

Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

**zh
aw**

**Life Sciences und
Facility Management**

ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation



Weiterbildung 2011/2012

Zürcher Fachhochschule

Inhalt

Editorial

-
- 5** Weiterbildung, die Sie weiterbringt
-

Weiterbildungskurse

-
- 6** Lebensmittelrecht
-
- 12** Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit
-
- 24** Mikrobiologie
-
- 32** Sensorik
-
- 66** Wein/Getränketechnologie
-

80 Weiterbildungsstudiengänge

83 Fachtagungen, Forschung & Entwicklung, Dienstleistungen

84 Zulassungs- und Teilnahmebedingungen

87 Kontaktformular

Editorial



Dr. Sandra Burri, Leiterin Weiterbildung
Prof. Michael Kleinert, Institutsleiter

Weiterbildung, die Sie weiterbringt.

«Eine Investition in Wissen bringt immer noch die besten Zinsen.» Das wusste schon Benjamin Franklin (1706–1790) und wir können es nur bestätigen. Eine gezielte Weiterbildung verspricht beste Perspektiven für eine erfolgreiche berufliche Zukunft.

Haben Sie eine fundierte Ausbildung und möchten Sie sich in einem spezifischen Gebiet der Lebensmittel, der Getränke oder der Kosmetik weiterbilden? Dann sind Sie am ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation in Wädenswil genau richtig. Unsere Aus- und Weiterbildungsangebote tragen den Erwartungen der Arbeitswelt und dem zunehmenden Bedarf an hoch qualifizierten Arbeitskräften Rechnung. Wir bieten eine breite Palette an berufsbegleitenden Weiterbildungsmöglichkeiten an. Sei es im Lebensmittelrecht, im Qualitätsmanagement, in der Mikrobiologie oder Sensorik oder im Bereich Wein/Getränketechnologie – unsere Fachleute bringen Sie weiter. Ob als Tageskurs, als mehrwöchiges Studium, ob betriebsintern oder bei uns an der

Hochschule – wir statten Sie mit den Kompetenzen aus, die Sie für Ihre berufliche Weiterentwicklung und Ihren Erfolg brauchen.

Seit über 20 Jahren engagieren wir uns in der Aus- und Weiterbildung, Forschung und Dienstleistung für die Lebensmittelbranche. Unser Fokus ist die Entwicklung wertgesteigerter und marktgerechter Lebensmittel von der Idee bis zum Kunden. Oder einfacher gesagt: genussvolle, gesunde, sichere sowie nachhaltige Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Konsumenten. Wissenschaftliches Know-how, aktuelle Trends und Anforderungen aus rechtlicher wie auch qualitativer Sicht fließen in die Kursprogramme ein und garantieren Ihnen eine gewinnbringende Weiterbildung.

Blättern Sie durch die neue Broschüre und wählen Sie aus dem umfassenden und spannenden Angebot aus – wir freuen uns auf Sie.

Dr. Sandra Burri

Prof. Michael Kleinert

Lebensmittelrecht



...auf Artikel
Sicherheits
sowie in
die techni
verordne

Verord
über den

vom 21. November

Ka

- 8 Einführung ins Lebensmittelrecht**
- 10 Kennzeichnung von Lebensmitteln**

Einführung ins Lebensmittelrecht

Ziel (Lernziel)

Der Kurs gibt eine Einführung in die lebensmittelrechtlichen Vorschriften vor allem der Schweiz; zum Teil werden in den einzelnen Kapiteln Querverweise auf die entsprechenden EU-Rechtsakte hergestellt. Die Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer werden befähigt, nationales und teilweise auch europäisches Lebensmittelrecht zu beschaffen, anzuwenden und zu diskutieren.

Zielgruppe

Mitarbeitende von Lebensmittelbetrieben, inkl. Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, welche sich Basiswissen im Lebensmittelrecht aneignen möchten (z.B. Q-Verantwortliche und -Mitarbeiter/innen, Produktionsleitende, Personen in der Entwicklungsabteilung oder im Marketing).

Inhalt/Methodik

- Einführung, historischer Hintergrund
- Beschaffung lebensmittelrechtlicher Quellen
- Allgemeiner Aufbau des Lebensmittelrechts
- Organisation und Vollzug des Lebensmittelrechts
- Lebensmittelhygiene
- Überblick über die Kennzeichnung von Lebensmitteln, inkl. Zusatzstoffe

Methoden

Präsentationen, Übungen in Gruppen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Keine; Interesse an Gesetzestexten

Leitung/fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Spezialistinnen und Spezialisten aus der Fachstelle IQFS des Instituts für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI.

Dauer/Termine

1 Tag/3. Mai 2012

Teilnahmebescheinigung/Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation, relevanten Gesetzestexten und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs kann auf Anfrage auch als
massgeschneidertes In-House-Coaching
durchgeführt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 16. April 2012

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



Kennzeichnung von Lebensmitteln

Ziel (Lernziel)

Der Kurs vermittelt Basiswissen der Kennzeichnung von Lebensmitteln. Die Teilnehmenden wissen, welche Gesetze und Verordnungen für die Kennzeichnung von Lebensmitteln massgebend sind und wo sie die nötigen Informationen in diesem Zusammenhang finden. Sie können anhand der geltenden Gesetze/Verordnungen einfache Kennzeichnungen selber erstellen oder überprüfen. Die Teilnehmenden kennen die obligatorischen Elemente einer Kennzeichnung und die möglichen, freiwilligen Ergänzungen.

Zielgruppe

Mitarbeitende von Lebensmittelbetrieben, inkl. Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, die sich mit der Kennzeichnung von Lebensmitteln beschäftigen und sich entsprechende Grundlagen aneignen wollen.

Inhalt/Methodik

- Relevante Gesetze/Verordnungen und deren Beschaffung
- Vorgehen bei der Kennzeichnung
- Bearbeiten und Diskutieren von verschiedenen Übungsbeispielen

Methoden

Präsentationen, Übungen in Gruppen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Keine; Interesse an Gesetzestexten

Leitung/fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit einem kantonalen Labor durchgeführt (Lebensmittelinspektor).

Dauer/Termine

1 Tag/22. Mai 2012

Teilnahmebescheinigung/Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs kann auf Anfrage auch als
massgeschneidertes In-House-Coaching
durchgeführt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 7. Mai 2012

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



Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit



- 14 Einführung: Statistik im Qualitätsmanagement**
- 16 Einführung in die Gute Hygiene- und
Herstellungspraxis (GHP)**
- 18 Grundkurs: Hazard Analysis and
Critical Control Point (HACCP)-Konzept**
- 20 Aufbaukurs: Hazard Analysis and
Critical Control Point (HACCP)-Konzept**
- 22 Auditmethodik (für interne Audits
und Lieferantenaudits)**
- 23 In-House-Coaching in Ihrem Betrieb**

Einführung: Statistik im Qualitätsmanagement

Analyse von Stichproben; statistische Prozesslenkung (SPC)

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden eignen sich grundlegende Begriffe der Statistik an und lernen wichtige Anwendungen der Statistik im Qualitätsmanagement kennen: Analyse von Stichproben sowie statistische Prozesslenkung (SPC). Die rechtlichen und normativen Anforderungen in Bezug auf diese Themen werden ebenfalls vermittelt.

Analyse von Stichproben: Qualität wird oft durch lokalisierte Stichproben sichergestellt, namentlich durch Eingangs- und Endkontrollen. Wie viele Elemente müssen dabei pro Los kontrolliert werden, oder wie viele pro Stunde? Welche Arten von Stichprobenplänen stehen zur Auswahl, und nach welchen Kriterien trifft man die Wahl? Dieser Kurs vermittelt ein grundlegendes Verständnis für das Wesen und den Einsatz von Stichproben.

Statistische Prozesslenkung (SPC): Den Teilnehmenden werden die Grundzüge der SPC vermittelt. Alle Systeme und Prozesse zeigen eine gewisse Variabilität: auf einen laufenden Prozess wirken zufällige und ausserordentliche Einflüsse. Die Unterscheidung zwischen zufälligen und ausserordentlichen Einflüssen ist wichtig, da beim Auftreten von ausserordentlichen Streuungen die Ursachen der Abweichungen untersucht werden sollen, um den Prozess wieder beherrschbar zu gestalten. Wenn der Prozess lediglich von zufälligen Einflüssen gestört ist, spricht man von einem «beherrschten Prozess». Mittels der statistischen Prozesslenkung (SPC) und Qualitätsregelkarten wird das Verhalten eines Prozesses überwacht und gegebenenfalls nachkorrigiert. Eine Null-Fehler-Produktion und möglichst konstante Qualität können damit

angestrebt und Kosten für Ausschuss etc. minimiert werden.

Zielgruppe

Mitarbeitende von Lebensmittelbetrieben in Qualitätssicherung/Qualitätsmanagement und weiteren Bereichen, die sich mit Auswertung von Prüfergebnissen, Stichprobenziehung und/oder Prozessmessung und -optimierung beschäftigen.

Inhalt/Methodik

- Rechtliche und normative Anforderungen und Vorgaben
- Grundlegende Begriffe der Statistik
- Statistikmöglichkeiten in Excel
- Analyse von Stichproben
- Statistische Prozesslenkung (SPC); Qualitätsregelkarten

Methoden

Präsentationen, praktische Übungen mit Excel, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Es werden lediglich Grundkenntnisse in Excel (beispielsweise Eingeben von Formeln, Darstellung von Grafiken) vorausgesetzt.

Leitung/fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety)
Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Prof. Dr. Urs Mürset, Leiter Fachstelle
Datenanalyse und Statistik
Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin für
Qualitätsmanagement, Lebensmittelsicherheit,
Lebensmittelrecht

Dauer / Termine

1 Tag / 4. April 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650. – (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Ein Laptop mit installierter Excel-Software und
USB-Schnittstelle ist von den Teilnehmenden
mitzubringen. Bei Bedarf können – nach
Absprache – auch Laptops der ZHAW
verwendet werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: kurs.sekretariat.lsfm@zhaw.ch oder
online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 12. März 2012

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



Einführung in die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)

Grundlage für jedes HACCP-Konzept

Ziel (Lernziel)

Die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP) ist Teil der gesetzlich geforderten Selbstkontrolle (Art. 23 LMG, Art. 49ff LGV) und Voraussetzung für ein funktionierendes HACCP-System.

Die Kursteilnehmenden kennen die Inhalte der GHP gemäss Hygieneverordnung (HyV) und Codex Alimentarius und können diese unter geeigneten Betriebsbedingungen aktiv im Betrieb einführen, bewerten, umsetzen und weiterentwickeln.

Zielgruppe

Mitarbeitende von Lebensmittelbetrieben inkl. Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung aus den Bereichen Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Produktion und Unterhalt/Technik oder interne Auditoren. Der Kurs ist eher auf kleinere und mittlere Lebensmittelbetriebe (ohne Zertifizierung z. B. nach BRC oder IFS) ausgerichtet, vermittelt jedoch auch Inputs für Teilnehmer von grösseren Unternehmen.

Inhalt/Methodik

Basis des Kurses ist die schweizerische Hygieneverordnung (HyV) sowie die Codex Alimentarius-Richtlinie «Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003».

1. Kurstag:

- Theorie: Begriffsdefinitionen, Abgrenzung GHP zu HACCP, Lebensmittelhygienerecht, Übersicht GHP nach Codex Alimentarius

- Übung: Erarbeiten einer Checkliste für die Ist-Analyse in Bezug auf GHP-Anforderungen gemäss HyV und Codex Alimentarius

Zwischen den Kurstagen:

Anwendung der erarbeiteten Checkliste im eigenen Betrieb.

2. Kurstag:

- Erfahrungsaustausch
- Gastreferate zu ausgewählten Themen der GHP, beispielsweise Reinigung/Desinfektion, Personalhygiene, Schulung, Schädlingsbekämpfung, Allergenmanagement, Grundlagen der Lebensmittelmikrobiologie. Die Themen der Gastreferate können noch angepasst werden

Methoden

Präsentationen, Übungen, Praxistransfer, Diskussionen, Erfahrungsaustausch.

Die im Kurs erstellte Checkliste kann von den Teilnehmerinnen und Teilnehmern auch nachgängig zur Überprüfung und kontinuierlichen Weiterentwicklung des GHP-Status im eigenen Betrieb verwendet werden.

Voraussetzungen

Es werden Grundkenntnisse aus der Lebensmittelbranche vorausgesetzt. Englischkenntnisse sind von Vorteil, da Originalliteratur (Codex Alimentarius-Richtlinie) abgegeben wird.

Leitung/fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Spezialistinnen und Spezialisten aus der Fachstelle IQFS sowie Gastreferierende mit langjähriger beruflicher Erfahrung.

Dauer/Termine

2 Tage/7. und 28. März 2012

Bemerkung: Für die Anwendung der Checkliste im eigenen Betrieb ist zwischen dem ersten und dem zweiten Kurstag Zeit einzuplanen.

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 1100.– (inkl. Dokumentation und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Dieser Kurs ist die ideale Vorbereitung für den Besuch des dreitägigen HACCP-Grundkurses.

