

  **Donnerstag, 16. April 2026**

**09:15 Online-Check-in**

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


**09:40 Allgemeine Sinnesphysiologie –  
Wie funktioniert unsere Sinneswahrnehmung?**

*Sonja Schorer, muva kempten GmbH*

**mit sensorischen Übungen**

- ▶ Erkennen von optischen Intensitätsunterschieden
- ▶ Erkennen der fünf Grundgeschmacksarten
- ▶ Erkennen von Riechstoffen
- ▶ Übung zur Aromawahrnehmung



 **Pause (11:00 – 11:15 Uhr)**

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

*Sonja Schorer, muva kempten GmbH*

**11:45 Sensorisches Prüfdesign – sinnvolle Auswahl  
geeigneter Prüfmethode**

*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 Prüfmethode**


*Rebekka Wucher, muva kempten GmbH*

**mit sensorischen Übungen (Teil 2)**

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

Beantwortung von Fragen und Diskussion

**15:00 Ende der Veranstaltung für Teilnehmer ohne  
Qualifikationstest**

 **Pause (15:00 – 15:15 Uhr)**

**15:15 Qualifikationstest**

inkl. Einführung und Vorbereitung

**16:00 Ende des Online-Seminars**



**Teilnehmerbeitrag / Person:**

740,- € (zzgl. MwSt.) mit Qualifikationstest\*  
640,- € (zzgl. MwSt.) ohne Qualifikationstest\*  
1.450,- € (zzgl. MwSt.) mit Test + Schulungskoffer\*  
\*Für Sendungen außerhalb Deutschlands können  
zusätzliche Versandkosten anfallen.

50,- € Preisnachlass ab dem dritten Teilnehmer.

**Anmeldeschluss: 08.04.2026**