



BORGEN VAN KENNIS DOOR E-LEARNING

Wie zijn wij

Driessen hygiëne totaal (DHT) heeft een jarenlange ervaring in het ondersteunen van bedrijven en zorgorganisaties op het gebied van voedselveiligheid, hygiëne en gastvrijheid. Onze aanpak is sterk gericht op uw eigen praktijksituatie. Door onze platte organisatiestructuur en een no-nonsense-aanpak is DHT in staat om diensten tegen budgetvriendelijke tarieven aan te bieden.

Digitale leeromgeving

Driessen Hygiëne Totaal kan organisaties ondersteunen bij het borgen van de benodigde kennis binnen de organisatie. Het inzetten van E-Learning modules kan hierbij zinvol zijn. DHT heeft een eigen digitale leeromgeving waarmee op maat gemaakte online opleiding modules ontwikkeld worden. Voor zorgorganisaties en horeca zijn er diverse modules ontworpen die betrekking hebben op bijvoorbeeld: voedselveiligheid, HACCP en allergenenbeheersing. De modules worden gemaakt op basis van de verschillende hygiënecodes en wetgeving, aangepast aan de eisen die gelden voor uw organisatie.

Kwaliteit/ curriculumontwikkeling

DHT heeft hoge kwaliteit als uitgangspunt. Bij de ontwikkeling van online opleiding modules wordt een onderwijsdeskundige ingezet (PhD, Academisch).



Onze visie op training

Het vergroten van kennis en vaardigheden van medewerkers gaat verder dan alleen het delen van kennis. Nieuwe kennis moet motiveren, verhelderen, verbeteren en veranderen. 'In samenhang' en 'in samenwerking' zijn de basisgedachten van waaruit wij werken.

- Kennis overbrengen
- Versterken van de motivatie
- Vergroten van de samenwerking

Leerzaam en leuk

Gedurende de training komt de cursist verschillende leervragen, interactieve illustraties en foto's tegen. De cursist is zo actief bezig met de leerstof en kan oefenen met de inhoud. Iedere module wordt afgesloten met een toets. Deze toets bestaat uit een serie:

- Gesloten vragen (meerkeuze - goed/ fout - waar/ niet waar - juist/onjuist - ja/nee).
- Open vragen (woord - getal - open - gatentekst - essay).
- Matching vragen (lijst - vakken).
- Ordening vragen.
- Hotspot vragen (woord en beeld - beeld en beeld - hotspot meerkeuze).



Huidige e-learning modules:

- Voedselveiligheid (basismodule en verdiepingmodule).
- HACCP voor kwaliteitsmedewerker en interne auditoren.
- Basis hygiëne en handhygiëne.
- Infectiepreventie.
- Allergenen.
- Legionellabeheer.
- Sociale Hygiëne.
- Gastvrijheid (i.c.m. in company training).

Inhoud module Voedselveiligheid (HACCP)

De module **Voedselveiligheid (HACCP)** bestaat uit een cursus, een toets en een certificaat. In deze module staat de bewustwording voor het belang van voedselveiligheid centraal. Deelnemers doorlopen een aantal online lessen.

Bronnen hiervoor zijn:

- Het voedselveiligheidssysteem van de eigen locatie.
- De kennisdatabank Voedselveiligheid van Driessen Hygiene Totaal.

Tijdens de digitale cursus heeft u de beschikking over het digitale handboek met alle richtlijnen en examenstof.

Uitgelicht: Module Voedselveiligheid (HACCP)

Wie met voeding bezig is, heeft een belangrijke sleutel in handen als het gaat om het welzijn van cliënten en gasten. Elke medewerker moet zijn steentje bijdragen om te zorgen voor veilig voedsel. Als team werk je samen, bespreek je de noodzakelijke punten, volg je zo nauwgezet mogelijk de procedures. De HACCP cursus is de ideale manier om snel te voldoen aan de wettelijke eisen rondom voedselveiligheid.

Toets

Tijdens de HACCP kennistoets wordt u getoetst op uw kennis over voedselveiligheid. In deze module worden de volgende onderwerpen behandeld:

- Wetgeving voedselveiligheid.
- HACCP.
- Temperatuurnormen.
- Persoonlijke hygiëne en handen wassen.
- Ontvangen van voedingsproducten.
- Opslaan van voedingsproducten.
- Hygiënische werkwijze.
- Bewaartermijnen.
- Schoonmaken.
- Serveren en afruimen.
- Aantoonbaar voedselveilig werken.

