

Kursstart alle 4 Wochen

Qualitätsmanagement im Bereich Lebensmittelsicherheit (HACCP)

Du kennst die möglichen Gefahren im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und bist mit dem Einsatz von Künstlicher Intelligenz (KI) in deinem beruflichen Umfeld vertraut. Außerdem kannst du ein HACCP-Konzept zur Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittelhygiene erstellen.



Abschlussart

Zertifikat „Qualitätsmanagement in der Lebensmittelsicherheit (HACCP)“



Abschlussprüfung

Praxisbezogene Projektarbeit mit Abschlusspräsentation



Dauer

4 Wochen



Unterrichtszeiten

Montag bis Freitag von 8:30 bis 15:35 Uhr

(in Wochen mit Feiertagen von 8:30 bis 17:10 Uhr)



Nächste Kursstarts

14.10.2024

11.11.2024

09.12.2024

LEHRGANGSZIEL

Du kennst die möglichen Gefahren im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und -hygiene und bist in der Lage, Gefahrenanalysen sicher durchzuführen, um Risiken für Verbraucher:innen zu vermeiden. Außerdem kannst du ein HACCP-Konzept zur Erfüllung der gesetzlichen Anforderungen an Lebensmittelhygiene und -standards erstellen.

ZIELGRUPPE

Der Lehrgang richtet sich an Hygiene- und Qualitätsmanagementbeauftragte sowie Fach- und Führungskräfte aus allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft und -industrie, dem Convenience und Handel sowie der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

BERUFSAUSSICHTEN

Jedes Unternehmen, das einen gewerbsmäßigen Umgang mit Lebensmitteln hat, muss über ein Konzept nach den HACCP-Standards verfügen. Dies macht Personen, die ein solches Konzept erstellen und seine korrekte Umsetzung gewährleisten können, sowohl für große und mittelständische als auch für kleine Betriebe interessant.

Dein aussagekräftiges Zertifikat gibt detaillierten Einblick in deine erworbenen Qualifikationen und verbessert deine beruflichen Chancen.

LEHRGANGSINHALTE

Einführung in das allgemeine Qualitätsmanagement (ca. 1 Tag)

Grundlagen des QM
Q-Methoden und Q-Werkzeuge

Lebensmittelrecht (ca. 3 Tage)

Rechtliche Rahmenbedingungen
EU und nationales Hygienerecht
Was fordern Lebensmittelsicherheitsstandards?

Künstliche Intelligenz (KI) im Arbeitsprozess

Vorstellung von konkreten KI-Technologien im beruflichen Umfeld
Anwendungsmöglichkeiten und Praxis-Übungen

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) (ca. 3 Tage)

HACCP-Team – Zusammensetzung und Aufgaben
Produktbeschreibung und Verwendungszweck
Vor-Ort-Bestätigung und Produktionsfließbilder

Gefahrenanalyse (ca. 4,5 Tage)

Methoden von Gefahrenanalysen
Klassifizierung des Risikos
Die Fehler-Möglichkeiten- und Einflussanalyse FMEA
Entscheidungsbaum
Fremdkörper, gentechnisch veränderte Organismen (GVO) und Allergene als besondere Risiken
Prozess- und Umfeldrisiken
Risikobewertung

Aufsetzen eines HACCP-Konzepts (ca. 5,5 Tage)

Ermittlung und Festlegung der Critical Control Points (CCPs)
Grenzwerte bestimmen
Steuerung der CCPs und CPs mit Monitoring-Programmen
Korrekturmaßnahmen festlegen
HACCP-System dokumentieren und verifizieren
Produkthaftung

Projektarbeit (ca. 3 Tage)

Zur Vertiefung der gelernten Inhalte
Präsentation der Projektergebnisse

UNTERRICHTSKONZEPT

Didaktisches Konzept

Deine Dozierenden sind sowohl fachlich als auch didaktisch hoch qualifiziert und werden dich vom ersten bis zum letzten Tag unterrichten (kein Selbstlernsystem).

Du lernst in effektiven Kleingruppen. Die Kurse bestehen in der Regel aus 6 bis 25 Teilnehmenden. Der allgemeine Unterricht wird in allen Kursmodulen durch zahlreiche praxisbezogene Übungen ergänzt. Die Übungsphase ist ein wichtiger Bestandteil des Unterrichts, denn in dieser Zeit verarbeitest du das neu Erlernte und erlangst Sicherheit und Routine in der Anwendung. Im letzten Abschnitt des Lehrgangs findet eine Projektarbeit, eine Fallstudie oder eine Abschlussprüfung statt.

Virtueller Klassenraum alfaview®

Der Unterricht findet über die moderne Videotechnik alfaview® statt - entweder bequem von zu Hause oder bei uns im Bildungszentrum. Über alfaview® kann sich der gesamte Kurs face-to-face sehen, in lippensynchroner Sprachqualität miteinander kommunizieren und an gemeinsamen Projekten arbeiten. Du kannst selbstverständlich auch deine zugeschalteten Trainer:innen jederzeit live sehen, mit diesen sprechen und du wirst während der gesamten Kursdauer von deinen Dozierenden in Echtzeit unterrichtet. Der Unterricht ist kein E-Learning, sondern echter Live-Präsenzunterricht über Videotechnik.

FÖRDERMÖGLICHKEITEN

Alle Lehrgänge werden von der Agentur für Arbeit gefördert und sind nach der Zulassungsverordnung AZAV zertifiziert. Bei der Einreichung eines Bildungsgutscheines oder eines Aktivierungs- und Vermittlungsgutscheines werden in der Regel die gesamten Lehrgangskosten von Ihrer Förderstelle übernommen.

Eine Förderung ist auch über den Europäischen Sozialfonds (ESF), die Deutsche Rentenversicherung (DRV) oder über regionale Förderprogramme möglich. Als Zeitsoldat:in besteht die Möglichkeit, Weiterbildungen über den Berufsförderungsdienst (BFD) zu besuchen. Auch Firmen können ihre Mitarbeiter:innen über eine Förderung der Agentur für Arbeit (Qualifizierungschancengesetz) qualifizieren lassen.

- ① Änderungen möglich. Die Lehrgangsinhalte werden regelmäßig aktualisiert. Die aktuellen Lehrgangsinhalte findest Du immer unter smartbuilding.alfatraining.de.