Er ist Teil eines Gesamtkonzeptes, zu welchem auch die Kurse «Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP» (siehe Bereich Mikrobiologie), «Grundkurs: HACCP-Konzept» und «Aufbaukurs: HACCP-Konzept» (siehe separate Ausschreibungen) gehören. Die Kurse können alle einzeln belegt werden.

Der GHP-Kurs kann auf Anfrage auch als massgeschneidertes In-House-Coaching durchgeführt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 20. Februar 2012

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

Grundkurs: HACCP-Konzept

Hazard Analysis and Critical Control Point

Ziel (Lernziel)

Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (Art. 51 LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen. Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend.

Die Teilnehmenden kennen die Systematik des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-Konzept beurteilen und weiterentwickeln.

Zielgruppe

Mitarbeitende aus der Lebensmittelindustrie, welche in einem HACCP-Team tätig sind oder sein werden, z. B. Qualitätsmanagement, Produktion, Entwicklung/Technologie, Rohstoff-/Verpackungsmaterialbeschaffung, Unterhalt/Technik oder interne Auditoren.

Inhalt/Methodik

Basis des Kurses ist die Codex Alimentarius-Richtlinie «Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003».

Theorie

- Allgemeine Einführung/Begriffsdefinitionen
- Erstellung eines HACCP-Systems in 12 Schritten (inkl. Gefahrenanalyse und Anwendung eines Entscheidungsbaums, Verwendung einer Risikomatrix)
- Informationsbeschaffung
- Bedeutung von HACCP und GHP für ein Lebensmittelsicherheitskonzept
- Weiterführendes

Praxistag (gesucht: Firma für den Praxistag!)

- Erarbeiten eines HACCP-Systems in einem Lebensmittelproduktionsbetrieb (Gruppenarbeit)
- Erstellen, Präsentieren und Diskutieren der im Betrieb erstellten HACCP-Systeme

Leistungsnachweis

- Präsentation, Beurteilung und Diskussion des erstellten HACCP-Systems

Methoden

Präsentationen, Fallbeispiele, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Der vorgängige Besuch des Kurses «Einführung in die Gute Herstellungspraxis (GHP)» ist die ideale Vorbereitung für den Besuch des HACCP-Kurses, jedoch nicht zwingend.

Vorausgesetzt werden Grundkenntnisse aus der Lebensmittelbranche. Englischkenntnisse sind von Vorteil, da mit Originalliteratur gearbeitet wird.

Leitung/ fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Spezialistinnen und Spezialisten aus der Fachstelle IQFS.

Dauer/ Termine

3 Tage/27. bis 29. Juni 2012
Für das Erstellen des HACCP-Systems und die Vorbereitung zur Präsentation ist mit zusätzlichem Aufwand zu rechnen.

Teilnahmebescheinigung/ Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 1550.– (inkl. Dokumentation und Verpflegung)

Kursort

1. und 3. Kurstag:

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

2. Kurstag:

Praxistag in einer Firma der Lebensmittelbranche; detaillierte Informationen in der schriftlichen Teilnahmebestätigung sowie am 1. Kurstag.

Hinweis

Dieser Kurs ist Teil eines Gesamtkonzeptes, zu welchem auch die Kurse «Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrbewertung in einem HACCP» (siehe Bereich Mikrobiologie), «Einführung in die GHP, Grundlage für jedes HACCP-Konzept» und «Aufbaukurs: HACCP-Konzept» (siehe separate Ausschreibungen) gehören. Die Kurse können alle einzeln belegt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 29. Mai 2012

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

Aufbaukurs: HACCP-Konzept

Hazard Analysis and Critical Control Point

Ziel (Lernziel)

Der Kurs ist als Vertiefungskurs für erfahrene HACCP-Teamleiterinnen und -leiter sowie Teammitglieder konzipiert. Die Teilnehmenden sind nach dem Kurs in der Lage, ihr bestehendes HACCP-System zu validieren, zu verifizieren, in der betrieblichen Lebensmittelsicherheitskultur zu verankern und erfolgreich weiterzuentwickeln.

Zielgruppe

Erfahrene Teamleiter und Teammitglieder, die eine vertiefte Auseinandersetzung mit HACCP anstreben und ihr Wissen erweitern wollen oder interne Auditoren.

Inhalt/Methodik

Basis des Kurses ist die Codex Alimentarius-Richtlinie «Recommended International Code of Practice, General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4-2003». Vorgesehene Inhalte (die Inhalte können noch hinsichtlich aktueller Anforderungen und/oder Fragestellungen angepasst werden):

- Definition, Validierung, Überwachung, Verifizierung, Dokumentation von CCPs
- Spezifische Anforderungen der ISO 22000 an HACCP und an das Lebensmittelsicherheitsmanagementsystem
- Schwierigkeiten und Grenzen von HACCP
- Diskussion spezifischer Umsetzungsthemen

Methoden

Präsentationen, Übungen, Diskussionen, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Grundkenntnisse und Erfahrungen in HACCP. Der vorgängige Besuch des Grundkurses HACCP (3 Tage) ist die ideale Vorbereitung für den HACCP-Aufbaukurs, jedoch nicht zwingend. Es wird aber auf dem entsprechenden Vorwissen aufgebaut. Englischkenntnisse sind von Vorteil, da mit Originalliteratur gearbeitet wird.

Leitung/fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Spezialistinnen und Spezialisten aus der Fachstelle IQFS.

Dauer/Termine

1 Tag/7. November 2012

Vorgängig werden Vorbereitungsunterlagen zur Verfügung gestellt.

Teilnahmebescheinigung/Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

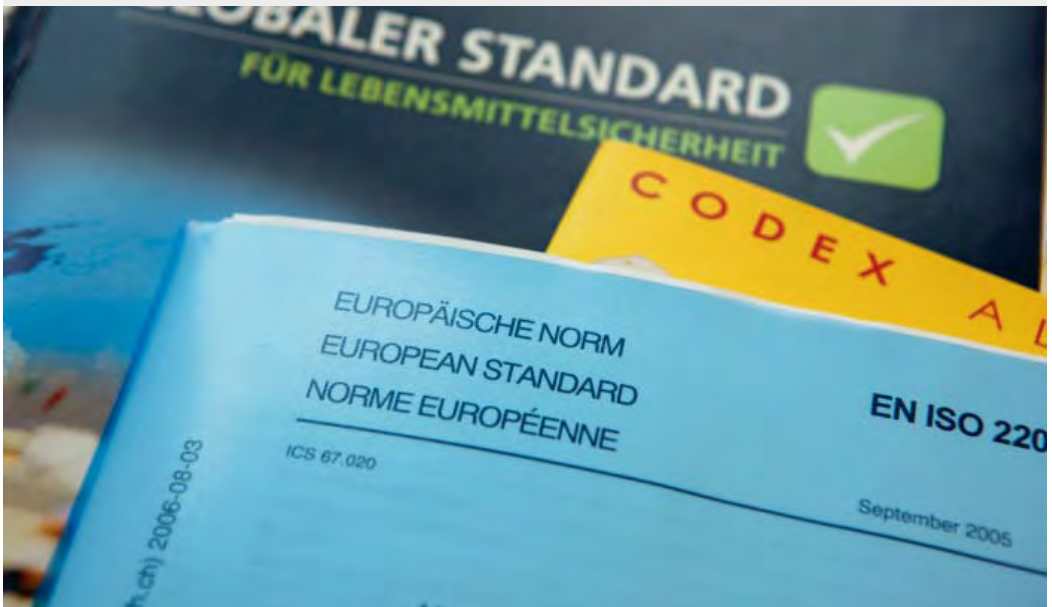
Dieser Kurs ist ein Teil eines Gesamtkonzeptes, zu welchem auch die Kurse «Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP» (siehe Bereich Mikrobiologie), «Grundkurs: HACCP-Konzept» und «Einführung in die GHP, Grundlage für jedes HACCP-Konzept» (siehe separate Ausschreibungen) gehören. Die Kurse können alle einzeln belegt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 15. Oktober 2012

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



Auditmethodik

Für interne Audits und Lieferantenaudits

Ziel (Lernziel)

Alle gängigen Lebensmittelstandards und -normen (BRC, IFS, ISO 22000), die Qualitätsmanagementnorm ISO 9001, die Umweltmanagementnorm ISO 14001 sowie auch die Arbeitssicherheitsnorm OHSAS 18001 fordern die Durchführung von internen Audits, um das Managementsystem zu verbessern und weiterzuentwickeln.

Nach diesem Kurs haben die Teilnehmenden die Methodik zur Durchführung der internen Audits erlernt und Grundlagen erhalten, um Auditgespräche nach unternehmerischen und psychologischen Aspekten führen zu können. Die vermittelte Methodik nach ISO 19011 kann auch für die Auditierung von Lieferanten eingesetzt werden. Die Teilnehmenden sind in der Lage, Audits zu planen, durchzuführen und einen Nutzen für die Unternehmung daraus zu erzielen. Sie verstehen sich als Verantwortliche für den kontinuierlichen, umfassenden Weiterentwicklungsprozess.

Zielgruppe

- Mitarbeitende, welche für die Durchführung betriebsinterner Audits im Rahmen bestehender Managementsysteme (z. B. Qualität, Lebensmittelsicherheit, Umwelt und/oder Arbeitssicherheit) vorgesehen sind.
- Mitarbeitende in Lebensmittelbetrieben, Detailhandel oder anderen Unternehmen in der Lebensmittelkette, welche Lieferantenaudits durchführen.

Inhalt/ Methodik

- Anforderungen der verschiedenen Standards
- Kommunikation und psychologische Aspekte beim Auditieren
- Einführung Auditmethodik
- Auditablauf
- Auditplanung
- Auditvorbereitung
- Auditdurchführung
- Auditabschluss
- Auditbericht
- Massnahmen bei Abweichungen

Methoden

Präsentationen, Rollenspiel in Gruppen, Übungen, Feedback, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Grundkenntnisse des Managementsystems der eigenen Firma.

Leitung/ fachliche Auskunft

Evelyn Kirchsteiger-Meier, Dozentin und Leiterin Fachstelle IQFS (Innovative Quality Management and Food Safety), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: info.iqfs@zhaw.ch

Referierende

Der Kurs wird mit einem Auditor einer Schweizerischen Zertifizierungsstelle durchgeführt sowie der Fachstelle IQFS.

Dauer/ Termine

2 Tage/ 4. und 5. September 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 1100.– (inkl. Dokumentation und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs kann auf Anfrage auch als massgeschneidertes In-House-Coaching (1 bis 2 Tage) durchgeführt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 20. August 2012

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

In-House-Coaching in Ihrem Betrieb

Es besteht die Möglichkeit, Kurse in den Bereichen Lebensmittelsicherheit, Lebensmittelrecht und Qualitätsmanagement als In-House-Coaching direkt bei Ihnen im Betrieb durchzuführen. Die Inhalte werden mit Ihnen abgesprochen und auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt. Folgende Kurse wurden bereits erfolgreich als In-House-Coaching durchgeführt:

- Auditmethodik, nach Wunsch mit Input zur Gesprächsführung sowie Videoanalyse
- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung von Lebensmitteln
- Einführung in die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)
- Grundlagen HACCP

