

Die Hochschule Rhein-Waal in Kleve und Kamp-Lintfort bietet Ihnen ein innovatives und internationales Umfeld, verbunden mit hoher Qualität der Lehre in interdisziplinären Bachelor- und Masterstudiengängen, die überwiegend in englischer Sprache gelehrt werden. Sie ist forschungsstark in technischen, naturwissenschaftlichen und gesellschaftswissenschaftlichen Disziplinen. Mehr als 7.500 Studierende haben sich bereits für die Hochschule Rhein-Waal entschieden.

Die Hochschule hat in der Fakultät Life Sciences im Bachelor-/ Masterstudiengang Lebensmittelwissenschaften, M. Sc. am Campus Kleve zum Wintersemester 2022/2023 folgenden

Lehrauftrag

i.S.v. § 43 HG NRW zu vergeben:

Kennziffer 06/LAFLS/22

Themengebiet/Modulzuordnung: „Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit“

Der/die Lehrbeauftragte soll eine Vorlesung im Umfang von insgesamt 2 SWS (Übung) im deutschsprachigen Modul "Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit" (2. Semester) des Masterstudiengangs Lebensmittelwissenschaften, M. Sc. übernehmen. Das Modul soll im Wintersemester 2022/23 in Präsenz angeboten werden.

Inhalte der Veranstaltung sind unter anderem wie folgt:

Biologische Gefahren; matrixabhängige Bewertung mikrobiologischer Befunde; chemische Gefahren; physikalische Gefahren; Lebensmittelallergene; Allergenmanagement; Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP); Berechnung von Risikoprioritätszahlen; Umgang mit potentiellen Gefahren; Fremdkörpermanagement; Schädlingsmanagement; Hygienemanagement; Verankerung der Themenbereiche Lebensmittelqualität und -sicherheit im europäischen und nationalen Lebensmittelrecht; Qualitäts- und Lebensmittelsicherheitsmanagement-systeme (DIN EN ISO 9001, DIN EN ISO 22000); Integrierte Managementsysteme; Zertifizierungsstandards (IFS und BRC); Qualitätsaudits; Qualitätssicherungsvereinbarung, Spezifikation, Mustergutbefund; Food Fraud; Food Defense; präventiv ausgerichtetes Krisenmanagement; analytische Methoden zur Qualitätssicherung von Lebensmitteln; Stichprobenpläne; rechnergestützte Qualitätssicherung; Informationsgewinnung in Bezug auf Sicherheitskontrollen; Optimierung der Produktionserträge sowie Produktionsprozesse; statistische Methoden zur Datenanalyse von komplexen, multivariaten Informationen

Praktische Inhalte: Aufstellung von HACCP-Konzepten, Bestimmung von Risikoprioritätszahlen, Festlegung von Stichprobenplänen, Anwendung statistischer Methoden

Voraussetzungen:

Der/die Lehrbeauftragte soll über einen einschlägigen Hochschulabschluss verfügen und berufspraktische Erfahrung vorweisen können. Vorausgesetzt werden ein didaktisches Geschick und die Befähigung, die Lehrveranstaltung in deutscher Sprache abzuhalten.

Die Hochschule Rhein-Waal bietet den Lehrbeauftragten die systematische Vernetzung mit der Hochschule sowie spezifische Weiterbildungsmöglichkeiten, um eine nachhaltige Qualitätsentwicklung, eine enge Verzahnung von Theorie und Praxis und eine individuelle Entwicklung des/der Lehrbeauftragten zu fördern.

Es wird darum gebeten, als Unterlagen ausschließlich Kopien zu versenden, da diese nicht zurückgeschickt werden können.

Bitte richten Sie Ihre aussagefähigen Unterlagen in schriftlicher oder elektronischer Form **unter Angabe der entsprechenden Kennziffer und der Modulbezeichnung** an

Ansprechperson:

Prof. Dr. Sylvia Moenickes

E-mail: sylvia.moenickes@hochschule-rhein-waal.de

Für Rückfragen und weitere Informationen steht Ihnen die oben genannte Ansprechperson gerne zur Verfügung.