

Microbiologie - onderzoek

Duur 4 dagdelen of maatwerk

Resultaat Getuigschrift
Zone.college

Werken je medewerkers bij de kwaliteitsdienst van een ambachtelijk of industrieel voedingsmiddelenbedrijf of een cateraar? Dan kunnen zij niet zonder kennis van monsternamen en microbiologisch onderzoek. In deze cursus van Zone.college leren de deelnemers daar alles over; óók hoe men uitslagen van onderzoek vertaalt naar de dagelijkse praktijk.

Voor wie

Deze cursus is geschikt voor medewerkers van de kwaliteitsdienst en medewerkers in de ambachtelijke en industriële voedingsmiddelenbedrijven en catering.

Programma

Tijdens de cursus komen de volgende onderwerpen aan bod:

- Microbiologische monsternamen
- Hoe moet je een monsternamen uitvoeren
- Soorten micro-organismen herkennen
- Controle op effectiviteit reiniging en desinfectie
- Soorten microbiologisch onderzoek
- Weten hoe micro-organismen kunnen groeien
- Beoordelen van resultaten
- Vertalen van de uitslagen naar de dagelijkse praktijk
- Practica
- Praktijkcasussen

Investering

We verzorgen de cursus bij bedrijven. Samen met de opdrachtgever worden het exacte programma, de duur en de locatie bepaald. Na een persoonlijk gesprek bieden we een offerte op maat aan.

Wat houdt een incompany cursus van Zone.college in?

- Werken op basis van bedrijfsspecifieke en persoonlijke leerwensen en -doelen.
- Kennis en expertise toepassen op de thema's en processen in de organisatie.
- Meerdere medewerkers tegelijk scholen en gezamenlijk hun kennis naar een hoger niveau brengen.
- Trainen met eigen materialen (indien mogelijk op de werkplek) en werken aan de hand van bestaande bedrijfsprocessen.
- Van en met elkaar leren: een positieve, verbindende ervaring voor het hele team.

Voor actuele subsidies, bekijk ons **overzicht met financiële regelingen** voor particulieren en bedrijven.

Meer informatie en aanmelden

Bezoek **www.zone.college** voor de geplande startdata en het online aanmeldformulier.

Direct advies? Neem contact op met team Groei.zone via **contact@zone.college** of **088 0 26 20 703**



Scan de QR-code om naar website te gaan

Bekijk de opleiding

Disclaimer

Wijzigingen in prijs en/of aanbod voorbehouden.