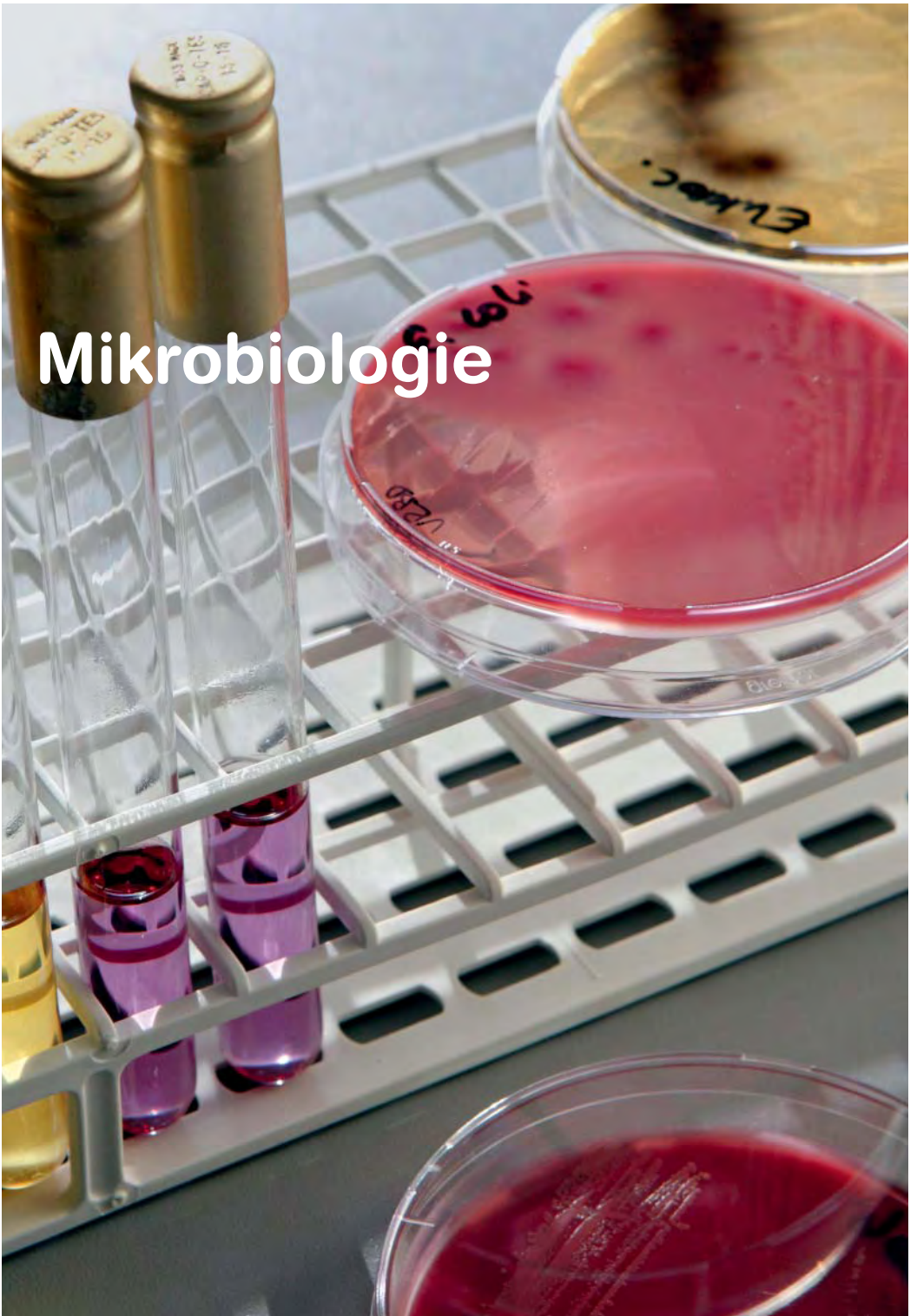
Haben Sie Interesse?

Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns:

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI
Fachstelle IQFS
Postfach, CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 58 934 56 41
E-Mail: info.iqfs@zhaw.ch

Mikrobiologie



- 26 Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP**
- 28 Grundkurs, Modul 1:
Mikrobiologische Arbeitstechniken**
- 30 Grundkurs, Modul 2:
Klassische Methoden nach ISO bzw. nach Schweizerischem Lebensmittelbuch SLMB**

Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP

Ziel (Lernziel)

Der Kurs vermittelt Grundlagen für die mikrobiologische Gefahrenanalyse in einem HACCP-Konzept. Die Teilnehmenden kennen die wichtigsten pathogenen Mikroorganismen, deren Eigenschaften sowie deren Bedeutung für die Lebensmittelsicherheit.

Zielgruppe

Mitarbeitende aus der Lebensmittelindustrie, welche in einem HACCP-Team tätig sind oder sein werden, und alle interessierten Personen.

Inhalt / Methodik

Die Teilnehmenden erhalten einen Überblick über die wichtigsten pathogenen Mikroorganismen und über deren Verhalten im Milieu Lebensmittel und in Beziehung zu unterschiedlichen technologischen Prozessen. Weiter wird das Potenzial der Mikroorganismen bezüglich ihrer Vermehrung, dem Überleben und der Toxinbildung dargelegt.

Methoden

Präsentationen, Erfahrungsaustausch

Voraussetzungen

Grundkenntnisse in der Mikrobiologie sind von Vorteil.

Leitung / fachliche Auskunft

Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dozentin und Leiterin Zentrum für Lebensmittel und Ernährung, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
corinne.gantenbein-demarchi@zhaw.ch

Referierende

Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi und weitere Referierende

Dauer / Termine

1 Tag / 5. Juni 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.- (inkl. Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Dieser Kurs ist Teil eines Gesamtkonzeptes, zu welchem auch die Kurse «Einführung in die GHP, Grundlage für jedes HACCP-Konzept», «Grundkurs: HACCP-Konzept» und «Aufbaukurs: HACCP-Konzept» (siehe separate Ausschreibungen) gehören. Die Kurse können alle einzeln belegt werden.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 25. Mai 2012

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



Mikrobiologie Grundkurs: Modul 1

SGLH

Mikrobiologische Arbeitstechniken

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden kennen die gängigen mikrobiologischen Arbeitstechniken, die als Voraussetzung für die Durchführung von Arbeiten und Untersuchungen im mikrobiologischen Routinelabor und beim Arbeiten mit Mikroorganismen nötig sind.

Zielgruppe

Personen, die in die mikrobiologische Lebensmittelanalytik und in verwandte Gebiete, wie z. B. Umwelthygiene oder in Labors von Behörden, Industrie und Dienstleistungsfirmen, einsteigen wollen.

Inhalt / Methodik

- Labororganisation und Sicherheit im Labor
 - Anforderungen an ein mikrobiologisches Labor
 - Reinigung, Desinfektion und Sterilisation
- Grundzüge des mikrobiologischen Arbeitens
 - Überimpfungstechniken, Züchtung von Mikroorganismen
 - Probenerhebung und Probenaufbereitung
 - Kulturelle Bestimmung der Keimzahl: Verdünnungsreihe, Gussplatten- und Oberflächenverfahren, Membranfiltration und weitere Verfahren
 - Einführung Hygienemonitoring
- Mikroskopie
 - Grundeinstellungen
 - Färbungen
 - Lebensmittel-relevante Bakterien, Hefen und Schimmelpilze

- Theoretische Grundlagen der Lebensmittel-Mikrobiologie

Voraussetzungen

Es sind keine besonderen Vorkenntnisse nötig.

Leitung/fachliche Auskunft

Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi, Dozentin und Leiterin Zentrum für Lebensmittel und Ernährung, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Giovanna Spielmann, Dozentin und dipl. Lebensmittelingenieurin (FH), Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
giovanna.spielmann@zhaw.ch

Referierende

Spezialistinnen und Spezialisten der Fachstelle Mikrobiologie, ILGI

Dauer / Termine

3 Tage / 9. bis 11. Mai 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 1400.– bzw. CHF 1260.– für SGLH-Mitglieder (inkl. Kursunterlagen und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Die Teilnehmenden führen alle Tests
und Ansätze selber aus.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 20. April 2012

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



Mikrobiologie Grundkurs: Modul 2

SGLH

Klassische Methoden nach ISO bzw. nach Schweizerischem Lebensmittelbuch SLMB

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden kennen auf der Basis des mikrobiologischen Routinelabors die wichtigsten Nachweis- und Bestätigungsmethoden von Mikroorganismen gemäss ISO bzw. SLMB. Sie sind vertraut mit den Anforderungen der Schweizerischen Hygieneverordnung (HyV) und deren Relevanz für die mikrobiologische Analyse eines Lebensmittels.

Zielgruppe

Geübte Anfängerinnen und Anfänger mit Kenntnissen in den mikrobiologischen Arbeitstechniken, Personen aus der mikrobiologischen Lebensmittelanalytik und verwandten Gebieten (Umwelthygiene, Behörden, Industrie, Dienstleistungslabor).

Inhalt / Methodik

Der Kurs ist in zwei Teile aufgeteilt:

Teil 1: Indikator- und Verderbsorganismen, Intoxikationserreger

- Einführung in die wichtigsten Indikator- und Verderbsorganismen sowie in ausgewählte Toxinbildende pathogene Keime
- Quantitativer Nachweis ausgewählter Keime und Keimgruppen und Sporenbildner nach ISO bzw. nach SLMB: z.B. aerobe mesophile Keime; Enterobacteriaceae; *Escherichia coli*; Koagulase-positive Staphylokokken; *Enterococcus* spp.; *Bacillus cereus*; *Pseudomonas aeruginosa*; Hefen

Teil 2: Infektions- und Toxi-Infektionserreger

- Einführung in die wichtigsten Erreger von Infektionen und Toxi-Infektionen
- Qualitativer Nachweis nach ISO von *Salmonella* spp., von thermotoleranten *Campylobacter* spp. und von *Cronobacter sakazakii*; qualitativer und quantitativer Nachweis nach ISO von *Listeria monocytogenes*
- Einblick in moderne Nachweismethoden

Voraussetzungen

Übung in der Handhabung von einfachen Laborhilfsmitteln wie Pipetten usw. sowie der Umgang mit dem Mikroskop sind Voraussetzung. Theoretische Kenntnisse der Lebensmittel-Mikrobiologie sind von Vorteil. Weitere Vorkenntnisse sind nicht nötig.

Leitung/fachliche Auskunft

Prof. Dr. Corinne Gantenbein-Demarchi,
Dozentin und Leiterin Zentrum für Lebensmittel
und Ernährung, Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovation ILGI

Giovanna Spielmann, Dozentin und
dipl. Lebensmittelingenieurin (FH),
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
giovanna.spielmann@zhaw.ch

Referierende

Spezialistinnen und Spezialisten der Fach-
stelle Mikrobiologie, ILGI, sowie externe
Referierende.

Dauer/Termine

Teil 1:
Indikator- und Verderbsorganismen,
Lebensmittel-Intoxikationserreger
2 Tage: 30. und 31. Mai 2012

Teil 2:
Lebensmittelinfektions- und Toxi-
infektionserreger
1 Tag: 1. Juni 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

Teil 1:
Indikator- und Verderbsorganismen,
Lebensmittel-Intoxikationserreger
CHF 1020.– bzw. CHF 918.– für SGLH-
Mitglieder (inkl. Kursunterlagen
und Verpflegung)

Teil 2:
Lebensmittelinfektions- und Toxi-
infektionserreger
CHF 630.– bzw. CHF 567.– für SGLH-
Mitglieder (inkl. Kursunterlagen
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Die Teilnehmenden führen die relevanten
Tests und Ansätze selber durch.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 3. Mai 2012

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

A close-up, high-angle photograph of a wooden bowl filled with a variety of nuts. The nuts are arranged in a somewhat linear fashion along the length of the bowl. From top to bottom, the nuts include almonds, walnuts, cashews, and pistachios. The lighting is soft and even, highlighting the natural textures and colors of the nuts. The word "Sensorik" is overlaid in white text on the left side of the image.

Sensorik

- 34 Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik
- 36 Sensorik in der Qualitätssicherung
- 38 Sensorische Produkttests mit Konsumenten
- 40 Statistik in der Sensorik – eine Einführung
- 42 Deskriptive sensorische Analytik
- 44 Degustationskurs Kaffee
- 46 Sensoriklizenz Kaffee
- 48 Degustationskurs Olivenöl
- 50 Sensoriklizenz Olivenöl
- 52 Degustationskurs Nüsse
- 54 Degustationskurs Schokolade
- 56 Degustationskurs Tee
- 58 Dem Brotaroma auf der Spur
- 60 **NEU** Kosmetik-Sensorik: Einführungskurs
«Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die
Duft-Sensorik»
- 62 Kosmetik-Sensorik: «Atelier sensoriel» –
betriebsinterner Kurs/externes Kundenseminar
- 64 In-House-Schulungen

Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik

Ziel (Lernziel)

Nach diesem Kurs kennen die Teilnehmenden die Grundlagen der Human-Sensorik, insbesondere der Lebensmittel-Sensorik. Einblicke in die Sinnesphysiologie und Übungen zur Sensibilisierung der Sinne haben ihnen Verständnis für die komplexen Zusammenhänge und Abläufe bei der sensorischen Analyse gegeben. Aufgrund des vermittelten Wissens können sie einfache sensorische Tests durchführen und auswerten. Sie sind sich des Unterschieds zwischen objektiver und subjektiver Sensorik bewusst und haben Kenntnis der gängigsten Methoden in beiden Bereichen.

Zielgruppe

Personen aus verschiedensten Bereichen der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

Inhalt / Methodik

- Sensibilisierung der Sinne
- Grundlagen der Sinnesphysiologie
- Rahmenbedingungen für die Durchführung sensorischer Tests
- Einteilung sensorischer Prüfungen (relevante Normen)
- Durchführung einfacher sensorischer Tests
- Diskriminierende Prüfungen

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
deg.u.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 28. März 2012,
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 1. März 2012

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



Sensorik in der Qualitätssicherung

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmenden lernen die wichtigsten Voraussetzungen für richtiges Degustieren. Sie kennen verschiedene Methoden zur Beschreibung der sensorischen Qualität von Lebensmitteln. Die Einschränkungen und Grenzen im betrieblichen Rahmen bzw. des Tagesgeschäfts sind ihnen bewusst. Sie sind mit der grundlegenden Terminologie von Normen, die Sensorik betreffend, vertraut und können diese korrekt im Unternehmen umsetzen und anwenden.

Zielgruppe

Personen der Qualitätssicherung, Produktion, Einkauf/Verkauf oder anderer Bereiche der Nahrungsmittelbranche, die für die Sicherstellung der sensorischen Qualität verantwortlich sind.

