

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-Service Nummer: 0 69 / 2 47 88-3 33



Gleich Online buchen unter
www.DLG-Akademie.de



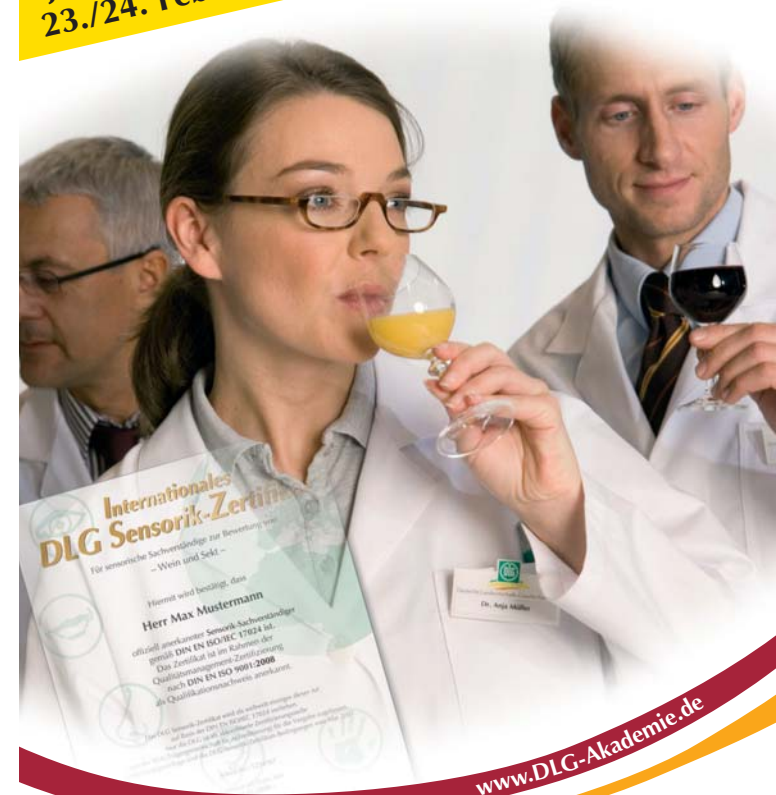
DLG e. V.
DLG-Akademie
Eschborner Landstraße 122, 60489 Frankfurt am Main
Tel.: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 33, Fax: +49 (0) 69 / 2 47 88-3 36
E-Mail: Akademie@DLG.org
www.DLG-Akademie.de



DLG-SensorikSeminare 2010

Fruchtgetränke

Jetzt anmelden für den
23./24. Februar 2010



www.DLG-Akademie.de

DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für Fruchtgetränke

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:

23. Februar 2010, 9:30 Uhr
bis 24 Februar 2010, 15:00 Uhr
DLG-Sensorikzentrum, Frankfurt am Main

Teilnehmerzahl:

max. 20 Teilnehmer

Seminargebühr:

729,- € (655,- €*)
inkl. Abnahme des DLG-
Qualifikationstests sowie Pausengetränken
und Mittag-/Abendessen

Anmeldeschluss:

01. 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:



Dr. Mirjam Hey ist Wissenschaftlerin und Lehrkraft am Fachgebiet für Weinanalytik und Getränkeforschung der Forschungsanstalt Geisenheim. Ihre Forschungsarbeit umfasst neben sekundären Pflanzenmetaboliten die Bereiche Analytik und Technologie der Getränke, Aromastoffe in Wein, Obst und Gemüse sowie die analytische Methodenentwicklung und Sensorik.



Rainer Schramm, Dipl. Ing. für Weinbau und Oenologie, seit 1991 bei der DLG im Testzentrum Lebensmittel. War Projektleiter der DLG-Bundesweinprämierung und Fachgebietsleiter Getränke sowie Wettbewerbsorganisation. Ab 2006 Leitung des DLG-Sensorikzentrums. Entwicklung des neuen DLG-Prüfschemas für Wein, des DIN-Weinprüfglases und der DLG-Prüfungssoftware. Seit 2009 Leiter Sensorikseminare bei der DLG-Akademie.

Programmablauf

1. Tag

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

Begrüßung
Sensorische Untersuchungsmethoden
Sensorische Übungen

Rangordnungsprüfungen mit:
Farbe, Festigkeiten, Grundgeschmacksarten und/oder Aromen
Erkennungsprüfungen mit:
Grundgeschmacksarten in wässrigen Lösungen
Geruchsstoffen

11:15 Uhr
11:45 Uhr

Pause
Sensorische Übungen
Schwellenprüfung mit Grundgeschmacksarten
Rangordnungsprüfung:
Geschmacksintensitäten in Produkten
(Grundgeschmacksarten oder Aromen)
Dreiecksprüfung:
Geschmacksunterschiede in Produkten

13:15 Uhr
14:00 Uhr
14:45 Uhr
15:15 Uhr
15:30 Uhr

Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein
Typische Produktfehler
Erläuterung DLG-5-Punkte Schema
Pause

Sensorische Übungen
Beschreibende Prüfung nach DLG,
Bewertung von Produkten

17:15 Uhr
17:30 Uhr

Erläuterungen zum Qualifikationstest
Gemeinsames Abendessen, DLG lädt ein

2. Tag

09:00 Uhr
09:30 Uhr

Neues aus der Sensorik
Sensorische Übungen
Profilprüfung

10:35 Uhr
10:50 Uhr

Pause
Sensorische Übung
Beschreibende Prüfung nach DLG,
Bewertung von Produkten

11:50 Uhr
12:50 Uhr

Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein (Seminarende)
Qualifikationstest zum DLG-Sensorik-Zertifikat
Erkennen der Grundgeschmacksarten
Rangordnungsprüfung Farbe
Rangordnungsprüfung Geschmack
Dreiecksprüfung Geschmack

13:50 Uhr
14:00 Uhr

Pause
Beschreibende Prüfung nach DLG,
Produktbewertung

15:00 Uhr

Ende Qualifikationstest

Änderungen vorbehalten

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 Fruchtgetränke am 23./24. Februar 2010

Zulassungsbedingungen zur Teilnahme am Qualifikationstest

- Kenntnisse über Prüfmethoden 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