

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

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

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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung

Anmeldeschluss: wird Ende 2014 bekannt gegeben

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