Inhalt / Methodik

- Voraussetzungen für richtiges Degustieren
- Methodenübersicht
- Korrektes Einsetzen der Methodik
- Training der Prüfpersonen
- Sensorische Fehler
- Relevante Normen

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Praxiserfahrung in der Lebensmittelbranche; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 25. April 2012,
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 28. März 2012

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



Sensorische Produkttests mit Konsumenten

Ziel (Lernziel)

Das erworbene Wissen hilft den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern, quantitative und qualitative sensorische Tests zu planen. Nach Absolvieren dieses Kurses wissen sie, was bei hedonischen sensorischen Tests mit Konsumentinnen und Konsumenten zu beachten ist. Die Kursteilnehmenden können abschätzen, wie ein quantitativer Konsumententest zu dimensionieren ist und worauf bei der Planung der Ressourcen, Produkte und des Testdesigns besonderer Wert gelegt werden muss. Sie können Grafiken zu den wichtigsten Fragestellungen interpretieren sowie einfache Fragebögen und Diskussionsleitfäden entwerfen. Zudem sind ihnen die Unterschiede in der Aussagekraft von quantitativer und qualitativer Hedonik sowie die Besonderheiten sensorischer Produkttests (im Gegensatz zu klassischen Marktforschungstests) bekannt.

Zielgruppe

Personen aus verschiedenen Bereichen (Produktentwicklung, Marketing, Einkauf/Verkauf, Qualitätssicherung) der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

Inhalt / Methodik

- Hedonik allgemein
- Rekrutierung von Konsumenten
- Zielgruppendefinition
- Testplanung
- Probenpräsentation
- Logistik
- Quantitative Hedonik
 - Central Location vs. Home Use Test
 - Fragebogen
 - Datenerfassung
 - Ergebnisinterpretation
- Qualitative Hedonik
 - Fokusgruppen
 - Diskussionsleitfäden
 - Ergebnisinterpretation

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Grundkenntnisse in Sensorik erwünscht; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer/Termine

1 Tag/2. Mai 2012
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation und
Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe 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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 5. April 2012

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

Statistik in der Sensorik – eine Einführung

Ziel (Lernziel)

Teilnehmende dieses Kurses kennen die wichtigsten statistischen Verfahren zum Auswerten von sensorischen Tests. Sie wissen, wann parametrische bzw. nicht-parametrische Tests zum Einsatz kommen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer können einfache diskriminierende Tests mithilfe eines von der ZHAW entwickelten Tools im eigenen Betrieb planen, durchführen und auswerten. Nach einer Einführung in die Varianzanalyse und verschiedene Post Hoc-Tests haben sie anhand von Übungen gelernt, wie Daten von objektiven Panels und hedonischen Produkttests ausgewertet werden können. Sie sind sich der Tücken der Interpretation von multivariater Daten bewusst und wissen, was bei der Durchführung von insb. externen Preference Mappings (Verknüpfung von Panel- und Konsumentendaten) zu beachten ist. Zudem haben sie einen Überblick über am Markt erhältliche Programme zur Auswertung sensorischer Daten gewonnen.

Zielgruppe

Personen aus der Produktentwicklung, Qualitätssicherung oder aus anderen Bereichen der Nahrungsmittelbranche und der Gastronomie bzw. Gemeinschaftsverpflegung.

Inhalt / Methodik

- Univariate Statistik
- Multivariate Statistik
- Durchführung und Auswertung von diskriminierenden Tests mit ZHAW-Tool
- Auswertung von Konsumententests
- Auswertung von quantitativen deskriptiven Paneldaten
- Einführung ins Preference Mapping

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Grundkenntnisse in Sensorik erwünscht; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung/fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Urs Mürset, Prof. Dr., Leiter Fachstelle
Datenanalyse und Statistik,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer/Termine

1 Tag/27. September 2012
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe 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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 4. September 2012

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

Deskriptive sensorische Analytik

Von der Ausbildung und dem Monitoring eines Fachpanels bis zur Durchführung von Profilierungen

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden lernen die wichtigsten Methoden der deskriptiven sensorischen Analytik kennen und wissen um die Herausforderungen der Entwicklung eines produktspezifischen Vokabulars zur Beschreibung von Lebensmitteln. Daneben erlangen sie Kenntnisse über wichtige Kriterien beim Aufbau und der Ausbildung eines objektiven Panels (Panelestablishment). Sie kennen verschiedene Methoden und Faktoren für die Beurteilung der Panelleistung (Panelperformance) und können anhand des erworbenen Wissens ein Überwachungssystem (Panelmonitoring) für ihr eigenes Panel aufbauen.

Zielgruppe

Personen aus der Nahrungsmittelbranche, aus den Bereichen Produktion, Produktentwicklung, Qualitätssicherung, Marketing, Einkauf, Verkauf und der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung, die ein sensorisches Panel aufbauen wollen resp. bereits unterhalten.

Inhalt / Methodik

Panelaufbau

- Akquirierung neuer Panelisten
- Selektion der Panelisten
- Training der Prüfer

Panelperformance

- Methodeneinsatz in der Praxis
- Erfassung und Interpretation von Kennzahlen
- Ursachen für Messabweichungen

Panelmonitoring

- Konzeption
- Implementierung von Korrekturmassnahmen
- Panelmotivation

Methoden der deskriptiven sensorischen Analytik

- Konventionelle Profilierung
- Konsensprofilierung
- Schnellmethoden (Flash- / Free-Choice-Profilierung)

Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Sensorik sowie der Statistik; der Besuch des Kurses «Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik» wird empfohlen.

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
Marie-Louise Cezanne, MSc.,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten der Fachstelle Sensorik

Dauer/Termine

Kurs 2011: 1 Tag/20. Oktober 2011
Kurs 2012: 1 Tag/18. Oktober 2012
jeweils 09.30–12.30h und 14.00–16.30h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 650.– (inkl. Dokumentation
und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil
Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe 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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss 2011: 29. September 2011
Anmeldeschluss 2012: 27. September 2012

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



Degustationskurs Kaffee

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Kaffee vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Kaffeeproben können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Kaffeewertschöpfungskette, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Kaffeegetränkes ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Kaffee; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Kaffee
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität des Kaffeegetränkes

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

Kurs 2011: 1 Tag / 1. Dezember 2011
Kurs 2012: 1 Tag / 6. Dezember 2012
jeweils 09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben, Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss 2011: 3. November 2011

Anmeldeschluss 2012: 8. November 2012

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



Sensoriklizenz Kaffee

Ziel (Lernziel)

Die Kursteilnehmenden haben ihre sensorische Leistungsfähigkeit verbessert und sind in der Lage, diese bei der objektiven Beurteilung von Kaffee gezielt einzusetzen. Der Erwerb der Sensoriklizenz Kaffee bestätigt die Kompetenzen der Prüfenden, Kaffee professionell zu beschreiben und zu beurteilen.

Zielgruppe

Qualitätsverantwortliche für Kaffee aus Produktionsbetrieben, Importbetrieben sowie dem Handel (QS, Entwicklung, Marketing, Einkauf, Verkauf) und der Gastronomie.

Inhalt / Methodik

Die Sensoriklizenz Kaffee ist ein modular aufgebauter Kurs, der den Teilnehmenden die Möglichkeit bietet, ihre sensorischen Fähigkeiten für die professionelle Degustation von Kaffee zu schulen und kontinuierlich zu verbessern. Die einzelnen Module bauen aufeinander auf und führen die Teilnehmenden, ausgehend von sensorischen Grundlagen, an immer komplexere Aufgabenstellungen heran. Als Kompetenznachweis kann nach den fünf Ausbildungseinheiten eine Schlussprüfung absolviert werden. Das Bestehen der Schlussprüfung ist ein Leistungsnachweis für ein präzises Beurteilungsvermögen der sensorischen Eigenschaften von Kaffee. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensoriklizenz Kaffee erteilt. Die Prüfung muss nach vier Jahren erneuert werden.

Ausbildungseinheiten

Modul 1:
Sensorische Grundlagen

Modul 2:
Sensorische Wahrnehmungen im Gaumen

Modul 3:
Sensorische Wahrnehmungen in der Nase

Modul 4:
Interaktionen sensorischer Wahrnehmungen

Modul 5:
Kaffeefehler und Kaffeebeurteilung

Modul 6:
Repetition und Prüfungsvorbereitung

Modul 7:
Training (optional)

Schlussprüfung

Unter Einsatz spezifischer Prüfverfahren werden die sensorischen Fähigkeiten getestet.

Voraussetzungen

Grundkenntnisse der Degustation

Leitung/fachliche Auskunft

Annette Bongartz,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dr. Konrad Bernath,
Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
Anita Vietri, Dipl. Ing. (FH)

Dauer/Termine

Der Kurs erstreckt sich mit einer Gesamtdauer von 4 Tagen über einen Zeitraum von 4 Monaten. Die einzelnen Ausbildungseinheiten inkl. Schlussprüfung beanspruchen jeweils einen halben Tag. Der Zeitaufwand für Vorbereitungsarbeiten ist individuell unterschiedlich (abhängig von der eigenen Degustationsroutine). Grundsätzlich sind 1 bis 2 Trainingseinheiten à 1 Stunde pro Woche empfehlenswert.

Ausbildungseinheiten

Modul 1:

11. Oktober 2012, 09.00–13.00 h

Modul 2:

25. Oktober 2012, 9.00–13.00 h

Modul 3:

15. November 2012, 9.00–13.00 h

Modul 4:

22. November 2012, 9.00–13.00 h

Modul 5:

13. Dezember 2012, 9.00–13.00 h

Modul 6:

10. Januar 2013, 9.00–13.00 h

Modul 7:

24. Januar 2013, 9.00–13.00 h

Prüfungseinheit

Schlussprüfung: 31. Januar 2013, 9.00–13.00 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten für die besuchten Module eine Kursbestätigung. Bei bestandener Schlussprüfung wird die Sensoriklizenz Kaffee erteilt. Einzelne Ausbildungsmodule können auch ohne Prüfungseinschreibung besucht werden.

Kosten

CHF 2450.– (alle Ausbildungsmodule)

CHF 450.– Schlussprüfung

Bei gleichzeitiger Buchung aller sieben Module sowie 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

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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 13. September 2012

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

Degustationskurs Olivenöl

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben «Die Welt des Olivenöls» von verschiedenen Seiten kennengelernt und dadurch ein breites Wissen zum Thema erlangt. Der Schwerpunkt wird dabei von der sensorischen Analytik (Degustationsmethodik/Degustationstechnik Olivenöl) gebildet.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel und Distribution von Olivenöl; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten)

- Herkunft/Rohstoffe/Produktion/Deklaration Anbaugebiete, Varietäten Traditionelle Methode, Dekanter-Methode
- Was muss auf dem Etikett stehen und wie muss man es verstehen?
- Chemisch-physikalische Qualitätsbeurteilung
- Sensorische Beurteilung
- Prüfmethodik (Paneltest)/Klassifizierung
- Charakteristische Eigenschaften/Sensorische Fehler
- Aspekte der küchentechnischen Verarbeitung
- Erhitzbarkeit, Lagerung, Haltbarkeit
- Gesundheitliche Aspekte

Methoden

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

Voraussetzungen

Keine

Leitung/fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin Fachstelle Lebensmittel-Sensorik, Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, Leiterin des SOP (Swiss Olive Oil Panel) der ZHAW

Fragen zum Kursinhalt:
ioa.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Annette Bongartz, Leiterin des Schweizer Olivenölpanels (SOP) und Leiterin der Fachstelle Sensorik, Martin Popp, Prüfer im Schweizer Olivenölpanel (SOP)

Dauer/Termine

Kurs 2011: 1 Tag/17. November 2011
Kurs 2012: 1 Tag/8. November 2012
jeweils 09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben, Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe 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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss:

Kurs 2011: 14. Oktober 2011

Kurs 2012: 11. Oktober 2012

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



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

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
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 23. Februar 2012

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

Degustationskurs Nüsse

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit den sensorischen Charakteristika der bedeutendsten Nussfamilien vertraut. Einzelne Nussorten bzw. Nussprodukte können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette von Nüssen, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität der Endprodukte ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Nüssen; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Herkunft, Produktion, Anbauggebiete, Sorten
- Sensorische Charakteristika verschiedener Nussorten
- Häufige sensorische Fehler (insb. Ranzigkeit)

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
deg.u.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Marie-Louise Cezanne, MSc,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 7. Juni 2012
09.30 – 12.30 h und 14.00 – 16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 10. Mai 2012

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



Degustationskurs Schokolade

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Schokolade vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Schokoladenproben können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler mit-erfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Endproduktes ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Schokolade; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Schokolade
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität der Schokolade

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
degu.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Karin Chatelain, Dipl. Ing. (FH),
ggf. weitere Referierende

Dauer / Termine

1 Tag / 20. September 2012
09.30–12.30h und 14.00–16.30h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 23. August 2012

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



Degustationskurs Tee

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses sind die Teilnehmenden mit der Degustationstechnik von Tee vertraut und können die wichtigsten Degustationskriterien benennen. Einzelne Teesorten können anhand der erlernten Degustationskriterien beschrieben werden, wobei auch sensorische Fehler miterfasst werden. Zudem kennen die Teilnehmer die wichtigsten Faktoren entlang der Wertschöpfungskette von Tee, welche einen Einfluss auf die sensorische Qualität des Getränkes ausüben können.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Import, Handel, Distribution von Tee; Personen aus der Gastronomie resp. Gemeinschaftsverpflegung; interessierte Konsumentinnen und Konsumenten.

