



# Geruch, Geschmack und Textur statistisch gesichert prüfen Kompetenzorientierte Gestaltung eines Seminars

## Lernziele

Übung „Lebensmittelsensorik“ im Rahmen der Lehrveranstaltung „Qualitätssicherung in der Lebensmittelindustrie“

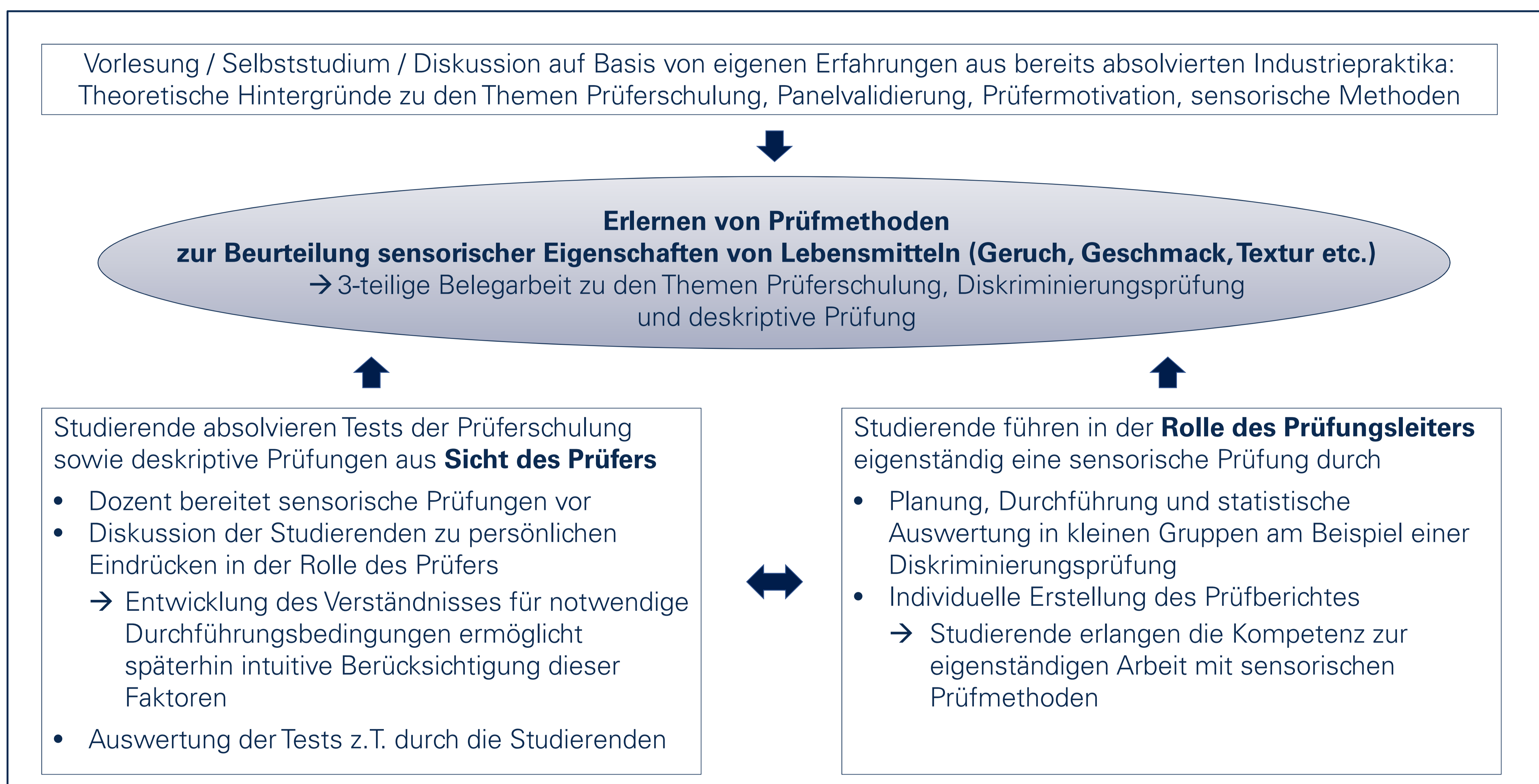
- Kennenlernen der Grundlagen sowie des
- Methodenspektrums der Lebensmittelsensorik
  - Kompetenz zur selbständigen Auswahl, Planung, Durchführung und statistischen Auswertung einer geeigneten Prüfmethode für das jeweilige Untersuchungsziel
  - Befähigung von Berufspädagogen, wesentliche Inhalte an Berufsschüler weiterzugeben

## Zielgruppe

Studierende der Studienrichtungen:

- Verfahrenstechnik / Lebensmitteltechnik
- Wirtschaftsingenieurwesen / Lebensmitteltechnik
- Höheres Lehramt berufsbildende Schulen / LEH
- Unterschiedliches Vorwissen zu Eigenschaften von Lebensmitteln und statistischen Methoden
- Jährlich wechselnde Teilnehmerzahlen: ca. 8 - 25 Studierende

## Didaktisches Konzept



## Interaktion

- kompaktes Skript zu den theoretischen Hintergründen → Inhalte werden in den Lehrveranstaltungen angerissen und diskutiert, Selbststudium erforderlich
- zur eigenständigen Planung, Durchführung und Auswertung der sensorischen Methoden steht der Dozent fachlich als Ansprechpartner in den Lehrveranstaltungen und per E-Mail zur Verfügung

## Ansprechpartner/in

Dr.-Ing. Susann Zahn  
susann.zahn@tu-dresden.de

## Fazit / Reflexion

- Studierende begrüßen die kontinuierliche Anfertigung der Belegarbeit → zeitnaher und konkret wahrnehmbarer Lernfortschritt für die Studierenden
- Benotung der Belegarbeit anstatt Klausur → hohe Motivation der Studierenden spiegelt sich in der sorgfältigen Anfertigung der Belege wider

Weiterhin problematisch:

- unterschiedliches Vorwissen bezüglich statistischer Methoden und der Anwendung von Tabellenkalkulationsprogrammen
- geringer Zeitumfang von 1 SWS für die gesamte Lehrveranstaltung