

IMSP Syllabus 2027

International Meat Sensory Program

Dieser Syllabus beschreibt den Lernweg, die Zielkompetenzen, die 24 Kernmodule und die Abschlussanforderungen des berufsbegleitenden International Meat Sensory Program. Sie lernen, Fleischqualität strukturiert wahrzunehmen, präzise zu beschreiben und anhand dokumentierter Daten fachlich zu beurteilen.

Programmdaten	Kernprogramm 2027
Abschluss	International Meat Sensory Professional IMSP
Umfang	216 Stunden 24 Kernmodule 16 Präsenztage
Lernzeitraum	März bis November 2027 acht Ausbildungsmonate Augustpause
Anbieterin und Kursleitung	M.E.A.T. GmbH Ronny Paulusch
Trainingshubs	Deutschland: Grillwerk 63 by Fleischerei Seifert, Eppendorf Österreich: Fleischhof Raabtal – Fleischkompetenzzentrum Vulkanland, Kirchberg an der Raab
Teilnahme	Berufliche Weiterbildung mit Unternehmensbuchung über den Arbeitgeber oder das eigene Unternehmen

Zielkompetenzen

Nach erfolgreichem Abschluss können Sie:

- Zartheit, Saftigkeit, Geschmack, Textur und weitere Merkmale strukturiert wahrnehmen und beschreiben.
- Qualitätsbewertung und deskriptive Analyse methodisch unterscheiden und sinnvoll verbinden.
- Referenzen und Wiederholungsproben zur Kalibrierung des eigenen Urteils nutzen.
- Cut, Muskel, Alter, Rasse, Temperatur und Reifung in die Produktbeurteilung einbeziehen.
- Ergebnisse in Sensory-ID dokumentieren, auswerten und Grenzen der eigenen Aussage benennen.
- Sensorische Erkenntnisse in Beratung, Fachgespräch und Wissensvermittlung nachvollziehbar vertreten.

Lernstruktur und Lernumgebung

Präsenztraining, digitales Lernen und eigenständige Verkostung bilden einen gemeinsamen Lernweg. Die 24 Kernmodule sind in sechs fachlichen Bereichen gebündelt. Wiederholung, Vergleich und Anwendung verbinden die Bereiche über mehrere Trainingsblöcke hinweg.

Lernform	Umfang	Funktion im Lernweg
Präsenztraining	120 Stunden	16 Tage in acht Blöcken: 40 Stunden Grundlagen und 80 Stunden angeleitete Praxis
Digitales Lernen	64 Stunden	Acht Stunden je Ausbildungsmonat für Vorbereitung, Vertiefung, Reflexion und Aufgaben
Tastingkiosk	32 Stunden	Ein eigenständiger Termin je Ausbildungsmonat mit jeweils vier Stunden Verkostung und Dokumentation
Gesamt	216 Stunden	Verpflichtendes Kernprogramm; optionale Ländermodule werden gesondert angeboten

Lernen mit Sensory ID

Während der tatsächlichen Kursdauer stehen der persönliche Sensory-ID-Zugang und ein bereitgestelltes Training Device zur Verfügung. Kursinhalte, Verkostungsdaten, Kalibrierung, Videoaufgaben und Rückmeldungen werden in derselben Lernumgebung zusammengeführt.

CUT Atlas, Breed Atlas, AGE-TO-CUT™, DKA Coreflex® und Kaizen Aging™ unterstützen die fachliche Einordnung. Scored Tastings, Deskriptorenanalyse und Gruppenoverlay dienen der Auswertung. Der Sensory Passport dokumentiert die persönliche Entwicklung.

Eigenständige Bewertung und gemeinsames Feedback

Bei einer Verkostung geben Sie zunächst Ihr eigenes Urteil ab. Erst danach vergleichen Sie Ergebnisse mit Referenzen und der Gruppe. Peer Review, Think-Pair-Share und Video-Fleischansprachen ergänzen das Training um fachliche Rückmeldung und Reflexion.

