



CURSUS

Kwaliteit in bedrijf

Meten én verbeteren



Kwaliteit in bedrijf

Kwaliteitscontroles zijn noodzakelijk om de voedselveiligheid en kwaliteit van ons voedsel te garanderen. Maar hoe doe je dat? Hoe kun je de kwaliteit meten én verbeteren? Leer het in de cursus Kwaliteit in bedrijf.

Inhoud

In de cursus Kwaliteit in bedrijf maak je kennis met het werk van de kwaliteitsfunctionaris. Je leert welke controles wanneer op welke producten moeten worden toegepast. Daarnaast ontdek je hoe de kwaliteit van tussen- en eindproducten verbeterd kan worden, en hoe je effectief een kwaliteitszorgsysteem opzet.

“

Items die me aanspraken waren het opzetten van een kwaliteitssysteem, de les over auditen, de wetgeving binnen HACCP en het behandelen van verschillende kwaliteitssystemen in de voedingsbranche. Ik vond de cursus heel praktijkgericht, je kunt er meteen mee aan de slag. Ik heb er inmiddels mijn werk van gemaakt!

Ingrid van de Voort

Kwaliteitsadviseur bij Catharina Ziekenhuis

”

Voor wie?

Deze cursus Kwaliteit in bedrijf is een must voor iedereen betrokken bij, dan wel verantwoordelijk voor voedsel(bereiding) in de dagelijkse praktijk.

Duur

7 lesavonden (donderdag van 17.30 - 20.45 uur) en 1 toetsavond in een periode van 3 maanden.

Toelatingseisen

Er is geen specifieke voorkennis nodig om deze cursus te kunnen volgen.



Samengevat

Aanvangsdatum

Voor de actuele startdata en cursusprijs kun je terecht op onze website [has.nl](https://www.has.nl)

Locatie

HAS Hogeschool 's-Hertogenbosch

Duur

3 maanden

8 contactdagen

Lestijden: 17.30 - 20.45 uur.

Certificering

De cursus wordt afgesloten met een examen, dit kan zijn een schriftelijk tentamen of het inleveren van een opdracht. Bij het behalen van voldoende resultaat en het bijwonen van minimaal 80% van de lessen ontvang je een certificaat.



www.has.nl

Eenvoudig online inschrijven

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast voor deze cursus? Schrijf je dan nu in op onze website **www.has.nl**. Na inschrijving ontvang je direct een bevestiging. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Projectmanager

A.L.M. (Anneloes) Keijsper

A.Keijsper@has.nl

+31 (0) 88 89 03 646

HAS Hogeschool

Postbus 90108

5200 MA 's-Hertogenbosch

T 088 - 890 36 00

has@has.nl

www.has.nl

HAS Hogeschool, vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221

5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, vestiging Venlo

Spoorstraat 62

5911 KJ Venlo