



Projektförderung

Dieses Projekt wird durch die Europäische Union
und vom Senat der Freien Hansestadt Bremen im Rahmen des Landesprogramms „Bremer Fachkräfteinitiative“ gefördert.



»Investition in Ihre Zukunft«

Projektlaufzeit: 01.01.2011 - 31.12.2013

Die Senatorin für Arbeit, Frauen,
Gesundheit, Jugend und Soziales



Die Senatorin für
Bildung und Wissenschaft



QSL II

**Qualitätssicherung in der
Lebensmittelwirtschaft**
- Schwerpunkt Fischwirtschaft



Das Projekt

„Qualitätssicherung in der Lebensmittelwirtschaft“

richtet sich an

- Auszubildende und Beschäftigte in Klein- und Mittelbetrieben der Branche
- Lehrende der Berufsschule.

Projektziel ist die Vermittlung und Erweiterung von Wissen und Fertigkeiten, die für die Qualitätssicherung notwendig sind.

Kontakt



Elisabeth Rupprecht

Tel.: +49 (0)421 59 05 41 83

Fax.: +49 (0)421 59 05 41 90

e-mail: Elisabeth.Rupprecht@hs-bremen.de

Ernst Schubert

Tel.: +49 (0)421 59 05 41 50

Fax.: +49 (0)421 59 05 41 90

e-mail: Ernst.Schubert@hs-bremen.de

Marco Wöltje

Tel.: +49 (0)421 59 05 24 20

Fax.: +49 (0)421 59 05 23 80

e-mail: mwoeltje@hs-bremen.de

Internet

www.elan.hs-bremen.de

Postanschrift

Hochschule Bremen
Koordinierungsstelle für Weiterbildung
Werderstraße 73
28199 Bremen






QSL II

Projekttitle	Qualitätssicherung in der Lebensmittelwirtschaft - Schwerpunkt Fischwirtschaft
Projektverantwortliche	Hochschule Bremen Koordinierungsstelle für Weiterbildung in Kooperation mit Internationaler Studiengang für technische und angewandte Biotechnologie
Projektleitung	Elisabeth Rupprecht
Mitarbeiter	Ernst Schubert Marco Wöltje
Wiss. Beratung	Dr.- Ing. Anja Noke



QSL II

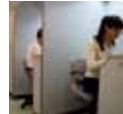


Wir haben ein elektronisches Lernsystem entwickelt zur Aus- und Weiterbildung und Beschaffung von Informationen.

Das Lernsystem besteht aus Modulen, die wir im Internet zur Verfügung stellen. Sie können je nach aktuellem Bedarf und konkreter betrieblicher Aufgabenstellung ausgewählt werden. Für die Ausbildung oder innerbetriebliche Weiterbildung können die Schulungsinhalte aus den Modulen herausgefiltert und neu zusammengestellt werden. Für die eigenständige Qualifizierung können sie individuell genutzt werden.

Wir beraten und unterstützen

- bei der Auswahl und Zusammenstellung der Lernmodule
- beim Lernen mit dem Rechner und
- bei der eigenständigen Erarbeitung des Wissens





Ihr Nutzen

Produktqualität hat eine enorme Bedeutung. Diese sicherzustellen, ist Aufgabe der Geschäftsführung und auch der Mitarbeiter/-innen. Sie müssen über Qualitätsbewusstsein verfügen und qualitätssichernd handeln können. Mit dem einmaligen Erwerben dieser Kompetenzen ist es jedoch nicht getan. Ständiges Dazulernen ist erforderlich, um immer auf dem neuesten Stand zu sein.

Wir unterstützen dabei diese Herausforderungen zu bewältigen:

- durch Qualifizierung in Präsenzseminaren und mit dem Computer,
- durch Bereitstellung von Informationen,
- und durch Handlungs- und Umsetzungshilfen.



Netzwerk

und unterstützen QSL II bei der Entwicklung und Durchführung unseres Angebotes.



Technologisches Beratungs-
und Entwicklungslabor
– Institut für Lebensmittel-
und Umweltanalytik –



Industrie- und Handelskammer
Bremerhaven



SENSORIK
LABOR





Partner

Die Erfahrungen und Kompetenzen unserer Partner sind in einem Netzwerk gebündelt



Bundesverband
Mobiler
Fischhändler

DER FISCHFACHHANDEL.
Im Bundesverband des Deutschen Lebensmittelhandels (BVL)




BVL



DGG

Berufliche Schule für Dienstleistung,
Gewerbe und Gestaltung



Qualifizierung mit dem Computer bedeutet, dass dann gelernt werden kann, wann und wo es am besten passt. Das kann im Betrieb oder in der Berufsschule, aber auch zu Hause sein. Das notwendige know-how wie man mit dem Rechner lernt, vermitteln wir in Präsenzseminaren.

Informationen die zur Qualitätssicherung wichtig sind, bieten die weiterführenden Materialien der Lernmodule: zum Beispiel Gesetzestexte oder Verordnungen. Diese werden von uns ständig aktualisiert.

Handlungs- und Umsetzungshilfen unterstützen dabei, das mit den Lernmaterialien erarbeitete Wissen anzuwenden. Das kann mit den integrierten Checklisten geschehen oder durch das Einbinden eigener betrieblicher Materialien, um die Aus- und Weiterbildung betriebspezifisch durchführen zu können. Wie man das macht, wird in Präsenzseminaren geübt.



Nutzen



Das (Internet-)Lernsystem

besteht aus Lernmodulen zu den Schwerpunkten

- Hygiene
- HACCP
- Kundenorientierung
- Sensorik
- Warenkunde
- Kaufmännische Grundlagen

Die Lerninhalte stammen von Fachleuten aus der Praxis und werden ständig auf ihre Aktualität überprüft.

Testfragen am Schluss jeder Lerneinheit ermöglichen, den eigenen Lernerfolg selbst festzustellen. Übungsaufgaben sorgen dafür, das Erlernete anzuwenden.

Nicht geläufige Begriffe werden in einem Glossar erklärt und können in vielen Fällen durch links ins Internet vertieft werden.

In der Bibliothek können weiterführende Materialien, wie Gesetzestexte oder Checklisten nachgeschlagen werden.



Das (Internet-) Lernsystem ermöglicht

Betrieben und ihren Mitarbeiter/-innen

- Fachseminare unserer Partner vor- und nachzubereiten
- sich individuell je nach dem eigenen Bedarf weiterzubilden
- betriebsspezifische Fortbildung orientiert an den betrieblichen Notwendigkeiten vorzubereiten und durchzuführen
- betriebliche Weiterbildung zu dokumentieren
- einen Grundlagenkurs zu absolvieren
- an einer Fortbildung mit Zertifikat der IHK Bremerhaven und der Hochschule Bremen teilzunehmen.

Betrieben, Berufsschule und ihren Auszubildenden

- Ausbildungsinhalte zu vertiefen
- Auszubildende an das selbständige (Weiter-)Lernen heranzuführen
- Ausbildungsmaterialien betriebsspezifisch einzubinden
- Ausbildungsinhalte ständig zu aktualisieren.

