

Lebensmittel-Sensorik: Sensoriklizenz „Olivenöl“ (LG-K10-SLO1)

1. Ziel* (Lernziel)

Vermittlung von sensorischen Kenntnissen – speziell für die Degustation von Olivenöl. Die Teilnehmenden lernen ihre persönlichen sensorischen Fähigkeiten kennen und einzuschätzen und werden befähigt diese bei der objektiven Beurteilung von Olivenöl entsprechend einzusetzen.

Bei Bestehen der Schlussprüfung, besteht zunächst die Möglichkeit auf die Interessentenliste zur Aufnahme ins SOP (Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW zu gelangen. Je nach Entwicklung der Prüferzahl im SOP, kann ggf. eine Aufnahme ins Panel erfolgen.

Im Anschluss an die Ausbildung (d.h. die erfolgreiche Teilnahme an den Modulen I – V) werden für Panelmitglieder mehrfach pro Jahr Termine für Trainingseinheiten (entweder Trainings vor Ort oder aber Trainings per Probenversand) angeboten, deren Teilnahme empfohlen wird. Zum Erhalt der „Sensoriklizenz – Olivenöl“ und damit verbunden der Mitgliedschaft im Swiss Olive Oil Panel der ZHAW sind pro Jahr mindestens 4 erfolgreiche Teilnahmen an derartigen Trainingseinheiten obligatorisch.

2. Zielgruppe*

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

3. Inhalt* / Methodik*

Theorie und Praxis (kleinere Änderungen vorbehalten):

- Modul I: 29.04.2010, 13:00 – 17:00 Uhr
Grundlagen (Theorie und Praxis) → Sensorische Fähigkeiten des Menschen, Sensorische Produkteigenschaften von Olivenöl „nativ extra / extra vergine“, Prüferschulung
- Modul II: 06.05.2010, 13:00 – 17:00 Uhr
Grundlagen (Praxis) → Sensorische Wahrnehmung in der Nase und auf dem Gaumen (Zunge), Erkennen von Fehlern, Verschiedene Degustations-Schemata (z.B. IOOC)
- Modul III: 20.05.2010, 13:00 – 17:00 Uhr
Vertiefung (Praxis) → Prüfertraining
- Modul IV: 27.05.2010, 13:00 – 17:00 Uhr
Vertiefung (Praxis) → Prüfertraining
- Modul V: 03.06.2010, 10:00 – 12:00 Uhr
Schlussprüfung in Theorie und Praxis

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

4. Voraussetzungen*

keine



5. Leitung / Fachliche Auskunft

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

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

Web: www.ilgi.zhaw.ch, www.degu.zhaw.ch, www.oliveoilaward.ch

6. Referenten

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Dozentin / Leitung Fachgruppe Lebensmittel-Sensorik und Leitung des SOP (Schweizer Olivenölpanel der ZHAW)
(ggf. weitere Referenten)

7. Dauer*/ Termine*

Termine siehe oben unter Punkt 3.

Modul I – IV jeweils von 13:00 – 17:00 Uhr / Modul V von 10:00 – 12:00 Uhr

8. Teilnahmebescheinigung / Abschluss*

Es erfolgt eine Schlussprüfung (→ Modul V). Bei erfolgreichem Bestehen erhalten die Teilnehmenden ein Zertifikat.

9. Kosten* / Rücktrittsbedingungen*

pro Modul sFr. 350.00, inkl. Kursunterlagen, Degustationsproben, Pausenverpflegung

Bei Buchung aller fünf Module erfolgt eine Kostenreduktion um sFr. 250.00 auf sFr. 1500.-

10. Kursort*

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

11. Hinweis

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

12. Anmeldung*

Anmeldung möglich bis 01.04.2010 per Post, Email, oder Fax an:

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

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

Der Kurs wird nur bei genügend Teilnehmenden durchgeführt. Die Teilnehmenden werden bis 15.04.2010 informiert. Es gelten die allg. Kursbedingungen für Weiterbildungskurse der ZHAW.

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