Inhalt / Methodik

- Aspekte der objektiven sensorischen Beschreibung (Optik, Geruch, Geschmack...)
- Schulung der eigenen sensorischen Wahrnehmung
- Degustationstechnik und Degustationskriterien von Tee
- Einflussfaktoren auf die sensorische Qualität von Tee

Methoden

Präsentationen und Praxisübungen

Voraussetzungen

Keine

Leitung / fachliche Auskunft

Annette Bongartz, Dipl. oec. troph.,
Dozentin und Leiterin Fachstelle
Lebensmittel-Sensorik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt:
deg.u.ilgi@zhaw.ch

Referierende

Marie-Louise Cezanne, MSc,
ggf. weitere Spezialistinnen und Spezialisten
der Fachstelle Sensorik

Dauer / Termine

1 Tag / 24. Mai 2012,
09.30–12.30 h und 14.00–16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 550.– (inkl. Dokumentation,
Degustationsproben und Verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.isfm.zhaw.ch

Hinweis

Der Kurs wird nur bei genügender
Teilnehmerzahl durchgeführt.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.isfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 26. April 2012

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



Dem Brotaroma auf der Spur

Ziel (Lernziel)

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer erkunden die sensorische Vielfalt von Brot und erlernen den Umgang mit dem Wädenswiler Brotaromarad. Eine Einführung in «Die Welt der Brotaromen» vermittelt den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern ein breitgefächertes Grundwissen zum Thema. Der Schwerpunkt wird bei diesem Kurs von der sensorischen Analytik (Degustationstechnik Brot) gebildet.

Zielgruppe

Interessierte Personen aus der Backwarenproduktion, Marketing, Verkauf, Konsumentinnen und Konsumenten, Gastronomen, Gourmets und Brotliebhaber.

Inhalt / Methodik

Theorie und Praxis

(kleinere Änderungen vorbehalten)

- Technologische Erkenntnisse der Aromabildung
- Theoretische Einführung in die Sensorik von Brot
- Praktische Charakterisierung von Brotaromen (Aromaparcours)
- Anwendung des Aromarades bei der Aromaprofilierung von verschiedenen Broten
- Theoretischer und praktischer Einsatz des Brotaromarades
- Wege vom Aromaprofil zur Genussbeschreibung

Methoden

Im Vordergrund steht der praktische Einsatz aller Sinne, um die Aromaprofilierung von Brot zu erlernen. Das Aromarad als theoretische Basis wird in der Dokumentation bildreich erarbeitet.

Voraussetzungen

Interesse – an der Welt der Brotaromen
Neugier – am Erleben der sensorischen Vielfalt von Backwaren
Lust – die Vielfalt an Aromen beschreiben zu können
Freude – dem Brot die Position als Genussmittel zu sichern.

Leitung / fachliche Auskunft

Prof. Michael Kleinert,
Dipl.-Ing. (FH) Lebensmitteltechnologie,
Leiter Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fachliche Auskunft: martin.popp@zhaw.ch

Referierende

Prof. Michael Kleinert,
Martin Popp, wissenschaftlicher Assistent,
Priska Wahrenberger, wissenschaftliche
Assistentin,
Frank Richter, diplomierter Bäckermeister

Dauer / Termine

1. Kurs: 12. Oktober 2011
2. Kurs: 19. März 2012
3. Kurs: 17. Oktober 2012

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 350.– (inkl. Unterlagen, Degustationsproben, Verpflegung am Morgen und Mittag)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss:
jeweils 3 Wochen vor Kursbeginn

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



Kosmetik-Sensorik: Einführungskurs «Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»

NEU

Ziel (Lernziel)

Einführungskurs: Nach dem halbtägigen Einführungskurs in haptische Sensorik (Textur) wissen die Teilnehmenden wie sie Kosmetika (Fokus «Leave-on» – Produkte wie Emulsionen, Gele) sensorisch beschreiben können. Sie kennen den theoretischen Unterschied zwischen subjektiver und objektiver Beurteilung von kosmetischen Produkten. Anhand praktischer Übungen lernen sie den systematischen Ablauf einer sensorischen Beurteilung und lernen die wichtigsten Textureigenschaften gegen Referenzprodukte (Ausbildungs-Kit) einzuschätzen.

Zusatzmodul: Im Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik» werden die den Parfümen zugrunde liegenden Duftfamilien vorgestellt. Ebenfalls lernen die Teilnehmenden die chemischen Grundlagen der Duftmoleküle und deren Gewinnung kennen. Es werden praxisrelevante Fragen wie z. B. der Einsatz von Duftstoffen in Kosmetika diskutiert.

Zielgruppe

Der Einführungskurs unterstützt Fachpersonen aus Verkauf (Aussendienst), Beratung oder Marketing der Kosmetik- und anderen Dienstleistungsbranchen (Medien, Ausbildung, usw.) im Umgang mit den sensorischen Eigenschaften von Kosmetika und sensibilisiert interessierte Kosmetikverwender/innen.

Inhalt / Methodik

Anhand einer Einführungsvorlesung werden die theoretischen Grundlagen erarbeitet:

Sensorik in der Kosmetik

- Allgemeine Testungen von kosmetischen Produkten
- Vergleich subjektiver und objektiver Beurteilungen

Sensorische Beurteilung von Emulsionen und Gelen (Methode Paneltest)

- Grundlagen beim sensorischen Testen
- Einflussfaktoren auf die sensorische Wahrnehmung
- Systematik, Tools, Attributeigenschaften

Der Ablauf der Prüfmethode (Paneltest) wird anhand praktischer Übungen durchgeführt:

- Evaluation charakteristischer Produkteigenschaften mit Hilfe des Ausbildungs-Kits (Auswahl bestimmter Referenzprodukte)

Die abschliessende Gruppendiskussion erörtert die Einsatzmöglichkeiten der Sensorik in die alltägliche Praxis (Entwicklung, Einkauf/ Verkauf).

Voraussetzungen

Es sind keine Voraussetzungen nötig; sensorische Vorkenntnisse sind von Vorteil.

Leitung/fachliche Auskunft

Petra Huber, Dozentin für Kosmetik
und Toxikologie
E-Mail: Petra.Huber@zhaw.ch

Referierende

Petra Huber

Dauer/Termine

Einführungskurs «Atelier sensoriel»
Mittwoch, 26. Oktober 2011,
08.00 h bis 11.30 h
oder
Mittwoch, 21. März 2012,
08.00 h bis 11.30 h

Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»
Mittwoch, 26. Oktober 2011,
13.00 h bis 16.30 h
oder
Mittwoch, 21. März 2012,
13.00 h bis 16.30 h

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Ein Kursausweis wird nach dem Besuch
des Kurses ausgestellt.

Kosten

Einführungskurs «Atelier sensoriel»:
CHF 300.–

Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»:
CHF 250.–

(jeweils inkl. Kursunterlagen und Pausen-
verpflegung)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften, 8820 Wädenswil.

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch oder
online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss:
Kursreihe 1: 5. Oktober 2011
Kursreihe 2: 2. März 2012

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

Kosmetik-Sensorik: «Atelier sensoriel» – betriebsinterner Kurs/externes Kundenseminar

Ziel (Lernziel)

Auf Wunsch können die Kosmetik-Sensorik-Kurse «Atelier sensoriel» als Halbtages- oder Ganztages-Veranstaltung für kosmetische Produktionsbetriebe intern gebucht werden. Die Lernziele sind unter Punkt «Inhalt/Methodik» zu finden. Dabei wird nach Rücksprache auf besondere Bedürfnisse eines Entwicklungs- oder Qualitätssicherungsteams eingegangen. Individuell konzipierte Kurse verbessern die sensorische Kompetenz des gesamten F&E- oder Marketingteams.

Zielgruppe

Der Kurs bietet Fachpersonen aus kosmetischen Produktionsbetrieben (Entwicklung, Qualitätssicherung) vertiefte Grundlagen. Er richtet sich auch an Fachpersonen aus Verkauf (Aussendienst), Beratung oder Marketing der Kosmetik- und anderer Dienstleistungsbranchen (Medien, Ausbildung usw.), welche ihre sensorischen Vorkenntnisse systematisch vertiefen möchten.

Inhalt / Methodik

Anhand einer Einführungsvorlesung werden die theoretischen Grundlagen erarbeitet:

Sensorik in der Kosmetik

- Allgemeine Testungen von kosmetischen Produkten
- Vergleich subjektiver und objektiver Beurteilungen

Sensorische Beurteilung von Emulsionen und Gelen

- Grundlagen beim sensorischen Testen
- Einflussfaktoren auf die sensorische Wahrnehmung
- Systematik, Tools, Attributeigenschaften

Der Ablauf der gewählten Prüfmethode (Paneltest, Triangeltest) wird anhand praktischer Übungen durchgeführt:

- Evaluation charakteristischer Produkteigenschaften mit Hilfe des Ausbildungs-Kits (Auswahl bestimmter Referenzprodukte)
- Statistische Auswertung der Übungsergebnisse

Die abschliessende Gruppendiskussion erörtert die Einsatzmöglichkeiten der Sensorik in die alltägliche Praxis (Entwicklung, Einkauf/Verkauf) und die nötigen Voraussetzungen für selbst durchgeführte «in house»-Paneltests.

Voraussetzungen

Sensorische Vorkenntnisse von Vorteil.

Leitung / fachliche Auskunft

Petra Huber,
Dozentin für Kosmetik und Toxikologie,
Fachstelle Verfahrenstechnik/Kosmetik,
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI

Fragen zum Kursinhalt: petra.huber@zhaw.ch

Referierende

Petra Huber

Dauer/Termine

Halbtages- oder Ganztageskurse;
Termine nach Vereinbarung

Teilnahmebescheinigung /Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

Gemäss Offerte

Kursort

Nach Vereinbarung



In-House-Schulungen

Ein weiteres Angebot der Fachstelle Sensorik ist das Durchführen von In-House-Schulungen und -Kursen bei Ihnen im Unternehmen. Die Inhalte können individuell auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten und kombiniert werden. Ausserdem bietet sich die Möglichkeit, die Kursinhalte mit praxisrelevanten Beispielen aus Ihrem Betrieb zu kombinieren und Proben aus der eigenen Produktion in die praktischen Übungen einzubauen. Folgende Themen werden am häufigsten für In-House-Schulungen angefragt:

- Grundlagen der Sensorik
- Beschreibende Sensorik im Produktmarketing
- Sensorik in der Qualitätssicherung
- Panelausbildung

Haben Sie Interesse?

Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an uns:

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Institut für Lebensmittel- und
Getränkeinnovation ILGI
Fachstelle Sensorik
Postfach, CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 58 934 55 05

E-Mail: degu.ilgi@zhaw.ch

Wein/ Getränketechnologie



- 68 Grundlagen der Degustation
- 70 Sensoriklizenz Wein
- 72 Sensorisches Weinfehlerseminar
- 74 **NEU** Weinbewertung: Kriterien, Skalen
- 76 Pinot-Seminar 2012
- 78 Weinbereitungskurs

Grundlagen der Degustation

Der systematische Einstieg in eine fundierte Degustationstechnik

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses können die Teilnehmenden

- Weine nach den Regeln der technischen Degustation verkosten,
- Weine in Auge, Nase und Gaumen nach den wichtigsten Degustationskriterien miteinander vergleichen und gruppieren,
- Weine systematisch beschreiben und Weineigenschaften fachgerecht und alltags-tauglich benennen,
- Aromen aus Weinen und Naturextrakten benennen und gängigen Aromakategorien zuordnen.

Zielgruppe

Weinkundige aus Produktion, Handel, Gastronomie und verwandten Bereichen; alle Weininteressierten mit Freude am systematischen Zugang zum Wein und mit der Absicht, gute Grundlagen für eine weiterführende Tätigkeit mit Wein oder weitere Kurse in Degustation, Weinbereitung oder Wein-geografie zu erarbeiten.

Inhalt / Methodik

- Schulung und Prüfung der eigenen Wahrnehmungsfähigkeiten
- Einordnung der persönlichen Wahrnehmungsmuster und Vorlieben in sensorisch verbindliche Geruchs- und Geschmacks-kategorien
- Erarbeitung und Klärung von Grundbegriffen der Weinansprache; systematische Erfassung der Weineigenschaften und Beurteilung der Weinqualität am Beispiel verschiedener Weintypen und Rebsorten

- Aromaworkshop mit Reinsubstanzen und natürlichen Präparaten

Methoden

- Sensorische Übungen und Auswertungen in der Gruppe
- Praktische Trainingseinheiten (Workshops) zur individuellen Bearbeitung
- Erstellung sensorischer Protokolle anhand bestehender Degustationsformulare

Voraussetzungen

Interesse an einer konsequenten Vertiefung der persönlichen Degustationstechnik.

