Zürcher Hochschule
für Angewandte Wissenschaften

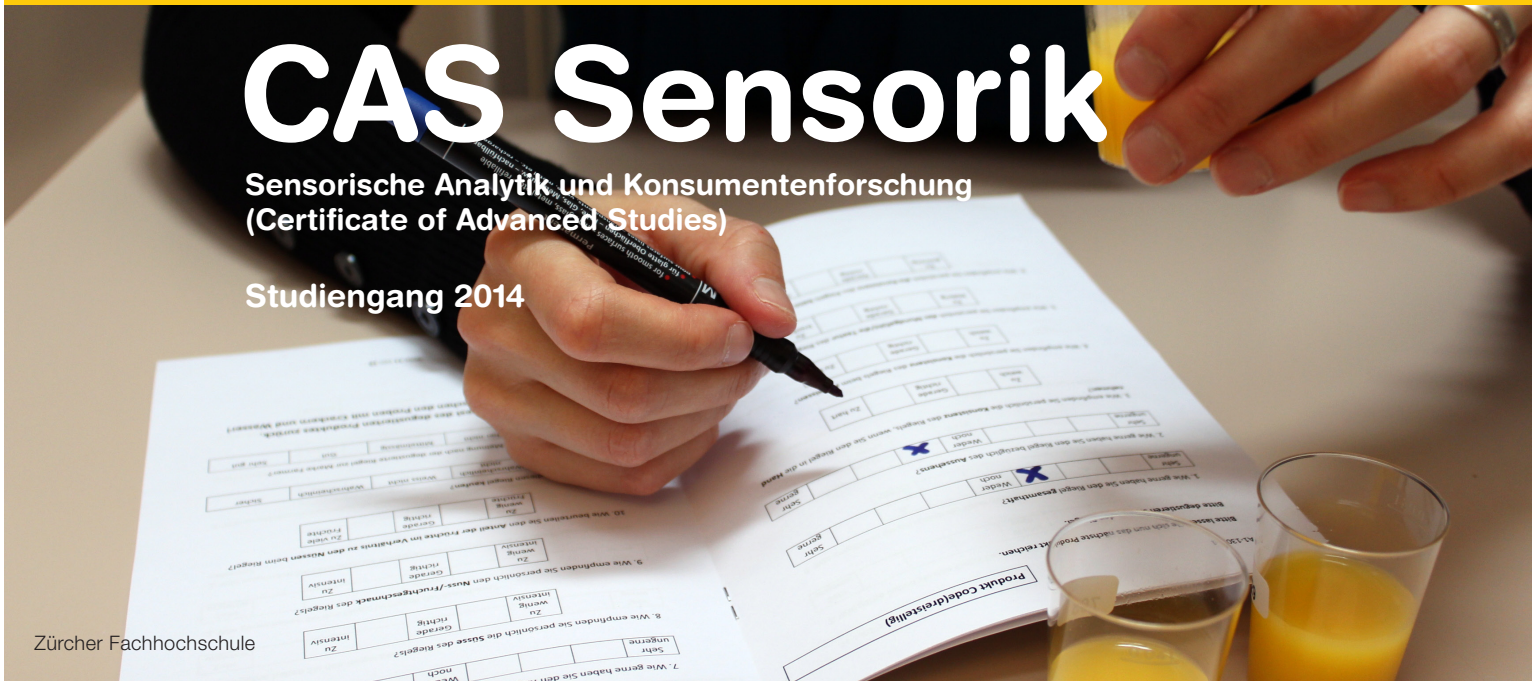
Life Sciences und Facility Management

ILGI Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation

CAS Sensorik

Sensorische Analytik und Konsumentenforschung (Certificate of Advanced Studies)

Studiengang 2014



Zürcher Fachhochschule

Certificate of Advanced Studies (CAS) Sensorik

Kosten

Die Teilnahmegebühren für die Belegung der Module 1 bis 3 belaufen sich gesamthaft auf CHF 12 000.–. Darin enthalten sind sämtliche Lernunterlagen, die Verpflegung an Präsenztagen, die Zutrittsberechtigung für die E-Learning-Plattform, die Betreuung durch Tutoren sowie die anfallenden Prüfungsgebühren.

