

Stages en beroepsopdrachten

**Voedings-
middelen-
technologie**



has
hogeschool

Samenwerken met HAS Hogeschool

Voedingsmiddelentechnologie

Om onze studenten tot goede professionals op te leiden is het noodzakelijk dat ze praktijkervaring opdoen in organisaties. Werkt u mee? In deze folder komen de mogelijkheden tot samenwerking aan de orde.

Elke HAS'er is 1,5 jaar actief in de praktijk
Het toepassen van theorie in de praktijk tijdens stages en de beroepsopdracht is voor veel studenten het meest waardevolle onderdeel van hun studie. In alle opleidingen van de HAS Hogeschool komen drie praktijkperiodes voor. Aan het eind van of direct na het eerste jaar lopen studenten een oriëntatiestage. In het derde jaar vinden er twee opdrachtstages plaats, waarvan één verplicht in het buitenland. 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 probleem van (pre-) hbo-niveau is en gedurende een vooraf bepaalde periode kan worden uitgevoerd, kan een stagiair 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. We zijn ondernemend en betrokken bij ontwikkelingen in de maatschappij. Aan HAS Hogeschool studeren ongeveer 3800 voltijdstudenten binnen zestien studierichtingen. Zij worden gedurende hun studie intensief begeleid en aangespoord 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 / Environmental Innovation
- Toegepaste Biologie
- Tuinbouw en akkerbouw
- Voedingsmiddelentechnologie

Studies locatie Venlo

- Bedrijfskunde en agri-foodbusiness
- Food Innovation
- Toegepaste Biologie
- ✦ Business Management in Agriculture & Food
- Healthy Living

In de opleiding Voedingsmiddelentechnologie leren studenten hoe nieuwe, betere en gezondere voedingsmiddelen ontwikkeld en geproduceerd worden en hoe bestaande voedingsmiddelen worden aangepast. Ze doen kennis op over ingrediënten en over verantwoorde en gezonde productie van voedingsmiddelen. Ook leren ze over procestechnologieën, productie- en conserveringsmethoden, voedselveiligheid, internationale business marketing, kwaliteit en wettelijke eisen. Onze studenten komen terecht in uiteenlopende beroepen zoals: productontwikkelaar, applicatietechnoloog, sensorisch medewerker, procestechnoloog, productiemanager, kwaliteitsmanager, technical sales manager, inkoopmanager, productmanager bij een business to business bedrijf.

De student Voedingsmiddelentechnologie is een professional die:

- een brede basiskennis heeft op het gebied van voedingsmiddelentechnologie en de voedselketen op internationaal niveau;
- zich specialiseert op het gebied van productontwikkeling, procestechnologie, kwaliteit of B2B, maar altijd in staat is om een probleem te benaderen vanuit een multidisciplinaire invalshoek;
- oplossingsgericht is: de student leert de technologie toe te passen op basis van de wensen en behoefte van uw organisatie of de eindgebruiker;
- innovatief en ondernemend is en bekend is met een projectmatige manier van werken.

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
Jaar 1	Food & Health Introduction Food Technology	Food Production World of Food	Preservation Product Development 1	Food Quality Product Technology
Jaar 2	Oriëntatiestage	Food Safety & Quality	International Business Marketing	Ingredients
		Process Technology	Management & Organisation	Product Development 2
Jaar 3	Coaching & Activities			
	Vrije keuze binnen/ buiten HAS	Binnenlandstage in afstudeerrichting		Buitenlandstage
	Coaching & Activities			
Jaar 4	Food Technology & Product / Food Technology & Production / Food Technology & Business / Food Technology & Quality		Beroepsopdracht	
	Coaching & Activities			

Oriëntatiestage (2e jaar)

In het eerste jaar van Voedingmiddelentechnologie wordt de basis gelegd van de voedingmiddelentechnologische kennis van de student. Alle aspecten van het vak komen aan bod: productkennis, voeding en gezondheid, processing, productontwikkeling en meer. Na deze brede oriëntatie is het tijd om te proeven van de praktijk. Studenten Voedingmiddelentechnologie gaan direct na het eerste jaar op een oriëntatiestage om het geleerde terug te zien in praktijk.

Wat kunt u van de student verwachten?