Leitung / fachliche Auskunft

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH,
Leiter Weiterbildungskurse Wein
ZHAW Wädenswil

Referierende

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH,
Bättig Weinkonzepte GmbH, Luzern

Dauer / Termine

2 Tage/3. und 4. April 2012:
09.15–12.30h und 13.45–16.45h

Sensorische Eignungsprüfung:
20. April 2012, 10.30–12.00h

Zweiter Kurs / Durchführung bei Bedarf:
11. und 12. September 2012 (Prüfung am
21. September 2012)

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung. Sie können eine sensorische Eignungsprüfung ablegen. Bei erfolgreichem Prüfungsabschluss erhalten sie das Degustationsattest der ZHAW, welches die Beherrschung der Grundlagen der Weinverkostung und der Weinansprache bescheinigt.

Kosten

CHF 720.– (inkl. Kursunterlagen)
CHF 190.– zusätzlich für die sensorische Eignungsprüfung

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

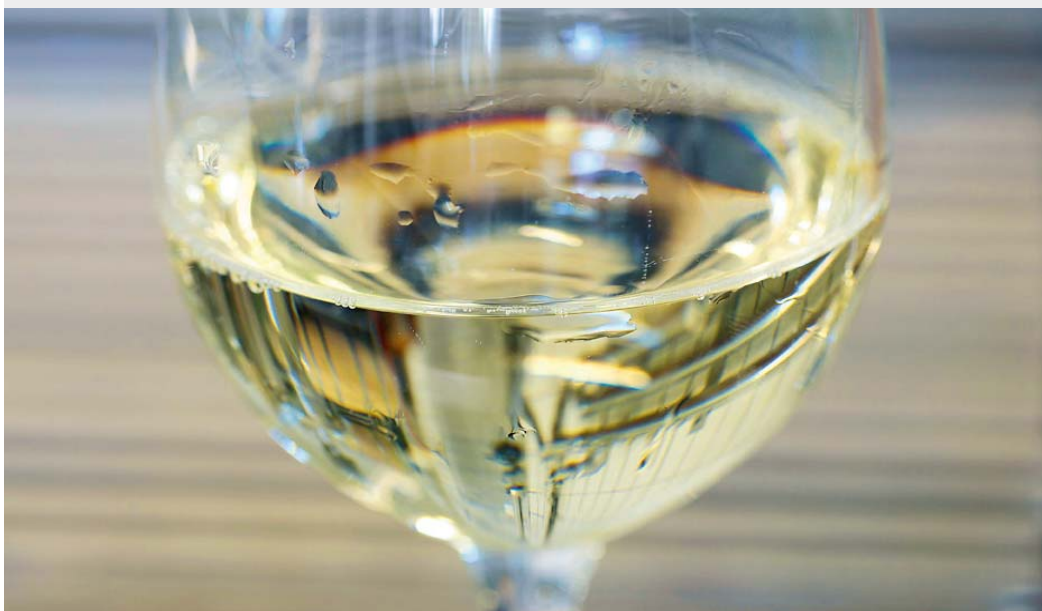
Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Die Platzzahl ist beschränkt.
Anmeldeschluss: 1. März 2012

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



Sensoriklizenz Wein

Der Leistungsausweis für professionelles Degustieren

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses können die Teilnehmenden

- sensorische Wahrnehmungen nach den Grundsätzen des Mehrphasenkonzeptes einordnen und beurteilen,
- ihre Degustationstechnik zur Lösung weinsensorischer Fragestellungen einsetzen,
- Weine gezielt und fachlich verbindlich ansprechen und
- die wichtigsten Weinbeurteilungskriterien anhand der bekanntesten nationalen und internationalen Bewertungsformulare anwenden.

Zielgruppe

Personen aus Produktion, Handel, Gastronomie und verwandten Bereichen mit guten Weinkenntnissen und der Absicht, auf professionellem Niveau die sensorische Leistungsfähigkeit zu verbessern und prüfen zu lassen.

Inhalt / Methodik

Teil A:

Sechs Ausbildungseinheiten zur Vorbereitung:

Einheit 1: Phasen der sensorischen Wahrnehmung im Gaumen

Einheit 2: Phasen der sensorischen Wahrnehmung in der Nase

Einheit 3: Weintypenerkennung und Weinbeschreibung

Einheit 4: Weinfehler und -disharmonien

Einheit 5: Grundsätze der Weinbewertung: Kriterien, Skalen

Einheit 6: Weinbeurteilung anhand von Bewertungsformularen

Teil B:

Zwei Prüfungseinheiten zur Selbstkontrolle

Schlussprüfung zum Erwerb der ZHAW-Sensoriklizenz Wein

Methoden

Sensorische Übungen und Auswertungen in der Gruppe, praktische Trainingseinheiten (Workshops) zur individuellen Bearbeitung, Prüfungssequenzen anhand sensorischer Prüfverfahren (Unterschiedsprüfungen, Rangfolgetests u.a.) mit Selbstausswertung, Selbststudium mit Bearbeitung von Übungsaufgaben, Schlussprüfung gemäss Prüfungsrichtlinien zur ZHAW-Sensoriklizenz Wein.

Voraussetzungen

Degustationserfahrung und gute Degustationskenntnisse

Leitung / fachliche Auskunft

Zentrum für Getränke und Aromaforschung und Fachstelle Lebensmittel-Sensorik der ZHAW, Wädenswil
 Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH,
 Bättig Weinkonzepte GmbH, Luzern

Referierende

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH, Leiter Weiterbildungskurse Wein; Prof. Dr. Konrad Bernath, Leiter Fachstelle Aromaforschung, ZHAW Wädenswil; Annette Bongartz, Dipl. oec. troph., Leiterin Fachstelle Lebensmittel-Sensorik, ZHAW Wädenswil; Thomas Flüeler, Dipl. Ing. FH Önologie, Leiter Fachstelle Getränkeforschung, ZHAW Wädenswil; Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter Zentrum für Getränke- und Aromaforschung, ZHAW Wädenswil

Dauer/Termine

Der Kurs erstreckt sich über rund vier Monate. Jede Kurseinheit dauert einen Tag (09.15–12.30 h und 13.45–16.45 h).

Ausbildungseinheiten (Teil A):

Einheit 1: 26. Januar 2012

Einheit 2: 9. Februar 2012

Einheit 3: 1. März 2012

Einheit 4: 15. März 2012

Einheit 5: 19. April 2012

Einheit 6: 10. Mai 2012

Prüfungseinheiten (Teil B) – fakultativ:

Prüfung 1: 29. März 2012

Prüfung 2: 24. Mai 2012

Schlussprüfung: 6. Juni 2012

Pro Kurseinheit ist mit Vorbereitungsarbeiten von ca. zwei Stunden zu rechnen. Der Vorbereitungsaufwand für die Schlussprüfung liegt in der Grössenordnung eines Tages und ist in erheblichem Umfang auch abhängig von der Häufigkeit und Intensität des persönlichen Sensoriktrainings im Berufsalltag sowie vom Aufarbeitungsgrad des im Kurs bearbeiteten Stoffes. Als Richtgrösse empfehlen wir ein bis zwei sensorische Trainingssequenzen von je einer guten Stunde pro Woche.

Der Besuch der Ausbildungseinheiten (Teil A) und die Teilnahme an den Zwischenprüfungen (Teil B) sind auch ohne Einschreibung für die Schlussprüfung möglich.

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Die Teilnehmenden erhalten eine Kursbestätigung für die besuchten Kurseinheiten. Erfolgreiche Absolventen der Schlussprüfung erhalten die ZHAW-Sensoriklizenz Wein.

Kosten

CHF 3750.– (kompletter Kurs)

CHF 2820.– (Teil A)

CHF 980.– (Teil B)

CHF 590.– (Schlussprüfung)

Die Kostendetails sind im Anmeldeformular aufgeführt.

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 24. November 2011

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

Sensorisches Weinfehlerseminar

Erkennung und Beurteilung der wichtigsten Weinfehler und Disharmonien

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses können die Teilnehmenden:

- die wichtigsten Weinfehler bei verschiedenen Weintypen degustativ erkennen und sie im Vergleich zu korrekten Weinen gewichten,
- die sensorischen Toleranzgrenzen bei der Beurteilung fehlerbehafteter Weine ermitteln,
- ihre persönlichen Reaktionen auf Weinfehler im Vergleich zum Plenum einordnen und bezüglich eigener Wahrnehmungsstärken oder -schwächen einschätzen,
- Disharmonien und Mängel aufgrund sensorischer Defizite in Weinen beurteilen.

Zielgruppe

Personen mit Weinverantwortung aus Produktion, Einkauf und Verkauf.

Inhalt / Methodik

Erkennung, Beschreibung und Beurteilung der wichtigsten Weinfehler anhand ausgewählter Marktmuster: Flüchtige Säure und Ethylacetat (Essigester), Bockser, Oxidationstöne, Flüchtige Phenole (z. B. Pferdestallton), Kork-, Grau- und Mufftöne, Untypischer Alterungston (UTA)

Erkennung und Beurteilung von Disharmonien und Mängeln: Weinaroma/Holzaroma-Balance in Nase und Gaumen, Aroma/Struktur-Balance im Gaumen, Auftakt- und Abgangsdiskrepanzen in Abhängigkeit von der Süsse, vom Kohlensäuregehalt, von der Gerbstoffqualität und der Alkoholmenge

Fehlerparcours mit Reinsubstanzen, veränderten Weinmustern und Weinen ab Markt

Methoden und Gliederung

Sensorische Übungen und Auswertungen in der Gruppe

Präsentation der Degustationsergebnisse im Plenum, Vergleich mit Analysenwerten und Eckdaten aus der Praxis

1. Kurstag: Fehlererkennung, Fehlerbandbreite und Intensitätsstufen der Fehlerausprägung

2. Kurstag: Auslotung von Fehlertoleranzgrenzen, Beurteilung sensorischer Gleichgewichte, Beurteilung von Disharmonien und Mängeln

Voraussetzungen

Regelmässige Verkostung und Beurteilung von Weinen im Berufsalltag.

Leitung / fachliche Auskunft

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH, Leiter Weiterbildungskurse Wein ZHAW Wädenswil

Referierende

Prof. Dr. Konrad Bernath, Leitung Fachstelle Aromaforchung, ZHAW; Thomas Flüeler, Dipl. Ing. FH Önologie, Leitung Fachstelle Getränkeforchung, ZHAW; Prof. Dr. Tilo Hühn, Leitung Zentrum für Getränke- und Aromaforchung, ZHAW; Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH, Bättig Weinkonzepte GmbH, Luzern

Dauer/Termine

2 Tage/8. und 22. März 2012,
09.15–12.30 und 13.45–16.45 Uhr

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 980.– (inkl. Kursunterlagen)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfn.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfn@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 9. Februar 2012

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



Weinbewertung: Kriterien, Skalen

NEU

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses können die Teilnehmenden:

- die wichtigsten Weinbeurteilungskriterien anhand der bekanntesten nationalen und internationalen Bewertungsformulare anwenden,
- Weine nach den wichtigsten marktrelevanten Kriterien und anhand verschiedener Skalen sach- und fachgerecht beurteilen,
- den Einfluss der Weinstilistik auf das persönliche und das allgemeine Bewertungsverhalten besser einschätzen,
- Aufgaben zur Qualitätsbeurteilung aufgrund vorgegebener Kriterien gezielter lösen.

Zielgruppe

Berufsleute aus Produktion, Handel, Gastronomie und verwandten Bereichen, alle in Weinbewertungsprozesse (Degustationspanels in Produktions- und Handelsbetrieben, in Prämiierungswettbewerben, Pressedegustationen usw.) involvierten Fachleute sowie alle Weinsachverständigen mit dem Wunsch, das eigene Sensorium in Bezug auf Weinbewertungen zu schärfen.

Inhalt / Methodik

- Erläuterung und Anwendung der wichtigsten Bewertungsformulare und -kriterien,
- Benennung und Erfassung der Weineigenschaften anhand der wichtigsten Messkriterien und Bewertungsmassstäbe,
- Erläuterung von Bewertungsdifferenzen in Abhängigkeit von der Kriteriengewichtung

Voraussetzungen

Interesse an einer konsequenten Vertiefung des Bewertungs- und Beurteilungsvermögens mithilfe branchenüblicher Bewertungskriterien und in der Praxis verwendeter Degustationsformulare.

