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 Lebensmittelproduktion. 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 ge-stiegene Bedeutung des Allergenmanagements.

Die Seminare werden durch Experten der jeweiligen Bereiche gehalten. Dabei werden z.B. aktuelle Herausforderungen im Rahmen von Zertifizierungen mit aktiven Auditoren diskutiert, neue analytische Untersuchungsmethoden mit Forschern auf diesem Gebiet erörtert und es wird auf die Herausforderungen der amtlichen Kontrolle mit Vertretern der entsprechenden Behörden eingegangen.

IN KOOPERATION

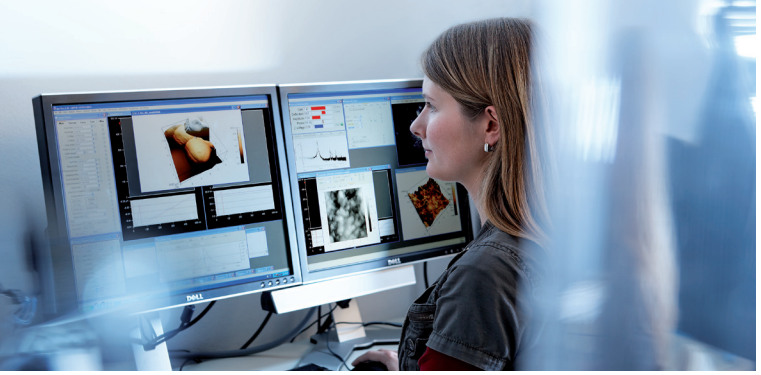
HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

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 Zertifikatsstudiengang sind sowohl Führungskräfte als auch Mitarbeiter mit Hochschulausbildung oder vergleichbarer Qualifikation (z.B. durch Aus- und Weiterbildung sowie Berufserfahrung in der Lebensmittelindustrie), die Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie aufbauen, aufrechterhalten, auditieren und weiterentwickeln.

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 Teilnehmer 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 2018 *

Blockwochen	22.01. – 26.01.2018
	18.06. – 22.06.2018
Seminare	09.02. + 10.02.2018
	23.02. + 24.02.2018
	09.03. + 10.03.2018
	06.04. + 07.04.2018
	20.04. + 21.04.2018
	04.05. + 05.05.2018
	01.06. + 02.06.2018
	24.08. + 25.08.2018
	21.09. + 22.09.2018
	19.10. + 20.10.2018
	16.11. + 17.11.2018
	07.12. + 08.12.2018

KURZPORTRAIT

Veranstaltungsort	DIL Quakenbrück
Dauer	1 Jahr berufsbegleitend
Umfang	ca. 300 Präsenzstunden plus Eigenanteil (u.a. in Form einer Projektarbeit)
Zugangsvoraussetzung	Grundkenntnisse in der Lebensmittelindustrie im Bereich des Qualitätsmanagements (nachgewiesen durch Hochschulbildung oder Berufserfahrung)
Beginn	2 Blockwochen (Mo-Fr) und 12 Seminare á 2 Tage (Fr+Sa)
Kosten	5.000€ inkl. Unterlagen und Verpflegung
Abschluss	Hochschulzertifikat (nach bestandenen Modulprüfungen)
Anmeldeschluss	05. Januar 2018

* Änderungen vorbehalten

ANMELDUNG

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

ANSPRECHPARTNERIN

Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.
Dr. Sabine Bornkessel
Tel.: 05431 183-441
E-Mail: s.bornkessel@dil-ev.de

ANFAHRT

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