

Stages en beroepsopdrachten

**Food
Innovation**



has
hogeschool

Samenwerken met HAS Hogeschool

Om onze studenten tot goede professionals op te leiden is het noodzakelijk dat ze praktijkervaring opdoen in organisaties. Werkt u mee? In deze folder leest u over de mogelijkheden voor samenwerking met HAS Hogeschool.

Elke HAS'er is 1,5 jaar actief in de praktijk

Het opdoen van praktijkervaring tijdens stages en afstuderen is voor veel studenten het meest waardevolle onderdeel van hun studie. In alle opleidingen van HAS Hogeschool komen drie praktijkperiodes voor. In het eerste jaar gaan studenten voor het werkveld een innovatieopdracht uitvoeren, in de module Innovation@Work. In het derde jaar vinden er één of twee projectstages plaats. In het vierde jaar doen studenten een *beroepsopdracht*, een project dat wordt uitgevoerd door een team van studenten, docenten en/of adviseurs. De totale periode die HAS'ers in de praktijk doorbrengen bedraagt ongeveer anderhalf studiejaar.

Het aanbieden van een stageplaats of beroepsopdracht is om meerdere redenen interessant. Een praktische reden is dat uw bedrijf een prangend vraagstuk heeft dat om een oplossing vraagt. Als het vraagstuk op hbo-niveau is, kan een stagiaire of afstudeerder uitkomst bieden.

HAS Hogeschool: ondernemend en betrokken

HAS Hogeschool is hét opleidings- en expertisecentrum voor de sectoren agro, food en leefomgeving. De HAS is een hbo-instelling met een zeer marktgerichte oriëntatie. HAS Hogeschool is ondernemend en betrokken bij ontwikkelingen in de maatschappij. Aan HAS Hogeschool studeren ongeveer 3.200 voltijdstudenten. Zij worden gedurende hun studie intensief begeleid en aangespoord om hun talenten te ontwikkelen en ambities waar te maken.

Studies locatie Den Bosch

- Bedrijfskunde en agri-foodbusiness
- Dier- en veehouderij
- Food Innovation
- Geo Media & Design
- Horticulture & Business Management
- International Food & Agribusiness
- Management van de Leefomgeving
- Milieukunde
- Toegepaste Biologie
- Tuinbouw en akkerbouw
- Voedingsmiddelentechnologie

Studies locatie Venlo

- Bedrijfskunde en agribusiness
- Food Innovation
- Business Management in agriculture & Food
- Toegepaste Biologie

Food Innovation

De foodsector is op zoek naar vernieuwing: nieuwe concepten, producten, verdienmodellen en consumentgroepen. De vraag naar innovaties, die inspelen op de behoefte van de consument, is groot. Bij de opleiding Food Innovation staat het ontwikkelen van vernieuwende foodconcepten centraal. Conceptontwikkeling zit in het DNA van de opleiding.

Een foodconcept is een tot leven gebracht idee, dat toegevoegde waarde biedt aan consumenten. Het product met een verhaal, de verpakking en de wijze van vermarkten is tot een samenhangend geheel uitgewerkt. Een Food Innovator is een generalist met brede kennis van het food domein. De student kijkt over de eigen vakgrenzen heen en heeft naast een generalistische blik en aanpak, expertise op het gebied van één van de drie afstudeerrichtingen. Dit zijn Food & Design, Marketing & Business of Packaging & Design. Belangrijkste kernwaarden van de opleiding zijn: passie voor alles wat met food te maken heeft, ondernemend, game changing, creatief en verbindend.

Samenwerking met het bedrijfsleven

HAS Hogeschool is met de opleiding Food Innovation voorloper op het gebied van conceptontwikkeling in food. Voor de realisatie van concepten heeft de opleiding de beschikking over diverse faciliteiten voor consumenten-onderzoek en faciliteiten voor het ontwikkelen van het product en verpakking. Het talentgerichte onderwijsprogramma schept mogelijkheden voor verdere ontwikkeling van ondernemerschap bij studenten. De opleiding werkt intensief samen met diverse foodbedrijven.

De samenwerking wordt zichtbaar tijdens de HAS Food Experience, een jaarlijks terugkerend event met ruim 1.500 bezoekers uit de agrifoodsector waar innovatieve afstudeerprojecten worden gepresenteerd.