Tijdens de oriëntatiestage ligt de nadruk op het meekijken en meewerken in uw organisatie. De student werkt actief mee in de dagelijkse bedrijfsvoering. Zo maakt hij kennis met zijn toekomstige werkveld en leert hij de structuur, cultuur en organisatie van uw bedrijf kennen.

Tijdens de stage kan de student worden ingezet voor allerlei activiteiten in uw bedrijf, van kleine opdrachten in uw productieproces tot werk op de afdeling kwaliteitszorg of productontwikkeling. De student formuleert voorafgaand aan de stage persoonlijke leerdoelen waar hij mee aan de slag wil gaan. Het is niet de bedoeling dat de student wordt ingezet voor de dagelijkse productie.

Wat levert het uw organisatie op?

Uw organisatie kan in ieder geval een gemotiveerde student met actuele kennis en een positieve instelling verwachten, die enthousiast meedraait in het team. De nieuwsgierige blik ten aanzien van zowel uw organisatie als de sector waarin u opereert, geeft een frisse kijk op uw dagelijkse proces. De meeste studenten hebben in hun oriëntatiestage nog weinig werkervaring, maar dat geldt niet voor elke student.

Kenmerken Oriëntatiestage

- Stageperiode bedraagt 9 weken.
- De student is zelf verantwoordelijk voor het vinden van een stageplaats.
- De student krijgt een praktijkbegeleider aangewezen vanuit uw organisatie. Daarnaast heeft hij/zij een docent als begeleider vanuit school.
- De praktijkbegeleider is verantwoordelijk voor de dagelijkse begeleiding in uw organisatie en geeft gedurende de stageperiode zijn mening over de kwaliteit van de opdrachten en het functioneren van de student.
- De schoolbegeleider is beschikbaar voor vragen van zowel de student als de organisatie.
- De student kan gedurende de stageperiode eenmaal de schoolbegeleider en groepsgenoten van HAS Hogeschool ontvangen.
- De student krijgt gedurende de stageperiode een werkplek in uw organisatie en voldoende tijd om aan zijn verslag te werken.



De binnen- en buitenlandse opdrachtstage (3e jaar)

In het derde jaar gaat de student zijn theoretische kennis actief toepassen in de beroepspraktijk tijdens twee opdrachtstages. Deze duren bij elkaar dertig weken en één ervan vindt verplicht plaats in het buitenland. De stage die de student in het binnenland loopt, duurt minimaal vijftien en maximaal achttien weken. Tijdens beide stages werkt de student aan een bedrijfsprobleem (verdiepende opdracht) en staan kennisverdieping en specialisatie centraal.

Wat kunt u van de student verwachten?

Met een stagiair van de opleiding Voedingsmiddelen-technologie komt een aankomend voedingsmiddelen-technoloog ervaring opdoen in uw bedrijf. De stagiair volbrengt een afgebakende opdracht op HBO niveau die aansluit op de vakgebieden procestechnologie, product-ontwikkeling, kwaliteit, applicatietechnologie, B2B in- en verkoop etc.

Voorbeelden van stageopdrachten zijn:

- ontwikkeling van nieuwe toetjes;
- testen van nieuwe verpakkingen voor ketchup;
- verlaging van de kosten voor bierproductie;
- het maken van een plan voor het beheersen van veiligheid van producten;
- Marktanalyse van de toepassingen van soja in voedingsmiddelen in Nederland, Europa en USA.

De opdracht beslaat minimaal 75% van de stagetijd. Hierin maakt de student onder andere een plan van aanpak, een concreet product of dienst en een presentatie (doorgaans in de vorm van een verslag) over zijn bevindingen binnen uw organisatie. De verdiepende opdracht moet leiden tot een resultaat waar uw organisatie tevreden over is.

De stagiair is daarnaast beperkt inzetbaar voor algemene werkzaamheden binnen de afdeling waar hij stage loopt. Vereist is wel dat ook deze werkzaamheden aansluiten bij het opleidingsniveau.

Wat levert het uw organisatie op?

Een opdrachtstage biedt uw organisatie de kans om een jonge professional aan een opdracht te laten werken vanuit actuele kennis en laatste inzichten op het gebied van voedingsmiddelentechnologie. Ook denkt de student met een frisse blik gevraagd en ongevraagd mee over projecten en processen.



