



1	LTE.22.037	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion	
2	Modultitel (englisch)	Quality Management in Food Production	
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Marco Ebert	
4	Credits	5	
5	Studiengänge	LTE	Bachelor Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul im 6. Semester Version 2022
		LTD	Bachelor Lebensmitteltechnologie Wahlpflichtmodul im 6., 8. und 10. Semester Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Sommersemester über ein Semester	
7	Voraussetzung	Verbindliche Voraussetzung: Erfolgreicher Abschluss der Module Mathematik und Statistik, Chemie, Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement und Lebensmittelhygiene.	
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten		
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird benotet. Die Berücksichtigung der Modulnote in der Gesamnotenberechnung ist dem jeweiligen Prüfungsplan zu entnehmen.	
10	Prüfungsleistung	AP	Anfertigung und Präsentation eines wissenschaftlichen Posters
11	Prüfungsvorleistung	I TNW	Teilnahme am seminaristischen Unterricht (Anwesenheitspflicht gemäß § 5 FPO),
		II APP	bestandene Bearbeitung und Präsentation einer Fallstudie Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand		
	I	LTE.22.037.10	Qualitätsmanagement in der Lebensmittelproduktion Seminaristischer Unterricht, 3 SWS 48 h
	II		Eigenständige Vor- und Nachbereitung, Erstellung eines wissenschaftlichen Posters und von Qualitätsmanagement-Unterlagen in Gruppenarbeit inkl. Erarbeitung einer Präsentation 102
			Gesamt: 150 h
13	Lehrende/r	Prof. Dr. Marco Ebert, Prof. Dr. Leif-Alexander Garbe, Prof. Dr. Christine Wittmann	
14	Unterrichtssprache	Deutsch	
15	Inhalte	Im Rahmen von Impulsvorträgen durch Vertreterinnen und Vertreter aus Betrieben der Lebensmittelkette werden aktuelle und praktische Aspekte des Qualitätsmanagements vorgestellt. Ferner werden Vorträge zu vegetarisch und veganen Lebensmitteln und der nachhaltigen Lebensmittelproduktion, jeweils auch mit Bezug zum Qualitätsmanagement gehalten. Die jeweiligen Themen der Referentinnen und Referenten werden zu Beginn des Semesters durch die Lehrenden bekanntgegeben. Ferner erarbeiten die Studierenden ein exemplarisches HACCP-System, üben dessen betriebliche Etablierung und führen ein simuliertes internes Audit durch.	
16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach dem erfolgreichen Abschluss des Moduls in der Lage, die theoretischen Kenntnisse des Qualitätsmanagements anhand von praktischen Beispielen umzusetzen. Ferner können Sie über ein Semester erarbeitete Materialien abstrahieren und in einem wissenschaftlichen Poster darstellen.	

- 17 Lehr-/Lernformen Lehrvortrag, Übung, Gruppenarbeit, Fallstudienarbeit, Diskussion, Referat, Problemorientiertes Lernen (POL), Projektarbeit, Recherche, Literaturstudium, Exkursion
- 18 Literatur Spezifische Literatur wird in den jeweiligen Vorlesungen empfohlen. Standardwerke sind:
- Kolb, N. (2021): HACCP: Fragen & Antworten. Hamburg: B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, neuste Auflage
 - Mortimore S, Wallace C. (2013): HACCP: A Practical Approach. Berlin: Springer-Verlag GmbH, neueste Auflage
 - Chesworth M. (Hrsg., 2006): Auditierung zur Lebensmittelhygiene. Hamburg: B. Behr's Verlag GmbH & Co. KG, neuste Auflage
- 19 Weitere Informationen Das Modul ist für eine Spezialisierung gemäß § 5a der Fachstudienordnung in den Gebieten „Qualitätsmanagement“ geeignet. Art und Umfang der Leistungen werden zu Beginn des Semesters durch die*den Dozierende*n bekanntgegeben.