



Praxiskurs 2026

Lebensmittelsensorik in der Praxis

Lebensmittelsensorik in der Praxis

Lebensmittel systematisch prüfen, beschreiben und beurteilen:

In diesem Praxiskurs schärfen Sie Ihre Sinne, lernen geeignete sensorische Methoden kennen und wenden ausgewählte Prüfverfahren direkt an. So gewinnen Sie Sicherheit für sensorische Entscheidungen in Qualitätssicherung, Produktentwicklung, Produktion, Einkauf, Handel oder Marketing.

Nach Abschluss des Kurses sind Sie in der Lage:

- sensorische Eindrücke bewusst und strukturiert zu beschreiben
- sensorisch-analytische und hedonische Fragestellungen zu unterscheiden
- Verkostungen vorzubereiten und einfache sensorische Tests korrekt durchzuführen
- Ergebnisse einfacher sensorischer Tests auswerten und verständlich dokumentieren
- sensorische Merkmale für z.B. Spezifikationen formulieren

Leistungsnachweis:

Betrieblicher Praxisauftrag mit abschliessender Kurzpräsentation.

4. September 2026 | 09:30–16:30 Uhr

ZHAW Wädenswil | CHF 740.–

inklusive Kursunterlagen und Präsenzzeit

Mit Microcredential (1 ECTS) bei bestandenem Leistungsnachweis

Kursleitung und -beratung

Annette Bongartz, annette.bongartz@zhaw.ch

ZHAW ILGI Institut für Lebensmittel- und

Getränkeinnovation

Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik

