

# 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](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](http://www.ilgi.zhaw.ch)

Anmeldeschluss: 23. Februar 2012

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