



1	LBT.22.006	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements		
2	Modultitel (englisch)	Methods of Quality- and Project Management		
3	Verantwortlichkeiten	Prof. Dr. Peter Meurer		
4	Credits	6		
5	Studiengänge	LBT	Master Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie Pflichtmodul im 1. oder 2. Semester	Version 2022
		FCE	Master Food Chain Environments Wahlpflichtmodul im 2. Semester	Version 2022
6	Turnus und Dauer	startet jedes Wintersemester über ein Semester		
7	Voraussetzungen	keine		
8	Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten			
9	Benotung und Berechnung	Das Modul wird nicht benotet.		
10	Prüfungsleistung	AR 10 Referat im Umfang von 10 Minuten inklusive Handout		
11	Prüfungsvorleistung	I TNW Teilnahme an den Seminarveranstaltungen (Anwesenheitspflicht gemäß § 4 FPO) und II AHA Erstellung einer entsprechenden Dokumentation Überprüfung erfolgt durch die*den Dozierende*n		
12	Veranstaltungen und Arbeitsaufwand			
I	LBT.22.006.10	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements Vorlesung, 2 SWS		32 h
II	LBT.22.006.20	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements Seminar, 2 SWS Geplante Gruppengröße: 15 Studierende		32 h
III		Eigenständige Vor- und Nachbereitung, Erarbeitung der Präsentation und der Zusammenfassung inkl. Prüfungs- vorbereitung		116 h
				Gesamt: 180 h
13	Lehrpersonal	Professur "Lebensmittelverpackung und Logistik", Prof. Dr. Peter Meurer		
14	Unterrichtssprache	Deutsch		
15	Inhalte	In der Begleitvorlesung werden aktuelle Methoden des Projekt- bzw. Qualitätsmanagements vorgestellt und Anwendungsbeispiele gegeben. Im Seminar werden an Hand von Fallbeispielen geübt: Definition von Projektzielen; Projektplanung; Methoden zur Projektsteuerung, -überwachung und -dokumentation; Anwendung von Projektmanagementsoftware; Anwendung von Qualitätstechniken; Vorbereitung und Durchführung von Qualitätsaudits; Durchführung von Gefahrenanalysen; Umsetzung von Standardforderungen in die Praxis; Beurteilung chemischer, physikalischer und mikrobiologischer Untersuchungsergebnisse zur Qualitätskontrolle; Aufbau und Pflege qualitätsbezogener Kundenbeziehungen; Umgang mit amtlichen Kontrollen und Behebung der festgestellten Verstöße.		

16	Lernziele/-ergebnisse	Die Studierenden sind nach Abschluss des Moduls in der Lage, selbstständig Projekt- bzw. Qualitätsziele zu definieren, die Projektdurchführung zu konzipieren, interdisziplinär arbeitende Teams projektbezogen zu führen, Ressourcen für Projektarbeiten realistisch zu planen und den Projekterfolg kritisch zu beurteilen. Sie sind gleichfalls in der Lage, Anforderungen aus Qualitätsstandards zu verstehen, in die Praxis umzusetzen und zu überprüfen. Ferner beherrschen sie die Anwendung verschiedener Qualitäts- und Audittechniken.
17	Lehr-/Lernformen	Lehrvortrag, Übung, Projektarbeit, Gruppenarbeit, Fallstudienarbeit, Diskussion, Referat, Problemorientiertes Lernen (POL), Recherche, Literaturstudium
18	Literatur	<ul style="list-style-type: none"> - Seifert, W. und Holst, C. (2004) Projekt-Moderation: Projekte sicher leiten, Projektteams effizient moderieren. GABAL-Verl., Offenbach (49:PZZ-97) - von Lengerken, J. (2004) Qualität und Qualitätskontrolle bei Futtermitteln: Methodik - Analytik – Bewertung. Deutscher Fachverl., Frankfurt a. M. (55:RTA-93) - Kuster, J. (2019) Handbuch Projektmanagement: Agil, Klassisch, Hybrid. Springer Gabler, Berlin - Pfeifer, T. (2001) Qualitätsmanagement: Strategien, Methoden, Techniken. Hanser Verlag, München(73:VGK-3) - Wies, P. (2011) Project 2010 für Windows – Grundlagen. Herdt-Verlag, Bodenheim (64:TWW-25) - Mortimore, S.; Wallace, C. (2013) HACCP – a practical approach. Springer, New York (73:VGN-7) - IFS-Food – Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln, Version 7 (2020) IFS Management GmbH, Berlin.
19	Weitere Informationen	-