

Bijlagen:

1. Checklist voor de voorbereiding van een opleiding hygiëne/voedselveiligheid
2. Voorbeelden van procesevaluatievragen (happy sheets) voor opleidingen hygiëne/voedselveiligheid
3. Het competentiegericht toetsen van leerresultaten hygiëne/voedselveiligheid
4. Lijst van mogelijke competenties in verband met hygiëne/voedselveiligheid
5. Lijst van meetfactoren op de werkplek in verband met hygiëne/voedselveiligheid
6. Voorbeelden van bedrijfsreglementen in verband met hygiëne/voedselveiligheid
7. Vereisten in verband met opleidingen in de belangrijkste normen BRC, IFS, ISO22000
8. Voorbeelden van ingevulde leermodellen VoedselVeiligheid

Bijlage 1: checklist voor een succesvolle opleiding hygiëne/voedselveiligheid

Onderstaande checklist geeft een reeks succesvoorwaarden waaraan men best denkt vooraleer een opleiding hygiëne/voedselveiligheid begint. Het waarom van deze succesfactoren is uitgelegd in de brochure. De getallen achteraan verwijzen naar één of meer van de 12 probleemsituaties die het uitgangspunt vormen van de brochure.

<input type="checkbox"/>	Is er voor de opleiding onderzocht of de cursisten tekorten aan kennis of vaardigheden rond hygiëne hebben?	8
<input type="checkbox"/>	Is opleiding een geschikt middel om meer hygiëne/voedselveiligheid te bereiken?	8,12
<input type="checkbox"/>	Is er een verband tussen de inhoud van de opleiding en de strategie van het bedrijf?	8,9
<input type="checkbox"/>	Staan bedrijfsleiding, afdelingsleiding, kwaliteitsverantwoordelijke en andere stakeholders op één lijn i.v.m. de opleidingen hygiëne?	9
<input type="checkbox"/>	Is de meest geschikte opleidingsmethode gekozen?	3
<input type="checkbox"/>	Zijn de doelstellingen van de opleiding haalbaar en duidelijk geformuleerd?	10
<input type="checkbox"/>	Sluit de inhoud van de opleiding aan bij de werkplek?	80
<input type="checkbox"/>	Is de voorziene leertijd voldoende om de doelstellingen te bereiken?	11
<input type="checkbox"/>	Is de meest geschikte trainer gekozen (intern of extern)?	12
<input type="checkbox"/>	Houdt de opleiding rekening met de (eventueel verschillende) beginniveaus van de cursisten?	4,5,6,7
<input type="checkbox"/>	Hebben de deelnemers het geleerde (spoedig) nodig in hun functie?	7,11
<input type="checkbox"/>	Is er ondersteuning voor de interne trainers over hygiëne/voedselveiligheid?	5,6
<input type="checkbox"/>	Zijn alle cursisten, chefs en lesgevers goed en tijdig geïnformeerd over de doelstellingen en over de praktische gegevens van de opleiding?	8,9
<input type="checkbox"/>	Zijn er naast klassikale opleidingen ook andere leermethodes voorzien voor dezelfde inhoud zoals zelfstudie, coaching, ...	5,10
<input type="checkbox"/>	Zijn er afspraken met de directe chef van de cursisten over de toepassing van het geleerde op de werkplek (wat, wanneer, hoe, wie begeleid...)?	11,12
<input type="checkbox"/>	Is er certificatie voorzien? Weten de deelnemers of er een eindtest is?	1,8,12
<input type="checkbox"/>	Is er een duidelijke effectmeting afgesproken, uit te voeren vooraf en enkele maanden na de opleiding?	12
<input type="checkbox"/>	Worden de resultaten van de effectmeting teruggekoppeld naar alle betrokkenen?	8,9
<input type="checkbox"/>	Is het opleidingslokaal gereserveerd en in orde?	
<input type="checkbox"/>	Is het didactisch materiaal (bord, PC, beamer, teksten,...) in orde?	
<input type="checkbox"/>	Is de (eventuele) catering afgesproken?	
<input type="checkbox"/>	Is er afgesproken wie de registratie van de deelnemers/uren verzorgt en hoe?	1
<input type="checkbox"/>	Is er een procedure om medewerkers vrijstelling van opleiding te geven, als zij hun verworven competenties terzake kunnen aantonen?	2,8,10
<input type="checkbox"/>	

Bijlage 2: Voorbeelden van procesevaluatievragen (happy sheets) voor opleidingen hygiëne/voedselveiligheid