Die in den Modulbeschreibungen genannten Übungen konkretisieren die Lernziele. Auswahl und Reihenfolge der Proben sowie die Ausgestaltung der Aufgaben werden in den Trainingsblöcken erläutert. Die Dokumentation unterstützt die laufende Lernbegleitung und die Vorbereitung auf die Abschlussleistungen.

Didaktische Grundlage

Das Curriculum ist nach dem von Ronny Paulusch entwickelten CONEXXUS® Didaktik Framework konzipiert. Zielkompetenzen, praktische Aufgaben und Leistungsnachweise werden aufeinander abgestimmt. Impulse aus seiner Weiterbildung „Higher Education Teaching Certificate“ am Derek Bok Center for Teaching and Learning der Harvard University wurden in das eigenständige IMSP-Kurskonzept übertragen. Anbieterin und Ausstellerin des Abschlusszertifikats ist die M.E.A.T. GmbH.

Präsenzplan 2027

Acht zweitägige Präsenzblöcke am gebuchten Trainingshub. Im August ist Sommerpause. Die Termine unterscheiden sich je Standort.

Block	Deutschland	Österreich
1	22.-23.03.	16.-17.03.
2	19.-20.04.	26.-27.04.
3	03.-04.05.	24.-25.05.
4	07.-08.06.	14.-15.06.
5	05.-06.07.	08.-09.07.
6	13.-14.09.*	06.-07.09.
7	04.-05.10.*	11.-12.10.
8	22.-23.11.*	15.-16.11.

Grillwerk 63 by Fleischerei Seifert · Eppendorf
Fleischhof Raabtal · Kirchberg an der Raab

* Deutsche Herbsttermine sind vorläufig und werden ausdrücklich bestätigt. Alle acht österreichischen Präsenzblöcke sind bestätigt. Deutschland: Montag und Dienstag. Österreich: im März Dienstag und Mittwoch, im Juli Donnerstag und Freitag; sonst Montag und Dienstag.

Arbeitsrhythmus zwischen den Blöcken

Vor dem Präsenztraining werden digitale Inhalte vorbereitet. Im Hub folgen praktische Verkostungen und fachliche Rückmeldungen. Pro Ausbildungsmonat sind zusätzlich acht Stunden digitales Lernen und vier Stunden eigenständiger Tastingkiosk vorgesehen. Ergebnisse, Probenbedingungen und Reflexionen werden in Sensory-ID dokumentiert und beim nächsten Training aufgegriffen.

Durchgehende Trainingsformate

Verdeckte Doppelproben, Versuche zu Reihenfolgeeffekten, positionsbezogene Ribeye- oder Striploin-Vergleiche sowie Temperatur-, Röstaromen- und Reifungsversuche kehren im Lernverlauf wieder. Die sechs Kernbereiche werden dadurch praktisch miteinander verbunden.

Leistungsnachweise und Abschluss

Zulassung zur Abschlussprüfung

Für die Prüfungszulassung ist die dokumentierte Teilnahme an mindestens 70 % der Präsenzstunden erforderlich. Das entspricht mindestens 84 von 120 Stunden. Digitale Lernaufgaben und eigenständige Tastingkiosk-Verkostungen sind zusätzlich zu bearbeiten und nachzuweisen.

Fehlzeiten teilen Sie möglichst frühzeitig mit. Erforderliche Nachholleistungen werden entsprechend den Teilnahmebedingungen vereinbart. Sicherheitseinweisungen und Hygienevorgaben gehören zur fachgerechten Durchführung der Praxis.

Die drei Prüfungsbestandteile

Prüfungsbestandteil	Format und Gegenstand	Bestehensgrenze
Schriftliche Fachprüfung	90 Minuten zu Grundlagen, Methodik und Anwendung	Mindestens 70 % der erreichbaren Punkte
Praktische Beurteilung einschließlich Kalibrierung	Visuelle Fleischbeurteilung und Marmorierung, Blindverkostung, Skalen und Deskriptoren, codierte Wiederholungsproben sowie fachliche Begründung	Mindestens 70 % der erreichbaren Punkte
Sensorische Facharbeit	8–10 Seiten mit dokumentierten Sensory-ID-Daten und nachvollziehbarer fachlicher Auswertung	Mindestens 70 % der erreichbaren Punkte

Jeder Bestandteil muss für sich bestanden werden. Ein höheres Ergebnis in einem anderen Teil gleicht einen nicht bestandenen Bestandteil nicht aus.

