

kennistransfer en
bedrijfsopleidingen

Studiegids 2018-2019

Quality and Business Improvement in Food

Dit is een gezamenlijke leergang van HAS Hogeschool en N&S Quality Consultants

N&S
QUALITY



has
hogeschool

Inhoudsopgave

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen en N&S bundelen hun krachten.....	2
Werken en leren.....	3
Doel van de leergang Quality and Business Improvement in Food.....	4
Voor wie?	4
Aanpak.....	5
Praktijkgericht	5
Ondernemend leren.....	5
Leerlijn persoonlijke vaardigheden	6
Concrete invulling van de leergang	6
Studiebelasting.....	7
Toelatingseisen.....	7
Aanmelden	8
Investering.....	8
Studieadvies?	8

HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen en N&S Academy bundelen hun krachten.

Voor je ligt de studiegids van de leergang Quality and Business Improvement in Food. Dit is een complete leergang speciaal gericht op kwaliteitsmanagers in de food en is tot stand gekomen uit een samenwerking tussen HAS Hogeschool en N&S Quality Consultants.

HAS en N&S

De HAS en N&S hebben als doel het MKB en groot bedrijf in de food verder te professionaliseren waar het gaat om kwaliteitsmanagement op tactisch/strategisch niveau. De HAS en N&S hebben in elkaar een betrouwbare en natuurlijke partner gevonden met aanzien in de foodsector. De gezamenlijke slagkracht is groot met de HAS als nummer 1 hbo-bedrijfsopleidingen in de food en N&S met haar ervaring in de praktijk, kennis en pragmatische instelling.

Midden in het werkveld

Onze cursussen en opleidingen staan midden in het werkveld. Ons docententeam is een mix van hogeschooldocenten en experts uit het werkveld. De theorielessen zijn doorspekt met voorbeelden uit de praktijk. Doordat onze docenten met één been in de praktijk staan, weten zij waar je knelpunten liggen. Zij denken met je mee in de opdrachten waarbij je de vertaalslag maakt van theorie naar je eigen praktijk.

Onderwijs sluit aan bij hoe volwassenen leren

Na het volgen van een cursus gaat het erom dat je het geleerde kunt toepassen in je werk. Om deze reden pas je het geleerde toe in een opdracht voor je eigen werk, of indien dit niet mogelijk is, in een casus op een ander bedrijf. We maken juist graag gebruik van je ervaring en werksituatie!

Kwaliteitsborging

De opleidingen van HAS Bedrijfsopleidingen zijn Cedeo erkend. Dit keurmerk waarborgt de kwaliteit en klanttevredenheid.



Werken en leren

Kies je voor een studie naast je werk, dan zijn werk en studie onlosmakelijk met elkaar verbonden. Zeker als je kiest voor HAS Bedrijfsopleidingen. De inhoud van de cursussen, de opdrachten en cases hebben een directe relatie met je werk. Dat is prettig, want je past direct toe wat je leert. Zo heb niet alleen jij direct profijt van de studie, maar ook het bedrijf.

Ervaring in het werk

Het onderwijs van de leergang Quality and Business Improvement in Food is aangepast op de situatie van werkenden. Werkervaring betekent dat je al veel kennis hebt van je werkveld, functie en het productieproces. Door deze inzichten en kennis kan het tempo tijdens de lessen hoger liggen, dan bij cursisten die bij het begin moeten beginnen. Ook je mede-cursisten brengen een dosis ervaring mee. Een groep heeft dus al heel wat expertise in huis. Niet alleen de docent heeft interessante zaken te vertellen, jij en je mede-cursist ook. Zo komt er een interessante dynamiek tot stand die je in staat stelt om diepgang in je studie te brengen. Je haalt op deze manier zoveel meer uit de leergang, dan je ooit zou bereiken door zelfstudie.

Wil je weten in hoeverre je werkervaring relevant is? Dan kun je contact opnemen met onze studieadviseurs voor een vrijblijvend gesprek.

Doel van de leergang Quality and Business Improvement in Food

De leergang Quality and Business Improvement in Food is een traject dat professionals in de food- en agribusiness opleidt. De focus ligt op de bedrijfsmatige en technologische kant van het kwaliteits- en verbetermanagement binnen food bedrijven. We leren je kwaliteits- en verbetervraagstukken beschrijven, analyseren en oplossen.

Aan het einde van de leergang ben je in staat om vanuit een bedrijfskundig én een technologisch perspectief voor een bedrijf in de food business het kwaliteits- en verbeterbeleid op een praktische wijze, strategisch en operationeel vorm te geven. Dit kun je vervolgens toetsen op de consequenties voor het bedrijf als geheel en voor de verschillende deelprocessen in het bijzonder.

Voor wie?

