SEMINARE MODUL A

A1	Grundlagen des Prozessmanagements
A2	Bewertung und Weiterentwicklung von Qualitätsmanagementsystemen
A3	Stufenübergreifendes Qualitäts-management und Rückverfolgbarkeit
A4	Internationale Standards
A5	Umwelt- und Nachhaltigkeits-management
A6	Reklamations- und Krisenfall-management

Modul A fokussiert die ständig wachsenden Herausforderungen durch die geforderten Weiterentwicklungen von Qualitäts-managementsystemen, z.B. anhand von Neuerungen in Standards, der wachsenden Bedeutung interner Audits und einem effizienten Krisenfallmanagementsystem unter Berücksichtigung sowohl rechtlicher als auch kommunikativer Herausforderungen.

SEMINARE MODUL B

B1	Einführung in die analytischen Untersuchungsmethoden, insb. Probennahme
B2	Chemische Untersuchungsmethoden
B3	Physikalische Untersuchungsmethoden
B4	Mikrobiologische Untersuchungs-methoden
B5	Sensorische Untersuchungsmethoden
B6	Praxisorientierte Fallstudien

Modul B befasst sich im Rahmen der Qualitätssicherung mit der Untersuchung von Erzeugnissen aus der Agrar- und Lebens-mittelproduktion. Eine Voraussetzung zur Bewertung der Untersuchungsergebnisse sind umfassende Kenntnisse der aktuellen analytischen Untersuchungsmethoden.
Diese werden in praxisorientierten Fallstudien angewandt und die Bewertung trainiert.

SEMINARE MODUL C

C1	Lebens- und Futtermittelrecht
C2	Hygiene
C3	Qualitätskriterien auf den verschiedenen Stufen der Wertschöpfungskette
C4	Amtliche Kontrolle
C5	Lieferanten- und Allergenmanagement
C6	Projektpräsentation

Im Modul C wird das Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel entlang der Wertschöpfungskette ganzheitlich beleuchtet. Sowohl aktuelle Herausforderungen der Recht-sprechung als auch Qualitätskriterien finden besondere Beachtung wie z.B. die besonders in den letzten Jahren gestie-gene Bedeutung des Allergenmanagements.

Die Seminare werden durch Expertinnen und Experten der je-weiligen Bereiche gehalten. Dabei werden zum Beispiel aktuelle Herausforderungen im Rahmen von Zertifizierungen mit aktiven Auditoren diskutiert, neue analytische Untersuchungsmethoden mit Forschenden auf diesem Gebiet erörtert und es wird auf die Herausforderungen der amtlichen Kontrolle mit Vertreterinnen und Vertretern der entsprechenden Behörden eingegangen.

IN KOOPERATION

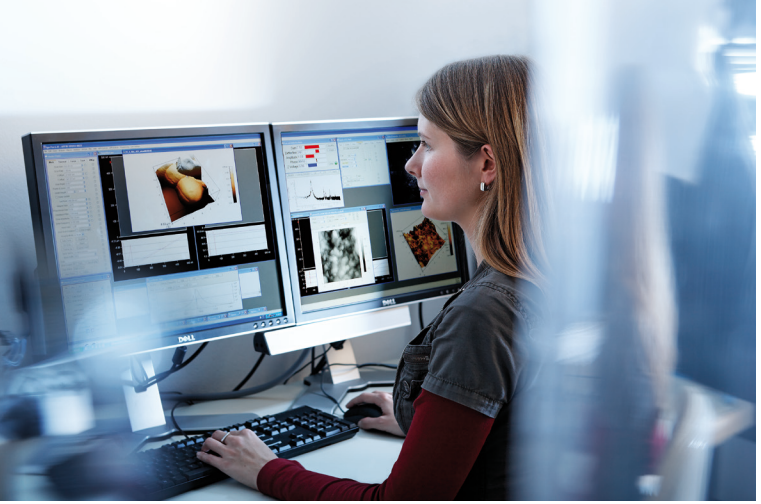
HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

DIL

QUALITÄTSMANAGEMENT
DER LEBENS- UND FUTTER-MITTEL

Zertifikatskurs
zum Quality Manager Food and Feed

PROFESSIONAL SCHOOL
BERUFSBEGLEITEND. AKADEMISCH. QUALIFIZIERT



QUALITY MANAGER FOOD AND FEED

Die Qualitätskrisen in der Lebens- und Futtermittelbranche der letzten Jahre verdeutlichen die Notwendigkeit, das Qualitätsmanagement im Unternehmen zu verbessern, um Krisen zu vermeiden oder im Krisenfall richtig reagieren zu können. Dies erfordert Kenntnisse der bestehenden Standards sowie die Fähigkeit zu deren Umsetzung. Außerdem müssen neue Analysemethoden verstanden und effizient eingesetzt werden. Zielgruppe für den Zertifikatskurs sind sowohl Führungskräfte als auch Mitarbeitende mit Hochschulausbildung.

Der Zertifikatskurs Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel setzt sich aus den drei Modulen „Qualitätsmanagementsysteme und Zertifizierung" (A), „Analytische Untersuchungsmethoden" (B) und „Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel" (C) zusammen. Dabei sollen die Teilnehmenden sowohl ihr Grundwissen in den verschiedenen Bereichen vertiefen als auch aktuelle Forschungsergebnisse und Praxisanwendungen kennen lernen. Das erlernte Wissen findet in Fallbeispielen und Praxiseinheiten direkte Anwendung.

TERMINE 2020 *

Blockwochen	20.01. – 24.01.2020
	15.06. – 19.06.2020
Seminare	14.02. + 15.02.2020
	28.02. + 29.02.2020
	13.03. + 14.03.2020
	27.03. + 28.03.2020
	17.04. + 18.04.2020
	08.05. + 09.05.2020
	10.07. + 11.07.2020
	04.09. + 05.09.2020
	18.09. + 19.09.2020
	09.10. + 10.10.2020
	06.11. + 07.11.2020
	27.11. + 28.11.2020

KURZPORTRAIT

Veranstaltungsort	DIL Quakenbrück
Dauer	1 Jahr berufsbegleitend
Umfang	ca. 280 Präsenzstunden plus Eigenanteil (u.a. in Form einer Projektarbeit)
Zugangsvoraussetzung	Grundkenntnisse in der Lebens- und Futtermittelindustrie im Bereich des Qualitätsmanagements (nachgewiesen durch Hochschulbildung oder Berufserfahrung)
Kursmodus	2 Blockwochen (Mo-Fr) und 12 Seminare à 2 Tage (Fr+Sa)
Kosten	5.500 Euro inkl. Unterlagen und Verpflegung
Abschluss	Hochschulzertifikat (Abschlussprüfung) (nach bestandenen Modulprüfungen)
Anmeldeschluss	3. Januar 2020

* Änderungen vorbehalten

ANMELDUNG

Hochschule Osnabrück - Professional School
Meike Mork
Telefon: 0541 969-3662
E-Mail: m.mork@hs-osnabrueck.de

ANSPRECHPARTNERIN

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Dr. Karin Thole
Telefon: 05431 183-313
E-Mail: k.thole@dil-ev.de

ANFAHRT

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Professor-von-Klitzing-Straße 7
49610 Quakenbrück
www.dil-ev.de/kontakt.html

WEITERE INFORMATIONEN

www.qm-food-and-feed.de