Die Teilnahme an Modul 1 und 2 kostet pro Modul CHF 3500.–. Die Teilnahme an Modul 3 kostet CHF 5000.–; das entspricht pro Sensorik-Lizenz einem Betrag von CHF 2500.–*.

*Ausnahme Sensorik-Lizenz «Wein» (gemäss Ausschreibung)

Ort

Die Präsenzveranstaltungen finden an der ZHAW in Wädenswil statt. Die E-Learning-Einheiten können dezentral und individuell durchgeführt werden. Voraussetzung ist der Zugang zum Internet.

Fachliche Information

Annette Bongartz, Dozentin und Leiterin der Fachstelle Sensorik am Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation (ILGI) der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften.

E-Mail: annette.bongartz@zhaw.ch
Telefon: +41 58 934 57 22

Anmeldung

Anmeldung online unter:
www.zhaw.ch/cas-sensorik
Anmeldeschluss: 31.12.2013

Hinweise:

- Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.
- Teilnehmende müssen sich gleichzeitig für Modul 1 und 2 anmelden.
- Modul 3 kann als Vorleistung, parallel oder im Anschluss an die Module 1 und 2 belegt werden.

Neuartiges Weiterbildungsangebot im Bereich Sensorik

Das Institut für Lebensmittel und Getränkeinnovation der ZHAW in Wädenswil bietet den Weiterbildungskurs in Sensorik als Zertifikatslehrgang (CAS) an. Der Kurs gliedert sich in 3 Module, welche in Form von Kontaktunterricht vor Ort in Wädenswil, in Teilen aber auch internetbasiert per E-Learning stattfinden. Die Möglichkeit, Lernzeitpunkt und Lerngeschwindigkeit teilweise selbst zu wählen, berücksichtigt die Anforderungen der Teilnehmenden an eine individualisierte, berufsbegleitende Weiterbildung.

Modul 1 befasst sich im Schwerpunkt mit den Grundlagen der Sensorik und relevanten Arbeitstechniken. Modul 2 fokussiert auf die Methodik der Sensorischen Analytik und der Konsumentenforschung. In Modul 3 haben die Teilnehmer die Möglichkeit, ihre sensorischen Fähigkeiten in spezifischen Produktgruppen zu vertiefen. Hierzu ist die erfolgreiche Teilnahme an mindestens zwei Sensorik-Lizenzen erforderlich.

Die Belegung der Module 1 und 2 erfolgt innerhalb eines Jahres. Modul 3 ist individuell belegbar. Die Kurs- und Prüfungssprache ist Deutsch, einzelne Unterlagen, z.B. im Literaturstudium, sind aber nur auf Englisch verfügbar.

Ziele und Perspektiven

Die Kurs-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer erwerben ein breites Grundlagen- und Vertiefungswissen im Fachgebiet Sensorik. Sie verstehen die Funktionsweise der menschlichen Sinnesphysiologie, können Prüfer schulen und Panels ausbilden, verstehen sich darauf, Degustationen «technisch» korrekt durchzuführen und Fragebögen zu entwickeln, kennen gängige Prüfverfahren und Testmethoden in der praktischen Anwendung (Planung, Vorbereitung, Durchführung), können resultierende Daten statistisch auswerten, Ergebnisse interpretieren und Schlussfolgerungen ziehen. Daneben werden vertiefte produktspezifische Sensorik-Kenntnisse in verschiedenen zur Auswahl stehenden Lebensmittelgruppen erworben.

Zielgruppen

Der Zertifikatslehrgang richtet sich insbesondere an Personen aus dem Berufsleben, z. B. Verantwortliche und Mitarbeitende aus den Bereichen Qualitätssicherung und -management, Produktentwicklung und Marketing in Lebensmittel produzierenden Betrieben sowie im Handel.

Zulassung

Aufgenommen werden Personen, die über einen Abschluss einer Universität, Fachhochschule oder eine vergleichbare Ausbildung, bevorzugt im Bereich Food / Near Food oder einem der Lebensmittelbranche nahestehenden Gebiet verfügen. Über die Zulassung von Berufsleuten mit entsprechender Qualifikation und Abschluss sowie mind. 3-jähriger Praxiserfahrung (davon mind. 1 Jahr in einem Lebensmittelbetrieb) entscheidet die Studiengangleitung.

