

# 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](http://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](http://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](http://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](mailto:Akademie@DLG.org)  
[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)



# DLG-SensorikSeminare 2010

## Spirituosen



**Jetzt anmelden für den  
07./08. Oktober 2010**

[www.DLG-Akademie.de](http://www.DLG-Akademie.de)

# DLG-SensorikSeminar mit Qualifikationstest für Spirituosen

## 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:

**07. Oktober 2010**, 9:30 Uhr  
**bis 08. Oktober 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:

15. September 2010

### \*Ermäßigter Preis für DLG-Mitglieder:

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

## Referenten:



**Dr. Thomas Senn** Der Lebensmitteltechnologe ist Privatdozent im Fachgebiet Gärungstechnologie des Instituts für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie der Universität Hohenheim. Seine Forschungsschwerpunkte liegen in der Qualitätsverbesserung von Obstdestillaten in allen Herstellungsstufen, der nachhaltigen Bioethanolproduktion sowie der Eignung von Gerste und Triticale als Rohfrucht bei der Bierbereitung.



**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

10:15 Uhr  
10:30 Uhr

#### Pause

#### Sensorische Übung

Beschreibende Prüfung nach DLG,  
Bewertung von Produkten

11:50 Uhr

#### **Gemeinsames Mittagessen, DLG lädt ein (Seminarende)**

12:50 Uhr

#### 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 Spirituosen am 07./08. Oktober 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