

1	AWB.16.517	Qualitätsmanagement, Sicherungs- und Normensysteme im Agrarbereich	
2	Modultitel (englisch)	Quality Management, Food and Processing Safety in the Agricultural Sector	
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. sc. agr. Gerhard Flick	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	AWB	Agrarwirtschaft Bachelor Wahlpflichtmodul im 5. Semester 2022
		AWD	Agrarwirtschaft Bachelor dual Wahlpflichtmodul im 7. Semester 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	keine	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamtnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	M 30	Mündliche Prüfung im Umfang von 30 Minuten
11	Prüfungsvorleistung	keine	
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I	AWB.16.517.10	Qualitätsmanagement, Sicherungs- und Normensysteme im Agrarbereich, Seminaristischer Unterricht, 4 SWS 64 h
	II		Eigenständig Vor- und Nachbereitung 86 h
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. sc. agr. Gerhard Flick	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	SU: - Gesetzliche Grundlagen der Lebensmittelsicherheit in der EU und D - Aufgaben der EFSA und der EU Kommission - Organisation der Lebensmittelkontrolle in den Bundesländern und MV, Auftragsverwaltung durch die Bundesländer, Anwendung des LFGB - Grundsätze des Qualitätsmanagements (Begriffsklärung: Qualität, Qualitätspolitik, Qualitätsziele, Qualitätskontrolle, Qualitätssicherung, Qualitätsmanagement, Deming-Kreis, PDCA) - Prozessorientierte Betrachtung von Unternehmensabläufen - Normenfamilie ISO 9000 ff - ISO 22000, 22004 - Grundsätze des Umweltmanagements (Umweltaspekte, Umwelteinwirkungen, Umweltauswirkungen) - ISO 19011 und EMAS - Dokumentation eines QM-Systems - Agrarspezifische Systeme wie z.B. GlobalGap, QS, GMP+, FSC - Zertifizierungssysteme für Handel und Industrie (IFS, BRC) - Grundsätze von HACCP - Codex Alimentarius (FAO/WHO) - DAR und Dakks - Zertifizierung und Akkreditierung - Audits und Öko-Audits, Aufgaben Auditor*in - Rechtliche Bedingungen bei Lebensmittelskandalen, Information der Öffentlichkeit, Betretungsrechte, Gefahr im Verzuge	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage,	

- die Grundsätze des Qualitätsmanagements zu verstehen und anzuwenden,
- das gesetzliche Umfeld landwirtschaftlicher Produktion zu verstehen
- die richtigen Ansprechpartner in der Verwaltung zu finden,
- ein Bewusstsein für kritische Kontrollpunkte im Rahmen der Lebensmittelsicherheit zu entwickeln,
- Prozesse und Prozesslandschaften zu erkennen und eine Dokumentation vorbereiten,
- Informationen zur Vorbereitung von Audits zu selektieren, zu sammeln und aufzubereiten,
- den richtigen Zertifizierungspartner zu finden und Anbieter hinsichtlich ihrer Eignung zu bewerten.

- 17 Lehr-/Lernformen* Vorlesung, PPP-Präsentationen, frei verfügbare Lehr-Videos (z.B. Vorest AG), Textarbeit an Gesetzes- und Normentexten, Audit-Übungssoftware, Original-Ausgaben der DIN, Exkursionen zu Verarbeitungsbetrieben
- 18 Literatur* Herrmann, J.; Fritz, H.: Qualitätsmanagement – Lehrbuch für Studium und Praxis, 3. Auflage, Hanser 2021
Benes, G.M.E; Groh, P.E.: Grundlagen des Qualitätsmanagements, Hanser, 2017
QM-Broschüren aus der Reihe „Pocket-Power“, Hanser Verlag
- 19 Weitere Informationen* Für die Lehrveranstaltungen ist eine umfangreiche Dokumentation im Lernmanagementsystem „Moodle“ hinterlegt.