



HACCP

Hygiene-Schulung mit Zertifikat

Teilnehmerkreis:

Mitarbeiter und Führungskräfte der Lebensmittelwirtschaft und anderer Branchen, die unmittelbar mit der Produktionskette/Verarbeitung und Ausgabe von Lebensmitteln zu tun haben und unter das Infektionsschutzgesetz § 43 fallen.

Inhalt:

Das Lernprogramm besteht aus folgenden Kapiteln:

- Grundlagen der Hygiene
- HACCP- Grundlagen
- Infektionsschutzgesetz (IfSG)
- Mikrobiologische
- Personalhygiene
- Zertifikatstest

Die Entwicklung des Lernprogramms erfolgte nach aktuellen methodisch-didaktischen Erkenntnissen und bietet daher:

- › eine Menüübersicht
- › kleine strukturierte Kapitel
- › inhaltlich in sich abgeschlossene Seiten, die somit wieder verwendbar und neu kombinierbar, leicht zu aktualisieren und bei Bedarf unkompliziert in andere Sprachen zu übersetzen sind.
- › einen logischen Aufbau
- › Unterstützung durch interaktive Multimediaelementen
- › Übungen

Voraussetzung:

PC- und WINDOWS-Kenntnisse, geeigneter PC mit Internetzugang (Voraussetzungen siehe Internetseite www.ihkadhoc.de unter „System“, „System Check“ und „Technische FAQs“)

Online-Training:

Ca. 1 Stunde Lernzeit online von zu Hause oder am Arbeitsplatz.
Freischaltung zum Selbstlernen: 1 Monat

Preis:

€ 23,80

Kontaktaufnahme und Anmeldung:

www.ihkadhoc.de

Nächste Starttermine:

Der Einstieg in den Lehrgang ist jederzeit möglich.
Wir empfehlen Ihnen die Teilnahme an unserer Einführungsveranstaltung.
Die Termine und Orte finden Sie auf unseren Internetseiten.