

Modulnummer:	LBT.006
Modulname:	Methoden des Qualitäts- und Projektmanagements
Modulname (eng.):	Methods of Quality Assurance and Project Management
verantw. Professor:	P. Meurer (meurer@hs-nb.de) und M. Ebert (ebert@hs-nb.de)
Vertiefung:	alle (Pflichtmodul)
Studiengang:	Master of Science in Lebensmittel- und Bioprodukttechnologie
Semesterlage:	Wintersemester
Aufteilung der Stunden:	2 SWS Vorlesung, 2 SWS Seminar
Credits:	6
Prüfung:	Präsentation im laufenden Semester, 10 min, die Prüfung bleibt unbenotet
Prüfungsvorleistung:	Erfolgreiche Teilnahme an Seminarveranstaltungen und Praktika
Modulvoraussetzungen:	Bachelor Abschluss in Lebensmitteltechnologie der HS NB oder vergleichbarer Abschluss einer anderen Hochschule (Näheres regelt die Master-Prüfungsordnung)
Lernziele:	Absolventen der Lehrveranstaltung können selbstständig Projekt- bzw. Qualitätsziele definieren, die Projektdurchführung konzipieren, interdisziplinär arbeitende Teams projektbezogen führen, Ressourcen für Projektarbeit realistisch planen und den Projekterfolg kritisch beurteilen. Sie sind gleichfalls in der Lage, Anforderungen aus Qualitätsstandards zu verstehen, in die Praxis umzusetzen und zu überprüfen. Die Anwendung verschiedener Qualitäts- und Audittechniken soll erlernt werden.
Inhalt:	In der Begleitvorlesung werden aktuelle Methoden des Projekt- bzw. Qualitätsmanagements vorgestellt. 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 von chemischen-, physikalischen- und mikrobiologischen Methoden zur Qualitätskontrolle; Aufbau und Pflege qualitätsbezogener Kundenbeziehungen; Umgang mit amtlichen Kontrollen und Behebung der festgestellten Verstöße
Material:	Zu jeder Vorlesungslektion steht eine Zusammenfassung zur Verfügung.
Literatur / Netz:	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) Boy, J.; Dudek, C.; Kuschel, S. (2003) Projektmanagement: Grundlagen, Methoden und Techniken, Zusammenhänge. GABAL-Verlag, Offenbach (49:PZR-151) 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 6 (2014) IFS Management GmbH, Berlin.