Kenmerken opdrachtstage

- De student is zelf verantwoordelijk voor het vinden van een stageplaats.
- De student krijgt een praktijkbegeleider (met minimaal een afgeronde, vakinhoudelijke, relevante hbo-opleiding) aangewezen vanuit uw organisatie.
- Deze praktijkbegeleider geeft gedurende de stageperiode zijn advies over de kwaliteit van de opdracht en het functioneren van de student.
- De schoolbegeleider heeft contact met de student en is altijd beschikbaar voor vragen.
- De student heeft een eigen werkplek in uw organisatie voorzien van de nodige faciliteiten.
- De student krijgt gedurende de stageperiode voldoende tijd om aan zijn verslag te werken.
- De opdracht moet door de HAS Hogeschool worden goedgekeurd.
- Het stageverslag dient gedurende 7 jaar vertrouwelijk te worden bewaard bij de HAS t.b.v. accreditatie doeleinden.

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 is een opdracht die aansluit bij de specialisaties van de studenten die de opdracht uitvoeren. Deze 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 Voedingsmiddelentechnologie of een andere HAS opleiding die aansluit bij uw vraag. Uw organisatie mag van hen 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 een gedegen kennis op het gebied van voedingsmiddelentechnologie. Daarnaast heeft iedere student zich gespecialiseerd in een afstudeer richting. Zij kunnen zelfstandig en in teamverband een complex probleem op een projectmatige wijze aanpakken om tot een onderbouwd advies te komen. De studenten gebruiken de beroepsopdracht om zich verder te specialiseren binnen het vakgebied.

Wat levert het uw organisatie op?

Voor de beroepsopdracht investeert uw organisatie in een projectresultaat en de daarvoor benodigde expertise en tijd van deskundigen. Hier tegenover staat een zelfstandig werkend projectteam, dat de projectaanpak, doelstellingen en resultaten van te voren en in overeenstemming met u vastlegt. De projectorganisatie en coördinatie zijn in handen van HAS Kennistransfer. Zij dragen ook zorg voor het nakomen van de gemaakte afspraken en het borgen van de vertrouwelijkheid van de projectinformatie en geboekte resultaten. Er is altijd een deskundige projectleider betrokken, die fungeert als eerste aanspreekpunt en verantwoordelijk is voor het functioneren van het team.

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 voeding, 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.

Kenmerken beroepsopdracht

- De beroepsopdracht moet kwalitatief van voldoende niveau zijn zodat de student de juiste hoeveelheid theoretische en praktische kennis op kan doen en toepassen.
- De beroepsopdracht hoeft niet altijd op de locatie van het bedrijf uitgevoerd te worden. 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 dertig uur in de week aan zijn beroepsopdracht. De overige tijd heeft hij nodig voor andere schoolverplichtingen.
- Tijdens de beroepsopdracht zal het docententeam ondersteuning verlenen.



Bent u geïnteresseerd?

Welke organisaties zoeken wij?

De opleiding Voedingsmiddelentechnologie richt zich op bedrijven en instellingen in de foodsector. Dat zijn onder meer middelgrote of grote levensmiddelen-productiebedrijven, levensmiddelenverpakkingbedrijven, machinefabrikanten (apparatuur voor levensmiddelen-verwerking), onderzoeksinstituten, adviesbureaus, organisaties op het gebied van voeding en gezondheid, Keuringsdienst van Waren, de Voedsel en Waren Autoriteit en toeleveranciers voor grond- en hulpstoffen.

Aanbieden stage

Andrea Timmermans
T +31 (0)88 890 3828
E A.Timmermans@has.nl

Aanbieden beroepsopdracht

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

Andere samenwerkingsvormen

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

Voedingsmiddelentechnologie hal

Voor een aantrekkelijke prijs kunnen voedingsmiddelen-bedrijven onder vakkundige begeleiding proeven (laten) doen of cursussen of symposia organiseren. HAS Hogeschool beschikt voor het voedingsmiddelen-onderwijs over vijf proeffabrieken, 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 Voedingsmiddelentechnologie

Algemeen:

Henk-Jan Meijer
T +31 (0) 88 8903 345
E H.Meijer@has.nl

Voedingsmiddelentechnologie hal en faciliteiten:

Renier Stijnen
T (0)88 8903 088
E R.Stijnen@has.nl



Contactgegevens

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

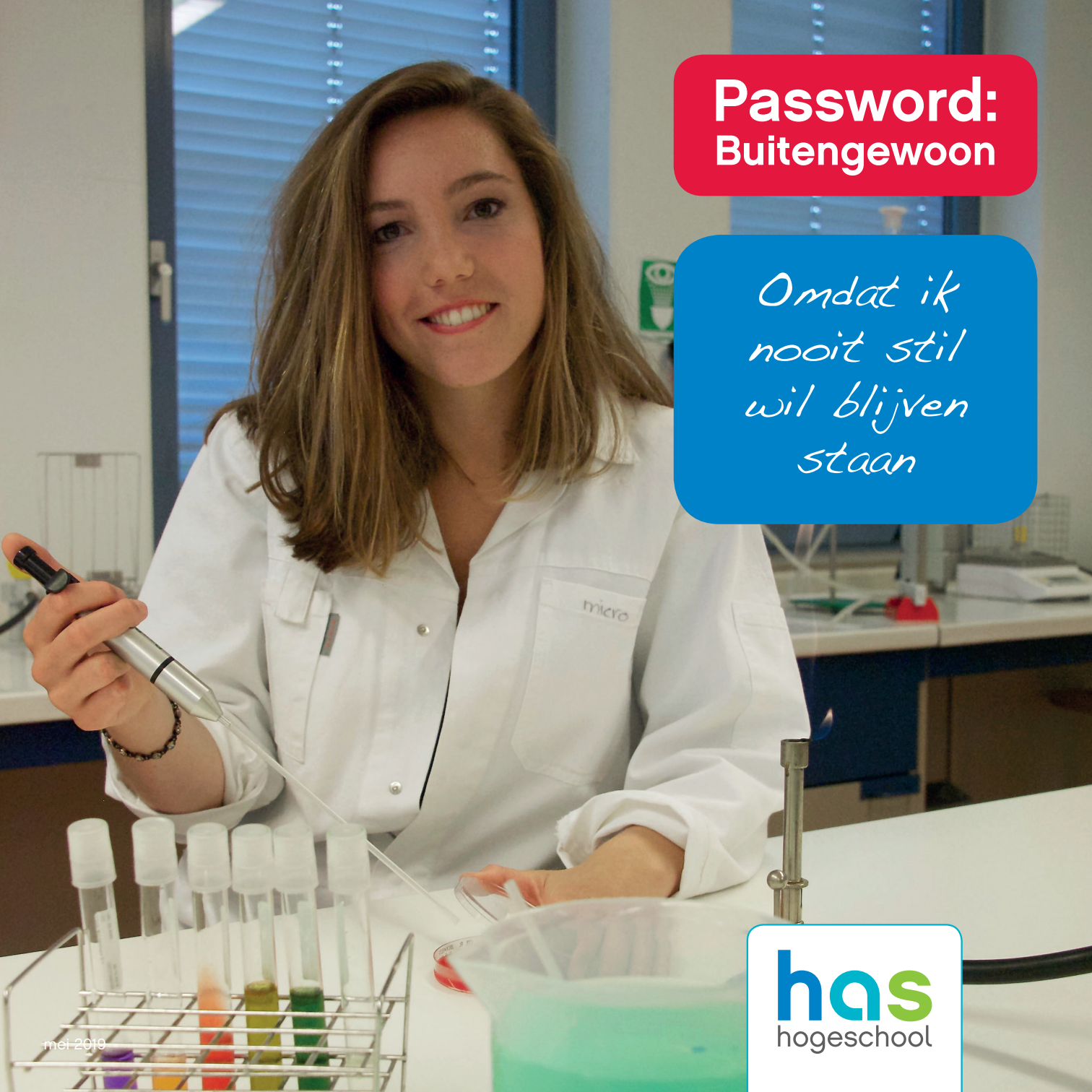
Bezoekadres vestiging Den Bosch

Onderwijsboulevard 221
5223 DE 's-Hertogenbosch

Bezoekadres vestiging Venlo

Spoorstraat 62
5911 KJ Venlo





**Password:
Buitengewoon**

*Omdat ik
nooit stil
wil blijven
staan*