De leergang Quality and Business Improvement in Food is bedoeld voor degene die:

- toe is aan een volgende stap in zijn/haar carrière;
- wil bouwen aan de verdere professionaliteit van het kwaliteitsbeleid in het bedrijf;
- zich bij of om wil laten scholen op het gebied van kwaliteitsmanagement in food;
- wil investeren in zichzelf en zich verder wil verdiepen.

Personen die dit traject doorlopen hebben een functie als kwaliteits- of verbetermanager.

De kwaliteitsmanager houdt zich vooral bezig met het opzetten en uitvoeren van en het adviseren over kwaliteitszorgsystemen in de food- en agribusiness. Ook is de kwaliteitsmanager belast met het (laten) uitvoeren van specifieke meetprocedures in een bedrijf. Daarnaast is de kwaliteitsmanager nauw betrokken bij de implementatie en uitvoering van verbetertrajecten als Six Sigma, Lean of TPM. De kwaliteitsmanager is onder andere werkzaam bij toeleveringsbedrijven, levensmiddelenindustrie, petfoodfabrieken en keuringsinstanties.

Het beroepenveld waar merendeel van de deelnemers werkt of gaat werken, omvat in principe alle bedrijven en instellingen die werkzaam zijn in de food- en agribusiness of in de periferie daarvan. Daarnaast worden ook overheids- en onderwijsinstellingen waarvan de activiteiten verband houden met de agri- en foodsector, alsmede de belangenorganisaties meegenomen. De toeleverende industrie en handel zorgen voor bijvoorbeeld grondstoffen, software/ automatisering, machines en reinigingssystemen.

Leerdoelen van de leergang

Quality and Business Improvement in Food bereidt je voor om alle onderstaande kerntaken op een adequate manier uit te voeren:

Onderzoekstaken

- algemene taken op het gebied van het verzamelen en analyseren van gegevens, het trekken van de juiste conclusies en het doen van aanbevelingen uit die analyse;
- zowel kwantitatief als kwalitatief onderzoek opzetten en uitvoeren.

Taken op het gebied van kwaliteitszorg

- het ontwikkelen en gebruiken van kwaliteitszorginstrumenten uit/voor de food- en agribusiness;
- het maken van plannen voor kwaliteitsverbetering (in overleg met betrokkenen);
- het uitvoeren van activiteiten op het gebied van de kwaliteitscontrole en –zorg.

Beleid- en Managementtaken

- het organiseren, coördineren, zorg dragen voor of het bewaken van de voortgang van kwaliteitsprocessen in bedrijven;
- het begeleiden van medewerkers;
- het (mede) ontwikkelen van kwaliteits-bedrijfsstrategieën;
- het opstellen van strategische en tactische beleidsplannen over deelonderwerpen op het gebied van kwaliteits- en verbetermanagement;
- het bewaken van de relatie tussen kwaliteitsstrategie en business strategie.

Taken op het gebied van de in/externe communicatie en adviserende/voorlichtende taken

- het opbouwen van een netwerk en het uitwisselen van inzichten en ervaringen op het vakgebied;
- het op een professionele manier communiceren, zowel intern als extern;
- mensen binnen en buiten het bedrijf adviseren over onderwerpen in relatie tot kwaliteit;
- het kunnen inspelen op crisissituaties gerelateerd aan kwaliteit en voedselveiligheid;
- het geven van voorlichting en de uitvoering van de diverse kerntaken met betrekking tot kwaliteitskunde.

Aanpak

De uitgangspunten voor de leergang zijn

- verhoging van het kennis- en denkniveau van de deelnemer;
- vergroting van het inzicht in de analyse van kwaliteitszorgprocessen;
- een brede leergang met een integraal karakter;
- ingevuld vanuit een veranderende praktijksituatie;
- direct toegepast binnen de werksituatie van de cursist.

Verder in dit hoofdstuk bespreken we de onderwijskundige uitgangspunten van de leergang Quality and Business Improvement in Food.

Praktijkgericht

Quality and Business Improvement in Food richt zich op de praktijk van de food- en agribusiness. De kwaliteitskundige disciplines zoals Assurance, Control en Improvement vinden hierin hun toepassing. Een belangrijk aspect van de leergang behelst het leren van en met elkaar. Je gaat bij elkaars bedrijven een kijkje in de keuken nemen om op die manier direct de verschillende kwaliteitskundige theorieën en thema's te onderzoeken en toe te passen in de praktijk. Het gaat hier om thema's als wetgeving, risicoanalyse, kwaliteitssystemen, integrale ketenbeheersing, innovatie, professionalisering, verbetermanagement, in beschikbaarheid en prestatie, communicatie, etc. De manier waarop de deelnemers deze thema's aanpakken moet overeenkomsten hebben met de werkwijze binnen de bedrijven, zoals projectmatigwerken.

