



Akademie

DLG-Sensorikmanager® Information für die Teilnehmenden

Was ist ein Sensorikmanager?

Der Begriff wird in der ISO 13301-1 definiert: „*Sensorikmanager sind Personen, die im Kontext von Sensorik-Projekten Managementfunktionen erfüllen: Neben der Planung von sensorischen Prüfungen müssen sie Produktkenntnisse haben und administrative Aufgaben hinsichtlich Budgetführung, Berichterstattung und Updating von sensorischen Prüfungen erfüllen. Erforderlich sind darüber hinaus technische Kenntnisse im Bereich der sensorischen Analyse und Fähigkeiten im Aufbau und Halten von Kontakten nach innen und außen sowie in der Personalführung und -einsatzplanung.*“

Im Rahmen der Weiterbildung zum DLG-Sensorikmanager® lassen Sie sich bei der DLG professionell für diese Aufgaben ausbilden.

Wie ist der DLG-Sensorikmanager® aufgebaut?

Das Programm besteht aus 5 Modulen und einer schriftlichen Abschlussarbeit:

Modul	Pflicht/ Wahl	Modul/ Seminar	Dauer Tage	Art *
Modul 1	Pflicht	Einführung in die Lebensmittel-Sensorik <ul style="list-style-type: none">• Sensorik Grundlagen	1	P
Modul 2	Pflicht	Projekt- und Probenmanagement <ul style="list-style-type: none">• Projektmanagement• Kommunikation intern/extern• Probenmanagement (Ziele, Methodenwahl)	½	D+E
Modul 3	Pflicht	Panelmanagement <ul style="list-style-type: none">• Rollenverteilung• Panelrecruiting• Panelmonitoring• Panelschulung• Panelmotivation	½	D+E
Modul 4	Pflicht	Sensorische Methoden und statistische Auswertung <ul style="list-style-type: none">• Analytische Methoden (inkl. deskriptive Methoden)• Hedonische Methoden• Neue wissenschaftliche Methoden (Schnellmethoden)• Statistische Auswertung• Sprache und Fachvokabular	1 oder 2 x ½	D+E

* P = Präsenz D = DLGdigital E = e-Learning-Modul



Akademie

Modul	Pflicht/ Wahl	Modul/ Seminar	Dauer Tage	Art *
Modul 5	Wahl- pflicht	Spezialisierung durch eines dieser Seminare:		
		• Beliebiges DLG-ProfiSeminar Sensorik für Getränke inkl. E-Learning Sensorik Grundlagen und Abschlusstest	1 ½	E+D+P
		• Beliebiges DLG-ProfiSeminar Sensorik für Lebensmittel inkl. E-Learning Sensorik Grundlagen und Abschlusstest	1 ½	E+D+P
		• Ein DLGdigital Seminar aus unserem Programm + 1 e-Learning	½ - 1	D+E
		• 1 beliebiges SensorikSeminar aus unserem Programm	1	P
		• DLG-Lebensmitteltag Sensorik	1	D/ P
	Pflicht	Abschlussarbeit		

* P = Präsenz D = DLGdigital E = e-Learning

Was beinhaltet die Abschlussarbeit?

Nach Absolvieren aller Module wird der DLG-Sensorikmanager® durch das Erstellen einer Hausarbeit abgeschlossen. Diese umfasst 15 Seiten netto (plus Deckblatt, Inhaltsverzeichnis, ggf. Literatur-, Abbildungs- und Tabellenverzeichnis, Anhang). Das Thema der Hausarbeit lautet „Aufbau eines Sensorikpanels und Etablierung der Sensorik in einem Unternehmen“ (die Wahl eines ähnlichen Themas ist nach vorheriger Abstimmung möglich).

Die Hausarbeit hat eine vorgegebene Struktur:

- Deckblatt
- Inhaltsverzeichnis
- 1. Einleitung
 - 1.1 Ausgangssituation
 - 1.2 Problemstellung und Ziel der Arbeit
 - 1.3 Ggf. Aufbau der Arbeit
- 2. Hauptteil
 - 2.1 Vorgehen
 - 2.2 Methoden
 - 2.3 Fachliche Inhalte
- 3. Schluss
 - 3.1 Schlussbetrachtung und Ausblick
 - 3.2 Zusammenfassung
 - 3.3 Literatur-/ Abbildungs-/ Tabellenverzeichnis
- 4. Anhang



Was kostet der DLG-Sensorikmanager®?

Der Paketpreis beträgt 3.300,00 EUR inkl. MwSt. Er ist in einer Rate zu zahlen.

Ist in Ausnahmefällen eine Einzelbuchung und -zahlung der Seminare gewünscht, so ist der endgültige Gesamtpreis abhängig vom gewählten Wahlpflichtmodul.

Können Seminare und vorherige Leistungen anerkannt werden?

Bereits absolvierte DLG-Seminare werden auf den DLG-Sensorikmanager® angerechnet. Grundlage für die Anerkennung ist die Vorlage der Teilnahmebestätigungen oder Zertifikate.

Bei Nachweis bereits vorhandener Kenntnisse im Bereich der Sensorik-Grundlagen durch ein gleichwertiges Seminar oder Studienmodul kann dies u.U. als Modul 1 anerkannt werden. Auch hier bitten wir um eine qualifizierte Teilnahmebestätigung.

Zertifizierung, Gültigkeitsdauer und Rezertifizierung

Nach erfolgreichem Absolvieren des gesamten Programms innerhalb von 3 Jahren verleiht die DLG das Zertifikat zum DLG-Sensorikmanager®. Es ist 3 Jahre gültig.

Die Rezertifizierung ist an eine kontinuierliche Weiterbildung gebunden. D.h. innerhalb von 3 Jahren muss mindestens ein weiteres DLG-SensorikSeminar erfolgreich absolviert werden. Über eine Anerkennung von Fremdseminaren entscheidet die DLG.

Kontakt und weitere Informationen:

Antonia Antoniou • Projektassistenz • Fon +49 69 24788-304 • Akademie-food@dlg.org

Rainer Schramm • Projektleitung • Fon +49 69 24788-372 • r.schramm@dlg.org

DLG-Akademie • Eschborner Landstraße 122 • 60489 Frankfurt a.M.

<https://www.dlg-akademie.de/>

Darüber hinaus gelten die [AGB](#) der DLG-Akademie.