

SEMINARE MODUL A

A1	Grundlagen des Prozessmanagements
A2	Bewertung und Weiterentwicklung von Qualitätsmanagementsystemen
A3	Stufenübergreifendes Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit
A4	Internationale Standards
A5	Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement
A6	Reklamations- und Krisenfallmanagement

Modul A fokussiert die ständig wachsenden Herausforderungen für das Qualitätsmanagement und die daraus resultierende Weiterentwicklung des QM-Systems in Lebens- und Futtermittelunternehmen. Neuerungen in Standards, die wachsende Bedeutung interner Audits und der Nachhaltigkeit, sowie der Bedarf eines effizienten Krisenfallmanagementsystems unter Berücksichtigung rechtlicher Vorgaben sind nur einige Aspekte, die in diesem Modul erarbeitet werden.

SEMINARE MODUL B

B1	Einführung in die analytischen Untersuchungsmethoden
B2	Chemische Untersuchungsmethoden
B3	Physikalische Untersuchungsmethoden
B4	Mikrobiologische Untersuchungsmethoden
B5	Sensorische Untersuchungsmethoden
B6	Übergreifende 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	Amtliche Kontrolle
C4	Verpackung
C5	Lieferanten- und Allergenmanagement
C6	Projektpräsentation

Im Modul C wird das Qualitätsmanagement der Lebens- und Futtermittel entlang der Wertschöpfungskette ganzheitlich beleuchtet. Sowohl aktuelle Forderungen der Rechtsprechung als auch unternehmensinterne Qualitätskriterien finden besondere Beachtung.

Referent*innen seitens der Wissenschaft, Wirtschaft und Behörden sowie Auditor*innen, Vertreter*innen der amtlichen Überwachung und auch erfahrene Jurist*innen unterstützen mit ihrem Expertenwissen die verschiedenen Seminarthemen. Das Weiterbildungsprogramm bietet den Teilnehmer*innen so die Möglichkeit, alltägliche Themen und Fragestellungen anzusprechen und zu diskutieren.

IN KOOPERATION

 **HOCHSCHULE
OSNABRÜCK**
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



QUALITÄTSMANAGEMENT DER LEBENS- UND FUTTERMITTEL 2022

Zertifikatskurs
zum Quality Manager Food and Feed

PROFESSIONAL SCHOOL
BERUFSBEGLEITEND. AKADEMISCH. QUALIFIZIERT.



QUALITY MANAGER FOOD AND FEED

Aktuelle Krisen in der Lebens- und Futtermittelbranche lassen das Qualitätsmanagement und seine Notwendigkeit immer mehr in den Vordergrund rücken. Dies erfordert Kenntnisse über bestehende Standards, Rechtsvorgaben und deren Umsetzung sowie über aktuelle Analysemethoden für eine gezielte Qualitätssicherung um Krisen zukünftig zu vermeiden.

Das Konzept des Zertifikatskurses vermittelt den Teilnehmer*innen in zielgerichteter und kompakter Form praxisnahes Wissen zur Weiterentwicklung des Qualitätsmanagements und seine rechtlichen Vorgaben aus Sicht von Zertifizierungen und Qualitätssicherung. Das erlernte Wissen findet in Fallbeispielen, Übungen und Praxiseinheiten direkte Anwendung. Zielgruppe des Zertifikatskurs sind sowohl Fach- und Führungskräfte als auch Mitarbeitende mit Hochschulausbildung.

TERMINE 2022 *

Blockwochen	24. – 28.01.2022 13. – 17.06.2022
Seminare	11. + 12.02.2022 25. + 26.02.2022 11. + 12.03.2022 25. + 26.03.2022 22. + 23.04.2022 06. + 07.05.2022 20. + 21.05.2022 01. + 02.07.2022 02. + 03.09.2022 16. + 17.09.2022 14. + 15.10.2022 04. + 05.11.2022

KURZPORTRAIT

Veranstaltungsort	DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (teilweise Online)
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	6.500 Euro inkl. Unterlagen und Verpflegung
Abschluss	Hochschulzertifikat (Abschlussprüfung) (nach bestandenen Modulprüfungen)
Anmeldeschluss	14. Januar 2022

* Änderungen vorbehalten



Die erfolgreichen Absolvent*innen des Jahrgangs 2019 zusammen mit den Veranstalter*innen der Weiterbildung

ANMELDUNG

Hochschule Osnabrück – Professional School

Meike Mork-Bojes

Telefon: 0541 969-3662

E-Mail: m.mork@hs-osnabrueck.de

ANSPRECHPARTNERIN

DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V.

Dr. Karin Wiesotzki

Telefon: 05431 183-313

E-Mail: k.wiesotzki@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