Leitung / fachliche Auskunft

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH, Leiter Weiterbildungskurse Wein, ZHAW Wädenswil

Referierende

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH, Leiter Weiterbildungskurse Wein, ZHAW Wädenswil; Prof. Dr. Konrad Bernath, Leiter Fachstelle Aromaforschung, ZHAW Wädenswil

Dauer / Termine

8. Mai 2012,
09.15 – 12.30 Uhr und 13.45 – 16.45 Uhr

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 490.– (inkl. Kursunterlagen)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften, 8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Die Platzzahl ist beschränkt.
Anmeldeschluss: 26. März 2012

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



Pinot-Seminar 2012

Blauburgunder/Pinot Noir Schweiz: Typenspektrum und Einflussmöglichkeiten

Ziel (Lernziel)

- Nach Abschluss des Kurses können die Teilnehmenden
- die wichtigsten Pinot-Weintypen beschreiben und sie in den Gesamtzusammenhang der Weinbereitung stellen,
 - die sensorischen Toleranzgrenzen bei Fehlentwicklungen oder bei fehlerbehafteten Weinen einschätzen und gewichten,
 - die sensorischen Erkenntnisse in die Weinbereitungspraxis umsetzen,
 - Konzepte zur Weiterentwicklung der eigenen Weine entwerfen.

Zielgruppe

Produzentinnen und Produzenten und in die Produktion von Pinot Noir-Weinen involvierte Berufsleute.

Inhalt / Methodik

- Demonstration des Typenspektrums an Blauburgunder/Pinot Noir-Weinen mit Schwerpunkt Schweiz und Erfassung der Typen bestimmenden Zuordnungskriterien mit Berücksichtigung internationaler Pinot-Weine,
- Illustration des Einflusses von Weinbereitungsmassnahmen auf die Pinot-Charakteristik,
- Beurteilung positiver und negativer Tendenzen in der Weintypengestaltung und Ermittlung der Ursachen und Beweggründe,
- Hinweise auf fehlerhafte Entwicklungen,
- Beleuchtung heutiger Bewertungstrends bei Prämierungsanlässen

Methoden

- Sensorische Übungen und Auswertungen in der Gruppe,
- Trainingseinheiten zur Positionierung der verschiedenen Weintypen nach sensorischen und önologischen Kriterien,
- Sensorische Vergleiche nach Vinifikationskriterien, Preis- und Qualitätsstufen.

Voraussetzungen

- Erfahrung in der Vinifikation von Blauburgunderweinen,
- Interesse am Erfahrungsaustausch mit andern Produzenten,
- Bereitschaft zur Steigerung/Konsolidierung der Kernkompetenz in Sachen Blauburgunder.

Leitung / fachliche Auskunft

Prof. Dr. Konrad Bernath, Leiter Fachstelle Aromaforchung, ZHAW Wädenswil;
Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH, Leiter Weiterbildungskurse Wein, ZHAW Wädenswil

Referierende

Prof. Dr. Tilo Hühn, Leiter Zentrum für Getränke- und Aromaforchung, ZHAW;
Prof. Dr. Konrad Bernath, Leiter Fachstelle Aromaforchung, ZHAW;
Thomas Flüeler, Dipl. Ing. FH Önologie, Leitung Fachstelle Getränkeforchung, ZHAW;
Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH,
Bättig Weinkonzepte GmbH, Luzern

Dauer/Termine

2 Tage /13. und 27. März 2012
09.15 – 12.30 und 13.45 – 16.45 Uhr

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 920.– (inkl. Kursunterlagen)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule für Angewandte
Wissenschaften, 8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Hinweis

Wir bitten Produzentinnen und Produzenten,
welche eigene Muster im Kurs platzieren
möchten, einen entsprechenden Hinweis in der
dafür vorgesehenen Rubrik des Anmeldeformulars zu machen.

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Die Platzzahl ist beschränkt.

Anmeldeschluss: 13. Februar 2012

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



Weinbereitungskurs

Ziel (Lernziel)

Nach Abschluss des Kurses können die Teilnehmenden

- die Grundzüge der Weinbereitung erklären und die wesentlichen Vinifikationsschritte erläutern,
- die Prozesse der Weinbereitung im Kleinbetrieb planen und umsetzen,
- die elementaren Massnahmen zur Qualitätserhaltung und Qualitätsförderung im Kleinbetrieb treffen und
- die kursbegleitenden Fragen zu Theorie und Praxis selbständig beantworten.

Zielgruppe

An der selbständigen Weinbereitung Interessierte, die ihre Weine nach önologischen Kriterien vinifizieren möchten.

Inhalt / Methodik

Allgemeine Grundlagen:

Grundwissen Weinbereitung

Grundsätze der Weinansprache

Elementare Massnahmen zur Qualitätssicherung

1. Teil:

Beurteilung des Traubengutes

Möglichkeiten der Saftgewinnung

Mostklärung und Trubverarbeitung bei Weissweinen

Farb- und Gerbstoffgewinnung bei Rotweinen, Gärführung, Gärabschlusskontrolle, Vorgehen bei Gärstockungen

2. Teil:

Steuerung und Kontrolle des biologischen Säureabbaus

Klärung (Schönung, Filtration)

SO₂- und Kristallstabilisierung

Reinigung und Desinfektion

Abfüllvorbereitungen und Abfülltechniken

Degustation der von den Teilnehmenden mitgebrachten Weine

Methoden

Gruppenunterricht, Übungen in Kleingruppen im Weinkeller, Degustationsübungen

Voraussetzungen

Nach Möglichkeit Erfahrung in der Durchführung oder Begleitung der Weinlese, bei der Traubenverarbeitung und Weinpflege im Kleinbetrieb.

Leitung / fachliche Auskunft

Hans Bättig, Dipl. Ing. agr. ETH,
Leiter Weiterbildungskurse Wein
ZHAW Wädenswil

Referierende

Urs Brunner, Oliver Gerber, Franco Spescha, Christina Wäfler, Zentrum für Getränke- und Aromaforschung, ZHAW; Hans Bättig, Bättig Weinkonzepte GmbH, Luzern

Dauer/Termine

1. Teil:
18. und 19. September 2012,
08.45–12.15 Uhr und 13.30–17.00 Uhr

2. Teil:
27. und 28. November 2012,
08.45–12.15 Uhr und 13.30–17.00 Uhr

Teilnahmebescheinigung / Abschluss

Kursbestätigung

Kosten

CHF 1350.– (inkl. Kursunterlagen)

Kursort

ZHAW Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften
8820 Wädenswil

Der Kursraum wird in der schriftlichen
Teilnahmebestätigung mitgeteilt.

Anreise siehe www.lsfm.zhaw.ch

Anmeldung

Weiterbildungssekretariat ZHAW, Wädenswil,
Telefon +41 58 934 59 80,
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
oder online auf www.ilgi.zhaw.ch

Anmeldeschluss: 5. August 2012

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



Lebensmittelrecht

Certificate of Advanced Studies (CAS)

Diese berufsbegleitende Weiterbildung ist als Fernlernkurs konzipiert, besteht aus 3 Modulen und dauert rund ein Jahr (ca. 300 Stunden). Nach Abschluss des Kurses haben die Teilnehmenden einen aktuellen Überblick über die relevanten lebensmittelrechtlichen Vorschriften der Schweiz und der EU. Sie kennen den Aufbau, die Anwendung sowie die Interpretation des Rechtes und sind in der Lage, diese Kenntnisse kompetent in lebensmittelrechtliche Fragestellungen und Aspekten in ihrem Unternehmen einzusetzen.

Der Kurs wird in Zusammenarbeit mit dem Europa Institut an der Universität Zürich durchgeführt.

Detaillierte Informationen im Extradruck «CAS Lebensmittelrecht» oder auf www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung.



Excellence in Food

Die Weiterbildung für Foodprofis

Das Weiterbildungsangebot «Excellence in Food» ist modular aufgebaut. Jedes der 16 Module kann einzeln als gezielte, berufsbegleitende Weiterbildung besucht oder in fünf verschiedenen Dreier-Kombinationen als CAS-Abschluss absolviert werden:

- CAS in Food Sociology and Nutrition
- CAS in Food Finance and Supply Chain Management
- CAS in Food Quality Insight
- CAS in Food Responsibility
- CAS in Food Product and Sales Management

Das Modul «Innovationskultur und Change-management» kann als «Joker-Modul» in drei CAS-Studiengängen eingesetzt werden.

Die foodward-Weiterbildung ist eine Kooperation von drei Wädenswiler Instituten: dem Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI, dem Institut für Umwelt und Natürliche Ressourcen IUNR und dem Institut für Facility Management IFM.

Detaillierte Informationen auf www.foodward.ch oder im Extradruck «Excellence in Food».

Ein MAS-Abschluss ist geplant, der Antrag an den Fachhochschulrat des Kantons Zürich wird gestellt.

foodward

The Food Business Academy
Wädenswil / Zürich

Die Weiterbildung für Foodprofis – Excellence in Food



foodward – Die Foodbranche wird immer anspruchsvoller und komplexer! Bleiben Sie dran mit «Excellence in Food» – fünf CAS-Studiengänge aus 16 Modulen, berufsbegleitend, individuell kumulierbar! Für horizontale und vertikale Karriereschritte innerhalb der Foodbranche. Bauen Sie Ihr Verständnis über Beziehungen, Funktionen und Perspektiven der Akteure entlang der Wertschöpfungskette aus – mit «Excellence in Food»!

From field to stomach –
Eine berufsbegleitende Weiterbildung

www.foodward.ch

The Science and Art of Coffee

Certificate of Advanced Studies (CAS)

Der Zertifikatslehrgang ist das erste Kaffee-Weiterbildungsstudium an einer Schweizer Hochschule und dauert rund 9 Monate. Er umfasst 26 Präsenztage und ca. denselben Aufwand für das Selbststudium. Nach Abschluss des Kurses verstehen die Teilnehmenden die gesamte Wertschöpfungskette und haben ein vertieftes Wissen über historische, soziale und ethische Aspekte zum Thema Kaffee. So werden sie zu Experten und erweitern ihr Beziehungsnetz innerhalb der Schweizer Kaffeebranche.

Detaillierte Informationen im Extradruck «The Science and Art of Coffee» oder auf www.icbc.ch/coffee.



Fachtagungen, Forschung & Entwicklung, Dienstleistungen

Fachtagungen

Das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation ILGI organisiert zahlreiche Weiterbildungsveranstaltungen und Fachtagungen, so z. B.:

- Wädenswiler Lebensmitteltagung
mit jährlich wechselnden Fachthemen
- Fachtagung Lebensmittelrecht
- International Olive Oil Award/Congress –
Zürich

Die aktuellen Anlässe und Termine finden Sie auf www.lsfm.zhaw.ch.

Forschung

Nahezu 90 Prozent der heute konsumierten Lebensmittel sind ganz oder teilweise industriell verarbeitet. Für die bedarfsgerechte Bereitstellung genussvoller, sicherer und gesunder Lebensmittel sind innovative Produkt- und Prozessentwicklungen gefragt.

Das ILGI entwickelt Lebensmittel vom Rohstoff bis zum Konsumenten, die Schwerpunkte sind:

- Konsumentenbedürfnisse
- Komposition
- Haltbarkeit und Sicherheit
- Verfügbarkeit

Mögliche Formen der Zusammenarbeit bieten sich im Rahmen von Forschungs- und Entwicklungsprojekten, Dienstleistungsaufträgen oder studentischen Arbeiten (Bachelor und/oder Master). Ihre Fragen beantworten:

- Michael Kleinert, Institutsleiter
- Corinne Gantenbein-Demarchi, Leiterin
Zentrum für Lebensmittel und Ernährung
- Tilo Hühn, Leiter Zentrum für Getränke-
und Aromaforschung

Weitere Informationen auf www.ilgi.zhaw.ch

Dienstleistungen

Mit ausgewiesenen Kompetenzen, dem interdisziplinären Angebot und den spezifischen Möglichkeiten bietet das ILGI ein vielfältiges Angebot an Dienstleistungen – von der Analyse bis zur Evaluation. Folgende Kurse wurden bereits erfolgreich als In-House-Coaching in Betrieben durchgeführt:

- Auditmethodik
- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung und Deklaration
von Lebensmitteln
- Einführung in die Gute Herstellungspraxis
(GHP)
- Grundlagen HACCP

Haben Sie Interesse? Wenden Sie sich für eine unverbindliche Anfrage an info.iqfs@zhaw.ch.

Allgemeine Zulassungs- und Teilnahmebedingungen für Weiterbildungsveranstaltungen

Gültig ab 15. Juli 2011

1 Allgemeines

Die ZHAW bietet eine Vielfalt an Weiterbildungsveranstaltungen an. Die Departemente der ZHAW sind in ihrem Kompetenzbereich für Weiterbildungsveranstaltungen zuständig und führen die entsprechenden Ausbildungen durch. Die nachfolgenden Zulassungs- und Teilnahmebedingungen gelten für sämtliche Weiterbildungsveranstaltungen der ZHAW. Allfällige abweichende Bestimmungen der anbietenden Einheit des Weiterbildungsangebots bleiben vorbehalten.

2 ECTS

Weiterbildungsveranstaltungen an der ZHAW sind in der Regel modularisiert und richten sich nach dem European Credit Transfer System (ECTS) zur Bestätigung erbrachter Studienleistungen. Für erfolgreich absolvierte Module vergibt die ZHAW die entsprechenden ECTS-Punkte.

