

Introduktionskursus for Smagspanelet

Formål

Kurset skal give smagspanelets medlemmer et fælles fagligt udgangspunkt for at vurdere maden systematisk og ensartet. Det skal styrke kvaliteten af feedbacken og sikre, at vurderingerne tager udgangspunkt i målgruppens behov.

Indhold

1. Introduktion til sensorisk vurdering

- Hvad vil det sige at smage systematisk
- De fem grundsmage og deres betydning
- Hvordan duft, konsistens og udseende påvirker oplevelsen
- Hvordan alder påvirker smagssansen

2. Metode: Sådan smager man maden til

- Trin-for-trin gennemgang af en struktureret smagning
- Hvordan man beskriver smagsindtryk neutralt og præcist
- Skellen mellem personlig præference og objektiv vurdering

3. Vurderingskriterier i MAD til hver DAG

- Smagsambassadører – smag og balance
- Konsistens og tyggevenlighed
- Udseende og præsentation
- Variation og relevans for ældre borgere

4. Brug af vurderingsskema

- Gennemgang af skemaets punkter
- Eksempler på god og brugbar feedback
- Hvordan panelets input anvendes i praksis

5. Rolleforståelse

- Panelets betydning som ambassadører
- Hvordan man formidler viden og oplevelser lokalt

6. Afslutning

- Spørgsmål og dialog
- Udlevering af materialer
- Praktisk information om kommende smagninger