Bewertungskriterien, Punkteverteilung, Abgabefristen, zulässige Hilfsmittel und Wiederholungsmöglichkeiten werden rechtzeitig vor Programmbeginn in speicherbarer Form mitgeteilt. Die vereinbarten Anwesenheits- und Bestehensgrenzen gelten gemäß den Teilnahmebedingungen.

Facharbeit und fortlaufende Dokumentation

Die Facharbeit verbindet eine sensorische Fragestellung mit dokumentierten Daten. Proben und Bedingungen werden nachvollziehbar beschrieben, Ergebnisse fachlich ausgewertet und mögliche Grenzen der Aussage reflektiert. Verkostungsprotokolle, Kalibrierungsverläufe und Rückmeldungen aus dem Kurs unterstützen diese Arbeit.

Qualifikation und Zertifikat

Nach Erfüllung der verpflichtenden Programmbestandteile und bestandener Abschlussprüfung erhalten Sie das Zertifikat International Meat Sensory Professional und die vorgesehenen Absolventen-Insignien. Absolventinnen und Absolventen können „IMSP“ als Zusatz hinter ihrem Namen führen.

Kernbereich 1 Sensorische Grundlagen und Urteilsbildung

Sensory Foundations & Judgement

Sie entwickeln einen eigenen Ausgangsmaßstab und lernen, Verkostungen so zu führen, dass die Ergebnisse fachlich interpretierbar bleiben.

01 Sensory ID Grundlagen

Sensory-ID Foundations

- Persönliche Vorliebe, Qualitätsbewertung und deskriptive Analyse voneinander unterscheiden.
- Die eigene Ausgangsbewertung anhand eines dokumentierten Referenzrahmens erklären.

Übung und Dokumentation Eine Ausgangsverkostung durchführen und Bewertungen sowie Deskriptoren in Sensory-ID dokumentieren. Im Fachgespräch erläutern, welche Aussagen die Daten erlauben und wo Unsicherheit bleibt.

02 Blind gemischt und offen beurteilen

Blind · Mixed · Open Assessment

- Blind-, Mixed- und Open-Assessments ihrem Informationsumfang nach unterscheiden.
- Eine Versuchsanordnung passend zur Fragestellung wählen und Erwartungseinflüsse reflektieren.

Übung und Dokumentation Vergleichbare Proben bei unterschiedlichem Produktwissen beurteilen. Protokollieren, welche Informationen verfügbar waren, und Veränderungen der eigenen Bewertung besprechen.

03 Reihenfolge und Kontext

Sequence & Context Effects

- Mögliche Ankereffekte und Einflüsse der Probenreihenfolge benennen.
- Bewertungsunterschiede zwischen Gruppen mit unterschiedlichen Startproben nachvollziehbar auswerten.

Übung und Dokumentation Zwei Gruppen mit verschiedenen Startproben arbeiten lassen und anschließend identische Vergleichsproben bewerten. Scores, Deskriptoren und Gruppenergebnisse gegenüberstellen.

04 Probenbedingungen festlegen

Sample Conditions

- Produktzustand, Röstaromen und Salz als Bedingungen eines Protokolls festhalten.
- Vergleichbare Probenbedingungen herstellen und Abweichungen im Ergebnis berücksichtigen.

Übung und Dokumentation Ein Probenprotokoll mit Codes, Produktzustand, Zubereitung und Verkostungsbedingungen erstellen. Rohe Proben dienen der visuellen Beurteilung; die Verkostung erfolgt nach der vorgesehenen fachlichen und hygienischen Probenführung.

Kernbereich 2 Deskriptoren und sensorische Sprache

Descriptor Analysis & Sensory Language

Sie übersetzen Wahrnehmung in eine gemeinsame Fachsprache und verbinden Qualitätsbewertungen mit einer differenzierten Beschreibung.