1 ECTS-Punkt (Credit) entspricht einer Studienleistung von 25–30 Stunden.

3 Arten von Weiterbildungsveranstaltungen

An der ZHAW werden folgende Weiterbildungsveranstaltungen angeboten:

Weiterbildungskurse

Diese werden u. a. in der Form von wöchentlichen Lektionen, Blockkursen oder Kompaktkursen (ganzer Tag) angeboten. Für den Besuch wird eine Kursbestätigung ausgestellt. Bei entsprechendem Leistungsnachweis können Credits gutgeschrieben werden.

Zertifikatslehrgänge (Certificate of Advanced Studies, CAS)

Sie umfassen eine Studienleistung von 10–15 Credits. Den erfolgreichen Abschluss bestätigt die ZHAW mit einem Zertifikat.

Diplomlehrgänge (Diploma of Advanced Studies, DAS)

Diplomlehrgänge umfassen eine Studienleistung von 30–40 Credits. Den erfolgreichen Abschluss bestätigt die ZHAW mit einem Diplom.

Weiterbildungs-Masterstudiengänge (Master of Advanced Studies, MAS und Executive Master of Business Administration, EMBA)

Weiterbildungs-Masterstudiengänge umfassen eine Studienleistung von mindestens 60 Credits, inklusive einer schriftlichen Arbeit und ev. eines Praktikums. Sie sind im Rahmen der schweizerischen Fachhochschulgesetzgebung eidgenössisch anerkannt. Der Abschluss berechtigt zur Führung des Titels «Master of Advanced Studies (MAS)

ZFH in (Richtung)» oder, wo anwendbar Executive Master of Business Administration (EMBA) ZFH».

4 Zulassung

Zertifikatslehrgänge, Diplomlehrgänge sowie Weiterbildungsmasterstudiengänge richten sich an Personen, die über den Abschluss einer staatlich anerkannten Hochschule (Universität, Fachhochschule) verfügen. Es können auch Praktikerinnen und Praktiker mit vergleichbarer beruflicher Kompetenz zugelassen werden. Weiterbildungskurse stehen interessierten Personen gemäss der jeweiligen Kursbeschreibung offen. In den einzelnen Angeboten können abweichende Zulassungsvoraussetzungen vorgesehen werden, die den Detailprogrammen zur jeweiligen Weiterbildung zu entnehmen sind. Über die Zulassung zur Teilnahme an einer Weiterbildungsveranstaltung entscheidet die Kursleitung.

5 Anmeldung

Die Anmeldung richtet sich nach den Modalitäten der ausschreibenden Organisationseinheit. Sowohl schriftliche Anmeldungen als auch Online-Anmeldungen sind verbindlich. Mit der Anmeldung bestätigt der Teilnehmer/die Teilnehmerin, von den Zulassungs- und Teilnahmebedingungen sowie von den Kursbedingungen gemäss Ausschreibung Kenntnis genommen zu haben und diese zu akzeptieren.

Die Teilnehmendenzahl einer Weiterbildungsveranstaltung ist beschränkt. Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt, Abweichungen sind in den Ausschreibungsunterlagen veröffentlicht. Über Anmeldungen nach Anmeldeschluss entscheidet die Kursleitung.

6 Preisangaben

Die für eine Weiterbildungsveranstaltung anfallenden Kosten und die darin enthaltenen Leistungen sind in der Kursbeschreibung enthalten.

7 Durchführung

Wird eine minimale Anzahl von Anmeldungen nicht erreicht, behält sich die ZHAW das Recht vor, die Veranstaltung nicht durchzuführen. Die angemeldeten Personen werden so früh als möglich über die Nichtdurchführung unterrichtet.

8 Änderungen und Anpassungen

Programmänderungen sowie personelle Änderungen in einer Weiterbildungsveranstaltung (Dozierende, Kursverantwortliche etc.) bleiben vorbehalten.

9 Zahlungsmodalitäten

Das Kursgeld ist nach Erhalt der Bestätigung vor Kursbeginn zu bezahlen. Spezielle Zahlungsbedingungen der einzelnen Weiterbildungsangebote, insbesondere der Masterprogramme, bleiben vorbehalten.

10 Online-Informationen

Online-Angaben zu Weiterbildungsveranstaltungen der ZHAW werden nach bestem Wissen und Gewissen aktualisiert. Dennoch kann keine Garantie für die Fehlerfreiheit, Vollständigkeit und Aktualität der Angaben übernommen werden. Im Zweifelsfall gelten die in den aktuellen Drucksachen enthaltenen Informationen.

11 Annullationsbedingungen

Abmeldungen müssen in jedem Fall schriftlich erfolgen. Sofern in den einzelnen Kursausschreibungen oder in der Eingangsbestätigung nicht anders vermerkt, gilt Folgendes:

- Abmeldungen bis Anmeldeschluss sind ohne Kostenfolge möglich.
- Für Abmeldungen nach Anmeldeschluss wird die Hälfte der Kurskosten verrechnet, sofern kein Ersatzteilnehmer/keine Ersatzteilnehmerin gebracht werden kann.
In jedem Fall wird eine Bearbeitungsgebühr von 5% der Kurskosten, mindestens aber CHF 100.–, in Rechnung gestellt.
- Bei Abmeldung nach Kursbeginn, Nichterscheinen oder Abbruch der Teilnahme sind die vollen Kurskosten zu entrichten.

12 Versicherung

Versicherungen sind Sache der Kursteilnehmenden. Den Teilnehmerinnen und Teilnehmern wird für umfangreichere Weiterbildungsveranstaltungen der Abschluss einer Annullationskostenversicherung empfohlen.

13 Abtreten von Rechten

Die Teilnehmenden treten die im Rahmen der Ausbildung an der ZHAW entwickelten Arbeitsergebnisse und Rechte vollumfänglich und entschädigungslos an die ZHAW ab. Die Abtretung betrifft namentlich auch Aufgabenlösungen, Abschlussarbeiten sowie von den Teilnehmenden entwickelte Software, unabhängig von einer allfälligen Schutzfähigkeits solcher immaterieller Güter. Die Abtretung umfasst insbesondere das ausschliessliche Recht zur Einreichung von Schutzrechtsanmeldungen sowie sämtliche Urheber-, Leistungsschutz-, Patent-, Muster- und Modellrechte etc. Sollte eine entgeltliche Verwertung solcher Rechte erfolgen, wird ein Erlös von der ZHAW ausschliesslich für schulische Zwecke verwendet. Ein allfälliges Recht auf Nennung als Urheber, Erfinder, Schöpfer des Musters bzw. Modells o. ä. wird von dieser Abtretung in keiner Weise berührt und sämtliche Geheimhaltungspflichten der ZHAW werden eingehalten. In besonderen Fällen können die Rechte teilweise oder vollständig an die Teilnehmende/den Teilnehmenden übertragen werden. Die Teilnehmende/der Teilnehmende kann ein entsprechendes Gesuch an die Studienleitung stellen und die Rückübertragung der Rechte wird in einer schriftlichen Vereinbarung festgehalten.

14 Rechtswahl und Gerichtsstand

Für alle Rechtsstreitigkeiten im Zusammenhang mit einer Weiterbildung an der ZHAW gilt Schweizerisches Recht. Gerichtsstand ist Winterthur.

Kontaktformular

Anmeldung online: www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung

Anmeldung per Post/Fax: Bitte dieses Formular ausfüllen.

Lebensmittelrecht

- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung von Lebensmitteln

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- Einführung: Statistik im Qualitätsmanagement
- Einführung in die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)
- Grundkurs: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept
- Aufbaukurs: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept
- Auditmethodik (für interne Audits und Lieferantenaudits)
- In-House-Coaching in Ihrem Betrieb

Mikrobiologie

- Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP
- Grundkurs, Modul 1: Mikrobiologische Arbeitstechniken
- Grundkurs, Modul 2: Klassische Methoden nach ISO bzw. SLMB
 - Teil 1: Indikator- und Verderbsorganismen, Intoxikationserreger
 - Teil 2: Infektions- und Toxi-Infektionserreger

Sensorik

- Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik
- Sensorik in der Qualitätssicherung
- Sensorische Produkttests mit Konsumenten

- Statistik in der Sensorik – eine Einführung
- Deskriptive sensorische Analytik
- Degustationskurs Kaffee
- Sensoriklizenz Kaffee
- Degustationskurs Olivenöl
- Sensoriklizenz Olivenöl
- Degustationskurs Nüsse
- Degustationskurs Schokolade
- Degustationskurs Tee
- Dem Brotaroma auf der Spur
- NEU** Kosmetik-Sensorik: Einführungskurs «Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»
- Kosmetik-Sensorik: «Atelier sensoriel» – betriebsinterner Kurs/ externes Kundenseminar
- In-House-Schulungen

Wein/Getränketechnologie

- Grundlagen der Degustation
- Sensoriklizenz Wein
- Sensorisches Weinfehlerseminar
- NEU** Weinbewertung: Kriterien, Skalen
- Pinot-Seminar 2012
- Weinbereitungskurs

Weiterbildungsstudiengänge

- CAS Lebensmittelrecht
- Excellence in Food
- CAS The Science and Art of Coffee

Ich möchte gern weitere Informationen zu:

Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf betreffend Dienstleistungen und Beratung

Für die Zustellung von Korrespondenz/Rechnung bitte ankreuzen und ausfüllen:

- Privatadresse
 Geschäftsadresse

Name/Vorname	
Geburtsdatum*	Bürgerort*
Strasse	PLZ/Ort
Telefon	E-Mail
Firma	
Zusatz	Funktion
Ort/Datum	
Unterschrift	

* wird für die Ausstellung von Zertifikaten benötigt

Bitte senden oder faxen an:

Weiterbildungssekretariat ZHAW
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüntal, Postfach
CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 58 934 59 80
Fax +41 58 934 50 01
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
www.lsfm.zhaw.ch

Kontaktformular

Anmeldung online: www.ilgi.zhaw.ch/weiterbildung

Anmeldung per Post/Fax: Bitte dieses Formular ausfüllen.

Lebensmittelrecht

- Einführung ins Lebensmittelrecht
- Kennzeichnung von Lebensmitteln

Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- Einführung: Statistik im Qualitätsmanagement
- Einführung in die Gute Hygiene- und Herstellungspraxis (GHP)
- Grundkurs: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept
- Aufbaukurs: Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP)-Konzept
- Auditmethodik (für interne Audits und Lieferantenaudits)
- In-House-Coaching in Ihrem Betrieb

Mikrobiologie

- Einführung in die mikrobiologischen Grundlagen zur Gefahrenbewertung in einem HACCP
- Grundkurs, Modul 1: Mikrobiologische Arbeitstechniken
- Grundkurs, Modul 2: Klassische Methoden nach ISO bzw. SLMB
 - Teil 1: Indikator- und Verderbsorganismen, Intoxikationserreger
 - Teil 2: Infektions- und Toxi-Infektionserreger

Sensorik

- Grundlagen der Lebensmittel-Sensorik
- Sensorik in der Qualitätssicherung
- Sensorische Produkttests mit Konsumenten

- Statistik in der Sensorik – eine Einführung
- Deskriptive sensorische Analytik
- Degustationskurs Kaffee
- Sensoriklizenz Kaffee
- Degustationskurs Olivenöl
- Sensoriklizenz Olivenöl
- Degustationskurs Nüsse
- Degustationskurs Schokolade
- Degustationskurs Tee
- Dem Brotaroma auf der Spur
- NEU** Kosmetik-Sensorik: Einführungskurs «Atelier sensoriel» mit Zusatzmodul «Einführung in die Duft-Sensorik»
- Kosmetik-Sensorik: «Atelier sensoriel» – betriebsinterner Kurs/ externes Kundenseminar
- In-House-Schulungen

Wein/Getränketechnologie

- Grundlagen der Degustation
- Sensoriklizenz Wein
- Sensorisches Weinfehlerseminar
- NEU** Weinbewertung: Kriterien, Skalen
- Pinot-Seminar 2012
- Weinbereitungskurs

Weiterbildungsstudiengänge

- CAS Lebensmittelrecht
- Excellence in Food
- CAS The Science and Art of Coffee

Ich möchte gern weitere Informationen zu:

Bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf betreffend Dienstleistungen und Beratung

Für die Zustellung von Korrespondenz/Rechnung bitte ankreuzen und ausfüllen:

- Privatadresse
 Geschäftsadresse

Name/Vorname	
Geburtsdatum*	Bürgerort*
Strasse	PLZ/Ort
Telefon	E-Mail
Firma	
Zusatz	Funktion
Ort/Datum	
Unterschrift	

* wird für die Ausstellung von Zertifikaten benötigt

Bitte senden oder faxen an:

Weiterbildungssekretariat ZHAW
Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
Grüntal, Postfach
CH-8820 Wädenswil

Telefon +41 58 934 59 80
Fax +41 58 934 50 01
E-Mail: weiterbildung.lsfm@zhaw.ch
www.lsfm.zhaw.ch





ZHAW Zürcher Hochschule für
Angewandte Wissenschaften
Life Sciences und Facility Management
ILGI Institut für Lebensmittel-
und Getränkeinnovationen
Postfach
CH-8820 Wädenswil

www.ilgi.zhaw.ch