



### Wahlpflichtfach Gesundheitsorientierte Sensorik

**Im Rahmen des Masterlehrgangs „Angewandte Ernährungsmedizin“ den die Medizinischen Universität Graz und die FH JOANNEUM in Kooperation anbieten, können die Wahlpflichtfächer ab 2018 auch von externen TeilnehmerInnen besucht werden.**

**Für das Wahlpflichtfach „Gesundheitsorientierte Sensorik“ stehen fünf Plätze zur Verfügung.**

- **Zielgruppe:** DiätologInnen und MedizinerInnen, ErnährungswissenschaftlerInnen, ErnährungspädagogInnen, (Diät)köchInnen
- **Termin:** 25. – 27.05.2018 jeweils 8.30 – 17.45 Uhr (30 Lehreinheiten)
- **Ohne Seminararbeit:** Erhalt einer Teilnahmebestätigung + 30 DFP-Punkte der ÖÄK, bzw. 30 MTD CPD-Fortbildungspunkte
- **Mit Seminararbeit inkl. Beurteilung:** Erhalt eines Zertifikates inkl. 4 ECTS + 30 DFP-Punkte der ÖÄK, bzw. 30 MTD CPD-Fortbildungspunkte. Das WPF kann bei einer Anmeldung zum Masterlehrgang „Angewandte Ernährungsmedizin“ angerechnet werden.
- **Kosten: Ohne Seminararbeit:** 460 Euro; **Mit Seminararbeit:** 540 Euro; AbsolventInnen des Masterlehrgangs „Angewandte Ernährungsmedizin“ erhalten einen Rabatt von 100 €
- **Anmeldung:** bis 18.02.2018 bei [angelika.reinprecht@fh-joanneum.at](mailto:angelika.reinprecht@fh-joanneum.at) Tel:+43(0)316/5453 6740

Einheiten	Thema/Inhalt	Vortragende
<b>TAG 1</b>		
	<p><b>Grundlagen der gesundheitsorientierten Sensorik:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Definition gesundheitsorientierte Sensorik, Ausgewählte Studien</li> <li>• Einfluss des BMI auf die Geschmackswahrnehmung</li> <li>• Einflüsse auf die Lebensmittelauswahl, Konsumtypen</li> <li>• Stellenwert Genuss (Ernährungspsychologie)</li> <li>• Geschmacksschwellen und Wahrnehmungen</li> <li>• Verwendung von Lebensmitteln und Gewürzen zur Akzeptanzsteigerung</li> <li>• <u>Praktische Übungen</u> zB Geschmacksschwellen, Geruchsidentifikation, Beschreibung von Rezepturen in der Sensoriksprache, weitere sensorische Methoden</li> </ul>	<p>Dr. Marlies Wallner  <i>(FH JOANNEUM)</i></p> <p>Mag. Caroline Schlinter  <i>(Büro für Ernährung)</i></p>
<b>TAG 2</b>		



	<p><b>Exkursion nach Wien:</b> mit Bus oder Bahn ab Graz</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Genusssinnestour am Kutschkermarkt mit Verkostung und Sinnesschulung (DI Elisabeth Buchinger)</li> <li>• Besuch der Medizinischen Universität Wien, Zentrum für Public Health, Abteilung für Sozial- und Präventivmedizin</li> </ul>	<p>Dr. Marlies Wallner</p> <p>DI Elisabeth Buchinger (<i>Sensorikum</i>)</p> <p>Dr. Eva Winzer und Dr. Maria Luger (<i>Medizinische Universität Wien</i>)</p>
<b>TAG 3</b>		
	<p><b>Fallbeispiel</b></p> <p>Überarbeitung von Rezepturen für unterschiedliche Zielgruppen (zB adipöse Kinder, Jugendliche, Ältere) mithilfe sensorischer <u>Methoden wie zB dem Food Pairing Konzept unter folgenden Aspekten:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Reduktion von Salz, Zucker, Fett</li> <li>• zur Erhöhung der Akzeptanz von Gerichten</li> <li>• Erhöhung Genuss</li> <li>• Beeinflussung durch Wahrnehmung</li> </ul> <p>Sensorische Analyse der Rezepturen</p>	<p>Dr. Marlies Wallner                  Mag. Roland Holler</p>
<b>LEARNING OUTCOMES</b>		
<p>Die TeilnehmerInnen....</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• haben Basiswissen im Bereich der gesundheitsorientierten Sensorik und können den Zusammenhang von Sinneswahrnehmungen und möglichen gesundheitlichen Auswirkungen aufzählen.</li> <li>• können sensorische Methoden und ihre Anwendungsgebiete benennen.</li> <li>• sind in der Lage die erlernten sensorischen Methoden in der Praxis anzuwenden, umzusetzen und den ernährungsmedizinischen Zusammenhang zu erklären</li> <li>• können Unterschiede in der Wahrnehmung von Lebensmitteln erkennen und benennen.</li> </ul>		
<b>LEHR- UND LERNAKTIVITÄTEN</b>		
<p><b>Vorlesung:</b> interaktiver Vortrag mit praktischen Übungsbeispielen z.B: Geschmacksschwellentest</p> <p><b>Übungen:</b> Praktische Durchführung von sensorischen Experimenten, Erarbeiten und Umsetzen von Rezepturen nach sensorischen Methoden, Sensorische Beurteilung der Rezepturen</p> <p><b>Exkursion:</b> Die Exkursion führt uns nach Wien, wo eine Sinnestour am Kutschkermarkt mit professioneller sensorischer Führung geplant ist.                  Der 2. Termin führt uns an die Medizinischen Universität Wien ins Zentrum für Public Health, Abteilung für Sozial- und Präventivmedizin.</p>		
<b>PRÜFUNGSART</b>		
<p>Seminararbeit</p>		