05 Deskriptoren trainieren

Descriptor Training

- Aroma, Geschmack, Textur, Mundgefühl und Fettwahrnehmung differenziert beschreiben.
- Fleischintensität, Röst- und Reifungsnoten sowie mögliche Fehl aromen sprachlich einordnen.

Übung und Dokumentation Geführte Referenz- und Produktverkostungen durchführen. Ein persönliches Deskriptorenprofil anlegen und unklare Begriffe mit der Gruppe präzisieren.

06 Intensitäten skalieren

Intensity Scaling

- Deskriptoren auf kontinuierlichen Intensitätsskalen verorten.
- Eigene Intensitätswerte mit Referenzen und Gruppenprofilen vergleichen.

Übung und Dokumentation Definierte Wahrnehmungsmerkmale mit gleicher Skalenlogik bewerten. Die Profile im Gruppenoverlay betrachten und unterschiedliche Skaleninterpretationen erläutern.

07 Qualität bewerten und analytisch beschreiben

Scored Tasting + Descriptor Analysis

- Das 100-Punkte-System und die Deskriptorenanalyse ihrem jeweiligen Zweck nach anwenden.
- Unterschiedliche Qualitätsurteile mit passenden Deskriptoren begründen.

Übung und Dokumentation Für dieselben Proben Scored Tasting und Deskriptorenanalyse dokumentieren. Im Ergebnisbericht erklären, welche Wahrnehmungen zu den vergebenen Punkten beigetragen haben.

08 Fleisch visuell beurteilen

Visual Assessment

- Marmorierung, Fleisch- und Fettfarbe, Fettverteilung und sichtbare Struktur beschreiben.
- Visuelle Beobachtungen und verkostungsbasierte Aussagen im Protokoll getrennt ausweisen.

Übung und Dokumentation Eine visuelle Fleischsprache erstellen und anschließend sensorische Daten ergänzen. Beschreiben, welche Erwartungen bestätigt wurden und welche offenbleiben.

Kernbereich 3 Kalibrierung und Reproduzierbarkeit

Calibration & Reproducibility

Sie prüfen die Stabilität Ihres Bewertungsmaßstabs. Abweichungen werden anhand von Referenzen, Gruppenwerten und Wiederholungsproben besprochen.

09 Mit Referenzen kalibrieren

Reference Calibration

- Definierte niedrige, mittlere und hohe Referenzbereiche auf eine gemeinsame Skala beziehen.
- Abweichungen zwischen eigener Bewertung und Referenz nachvollziehbar erläutern.

Übung und Dokumentation Referenzproben beurteilen, den persönlichen Maßstab abgleichen und ein Kalibrierungsprotokoll mit begründeten Abweichungen führen.

10 Gruppenprofile vergleichen

Group Overlay

- Eigene Werte, Gruppenmittel, Median und Referenzwerte im Overlay unterscheiden.
- Streuung beschreiben und bei der Interpretation von Gruppenergebnissen berücksichtigen.

Übung und Dokumentation Ein gemeinsames Intensitätsprofil auswerten. Eigene Werte verorten und mehrere fachlich mögliche Erklärungen für Unterschiede diskutieren.

11 Codierte Doppelproben prüfen

Duplicate Sample Testing

- Die Funktion verdeckter Doppelproben zur Prüfung der Wiederholbarkeit erklären.
- Unterschiede zwischen zwei eigenen Bewertungen derselben Probe auswerten.

Übung und Dokumentation Dieselbe Probe unter unterschiedlichen Codes beurteilen. Nach Auflösung der Codes Scores und Deskriptoren vergleichen und die eigene Unsicherheit reflektieren.

12 Kalibrierung im Verlauf dokumentieren

Longitudinal Calibration

- Kalibrierungsdaten mehrerer Trainingsblöcke vergleichend lesen.
- Entwicklung und verbleibende Schwankungen des eigenen Urteils anhand von Daten beschreiben.

