

## SEMINARE MODUL A

<b>A1</b>	Grundlagen des Prozessmanagements
<b>A2</b>	Bewertung und Weiterentwicklung von Qualitätsmanagementsystemen
<b>A3</b>	Stufenübergreifendes Qualitätsmanagement und Rückverfolgbarkeit
<b>A4</b>	Internationale Standards
<b>A5</b>	Umwelt- und Nachhaltigkeitsmanagement
<b>A6</b>	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

<b>B1</b>	Probenahme
<b>B2</b>	Chemische Untersuchungsmethoden
<b>B3</b>	Physikalische Untersuchungsmethoden
<b>B4</b>	Mikrobiologische Untersuchungsmethoden
<b>B5</b>	Sensorische Untersuchungsmethoden
<b>B6</b>	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

<b>C1</b>	Lebens- und Futtermittelrecht
<b>C2</b>	HACCP
<b>C3</b>	Amtliche Kontrolle
<b>C4</b>	Verpackungen
<b>C5</b>	Lieferanten- und Allergenmanagement
<b>C6</b>	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 2024

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 2024 \*

Blockwochen	22.01. – 26.01.2024 17.06. – 21.06.2024
Seminare	09.02. + 10.02.2024 23.02. + 24.02.2024 08.03. + 09.03.2024 05.04. + 06.04.2024 19.04. + 20.04.2024 24.05. + 25.05.2024 07.06. + 08.06.2024 16.08. + 17.08.2024 30.08. + 31.08.2024 13.09. + 14.09.2024 27.09. + 28.09.2024 25.10. + 26.10.2024

## KURZPORTRAIT

<b>Veranstaltungsort</b>	DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (teilweise Online)
<b>Dauer</b>	1 Jahr berufsbegleitend
<b>Umfang</b>	ca. 280 Präsenzstunden plus Eigenanteil (u. a. in Form einer Projektarbeit)
<b>Zugangsvoraussetzung</b>	Grundkenntnisse in der Lebens- und Futtermittelindustrie im Bereich des Qualitätsmanagements (nachgewiesen durch Hochschulbildung oder Berufserfahrung)
<b>Kursmodus</b>	2 Blockwochen (Mo–Fr) und 12 Seminare à 2 Tage (Fr+Sa)
<b>Kosten</b>	7.500 Euro inkl. Unterlagen und Verpflegung
<b>Abschluss</b>	Hochschulzertifikat (Abschlussprüfung) (nach bestandenen Modulprüfungen)
<b>Anmeldeschluss</b>	12. Januar 2024

\* Änderungen vorbehalten



Erfolgreiche Absolvent\*innen 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](mailto: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](mailto: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](http://www.dil-ev.de/kontakt.html)

## WEITERE INFORMATIONEN

[www.qm-food-and-feed.de](http://www.qm-food-and-feed.de)