Ondernemend leren

Ondernemend leren wil zeggen dat de deelnemer zelf de verantwoordelijkheid neemt over zijn of haar leerproces. Dat je op een actieve manier leert, leert door activiteiten te ondernemen; kortom leert van eigen ervaringen en van die van anderen. Je moet je kennis kunnen toepassen en vervolgens inschatten welke consequenties deze toepassing heeft.

Dit is dé manier waarop binnen veel bedrijven en ondernemingen wordt geleerd. Om zo te kunnen leren heeft de deelnemer een bepaalde houding en vaardigheden nodig.

Het gaat hier om:

- het kunnen ontwikkelen en verwoorden van een visie;
- het beschikken over creatieve vaardigheden en het vermogen deze in te zetten;
- zelfstandig en actief werken;
- het durven nemen van risico's;
- beschikken over discipline en doorzettingsvermogen;
- resultaatgericht en projectmatig werken;
- inzicht in (eigen) gedrag in relatie tot verbetermanagement.

Tijdens de leergang krijg je ruimschoots de gelegenheid om aan deze vaardigheden te werken door middel van opdrachten in het eigen bedrijf of in dat van een mede-cursist, door middel van cases, en discussies tijdens de lessen en door het maken van drie bedrijfsopdrachten.

Leerlijn persoonlijke vaardigheden

Naast de inhoudelijke ontwikkeling staat ook je persoonlijke ontwikkeling centraal. De leerlijn persoonlijke vaardigheden geeft je als kwaliteitsmanager de tools om je effectiviteit te vergroten en te werken aan je persoonlijke ontwikkeling. We besteden tijdens deze lessen aandacht aan; reflecteren, gesprekstechnieken, omgaan met weerstand en persoonlijk leiderschap.

Teamleren

In bedrijven en organisaties vindt het leren steeds meer binnen teams plaats. Teamleren gebeurt daar bijvoorbeeld door middel van het werken aan hetzelfde project. Om jou ook op deze manier te laten leren, wordt je nadrukkelijk gestimuleerd om van elkaar te leren (het leren als groep oftewel het "coöperatief leren"). Dit teamleren neemt in iedere module een belangrijke plaats in. Door middel van het leren in een vaste werkgroep per module krijg je de mogelijkheid om je steeds verder te bekwamen in het projectmatig werken.

Concrete invulling van de leergang

Er zijn 12 plenaire cursusdagen van 9:00 uur tot 17:00 uur verdeeld over 9 maanden. De leergang is opgedeeld in drie duidelijke te onderscheiden modules:

Module 1 Quality Assurance

- Wetgeving
- (Food) Kwaliteitsmanagementsystemen
- Risicoanalyse
- Arbo & milieu
- Crisismanagement en Food Defense

Module 2 Quality Control

- Introductie kwaliteitsmanagement vanuit de technologische/bedrijfskundige benadering
- Proces controle
- Analyses
- Tools binnen de kwaliteitscontrole
- Omgaan met weerstand

Module 3 Business Improvement

- TPM/Lean/SixSigma
- Verbetermanagement
- Improvement Tools
- Managing the Quality Improvement
- Kwaliteitsbeleid & BusinessStrategy

Studiebelasting

We gaan uit van ongeveer twee plenaire studiedagen per maand. Een plenaire studiedag duurt van 9:00 uur tot 17:00 uur. Naast deze bijeenkomsten wordt van de deelnemer verwacht dat zij twee dagen per maand beschikbaar zijn voor het in groepen werken aan opdrachten en het zich voorbereiden op de volgende plenaire bijeenkomst.

Toelatingseisen

- Aantoonbaar hbo-denken- en -werkniveau
- Minimaal 25 jaar en 3-5 jaar relevante werkervaring in de food
- Een baan in een foodomgeving
- Een intakegesprek en een actueel cv maken deel uit van de instroomprocedure
- Basiskennis van HACCP

Aanmelden

Aanmelden kan digitaal. Hiervoor ga je naar de website:
www.haskennistransfer.nl of www.ns-quality.nl

Investing

De kosten van de gehele leergang Quality and Business Improvement in Food bedraagt € 4.995,- excl. 21% BTW + *daarbij komende catering arrangementskosten van €17,50 per bijeenkomst incl. 6% btw.

Indien je een losse module wilt volgen zijn de kosten per module:

- module Quality Assurance €1.995,- excl. 21% btw + arrangementskosten
- module Quality & Control €1.995,- excl. 21% btw + arrangementskosten
- module Business Improvement €1.995,- excl. 21% btw + arrangementskosten

Catering arrangement bestaat uit koffie/thee/frisdrank/lunch. Arrangementskosten zijn excl. 6% btw.

Studieadvies?

Twijfel je of je voldoet aan de toelatingseisen? Wil je weten of dit traject bij je past of heb je andere vragen? Neem dan contact op met de projectmanager van HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen Daniëlle Graat 088 -890 36 37 of Mathijs Brink van N&S Quality Consultants 0418 - 57 58 59.