

Organisatorische Hinweise

Seminargebühr

Die Seminargebühr umfasst die Seminarveranstaltung, die Seminarunterlagen sowie die Pausengetränke. Übernachtungs- und sonstige Verpflegungskosten (z. B. Mittagessen) sind – wenn im Programm nicht anders vermerkt – in der Seminargebühr nicht enthalten. Die Preise verstehen sich zzgl. MwSt.

Anmeldung

Ihre Anmeldung senden Sie bitte **per Fax (0 69 / 2 47 88-3 36) oder mit Online-Formular unter www.DLG-Akademie.de** an die DLG-Akademie. Anmeldeschluss ist drei Wochen vor Seminarbeginn. Da die Teilnehmerzahl der Seminare begrenzt ist, werden die Anmeldungen in der Reihenfolge des Posteingangs berücksichtigt. Im Anschluss erhalten Sie innerhalb von 14 Tagen eine Anmeldebestätigung. Weitere Seminarunterlagen wie Teilnehmerliste, Anfahrtsskizze und Rechnung gehen Ihnen per Post spätestens 3 Wochen vor Seminarbeginn zu. Sollte das Seminar ausgebucht sein, werden Sie umgehend benachrichtigt. Die Veranstaltungsteilnahme setzt Rechnungsausgleich voraus.

Übernachtung

Die Hotelkosten für Übernachtung/Frühstück werden von den Teilnehmern getragen. Bei Veranstaltungen in Bildungsstätten ohne Übernachtungsmöglichkeit liegt der Teilnahmebestätigung eine Hotelliste zur selbständigen Auswahl und Reservierung bei.

Rücktritt

Bei Stornierung der Anmeldung durch den Teilnehmer wird eine Bearbeitungsgebühr von 50,- Euro zzgl. MwSt. pro Person erhoben, wenn die Absage spätestens 14 Tage vor Seminarbeginn schriftlich bei der DLG-Akademie eingeht. Bei Nichterscheinen des Teilnehmers bzw. einer späteren Absage wird die volle Teilnahmegebühr in Rechnung gestellt. Es ist selbstverständlich möglich, nach Absprache einen anderen Teilnehmer zu benennen.

Die DLG-Akademie behält sich vor, Veranstaltungen bei nicht ausreichender Belegung zu verlegen bzw. abzusagen. In diesem Fall werden Sie umgehend benachrichtigt und bereits gezahlte Teilnahmegebühren werden Ihnen erstattet.

Wir halten uns den Wechsel von Referenten und/oder Änderungen im Programmablauf vor. In diesem Fall beschränkt sich die Haftung des Veranstalters ausschließlich auf die Teilnahmegebühr.

Besondere Hinweise zu Veranstaltungen mit Teilnahmevoraussetzungen

Bitte beachten Sie, dass für den Qualifikationstest der DLG-Akademie besondere Vorkenntnisse erforderlich sind und/oder Zulassungsbedingungen gelten. Diese sind im Anmeldebogen gesondert ausgeschrieben. Bei Anmeldung, spätestens bei Antritt, muss die Erfüllung der Kriterien durch den Teilnehmer nachgewiesen werden. Nähere Informationen zu den Zertifikatbedingungen erhalten Sie unter: www.DLG.org/Sensorikseminare

Weltweit einzigartig! Das DLG-Sensorik-Zertifikat nach DIN EN ISO/IEC 17024



Sie benötigen weitere Informationen?
DLG-Akademie-Servicenummer: 0 69 / 2 47 88-3 33



Gleich Online buchen unter
www.DLG-Akademie.de



DLG e. V.
DLG-Akademie
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 33, Fax: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 36
E-Mail: Akademie@DLG.org
www.DLG-Akademie.de



DLG-SensorikSeminare 2010

Brot und Feine Backwaren



Jetzt anmelden für den
18./19. März 2010

www.DLG-Akademie.de

DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für Brot und Feine Backwaren

Zielgruppe:

Fachleute mit sensorischer Verantwortung aus der Lebensmittelbranche, die sich mit Qualitätssicherung, Qualitätsüberwachung, Produktentwicklung und der Herstellung von Lebensmitteln befassen und über entsprechende Vorkenntnisse verfügen.

Seminarziele:

Ihre bereits vorhandenen Sensorik- und Produktkenntnisse werden weiter vertieft. In diesem Seminar werden Sie ausreichend auf den Qualifikationstest zum Erlangen des DLG-Sensorik-Zertifikates vorbereitet, an dem Sie im Anschluss teilnehmen.

Wann/Wo:

18. März 2010, 9:30 Uhr
bis 19. März 2010, 15:00 Uhr
Max Rubner-Institut, Detmold

Teilnehmerzahl:

max. 25 Teilnehmer, Seminar Brot
max. 15 Teilnehmer, Seminar Feine Backwaren

Seminargebühr:

939,- € (845,- €*)
inkl. Abnahme des DLG-
Qualifikationstests sowie Pausengetränken
und Mittag-/Abendessen

Anmeldeschluss:

24. Februar 2010

*Ermäßigter Preis für DLG-Mitglieder:

Werden Sie DLG-Mitglied für nur 58,00 € jährlich. Einfach Antrag unter www.DLG.org/Mitgliedschaft herunterladen, ausfüllen und der Seminaranmeldung beifügen.

