

  **Donnerstag, 17. Oktober 2024**

09:15 Online-Check-in

09:30 Beginn des Seminars, Begrüßung, Organisatorisches & kurze Vorstellungsrunde

Dipl.-Wirts.-Ing. Eva-Maria Herz, muva kempten GmbH



09:50 Allgemeine Sinnesphysiologie – Wie funktioniert unsere Sinneswahrnehmung?

B. Sc. Sonja Schorer, muva kempten GmbH

mit sensorischen Übungen

- ▶ Erkennen von optischen Intensitätsunterschieden im nassen Medium
- ▶ Erkennen der fünf Grundgeschmacksarten
- ▶ Bestimmung der persönlichen Geschmacksempfindlichkeit
- ▶ Erkennen von Riechstoffen
- ▶ Übung zur Aromawahrnehmung



 **Pause (11:00 Uhr – 11:15 Uhr)**

11:15 Prüfpersonen – Was muss ich als Prüfer der Sensorik beachten?

B. Sc. Sonja Schorer, muva kempten GmbH

11:45 Sensorisches Prüfdesign – sinnvolle Auswahl geeigneter Prüfmethoden

M. Sc. Rebekka Wucher, muva kempten GmbH

mit sensorischen Übungen (Teil 1)

- ▶ Diskriminative Prüfungen (Paarweise Vergleichs- und Dreiecksprüfung)



 **Mittagspause (12:30 – 13:30 Uhr)**

13:30 Sensorisches Prüfdesign – sinnvolle Auswahl geeigneter Prüfmethoden

M. Sc. Rebekka Wucher, muva kempten GmbH

mit sensorischen Übungen (Teil 2)

- ▶ Diskriminative Prüfung (Rangordnungsprüfung)
- ▶ Deskriptive Prüfungen (einfach beschreibende Prüfung)

Beantwortung der Fragen und Diskussion

15:00 Ende der Veranstaltung für Teilnehmer/innen ohne Qualifikationstest

 **Pause (15:00 – 15:15 Uhr)**

15:15 Qualifikationstest (45 min) bei Buchung inkl. Test

16:00 Ende des Online-Seminars



Teilnehmergebühr

Ohne Test: 550,- € (zzgl. MwSt.)
Inkl. Test: 650,- € (zzgl. MwSt.)
50,- € Preisnachlass ab dem dritten Teilnehmer.

Anmeldeschluss ist am **01.10.2024**.

