

# Seminare zum Thema Sensorik in Kooperation mit der DLG

Sehen, Riechen, Schmecken, Fühlen, Hören – den fünf Sinnen zur Erkundung von Lebensmitteln widmen sich Seminare der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in Kooperation mit der Akademie der Deutschen Landwirtschaftsgesellschaft. Die vier Seminare bieten Themen von sinnesphysiologischen Grundlagen über Sinnesschulungen bis hin zu Warenkunde und sensorischem Methodentraining von Backwaren und Getränken.

## Veranstaltungsort

DLG-Haus  
Eschborner Landstraße 122  
60489 Frankfurt am Main



## 1. Grundlagenseminar: Einführung in sinnesphysiologische Grundlagen und sensorische Testmethoden

### Zielsetzung und Inhalte

In dem eintägigen Sensorik-Seminar werden die Teilnehmer produktübergreifend in die Lebensmittelsensorik eingeführt und durch Übungen mit der eigenen sensorischen Wahrnehmung vertraut gemacht. Die Veranstaltung bietet einen Überblick über die verschiedenen sinnesphysiologischen Vorgänge. Darüber hinaus werden Grundkenntnisse zu den gängigen sensorischen Testmethoden und Prüftechniken vermittelt.

### Termin

Dienstag, 27.02.2018, 9.15 Uhr bis 17.00 Uhr



### Referent

Stephan Schöller, Diplomingenieur mit Schwerpunkt Weinbau und Önologie, Inhaber der Schöller Wein & Analytik, Bodenheim

## 2. „Mit allen Sinnen“ – Sensorikübungen zielgruppenorientiert einsetzen

### Zielsetzung und Inhalte

In dem eintägigen Seminar machen sich die Teilnehmer mit den eigenen Sinnen vertraut und erlernen, wie sie bestimmte Personengruppen, insbesondere Kinder und Jugendliche sowie ältere Menschen, für bewusstes Genießen sensibilisieren können. Sie erfahren mehr über das Aussehen, den Geschmack, den Geruch, die Konsistenz und die Herkunft von Lebensmitteln und können dieses Wissen mit dem Ziel weitergeben, Appetit und Genuss beim Essen zu steigern.

### Termin

Dienstag, 08.05.2018, 9.15 Uhr bis 17.00 Uhr



### Referentin

Dr. Eva Derndorfer, Ernährungswissenschaftlerin, Dozentin an österreichischen Hochschulen, Autorin zahlreicher Bücher und Mitglied des DLG-Ausschusses für Sensorik

# Seminare zum Thema Sensorik in Kooperation mit der DLG

## 3. Getränke: Warenkunde und sensorisches Methodentraining

### Zielsetzung und Inhalte

In dem eintägigen Seminar werden die Teilnehmer produktspezifisch in die Lebensmittelsensorik für Getränke eingeführt. Eine Kombination aus Warenkunde und Sensorik ermöglicht, ein breites Wissen in einem umfangreichen Produktbereich zu erlangen. Neben praktischen Übungen zur Getränkesensorik werden Inhalte über Standardmethoden z. B. für die Qualitätsprüfung vermittelt. Die Verbindung von Theorie mit starkem Fokus auf die Praxis ermöglicht einen dynamischen Ablauf des Seminars.

### Termin

Dienstag, 16.10.2018, 9.15 Uhr bis 17.00 Uhr



### Referent

Dr. Claus-Dieter Patz, Wissenschaftler des Fachgebiets Weinanalytik und Getränkforschung der Hochschule Geisenheim, langjährige Tätigkeit als DLG-Prüfer und Prüfbevollmächtigter für Frucht- und Erfrischungsgetränke

## 4. Backwaren: Warenkunde und sensorisches Methodentraining

### Zielsetzung und Inhalte

In dem eintägigen Seminar werden die Teilnehmer produktspezifisch in die Lebensmittelsensorik für Brot und Backwaren eingeführt. Eine Kombination aus Warenkunde und Sensorik ermöglicht, ein breites Wissen in einem umfangreichen Produktbereich zu erlangen. Neben praktischen Übungen zur Backwarensensorik werden Inhalte über Standardmethoden z. B. für die Qualitätsprüfung vermittelt. Die Verbindung von Theorie mit starkem Fokus auf die Praxis ermöglicht einen dynamischen Ablauf des Seminars. Vorkenntnisse in Sensorik sind nicht erforderlich..

### Termin

Freitag, 30.11.2018, 9.15 Uhr bis 17.00 Uhr



### Referentin

Stefan Keller, Leiter Kundenzentrum & Bäckereitechnologie CSM Deutschland - Meistermarken Ulmer Spatz, Vizepräsident und Landesvorsitzender Pfalz-Saar der Vereinigung der Backbranche e.V. (VDB), Prüfgruppenleiter bei den Qualitätswettbewerben der Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V. (DLG), Vorsitzender der Prüfungskommission zum "Geprüften Brot-Sommelier, Geprüfter Brot-Sommelière"

## Informationen und Links

### Seminarumfang

8 Unterrichtseinheiten à 45 Minuten je Seminar

### Zielgruppen

DGE-Mitglieder, Ernährungsberater/DGE, Verpflegungsmanager/DGE, Diätetisch geschulter Koch/DGE, Kursleiter für das DGE-Programm „ICH nehme ab“

### Gebühr

255,00 € je Seminar für die genannten Zielgruppen inklusive Seminarunterlagen und Verpflegung (Mittagessen sowie Snacks und Getränke)  
Andere Zielgruppen: Buchung der Seminare 2-4 über die DLG-Akademie möglich ([www.dlg-akademie.de](http://www.dlg-akademie.de))

### Weitere Informationen und Anmeldung

[www.dge.de/va/seminare/](http://www.dge.de/va/seminare/)

**Seminar 1:** [www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-GL-18.pdf](http://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-GL-18.pdf)

**Seminar 2:** [www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-SI-18.pdf](http://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-SI-18.pdf)

**Seminar 3:** [www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-GE-18.pdf](http://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-GE-18.pdf)

**Seminar 4:** [www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-BW-18.pdf](http://www.dge.de/fileadmin/public/doc/fb/2018/DLG-BW-18.pdf)