Referenten:



Günter Unbehend Der studierte Lebensmitteltechnologie (FH), Bäckermeister und Konditor arbeitet seit über 10 Jahren am Max Rubner-Institut in Detmold und leitet heute das Fachgebiet Backwaren. Außerdem ist er seit 2003 Lehrbeauftragter für Bäckereitechnologie an der FH Lippe und Höxter sowie Sachverständiger bei Land- und Oberlandesgericht.



Prof. Dr. Walter Freund leitet die Abteilung Getreide- und Süßwarentechnologie am Institut für Lebensmittelwissenschaft der Leibniz Universität Hannover. Er ist Sprecher des wissenschaftlichen Ausschusses der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien, als Konditormeister bereits seit 1982 Sachverständiger bei der DLG für Brot und Feine Backwaren und heute Prüfbevollmächtigter für Feine Backwaren und Süßwaren.



Karlheinz Grothe ist als technischer Angestellter am Max Rubner-Institut in Detmold tätig. Dort entwickelt der gelernte Konditor und Bäckermeister auf dem Gebiet der Risikorezepturen für Backwaren (z. B. Acrylamid, Cumarin...) Lösungen für den Verbraucherschutz und ist für die sensorische Beurteilung von Backwaren und Süßwaren verantwortlich.

Programmablauf

1. Tag

09:30 Uhr
09:45 Uhr
10:15 Uhr
10:30 Uhr

Begrüßung

Sensorische Untersuchungsmethoden

Pause

Sensorische Übungen

Schwellenprüfung:
Bestimmung der Geschmacksempfindlichkeit
Rangordnungsprüfung:
Geschmacksintensitäten in Produkten
(Grundgeschmacksarten oder Aromen)
Dreiecksprüfung
Geschmacksunterschiede in Produkten

12:00 Uhr

Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein

13:00 Uhr

Typische Produktfehler

14:15 Uhr

Erläuterung DLG-5-Punkte Schema

14:45 Uhr

Sensorische Übungen

Beschreibende Prüfung nach DLG,
Bewertung von Produkten

17:15 Uhr

Erläuterungen zum Qualifikationstest

17:30 Uhr

Gemeinsames Abendessen, DLG lädt ein

2. Tag

09:00 Uhr
09:30 Uhr

Neues aus der Sensorik

Sensorische Übungen

Rangordnungsprüfungen mit:
Farbe, Festigkeit, Grundgeschmacksarten
und/oder Aromen

Erkennungsprüfung mit:
Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen
Gewürze/Geruchsstoffe

11:00 Uhr

Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein (Seminarende)

12:00 Uhr

Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat

Erkennen der Grundgeschmacksarten
Rangordnungsprüfung Farbe
Rangordnungsprüfung Geschmack
Dreiecksprüfung Geschmack

13:00 Uhr

Pause

13:15 Uhr

Beschreibende Prüfung nach DLG,
Produktbewertung

15:00 Uhr

Ende Qualifikationstest

Rückantwort

Per Brief oder per
Fax 0 69/2 47 88-336

DLG e.V.
DLG-Akademie
Eschborner Landstraße 122
60489 Frankfurt am Main

Antwortkarte

Ich melde mich für folgendes DLG-SensorikSeminar verbindlich an:

- Seminar Brot am 18./19. März 2010 **oder**
- Seminar Feine Backwaren am 18./19. März 2010

Zulassungsbedingungen zur Teilnahme am Qualifikationstest

- Kenntnisse über Prüfmethode wie Rangordnungs-, Dreiecks-, Erkennungsprüfung
- Kenntnisse über den Umgang mit dem DLG-5-Punkte-Prüfschema
- Produktkenntnisse (Technologie und Warenkunde)
- Teilnahme an einer Sensorik-Schulung, oder Bestätigung durch eidesstattliche Unterschrift des **Arbeitgebers** (Vorgesetzten) bzw. **Firmeninhabers**, dass die Zulassungsbedingungen erfüllt sind. Bescheinigung bitte spätestens vor Antritt zum Test vorlegen.

Datum, Unterschrift:
Arbeitgeber (Vorgesetzter) bzw. Firmeninhaber

Druckschrift:
Arbeitgeber (Vorgesetzter) bzw. Firmeninhaber incl. Funktion

- Als Anlage erhalten Sie meinen DLG-Mitgliedsantrag.
Die Seminargebühren reduzieren sich entsprechend.

Ich bin DLG-Mitglied, Mitgliedsnr. _____

Ich bin VDOE-Mitglied, Mitgliedsnr. _____

Name, Vorname (bitte Blockschrift)

Firma

Straße

PLZ/Ort

Telefon, Fax

E-Mail

Datum/Unterschrift