

Sensorik-Vertiefungsschulung für Fachkräfte

Datum: Mittwoch, 30.10.2024

Uhrzeit: 09:00 – 13:30 Uhr

Ort: Gewerbeschule Lübeck, Berufliche Schule der Hansestadt Lübeck

Parade 2, 23552 Lübeck

Referent: Herr Arne Trick

<p>09:00 bis 09:15 Uhr</p>	<p>Begrüßung und Vorstellung der TeilnehmerInnen Wirtschaftsförderung Lübeck GmbH, foodRegio e.V. Herr Marco Kuhlow</p> <p>Gewerbeschule - Nahrung und Gastronomie - Berufliche Schule der Hansestadt Lübeck Herr Arne Trick</p>
<p>09:15 bis 11:15 Uhr</p>	<p>Einführung und produktspezifische Anwendung</p> <ul style="list-style-type: none"> • Systematik sensorischer Prüfmethode • Diskriminierende Methoden (z.B. Einzel- und Mehrprobenprüfung mit Skala, Profilprüfung/Verdünnungsprüfung)
<p>11:15 bis 11:30 Uhr</p>	<p>Kurze Pause mit Verpflegung</p>
<p>11:30 bis 13:30 Uhr</p>	<p>Produktspezifische Anwendungen anhand ausgewählter Produkte</p> <ul style="list-style-type: none"> • Diskriminierende Methoden (z.B. Dreiecksprüfung, Duo-Trio-Prüfung, A-not-A-Prüfung) • Deskriptive Methoden (z.B. einfache beschreibende Prüfung) • Hedonische Methoden (z.B. Akzeptanzprüfung)
<p>13:30 Uhr</p>	<p>Ende der Veranstaltung und Zertifikatsvergabe</p>
<p>Sensorische Verkostung eigener Produkte</p>	<p>Es besteht die Möglichkeit, eigene Produkte im Verlauf der Sensorik-Schulung zu prüfen. Folgende Voraussetzungen sind dabei zu beachten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • mind. 14 Tage vor Schulungsbeginn erfolgt eine direkte Abstimmung • Die Proben sollten, soweit für Sie möglich, vorab an die Schulungsleiter versendet werden