

<b>Modulnummer</b>	322 – <b>letztmalig SS 2012</b>
<b>Modulname</b>	<b>Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung</b>
<b>Studiengang und -abschnitt</b>	Wahlmodul BSc Ökotrophologie
<b>Häufigkeit des Angebots</b>	SS
<b>Modulverantwortlicher</b>	Prof. S. Drusch
<b>Studienberatung zum Modul</b>	Prof. S. Drusch
<b>Lehrveranstaltungen und Dozenten</b>	<b>Vorlesung:</b> Qualitätsmanagement in der Lebensmittelindustrie, Prof. Dr. S. Drusch, Dr. B. Schulze und N.N. <b>Übung:</b> Qualitätsmanagement und Qualitätssicherung in der Lebensmittelverarbeitung Prof. Dr. S. Drusch
<b>Vorkenntnisse</b>	Kenntnisse aus den Modulen „Warenkunde“, Lebensmittelhygiene und –sicherheit
<b>Sprache</b>	Deutsch
<b>Plätze</b>	40 Plätze / Anmeldung erforderlich. Die Anmelde­liste hängt ab dem ersten Werktag des Monats Februar am Lehrstuhl für Lebensmitteltechnologie, HHP 10, aus. Die Plätze werden nach der Reihenfolge der Anmeldung vergeben. In Zweifelsfällen entscheidet der Modulverantwortliche über die zu vergebenden Plätze.
<b>Lehrformen (Präsenzstunden / Workload)</b>	Vorlesung ( 45 h/ 135 h) Übung (15 h /45 h)
<b>Ablauf</b>	im SS geblockt innerhalb der Vorlesungszeit
<b>Art und Gewichtung der Prüfungsleistungen</b>	Klausur (100%) Drusch oder Schulze
<b>Ausweis</b>	Zur Prüfung erforderlich
<b>European Credit Points des Moduls</b>	6
<b>Ziele des Moduls</b>	Die Studierenden erwerben Verständnis für grundlegende Elemente der Qualitätssicherung und des innerbetrieblichen Qualitätsmanagements. Sie sind in der Lage, Produktionsprozesse im Hinblick auf die Ausgestaltung von internen und stufenübergreifenden Qualitätsmanagementsystemen und die Produktsicherheit zu bewerten. Die Studierenden erwerben vertiefende Kenntnisse zur Einführung, dynamischen Gestaltung und externen Zertifizierung von Qualitätsmanagementsystemen.

## **Inhalte des Moduls**

Grundlegende Elemente des Qualitätsmanagements werden vorgestellt. Hierzu zählen z.B. lebensmittelrechtliche Fragen der Sorgfaltspflicht und Haftung, Managementmethoden, Qualitätsplanungsmethoden, Grundlagen der Dokumentation und des Hygienemanagements.

Innerbetriebliche Kernprozesse in der industriellen Lebensmittelverarbeitung und zugehörige Fragen zum Aufbau des betrieblichen Qualitätsmanagements werden diskutiert. Hierzu gehören, die Organisation der Qualitätssicherungsmaßnahmen Möglichkeiten zur Qualitätsverbesserung, deren statistische Planung und Auswertung sowie Reklamations- und Krisenmanagement. Die Studierenden entwerfen und präsentieren an Fallbeispielen eigenständig entsprechende Konzepte und Elemente.

Die Studierenden setzen sich mit den Möglichkeiten der externen Begutachtung von Qualitätsmanagementsystemen auseinander (z.B. International Food Standard, ISO 9000ff.) und analysieren stufenübergreifende QM-Systeme.

## **Vermittelte Kompetenzen**

Fachkompetenz, Anwendungskompetenz, Methodenkompetenz, Lernkompetenz, Schlüsselkompetenzen

## **Studienhilfsmittel**

Kleppmann, W., 2009: Taschenbuch Versuchsplanung, Hanser Verlag  
Luning, P.A., Marcelis, W.J., Jongen, W.M.F., 2009: Food quality management. Wageningen Pers. Wageningen.

Weitere aktuelle Literatur wird zu Beginn der Lehrveranstaltung