







Programm

TUM Technologische Qualitätssicherung | Sensorik

Präsenzwoche 1: Mo.–Do. | 4.–7. November 2024, TUM Campus Weihenstephan

Zeit	Thema	Dozent
Montag, 4. November 2024		
8.30 Uhr	Begrüßung	Prof. Dr. Martina Gastl, Andrea Berteit
9:00-10:30 Uhr	Sensorische Qualitätssicherung im Qualitätsmanagement einer Brauerei M1.1	Rainer Schramm Dr. Martin Zarnkow
10:30 -12:00 Uhr	Einführung in die Wissenschaft der Sensorik Grundgeschmacksarten  M1.2 Mittagessen in der TUM Cafeteria	Dr. Florian Lehnhardt
13:30 – 14:30 Uhr	Verkoster Raum und Verkoster Panel Führung Verkoster Raum am Forschungszentrum M1.3	Sarina Lindtner
14:30 – 16:00 Uhr	Deutsche Landwirtschaftsgesellschaft (DLG) – Methoden im Vergleich, Prüfschema M1.4	Dr. Martin Zarnkow
16:00 – 17:30 Uhr	Einführung - Analytische Labortechnologie (Führung) M1.5	Dr. Florian Lehnhardt
18:30 Uhr	Begrüßungsabend: Zu Gast beim Verein Ehemaliger Weihenstephaner (VEW) Stammtisch einschließlich Führung Versuchsbrauerei und Produktionsanlagen Steinecker GmbH	

Zeit	Thema	Dozent
Dienstag, 5. November 2024		
8.30 – 10:00 Uhr	Wasser und Sensorik  M2.1	Luis Raihofer
10:30 -12:00 Uhr	Bierfehler Theorie und Praxis  M2.2 Mittagessen in der TUM Cafeteria	Dr. Florian Lehnhardt
13:30 – 15:00 Uhr	Malz und Sensorik  M2.3	Dr. Florian Lehnhardt
15:00 – 16:30 Uhr	Angewandte analytische und sensorische Qualitätskontrolle M 2.4	Prof. Dr. Martina Gastl
16:30 – 17:30 Uhr	Herstellung von Bierfehlerproben für innerbetriebliche sensorische Schulung M 2.5 (Flavour Kit)	Dr. Florian Lehnhardt



TUM Technologische Qualitätssicherung | Sensorik

Präsenzwoche 1: Mo.–Do. | 4.–7. November 2024, TUM Campus Weihenstephan

Zeit	Thema	Dozent
Mittwoch, 6. November 2024		
8:30 – 10:00 Uhr	Sensorik und Hefe 🍷 M3.1	Dr. Mathias Hutzler
10:00 – 12:00 Uhr	Verkosterschulung und Praxis im Sensorik Labor 🍷 M3.2 Mittagessen in der TUM Cafeteria	Sarina Lindtner
13:30 – 15:00 Uhr	Auswertung von Verkostungsschemata und Methoden - Theorie M3.3	Dr. Florian Lehnhardt
15:00 – 16:30 Uhr	Künstliche Intelligenz – gegenwärtige Anwendungen und Möglichkeiten in der Sensorik und Qualitätssicherung M3.4	Prof. Dr. Thomas Schlechter
Ab 16:30 Uhr	Verkostung verschiedener Bierstile und Networking	Dr. Martin Zarnkow

Zeit	Thema	Dozent
Donnerstag, 7. November 2024		
8.30 – 10:00 Uhr	Prozessfehler und deren Einfluss auf die Sensorik 🍷 M4.1 Technologischer und mikrobiologischer Einfluss auf das Aroma 🍷 M4.2	Dr. Hubertus Schneiderbanger
10:00 – 11:30 Uhr	Führung Versuchsbrauerei und Hefezentrum Mittagessen in der TUM Cafeteria	Luis Raihofer Oliver Kunz
13:00 – 15:00 Uhr	Sensorik beim Offenausschank M4.3	Dr. Joe Tippmann
15:00 – 16:00 Uhr	Einführung in das Online Selbststudium auf der TUM Learning-Plattform Moodle Vorbereitung zur Woche 2 – On-Campus Praxisblock -> DLG-Sensorische Sachverständige zur Bewertung von Bier- und Biermischgetränken -> DLG-Sensorik Manager	Andrea Berteit
Ab 16:00 Uhr	Abreise	

Hinweis zu Programm und Inhalten

Bitte beachten Sie, dass es im Rahmen der Weiterbildungsmaßnahme noch zu inhaltlichen Anpassungen kommen kann. Sowohl die Auswahl der Dozenten als auch die Programminhalte unterliegen einer kontinuierlichen Überprüfung und Optimierung, um Ihnen die bestmögliche Lernerfahrung zu bieten.