Übung und Dokumentation Wiederkehrende Vergleichsverkostungen im persönlichen Sensory Passport zusammenführen. Die Entwicklung mit frühen Ergebnissen abgleichen und nächste Trainingsziele benennen.

Kernbereich 4 Fleischstruktur und biologische Einflussfaktoren

Meat Structure & Biological Factors

Sie verbinden Anatomie und biologische Herkunft mit sensorischen Beobachtungen. Aussagen über einen Einflussfaktor werden im Zusammenhang der übrigen Produktbedingungen geprüft.

13 Cuts und Muskelsensorik

CUT Atlas & Muscle Sensory

- Muskelfunktion, Faserstruktur, Bindegewebe und Fettverteilung für ausgewählte Cuts beschreiben.
- Beobachtete sensorische Eigenschaften mit den anatomischen Merkmalen verknüpfen.

Übung und Dokumentation Cuts mithilfe des CUT Atlas vergleichen, standardisiert verkosten und strukturbezogene Erklärungen mit den dokumentierten Daten abgleichen.

14 Positionen innerhalb eines Cuts vergleichen

Intra-Cut Position Tasting

- Sensorische Unterschiede innerhalb desselben Ribeye oder Striploin erkennen und beschreiben.
- Eine positionsbezogene Vergleichsverkostung mit kontrollierter Zubereitung dokumentieren.

Übung und Dokumentation Mehrere Steaks aus unterschiedlichen Positionen desselben Ausgangsstücks gleichartig schneiden, zubereiten und blind beurteilen. Ergebnisse nach Auflösung den Positionen im Cut zuordnen.

15 Alter und Cut gemeinsam beurteilen

AGE-TO-CUT™

- Tialter, Muskel, Fett, Reifung und Zubereitung als zusammenwirkende Faktoren betrachten.
- Grenzen einer isolierten Aussage zum Tialter anhand eines Produktvergleichs erläutern.

Übung und Dokumentation Ausgewählte Vergleichsproben mit AGE-TO-CUT analysieren. Die Produktbedingungen erfassen und Hypothesen zur sensorischen Wirkung mit den Verkostungsdaten prüfen.

16 Rassen im Produktionskontext

Breed Atlas

- Rasse, Fütterung, Alter, Herkunft und intramuskuläres Fett im Produktprofil zusammenführen.
- Vergleichsgruppen so begründen, dass mehrere Herkunftsfaktoren sichtbar bleiben.

Übung und Dokumentation Produkte anhand des Breed Atlas einordnen und vergleichen. Den Beitrag möglicher Einflussfaktoren besprechen, ohne beobachtete Unterschiede allein der Rasse zuzuschreiben.

Kernbereich 5 Zubereitung Temperatur und Reifung

Processing, Temperature & Aging

Sie untersuchen technische Produktveränderungen mit kontrollierten Vergleichsverkostungen und verbinden sie mit Aroma, Textur und Fettwahrnehmung.

17 Temperatur und sensorische Wirkung

Temperature Sensory · DKA Coreflex®

- Kerntemperatur, Temperaturverlauf, Nachgaren und Verkostungstemperatur im Protokoll unterscheiden.
- Ihre Wirkung auf Zartheit, Saftigkeit, Fettwahrnehmung und Aromatik vergleichend beschreiben.

Übung und Dokumentation Identische oder methodisch vergleichbare Cuts mit unterschiedlichen Temperaturprofilen beurteilen. DKA Coreflex nutzen und Temperaturdaten mit sensorischen Ergebnissen verbinden.

18 Röstaromen vergleichen

Roasting Aroma Comparison

- Fleischeigene Wahrnehmungen und ausgeprägte Röstaromen im Vergleich beschreiben.
- Den Einfluss unterschiedlicher Oberflächenreaktionen auf Deskriptoren und Gesamturteil erläutern.

Übung und Dokumentation Gegarte Vergleichsproben mit und ohne ausgeprägte Röstaromen bewerten. Zubereitungsbedingungen dokumentieren und die veränderten sensorischen Profile gegenüberstellen.

