

Zürcher Hochschule  
für Angewandte Wissenschaften

**zhaw**

**Life Sciences und  
Facility Management**

Certificate of  
Advanced Studies (CAS)

# **Food Sensory and Consumer Research**

**12 ECTS**

# Zertifikatslehrgang

## Erweitern Sie Ihre fachlichen Kompetenzen

### Angebot

Das Institut für Lebensmittel- und Getränkeinnovation der ZHAW in Wädenswil bietet zum Thema Sensorik und Konsumentenforschung ein im deutschsprachigen Raum einzigartiges Weiterbildungsprogramm als Zertifikatslehrgang (CAS) an. Das Angebot gliedert sich in zwei Module, welche in Form von „Blended Learning“, d.h. sowohl Präsenzveranstaltungen vor Ort in Wädenswil, als auch internetbasiert per E-Learning, stattfinden. Die Möglichkeit den Lernzeitpunkt teilweise selbst zu bestimmen sowie die individuelle Lern-Geschwindigkeit persönlich zu steuern, berücksichtigt die hohen Anforderungen der Teilnehmenden an eine zeitgemässe, individualisierte und berufsbegleitende Weiterbildung.

### Zielpublikum

Der Zertifikatslehrgang richtet sich an Verantwortliche und Mitarbeitende in Lebensmittelverarbeitenden Betrieben, in der System-Gastronomie sowie im Handel, welche insbesondere in den Bereichen Produktion und Verarbeitung, Qualitätssicherung, Produktentwicklung und Marketing tätig sind und welche entweder selber sensorische Prüfungen veranlassen und durchführen oder aber deren Resultate verstehen und interpretieren können müssen.

### Lernziele und Nutzen

Nach Abschluss des Lehrgangs:

- verfügen Sie über ein vertieftes Wissen im Bereich Lebensmittel-Sensorik und Konsumentenforschung;
- verstehen Sie die Funktionsweise der menschlichen Sinnesphysiologie;
- können Sie zielgruppenspezifische Rekrutierungen vornehmen;
- können Sie lösungsorientierte Fragebögen entwickeln;
- kennen Sie die gängigsten Prüfmethoden und statistischen Auswerteverfahren;
- können Sie Prüfende/Prüfergruppen schulen und ausbilden;
- können Sie selbständig sensorische Prüfungen planen, vorbereiten, durchführen, auswerten und interpretieren.

Im Rahmen der Bearbeitung einer Fallstudie in Modul 2 wird das Erlernete in der praktischen Anwendung individuell vertieft.

### **NEU** Food Sensory Professional

Nach erfolgreichem Abschluss des Zertifikatslehrgangs besteht für Sie die Möglichkeit den Zusatztitel „Food Sensory Professional“ zu erlangen. Weitere Informationen zu den Voraussetzungen finden Sie auf:

[www.zhaw.ch/ilgi/cas-sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/cas-sensorik)

# Aufbau und Inhalt

## Verbindung von Theorie und Praxis

### Modulübersicht

<b>Modul 1</b> 6 ECTS-Credits	<b>Modul 2</b> 6 ECTS-Credits
<b>Grundlagen und Arbeitstechniken</b>	<b>Sensorische Prüfverfahren und ihre praktische Anwendung</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Anatomie und Physiologie der Sinneswahrnehmung (E-Learning)</li><li>• Befragungstechniken (E-Learning)</li><li>• Statistik in der Sensorik (E-Learning)</li><li>• Gute Labor-Praxis (Präsenzkurs)</li><li>• Panelmanagement und Rollen in der Sensorik (Präsenzkurs)</li><li>• Semantik/Wortbedeutung und Sprachgebrauch (Präsenzkurs)</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sensometrics (E-Learning)</li><li>• Sensorische Analytik (Präsenzkurs)</li><li>• Konsumentenforschung (Präsenzkurs)</li><li>• Individuelle Fallstudie</li></ul>
Abschluss von Modul 1 durch Modulprüfung	Abschluss von Modul 2 durch Modulprüfung

### Termine (Präsenztage)

29. August 2019	Kick-Off: Einführung in den CAS und gegenseitiges Kennenlernen
01. Oktober 2019	Gute Labor-Praxis
02./03. Oktober 2019	Panelmanagement und Rollen in der Sensorik
07. November 2019	Semantik/Wortbedeutung und Sprachgebrauch
12. Dezember 2019	Prüfung Modul 1
22./23. Januar 2020	Sensorische Analytik
29./30. Januar 2020	Konsumentenforschung
02. April 2020	Prüfung Modul 2
02. Juli 2020	Präsentation der Fallstudie

Die Daten für die E-Learning Kurse finden Sie auf [www.zhaw.ch/ilgi/cas-sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/cas-sensorik)

# Organisatorisches

## Die Voraussetzungen für Ihren Erfolg

### Aufnahmebedingungen

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. dreijähriger Praxiserfahrung entscheidet die Studiengangleitung.

### Dauer und Arbeitsaufwand

Der Lehrgang umfasst 12 Präsenztage und wird über einen Zeitraum von ca. einem Jahr berufsbegleitend absolviert. Für den erfolgreichen Abschluss des CAS werden 12 ECTS-Credits (European Credit Transfer System) vergeben. Pro Credit ist mit einem Arbeitsaufwand von 25 bis 30 Stunden zu rechnen. Für den gesamten Lehrgang entspricht dies ca. 300 Stunden.

### Unterrichtsort

Alle Präsenzveranstaltungen finden in den Räumlichkeiten der ZHAW in Wädenswil statt. Die genauen Angaben zur Raumbezeichnung werden vor Kursbeginn bekannt gegeben.

### Unterrichtssprache

Die Unterrichtssprache ist Deutsch.

### Abschluss

Beide Module werden mit einer Prüfung abgeschlossen. Bei erfolgreichem Bestehen sowie Erfüllen der Präsenzpflicht von mindestens 80 Prozent wird von der ZHAW Departement Life Sciences und Facility Management das «Certificate of Advanced Studies in Food Sensory and Consumer Research» verliehen.

### Kosten

CHF 8'000.– pro Person.

Die Kosten beinhalten Zutrittsberechtigung und Lehrunterlagen auf Internetplattform, Betreuung durch qualifizierte Tutorinnen und Tutoren, Unterlagen und Verpflegung an den Präsenztagen sowie Prüfungsgebühren.

### Anmeldung

Anmeldungen werden über das Weiterbildungsssekretariat bis zum 31. Mai 2019 angenommen.  
E-Mail: [weiterbildung.lsfm@zhaw.ch](mailto:weiterbildung.lsfm@zhaw.ch)  
Tel.: +41 58 934 59 80

### Kontakt

Annette Bongartz, Studiengangleitung  
ZHAW Life Sciences und Facility Management  
E-Mail: [annette.bongartz@zhaw.ch](mailto:annette.bongartz@zhaw.ch)

[www.zhaw.ch/ilgi/sensorik](http://www.zhaw.ch/ilgi/sensorik)