Umfang und Abschluss

Der gesamte Kursumfang beträgt rund 390 Stunden. Diese verteilen sich mit jeweils ca. 130 Stunden gleichmässig auf die drei Module. Bei erfolgreichem Abschluss wird der Titel Certificate of Advanced Studies (CAS) in «Sensorik» vergeben. Für den CAS erhalten die Absolventinnen und Absolventen 3 mal 5, d.h. insgesamt 15 Credits*.

* Credits im Rahmen des European Credit Transfer Systems: einheitliches europäisches Bewertungssystem von Studienleistungen im Rahmen der Bologna-Reform. Ein Kreditpunkt entspricht ca. 25–30 Arbeitsstunden.

Aufbau und Inhalt

Der Zertifikatslehrgang besteht aus drei Modulen (siehe Grafik rechts). Geringfügige Programmänderungen sind möglich. Innerhalb der Module 1 und 2 werden einzelne Kurse in Präsenz und einzelne mittels E-Learning absolviert. Die Unterlagen und Übungen für E-Learning-Einheiten werden auf einer Internetplattform zur Verfügung gestellt. Die Teilnehmenden werden von Tutoren betreut.

Innerhalb des Moduls 3 können die zu belegenden Sensorik-Lizenzen (mindestens 2) individuell gewählt werden.

Module

Modul 1 «Grundlagen» 5 ECTS	Der Mensch als Prüfmittel		
	Anatomie & Physiologie der Sinneswahrnehmung	Rollen in der Sensorik	Wortbedeutung und Sprachgebrauch (Semantik)
	Arbeitstechniken		
	Gute Labor-Praxis	Befragungstechnik	Statistische Grundlagen
Modul 2 «Vertiefung» 5 ECTS	Qualitative und quantitative Methoden der Datenerhebung		
	Sensorische Analytik «Diskriminierende Prüfverfahren»	Konsumentenforschung	«Sensometrics» Weiterführende statistische Auswertungsmöglichkeiten
	Sensorische Analytik «Deskriptive Prüfverfahren»	Hedonik «Akzeptanz- und Präferenztests»	
	Fallstudie		

Modul 3 «Produktspezifische Vertiefung» 5 ECTS	Wahlmodule – Sensorik-Lizenz (SL) Die Belegung von mindestens 2 Sensorik-Lizenzen ist obligatorisch	
	Sensorik-Lizenz Wein	Sensorik-Lizenz Schokolade
	Sensorik-Lizenz Olivenöl	Sensorik-Lizenz Brot
	Sensorik-Lizenz Kaffee	Sensorik-Lizenz Tee
	Sensorik-Lizenz Käse (in Abklärung)	Sensorik-Lizenz Kosmetik (in Abklärung)

Certificate of Advanced Studies (CAS) Sensorik

Termine 2014

Dauer
Die Module 1 und 2 des Zertifikats-Lehrgangs 2014 werden innerhalb von einem Jahr absolviert. Modul 3 kann als Vorleistung, parallel oder im Anschluss an die Module 1 und 2 belegt werden.

Modul 1:	**7.2.–11.4.2014**
Kick-Off	Fr, 7.2.2014
E-Learning-Phase:	Sa, 8.2. bis Fr, 21.3.2014 – *Anatomie und Physiologie der Sinneswahrnehmung* – *Grundlagen der Statistik* – *Befragungstechnik*
Präsenztage:	Mi, 5.3. bis Fr, 7.3.2014 – *Gute Labor-Praxis (1 Tag)* – *Rollen in der Sensorik (1.5 Tage)*
	Fr, 28.3.2014 – *Wortbedeutung und Sprachgebrauch (Semantik) (1 Tag)*
Modulprüfung:	Fr, 11.4.2014

Modul 2:	**10.5.–11.7.2014**
E-Learning-Phase:	Sa, 10.5. bis Fr, 11.7.2014 – *Sensometrics*
Präsenztage:	Do, 15.5. bis Fr, 16.5.2014 – *Sensorische Analytik (2 Tage)*
	Do, 22.5. bis Fr, 23.5.2014 – *Hedonik/Konsumentenforschung (2 Tage)*
Modulprüfung:	Fr, 11.7.2014
Fallstudie:	bis 31.10.2014

Modul 3:

gemäss Ausschreibung für ZHAW Sensorik-Lizenzen

Stand Februar 2013 – Änderungen vorbehalten