



HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen

Postbus 90108
5200 MA 's-Hertogenbosch
T: 088 - 890 36 37
F: 088 - 890 36 40
haskennistransfer@has.nl
www.haskennistransfer.nl

HAS Hogeschool, locatie Den Bosch

Onderwijsboulevard 221
5223 DE 's-Hertogenbosch

HAS Hogeschool, locatie Venlo

Spoorstraat 62
5911 KJ Venlo

Online basiscursus Zuiveltechnologie



Scope

Werkzaam in de zuivel of in een aanverwante bedrijfstak en op zoek naar kennis over zuivel en zuivelingrediënten? Volg dan nu de online basiscursus Zuiveltechnologie en maak je de ins en outs van de zuivelwereld eigen.

Door middel van afwisselende werkvormen krijg je op een inspirerende wijze meer begrip van grondstoffen en processen en word je wegwijs gemaakt in de zuivelwereld zodat je een goede gesprekspartner bent voor collega's, klanten en leveranciers. Hierdoor wordt de relatie met klanten en leveranciers op een hoger niveau gebracht. Dit komt de concurrentiepositie van je bedrijf ten goede. Bovendien zal de interne communicatie verbeteren en daarmee ook de efficiency.

Kenmerkend voor deze cursus

Deze cursus wordt aangeboden in een eigen online omgeving, waardoor je als deelnemer jezelf onafhankelijk van tijd en plaats kunt ontwikkelen. De insteek van de cursus is praktisch en er wordt gebruikt gemaakt van verschillende werkvormen: van filmpjes en korte

artikelen tot praktijkopdrachten. De online omgeving is bovendien zo ingericht dat er niet alleen interactie is met de docent maar ook met mede-cursisten.

Voor wie

Ben je werkzaam bij een dienstverlener voor de zuivelindustrie of bij een bedrijf dat levert aan de zuivel, zuivelproducten produceert of ingrediënten verhandelt? En heb je een achtergrond in inkoop, sales, marketing, logistiek, ict, finance of front-office? De online basiscursus Zuiveltechnologie is bestemd voor iedereen die meer kennis wil over zuivel en zuivelingrediënten.

Wat jij kunt verwachten

De Online basiscursus Zuiveltechnologie bestaat uit 8 modules.

In de eerste 4 modules maak je je de basiskennis van zuivel eigen aan de hand van de volgende onderwerpen:

- Introductie
- Samenstelling en eigenschappen van melk
- Veelvoorkomende processtappen bij de bereiding van zuivelproducten
- Kwaliteitsaspecten van melk

In de daaropvolgende 4 modules gaan we dieper in op een aantal belangrijke zuivelproducten:

- Yoghurt
- Consumptiemelk
- Kaas
- Melkpoeder

Wat we van jou verwachten

Naast enthousiasme en discipline vragen we denk- en werkniveau op minimaal MBO-niveau.

Duur van de opleiding

De opleiding bestaat uit 8 modules. De gemiddelde studiebelasting is 2 à 3 uur per module.

Investering en startdata

Kijk voor actuele prijzen en startdata op onze website www.haskennistransfer.nl

Locatie

Online

Certificering

Na volledige afronding van de cursus én ontvangst van de ingevulde vragenlijst, ontvang je het certificaat online basiscursus Zuiveltechnologie.

Centre of Expertise Food

De online basiscursus Zuiveltechnologie is mede mogelijk gemaakt door het Centre of Expertise Food. In het kader van de bijdrage uit het Centre ontvangen deelnemers ter optimalisatie van de cursus een korte vragenlijst welke na de cursus ingevuld geretourneerd dient te worden.

Centre of Expertise

FOOD

has
hogeschool

iholland
hogeschool

van helle
laarsten
university of applied sciences

Vilentum
Hogeschool

DOORLOOPTIJD: 2 maanden
CONTACTDAGEN: Online cursus
CONTACTPERSOON: Kim de Bont
k.dbont@has.nl / 088 890 38 81