19 Salzeinfluss untersuchen

Salt Influence

- Salz als definierte Variable in einer standardisierten Verkostung erfassen.
- Unterschiede zwischen ungesalzenen und definiert gesalzenen Proben beschreiben.

Übung und Dokumentation Vergleichsproben mit festgehaltenem Salzeinsatz beurteilen. Weitere Gewürze im standardisierten Versuch weglassen und Veränderungen von Wahrnehmung und Bewertung dokumentieren.

20 Reifung sensorisch beurteilen

Kaizen Aging™

- Wet Aging, Dry Aging und weitere kontrollierte Reifungsansätze sensorisch vergleichen.
- Positive Reifungsnoten, Oxidation und mögliche Fehlentwicklungen differenziert beschreiben.

Übung und Dokumentation Methodisch passende Reifungsprouben mit Kaizen Aging vergleichen. Aroma, Textur und Fettwahrnehmung dokumentieren und Produkt- sowie Prozessbedingungen in die Interpretation einbeziehen.

Kernbereich 6 Professionelle Anwendung und Reflexion

Professional Application & Higher Education Methods

Sie übersetzen sensorische Erkenntnisse in Beratung, Vermittlung und fachlichen Austausch. Eigenständige Bewertung und begründete Reflexion bleiben sichtbar.

21 Fleischansprache per Video

Video Meat Assessment

- Eine Fleischansprache aus Beobachtung, sensorischer Beschreibung und fachlicher Einordnung aufbauen.
- Dozentenfeedback für eine präzisere Sprache und nachvollziehbare Argumentation verwenden.

Übung und Dokumentation Eine strukturierte Video-Fleischansprache erstellen. Rückmeldung auswerten und die eigene Darstellung anhand konkreter Beispiele überarbeiten.

22 Fachliches Feedback im Peer Review

Peer Review

- Eine geeignete Aufgabe anhand vereinbarter Kriterien fachlich begutachten.
- Begründetes Feedback geben und Rückmeldungen in die eigene Arbeit einarbeiten.

Übung und Dokumentation Ein Protokoll oder eine Fleischansprache eines anderen Teilnehmers prüfen. Beobachtung, Begründung und Verbesserungshinweis voneinander unterscheiden.

23 Einzeln gemeinsam und im Plenum reflektieren

Think-Pair-Share

- Ein eigenständiges sensorisches Urteil vor dem Austausch dokumentieren.
- Unterschiedliche Deutungen zu zweit prüfen und die Ergebnisse verständlich im Plenum vorstellen.

Übung und Dokumentation Eine Probe zunächst individuell bewerten, anschließend im Zweierteam vergleichen und ausgewählte Erkenntnisse der Gruppe erläutern. Das ursprüngliche Einzelurteil erhalten.

24 KI fachlich kritisch nutzen

AI Literacy & Critical Reflection

- KI-Unterstützung in einer fachlichen Aufgabe transparent dokumentieren.
- KI-Aussagen mit eigenen Daten prüfen und begründete Abweichungen darstellen.

Übung und Dokumentation Eine KI-gestützte Interpretation mit der eigenen Verkostung vergleichen. Einsatz, Übernahmen und fachliche Korrekturen erläutern; das eigene sensorische Urteil bleibt die Grundlage.

Optionale internationale Vertiefungen

Der siebte Curriculum-Bereich erweitert das europäische Kernprogramm um internationale Referenzerfahrung. Spanien, Argentinien und Japan werden als freiwillige Fachexkursionen gesondert angeboten. Sie sind keine Voraussetzung für den IMSP-Abschluss und nicht in den 216 Stunden des Kernprogramms enthalten.

Je Ländermodul sind 30 Trainingsstunden über etwa sieben bis zehn Kalendertage vorgesehen. Mit allen drei Vertiefungen beträgt der gesamte Trainingsumfang 306 Stunden. Konkrete Termine und Detailprogramme folgen nach Abstimmung mit den Partnern vor Ort.

