie Einsatz verschiedener Tools zur interaktiven Bearbeitung und Diskussion verschiedener Themen: z. B. Internet-Foren, Skype (Audio/Video), Blog, etc. ...)

## Hinweis

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 31. Dezember 2013

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



# Befragungstechniken

## **NEU** E Learning-Kurs

### Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden erlangen Kenntnisse in den methodischen und psychologischen Grundlagen verschiedener Befragungstechniken (schriftlich/mündlich). Sie erarbeiten sich in praktischen Übungen Erfahrung in der Erstellung von Fragebögen (qualitativ, quantitativ) und erhalten in praktischen Übungen Kenntnisse zur Führung von Einzel- und Gruppen-Gesprächen (z.B. Interviews, Fokusgruppen). Die teilnehmenden können darüber hinaus die verschiedenen Befragungstechniken für den Einsatz innerhalb sensorischer Tests lösungsorientiert auswählen, konzipieren und durchführen.

### Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für Prüfpersonen und die Durchführung sensorischer Tests verantwortlich sind.

### Inhalt / Methodik

- Psychologie und Methodik der Befragung
  - Erstellung von Fragebögen (qualitativ, quantitativ)
  - Interviewtechnik (Einzel, Gruppen)
  - Fokusgruppen.

### Voraussetzungen

keine

### Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW

Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

### Moderation / Betreuung

Annette Bongartz, Marie Louise Cezanne, Karin Chatelain  
ggf. weitere Tutoren der Fachstelle Sensorik

### Dauer / Termine

1.3.2014–21.3.2014 (Workload ca. 24 h).

### Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

### Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 900.–

### Virtueller Kursort

Nutzung geeigneter Software für die virtuelle Kommunikation und den Informationsaustausch → Moodle sowie Einsatz verschiedener Tools zur interaktiven Bearbeitung und Diskussion verschiedener Themen: z. B. Internet-Foren, Skype (Audio/Video), Blog, etc. ...)

## **Hinweis**

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 31. Januar 2014

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

# Grundlagen der Statistik

## **NEU** E Learning-Kurs

### Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden erlangen Kenntnisse über die Grundlagen der Statistik (deskriptiv und deduktiv). Sie erarbeiten in praktischen Übungen erste Erfahrung in der Anwendung einfacher Berechnungsverfahren und statistischer Tests. Sie können auf Basis von Rohdaten eines sensorischen Tests selbstständig deskriptive Parameter ermitteln und einfache statistische Tests durchführen.

### Zielgruppe

Personen aus Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Lebensmittelbranche, die für Prüfpersonen und die Durchführung sensorischer Tests verantwortlich sind.

### Inhalt / Methodik

- Deskriptive Statistik → Deskriptive Parameter
  - Lage- und Streumasse (z. B. Mittelwert, Standardabweichung, ...)
- Deduktive Statistik → Statistische Tests
  - Test auf Normalverteilung (z. B. Shapiro-Wilk)
  - Parametrische Testverfahren (z. B. t-Test, ANOVA)
  - Nicht-parametrische Testverfahren (z. B. Wilcoxon-, Friedman-Test)
  - Post-hoc Tests

### Voraussetzungen

Mathematische Grundkenntnisse

### Leitung / Fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der ZHAW

Fragen zum Kursinhalt: [degu.ilgi@zhaw.ch](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

### Moderation / Betreuung

Annette Bongartz, Marie Louise Gezanne, Karin Chatelain  
ggf. weitere Tutoren der Fachstelle Sensorik und des Instituts für Angewandte Simulation der ZHAW

### Dauer / Termine

22.3.2014 – 11.4.2014 (Workload ca. 24 h).

### Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung.

### Kosten / Rücktrittsbedingungen

CHF 900.–

### Virtueller Kursort

Nutzung geeigneter Software für die virtuelle Kommunikation und den Informationsaustausch → Moodle sowie Einsatz verschiedener Tools zur interaktiven Bearbeitung und Diskussion verschiedener Themen: z.B. Internet-Foren, Skype (Audio/Video), Blog, etc. ...)

## **Hinweis**

Der Kurs wird auch im Rahmen des Zertifikatslehrgangs «CAS Sensorik» angeboten.

Die Durchführung findet nur bei genügender Teilnehmerzahl statt.

## **Anmeldung**

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,  
Tel. +41 58 934 59 80,  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
oder online auf [www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung](http://www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung)

Anmeldeschluss: 15. Februar 2014

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

# In-House-Schulungen

Ein weiteres Angebot der Fachstelle Sensorik ist das Durchführen von In-House-Kursen und Schulungen bei Ihnen im Unternehmen. Schulungsinhalte 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 Sensorische Analytik für die Produktentwicklung und das Produktmarketing
- Sensorik in der Qualitätssicherung
- Panelausbildung/ -Monitoring

**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](mailto:degu.ilgi@zhaw.ch)

