



Studenten van de mbo-opleiding **voeding en kwaliteit** zijn uw toekomstige collega's. Met inspirerende projecten kunnen zij invulling geven aan hun opleiding ("Uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel").

Het gaat hier met name om de volgende werkprocessen:

- Opstellen van een onderzoeksplan
- Uitvoeren van een onderzoeksplan en adviseren
- Begeleiden bij de uitvoering van een onderzoek

### Wat leren deze studenten?

#### Kennis van

- Voedselveilig en duurzaam produceren en verpakken
- Kwaliteitseisen die aan voedsel gesteld worden
- Relevante wet- en regelgeving
- Toepassen van kwaliteitssystemen
- Productkwaliteit (uiterlijk, organoleptisch/smaak, microbiologisch)
- Planningsystemen
- Receptuur en invloed van grondstoffen

#### Vaardigheden

- Apparatuur bedienen en voedsel bereiden
- Planmatig werken en samenwerken
- Monsters nemen en metingen uitvoeren in een lab
- Meetwaarden analyseren en interpreteren
- Signaleren en melden van afwijkingen
- Nauwkeurig registreren en handelen
- Verbetervoorstellen doen en uitvoeren

### Wat kunnen deze studenten?

#### Voorbeelden

Deze projecten zijn al eens uitgevoerd:

- Auditen van bedrijfs- en schoolkantines
- Hygiënecheck van een cateringbedrijf
- Risicoanalyse bij een broodbakkerij
- HACCP-plan schrijven voor een start-up in de voedingssector
- Onderzoeksplan maken voor kwaliteitscontrole bij een kaasbedrijf
- Onderzoeken of een brouwerij voldoet aan de geldende hygiëncode
- Verkleinen van spreiding van afvulgewichten waardoor deze voldoen aan de wettelijke vereisten.

### Wat kunt u met deze studenten?

Jonge mensen bieden een frisse blik op uw organisatie. Ze kijken op een andere manier naar het werk dat bij u steeds blijft liggen. Bijvoorbeeld als het gaat om het verbeteren van voedselveiligheid of kwaliteit.



"Ik heb microbiologisch onderzoek gedaan bij een salade producent en mijn voorstel tot verbetering uitgevoerd"



Studenten van de mbo-opleiding **voeding en technologie** zijn uw toekomstige collega's. Met inspirerende projecten kunnen zij invulling te geven aan hun opleiding ("Optimaliseren en organiseren bereidingsproces"). Het gaat hier met name om de volgende werkprocessen:

- Bereidt product
- Plant en verdeelt dagelijkse werkzaamheden
- Begeleidt medewerkers op vaktechnisch gebied
- Organiseert optimalisatie product en proces
- Neemt deel aan projecten

Wat leren deze studenten?

### Kennis van

- Specifieke onderzoeksmethoden bij voedsel
- Verbeterprocessen (volgens de PDCA-cyclus)
- Planningsystemen en kostenbeheersing
- Bewerken en verwerken van diverse producten
- Kenmerken en chemische eigenschappen van voedsel
- Samenstelling van grond en hulpstoffen in relatie tot recepturen
- Bedrijfsprocedures ten aanzien van voedselveiligheid

### Vaardigheden

- Voedsel bereiden volgens complexe receptuur
- Afwijkingen signaleren en storingsanalyse uitvoeren
- Planmatig werken en samenwerken
- Adviseren over optimalisatie en verbeteringen
- Werken volgens het bedrijfsprotocol
- Instrueren van medewerkers over bedrijfsprocedures
- Nauwkeurig registreren en handelen

Wat kunnen deze studenten?

### Voorbeelden

Deze projecten zijn al eens uitgevoerd:

- Helpen ontwikkelen van een Alkmaarse kaas voor het Alkmaars Kaasgenootschap
- Optimaliseren van bedrijfsprocessen van een brouwerij na verhuizing naar een groter pand
- Onderzoek naar de houdbaarheid van gesneden groente
- Schrijven en testen van eenpuntslessen voor een koekjesproducent, hierdoor werkt voortaan iedereen hetzelfde.
- Optimaliseren van schoonmaakprocedures, met als resultaat reductie van reinigingsmiddelen.

Wat kunt u met deze studenten?

Jonge mensen bieden een frisse blik op uw organisatie. Ze kijken op een andere manier naar het werk dat bij u steeds blijft liggen. Bijvoorbeeld als het gaat om het verbeteren van producten of processen.



"Ik heb gezorgd voor een aanzienlijke energiereductie bij een grote zuivelproducent"



Studenten van de mbo-opleiding voeding en voorlichting zijn uw toekomstige collega's. Met inspirerende projecten kunnen zij invulling geven aan hun opleiding ("begeleidt het gebruik van voedsel en voeding"). Het gaat hier met name om de volgende werkprocessen:

- Oriënteren op de vraag van de klant
- Klanten adviseren over gebruik van voedsel
- Voedingsinformatie presenteren
- Deelnemen aan projecten
- Zichzelf ontwikkelen op het gebied van voeding en voorlichting in de keten

Wat leren deze studenten?

### Kennis van

- Gezonde voeding en adviezen voor een gezonde leefstijl
- Voedingsadviezen bij doelgroepen, sport en culturen
- Voedingstrends en consumentgedrag
- Duurzaam voedsel
- Spijsvertering en de werking van het menselijk lichaam
- Het veranderen van eet- en leefgewoontes
- Onderzoeksmethoden bij voedingsonderzoek
- Diverse productieprocessen en de voedselketen

### Vaardigheden

- Presenteren van concepten en ideeën over voeding
- Apparatuur bedienen en voedsel bereiden
- Mensen begeleiden bij keuzes over voeding
- Planmatig werken en samenwerken
- Partijen adviseren over productoptimalisatie
- Zichzelf en de organisatie profileren
- Actuele informatie over voeding vinden

Wat kunnen deze studenten?

### Voorbeelden

Deze projecten zijn al eens uitgevoerd:

- Voorlichting op scholen over gezonde voeding
- Het aanbod van maaltijden in een bedrijfskantine onderzoeken
- Onderzoeken en verduurzamen van maaltijden in een ziekenhuis
- Voorlichting aan werknemers in de psychiatrie om duurzamer en goedkoper te koken met cliënten
- Maken van een vitaliteitsprogramma voor een organisatie
- Voedingsadvies geven aan sporters

Wat kunt u met deze studenten?

Jonge mensen bieden een frisse blik op uw organisatie. Ze kijken op een andere manier naar het werk dat bij u steeds blijft liggen. Bijvoorbeeld als het gaat om gezonder of duurzamer maken van voeding.



"Ik heb gezorgd voor een gezonder aanbod van lunches tijdens schoolreisjes bij een educatief centrum"