Ook participeren diverse bedrijven in het onderwijsprogramma, door het aanbieden van (inter)nationale stages of beroepsopdrachten.

Tenslotte zijn diverse bedrijven verbonden als kennispartner via een lectoraat of Centers of Expertise (CoE). Bij de opleiding werkt een team vakdocenten met brede praktijkervaring. Regelmatig worden gastdocenten uit het bedrijfsleven uitgenodigd om up-to-date kennis en ervaring te delen.

Welke organisaties zoeken wij?

Studenten van de opleiding Food Innovation gaan als stagiaires en afstudeerders aan de slag bij bedrijven en instellingen in de agrifoodsector. Dit zijn onder meer bedrijven in de foodindustrie, verpakkingsindustrie, retail, foodservice, marketing- en designbureaus.

Innovation@Work (1e jaar)

In het eerste jaar van de opleiding Food Innovation wordt een brede basis gelegd. De modules die aan de orde komen zijn Food, Innovation, Consumer Behaviour, Food Domain, Visual Communication, Packaging Fundamentals, Marketing en Strategy. Aan het einde van het eerste studiejaar passen studenten de geleerde kennis toe in de praktijk bij een bedrijf.

Wat kunt u van de studenten verwachten?

Innovation@Work is een kennismaking voor studenten met de beroepspraktijk. Enkele dagen per week voert een kleine groep studenten een opdracht uit voor uw bedrijf gericht op innovatie. Dit gebeurt onder begeleiding van een HAS docent.

De innovatieopdracht wordt in samen-werking met uw bedrijf opgesteld. Binnen 10 weken zorgt de projectgroep voor uitwerking van de opdracht, het schrijven van een verslag en een eindpresentatie van de resultaten. Door deels actief bezig te zijn in uw bedrijf, krijgt de student inzicht in (sociale) processen in een organisatie.

Wat levert het uw organisatie op?

Uw organisatie kan rekenen op een groep gemotiveerde studenten met actuele kennis en een positieve instelling. Zij gaan met een frisse blik aan de slag met een relevante opdracht voor uw bedrijf.

Kenmerken Innovation@Work

- Studenten werken in een projectgroep van maximaal vier personen.
- Er wordt 2-3 dagen in de week aan de opdracht gewerkt.
- Studenten zijn twee dagen in de week aan de slag bij het bedrijf van de opdrachtgever.
- Het bedrijf stelt 2 dagen per week werkplekken voor de studenten ter beschikking.
- De studenten hebben bij opdrachtgever een interne begeleider die hen wekelijks spreekt.
- Studenten hebben wekelijks een projectbespreking met de begeleidend docent op school.
- De opdracht wordt afgesloten met een groepsverslag, een presentatie en een evaluatie.



Binnen- en buitenlandse projectstage (3e jaar)

In het derde jaar past de student zijn theoretische kennis actief toe in de beroepspraktijk tijdens één of twee projectstages en eventueel een minor. Tijdens de stage werkt de student aan een bedrijfsprobleem (verdiepende opdracht) op het gebied van Food & Design, Marketing & Business of Packaging & Design. Kennisverdieping en specialisatie staan centraal.

Wat kunt u van de student verwachten?

Met een stagiaire van de opleiding Food Innovation komt een aankomend food innovator ervaring opdoen in uw bedrijf. De stagiaire voert een opdracht uit die aansluit bij één van de afstudeerrichtingen: Food & Design, Marketing & Business of Packaging & Design.

Voorbeelden van stageopdrachten

Food & Design

- Ontwikkel een foodconcept passend bij de bedrijfsstrategie en de laatste trends en consumentinzichten
- Ontwikkel, op basis van consumentenonderzoek, nieuwe food producten binnen een bestaande conceptlijn, die inspelen op een specifiek gebruiksmoment

Marketing & Business

- Onderzoek de groeikansen voor een bedrijf in de Nederlandse markt of voer marktonderzoek uit voor een ander Europees land
- Voer consumentenonderzoek uit en vertaal de uitkomsten hiervan naar productaanpassingen

Packaging & Design

- Ontwikkel een structureel en grafisch ontwerp voor een convenience verpakking van een productinnovatie
- Onderzoek de eigenschappen van een verpakkingsmateriaal en de gevolgen ervan voor de houdbaarheid van een foodproduct

De opdracht beslaat minimaal 80% van de stagetijd. Hierin maakt de student onder andere een plan van aanpak, ontwikkelt een concreet product of dienst en geeft desgewenst een presentatie over zijn of haar bevindingen binnen uw organisatie. De verdiepende opdracht moet leiden tot een resultaat waar uw organisatie tevreden over is. De stagiaire is daarnaast beperkt inzetbaar voor algemene werkzaamheden.