Spanien Reifung und Ibérico Kultur

Sie differenzieren Fettstruktur, intramuskuläres Fett, Aroma und Mundgefühl von Ibérico-Produkten. Reifeverläufe werden mit Ausgangsprodukt, Produktionskultur und Zubereitung in Beziehung gesetzt. Spanische Referenzen werden methodisch mit Produkten aus dem Kernprogramm verglichen.

Das Verkostungsmodul bei Laia Erreategia in Hondarribia verbindet Reifung und baskische Grillkultur mit der Beurteilung von Zartheit, Saftigkeit und Geschmack.

Argentinien Beef Sensorik

Sie ordnen lokale Cuts und Beef-Sensorik im Produktions- und Fütterungskontext ein. Grass-fed und Grain-fed werden in begründeten Vergleichsgruppen betrachtet. Blindverkostung, Intensitätsskalen und Kalibrierung verbinden die Produktbeurteilung mit den lokalen Referenzen.

Das Verkostungsmodul im Elena des Four Seasons Hotel Buenos Aires behandelt Herkunft, Reifung und Zubereitung über offenem Feuer. September oder Oktober 2027 ist als Zeitraum vorgesehen; die konkreten Termine folgen.

Japan Wagyu Sensorik

Sie beschreiben Marmorierung und Fettverteilung und beurteilen anschließend ihre sensorische Wirkung. Fettqualität, Schmelzverhalten, Mundgefühl, Umami und Textur werden mit Produktkultur und Zubereitung verknüpft.

Praxispartner vor Ort ist die Federal Meat Academy in Tamamura, Gunma. Strukturierte Wagyu-Verkostungen werden mit fachlichem Austausch zu Qualität und Verarbeitung verbunden. Mai 2027 ist als Zeitraum vorgesehen; die konkreten Termine folgen.

Arbeitsgrundlagen und Organisation

Lernmaterialien und Werkzeuge

Die vorgesehenen Kursunterlagen, Videos, Aufgaben und Protokolle werden über die Sensory-ID-Lernumgebung bereitgestellt. Für den Trainingsweg werden insbesondere folgende Ressourcen genutzt:

Ressource	Anwendung im Kurs
CUT Atlas und Breed Atlas	Anatomische und biologische Einordnung von Proben
AGE-TO-CUT, DKA Coreflex und Kaizen Aging	Produktkontext, Temperaturführung und Reifung
Scored Tastings und Deskriptorenanalyse	Qualitätsbewertung und differenzierte Beschreibung
Referenzen und Gruppenoverlay	Skalenverständnis, Kalibrierung und Interpretation von Streuung
Sensory Passport und Video Assessment	Entwicklungsdokumentation und professionelle Fleischansprache

Zusammenarbeit im Training

Eigene Bewertungen werden vor dem Gruppenvergleich dokumentiert. Feedback bezieht sich auf konkrete Beobachtungen, Daten und fachliche Argumente. KI-Unterstützung wird transparent gemacht und mit den eigenen sensorischen Ergebnissen geprüft. Persönliche Zugangsdaten und Unterlagen werden entsprechend den Teilnahmebedingungen genutzt.

Kursleitung und Fachtrainer

Ronny Paulusch verantwortet das Kurskonzept und die fachliche Leitung. Fachtrainer aus dem veröffentlichten Dozentenpool ergänzen die jeweiligen Themenbereiche. Die konkrete Einsatzplanung wird im Kurs bekanntgegeben.

Veröffentlichte Programmunterlagen

Curriculum <https://imsp.pro/curriculum>

Programm und Präsenzplan <https://imsp.pro/programm>

Dozentenpool <https://imsp.pro/dozenten>

AGB und Teilnahmebedingungen <https://imsp.pro/teilnahmebedingungen>

CONEXXUS Didaktik <https://web.meat-gmbh.com/conexus-didaktik>

Für Leistungsumfang, Terminbestätigung und Teilnahme gelten die bei der Buchung vereinbarten Programmunterlagen und Teilnahmebedingungen. Der Syllabus beschreibt den fachlichen Lernweg und ergänzt diese Unterlagen.

Kontakt contact@imsp.pro | M.E.A.T. GmbH | imsp.pro