

<b>Name des Moduls: SL12 Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement</b>		
<b>Prüfung:</b> SL12 Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement	<b>LV.-Nr.:</b>	<b>ECTS-Punkte:</b> 5 CP
<b>Empfohlene Einordnung:</b> 5. Semester	<b>Pflichtkennzeichen:</b> [PF]	<b>Lehrveranstaltungssprache:</b> deutsch
<b>Modulverantwortung:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid	<b>Modulturnus:</b> Jedes WiSe	<b>Information zur Anmeldung:</b>
<b>Lehrende:</b> Prof. Dr. Petra Teitscheid, Dipl. oec.troph. Corinna Sprenger		
<b>Qualifikationsziele</b>	<p>Die Studierenden</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• kennen die Anforderungen an das Nachhaltigkeitsmanagement von Unternehmen, die sich aus Erwartungen von Anspruchsgruppen ergeben,</li> <li>• kennen Schwerpunkte und Systematik integrierter Managementsysteme und können sie beispielhaft auf ein Fallunternehmen anwenden.</li> <li>• können ausgewählte Label/Standards erläutern und sie hinsichtlich Ihrer Zielsetzung und des Vergabeprozesses unterscheiden,</li> <li>• Funktion und Nutzen von Labeln und Standards beurteilen/einordnen,</li> <li>• können die Anforderungen des Lieferkettengesetzes auf Lebensmittelwertschöpfungsketten erkennen und einordnen.</li> </ul> <p>Die Studierenden kennen wichtige Anforderungen und den Aufbau des International Featured Standard Food</p>	
<b>Prüfungsform- und umfang</b>	<p>Modulprüfung: Hausarbeit Prüfungsvorleistung: Bearbeitung und Präsentation von 2 – 3 Aufgaben</p> <p>Zusätzlich kann freiwillig an einer IFS Klausur teilgenommen werden. Ab Erreichen von 75 % der Punktzahl bekommen die Teilnehmer*innen das Zertifikat IFS Beauftragte*r</p>	
<b>Lehrform</b>	Seminaristischer Unterricht, Präsenz und Hybrid	
<b>Lehrinhalte</b>	<p>Integriertes Qualitäts- und Nachhaltigkeitsmanagement</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Lieferketten fair und gerecht gestalten</li> <li>• Integrierte Managementsysteme</li> <li>• Produktbezogene Umweltinformationen</li> <li>• Regionalkennzeichnungen</li> <li>• Label bewerten und Vergleichen</li> </ul> <p>International Featured Standard Food (IFS)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• der Weg zum Zertifikat</li> <li>• Vertiefte Kenntnisse ausgewählter Anforderungen</li> <li>• Kenntnisse über und Wissen um die Bedeutung der KO-Kriterien im Audit</li> <li>• Fähigkeit, mit dem Standard umgehen zu können</li> </ul>	
<b>Workload</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Präsenzveranstaltung (4 SWS)</li> <li>• Erarbeitung von Präsentationen</li> <li>• Erarbeitung der Prüfungsleistung</li> </ul> <p>Summe:</p>	<p>60 h 30 h 60 h 150 h</p>
<b>Inhaltliche Voraussetzungen</b>	Teilnahme an SL7 (Qualitätsmanagement)	

<b>Formale Voraussetzungen</b>	
<b>Literaturempfehlungen</b>	Grundlagen: VDOE(Hrsg.): Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft, Qualität, Sicherheit und Nachhaltigkeit umsetzen, Hanser Verlag 2020  Weitere Literatur zur Bearbeitung der Aufgaben wird im Seminar bekannt gegeben