Wat levert het uw organisatie op?

Een projectstage biedt uw organisatie de kans om een jonge professional aan een opdracht te laten werken vanuit actuele kennis op het gebied van food design, marketing en packaging. De passie voor food, gecombineerd met consumenteninzicht en kennis van de laatste trends in de sector, vormen een ideale combinatie voor het creëren van vernieuwende concepten voor uw organisatie.

Met een frisse blik kan een student - gevraagd en ongevraagd - kijken naar projecten en processen. En wellicht is de stagiair van nu een medewerker voor de toekomst!

Kenmerken Projectstage

- De stageovereenkomst is pas definitief als de student aan de door de school gestelde ingangseisen voldoet.
- De student formuleert samen met uw organisatie en de opleiding een stageopdracht, waarin uw bedrijfsprobleem en stagedoelen worden gecombineerd.
- De student is zelf verantwoordelijk voor het vinden van een stageplaats.
- De student krijgt een begeleider vanuit uw organisatie (met minimaal een afgeronde, vakinhoudelijke, relevante hbo-opleiding).
- De begeleider geeft gedurende de stageperiode zijn advies over de kwaliteit van de opdracht en het functioneren van de student.
- De stagedocent heeft contact met de student en is beschikbaar voor vragen.
- Tijdens de (binnenland)stage komt de stagedocent eenmalig op bezoek om de voortgang te bespreken.
- De student heeft een eigen werkplek in uw organisatie voorzien van de nodige faciliteiten.
- Het werken aan de stageopdracht en het verslag beslaat 80% van de tijd.

De beroepsopdracht (4e jaar)

Studenten die aan HAS Hogeschool afstuderen doen dit door middel van een beroepsopdracht (BO). Deze opdracht kent een andere structuur dan een stage. De beroepsopdracht sluit aan bij de specialisaties van de studenten. De opdracht wordt in teamverband uitgevoerd onder begeleiding van een projectleider vanuit HAS Hogeschool.

Wat kunt u van de student verwachten?

Afstudeerders functioneren als young professionals in een projectteam dat bestaat uit twee of meer studenten vanuit de opleiding Food Innovation of een andere HAS opleiding die aansluit bij uw vraag. Uw organisatie mag van het projectteam een zelfstandige, daadkrachtige houding verwachten. Studenten worden beoordeeld op hun deskundigheid en professionaliteit, maar ook op hun functioneren binnen het team. De studenten beschikken over basiskennis en specialistische kennis op het gebied van hun afstudeerrichting Food & Design, Marketing & Business en Packaging & Design. Zij kunnen zelfstandig en in teamverband een complex probleem aanpakken en via functioneel en technisch ontwerp tot een visueel aantrekkelijke oplossing komen. Studenten gebruiken de beroepsopdracht ook om zich verder te specialiseren binnen het vakgebied.

Voorbeelden van opdrachten

- Strategie en marketing
- Markt- en consumentenonderzoek
- Marktintroductieplan
- Communicatieplan
- Conceptontwikkeling (met product, verpakking en communicatie)
- Productontwikkeling
- Sensorisch onderzoek
- Praktijkonderzoek/ontwikkeling

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen

Jaarlijks benaderen bedrijven en andere organisaties HAS Hogeschool meer dan duizend keer met (kennis) vragen. Het betreft zowel kleine als grote vragen op de gebieden van voedingsmiddelen, agribusiness, milieu, leefomgeving, plant en dier. In omvang en complexiteit lopen deze vragen uiteen van een stage van enkele weken tot een uitgebreid onderzoek en van een marktanalyse tot het bedenken van een innovatieve technologische toepassing. Het merendeel van alle projecten die binnenkomen, wordt opgepakt door HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen. Bij de uitvoering hiervan worden de studenten op een professionele wijze begeleid door inhoudsdeskundigen. Deze adviseurs en docenten kenmerken zich door kennis van de sector en een resultaatgerichte aanpak.

Wat levert het uw organisatie op?

Voor de beroepsopdracht investeert uw organisatie in een projectresultaat en de daarvoor benodigde expertise en tijd van deskundigen. Uw project wordt uitgevoerd door een projectteam, dat bestaat uit studenten onder leiding van een projectleider en/of experts. HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen draagt zorg voor de projectorganisatie en de realisatie van de resultaten zoals ze die met uw bedrijf zijn overeen gekomen. Daarbij is de vertrouwelijkheid van de projectinformatie contractueel geregeld.



Kenmerken beroepsopdracht

- De beroepsopdracht moet kwalitatief van voldoende niveau zijn zodat de student de juiste hoeveelheid theoretische en praktische kennis op kan doen en kan toepassen
- De beroepsopdracht wordt in principe niet op de locatie van het bedrijf uitgevoerd. Is dit wel nodig, dan dient er binnen het bedrijf een werkplek beschikbaar te zijn met de nodige faciliteiten.
- Tijdens de afstudeerperiode werkt de student circa zesendertig uur in de week aan zijn beroepsopdracht. De overige tijd heeft hij nodig voor andere schoolverplichtingen.

Bent u geïnteresseerd?

Aanbieden 3e jaars stage

Patricia van de Pol (stagecoördinator)
T +31 (0)88 890 3876
E P.vdPol@has.nl

Secretariaat Food Innovation

Ook voor vragen over Innovation@Work
Marion Klerx
T +31 (0)88 890 3776
E M.Klerx@has.nl

Aanbieden beroepsopdracht

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen
T +31 (0)88 890 3637
E haskennistransfer@has.nl
I www.haskennistransfer.nl

Andere samenwerkingsvormen

HAS Hogeschool streeft ernaar om intensief samen te werken met het bedrijfsleven. Stages en beroepsopdrachten zijn hier onderdeel van, maar ook excursies, bedrijfsbezoeken en gastlessen zijn onderdeel van deze samenwerking.

Voedingsmiddelentechnologiehal en Food Design Center

Voor een aantrekkelijke prijs kunnen voedingsmiddelen-bedrijven onder vakkundige begeleiding proeven (laten) doen, cursussen (laten) geven of symposia organiseren. HAS Hogeschool beschikt over een Food Design Centre, Design Creation Centre en een Voedingsmiddelen-technologiehal met vijf proef-fabrieken, die zijn uitgerust met specifieke, moderne apparatuur: de Zuivelfabriek, de Bakkerij, de Slagerij, de Brouwerij en de Groente- & Fruitfabriek. Hier kunnen proces- of productkundige testen worden gedaan.

Contactpersoon voor samenwerking met Food Innovation
Ruud van Burgsteden
T +31 (0) 88 890 3729
E R.vanBurgsteden@has.nl

Contactgegevens
HAS Hogeschool
Postbus 90108
5200 MA 's-Hertogenbosch
T +31 (0)88 890 3600
E has@has.nl
www.has.nl

Bezoekadres locatie Den Bosch
Onderwijsboulevard 221
5223 DE 's-Hertogenbosch

Bezoekadres locatie Venlo
Spoorstraat 62
5911 KJ Venlo

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
Year 1	Food Basics	Food : Seeds & sweets	Food: Milk, meat & More	Food: Fruit & Vegetables
	Innovation@Discover	Innovation@Ideate	Innovation@Develop	Innovation@Work
	Consumer Behaviour	Visual Communication 2	Visual Communication 2	
	Food Domain	Marketing	Packaging Fundamentals	Strategy
	Self-Management			
Year 2	International Food	Specialisation module	Specialisation module	Specialisation module
	Branding	Consumer Research	Specialisation module	Innovation@Deliver
	Self-Management			
Year 3	Minor	Traineeship (National and International)		
Year 4	Individual project*		Professional Assignment*	
	Individual specialisation			
	Self-Management			

*) voorlopige onderdelen van het afstudeerprogramma

