



FOOD INNOVATION ACADEMY

DE START VAN JOUW SUCCESVOLLE TOEKOMST
IN DE VOEDINGSINDUSTRIE!

MBO-OPLEIDINGEN:

VOEDING & PRODUCTIE (NIVEAU 2 EN 3)

VOEDING & TECHNOLOGIE (NIVEAU 4)

VOEDING & KWALITEIT (NIVEAU 4)

HBO-OPLEIDING:

FOOD COMMERCE AND TECHNOLOGY

Bezoek de *
OPEN DAGEN
in het nieuwe
gebouw!



FOOD INNOVATION ACADEMY

Wil je een opleiding met baanzekerheid en wil je naast lessen op school ook veel leuke opdrachten doen in de praktijk? Kies dan voor de Food Innovation Academy! De Food Innovation Academy is hét nieuwe expertisecentrum van de voedingsmiddelenindustrie in de regio Rotterdam-Rijnmond. De mbo-opleidingen van de Food Innovation Academy leiden op voor een carrière in de voedingsmiddelenindustrie.

De werkgelegenheid bij bedrijven in de voedingsmiddelenindustrie is enorm! Omdat er zoveel banen beschikbaar zijn die ingevuld moeten worden, willen deze bedrijven graag dat jij later bij hen komt werken. Lentiz | LIFE College, Hogeschool Inholland en onderstaande foodbedrijven hebben daarom samen de Food Innovation Academy opgericht. Je kunt kiezen tussen de mbo-opleidingen Voeding & Productie, Voeding & Technologie en Voeding & Kwaliteit, of voor de hbo-opleiding Food Commerce and Technology van de Hogeschool Inholland.



DEZE BEDRIJVEN DOEN ALLEMAAL MEE!



mbo Voeding & Productie

BBL/BOL niveau 2 en 3

BAANZEKERHEID!

Een zak chips, een blikje frisdrank of een pak melk... alle voedingsmiddelen die jij eet of drinkt, worden eerst bereid en verpakt. Er zit een hele keten van bedrijven achter, waar voedingsmiddelen worden ontwikkeld en geproduceerd. In de opleiding Voeding & Productie leer je van alles over het bereiden en verpakken van voedingsmiddelen in de voedingsmiddelenindustrie. Daarbij let je op smaak, hygiëne, kwaliteit en voedselveiligheid.

Welk niveau is het?

Voeding & Productie kan je doen op mbo-niveau 2 en 3.
Je hebt binnen 2 of 3 jaar je diploma.

Waar word je voor opgeleid?

Medewerker voeding en technologie (niveau 2) (crebonummer 25460) of
Vakbekwaam medewerker voeding & technologie (niveau 3)
(crebonummer 25461).

Iets voor jou?

De opleiding Voeding & Productie is iets voor jou als:

- je passie hebt voor voeding en de productie ervan
- je praktisch bent ingesteld
- je graag direct een baan wilt na je opleiding

Wat doe je in de les?

De opleiding is praktijkgericht. Je leert dus niet alleen maar theorie, maar bent ook veel bezig in de praktijk! Je gaat aan de slag met:

- bereiden van voeding in de voedingsindustrie
- verpakken en opslaan van voeding
- werken aan projecten van bedrijven in de voedingsindustrie
- werken volgens regels voor kwaliteit en voedselveiligheid
- werken met apparatuur en machines voor voedselbereiding
- veilig & hygiënisch werken

Ook krijg je vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap.



Lentiz I onderwischgroep

LIFE
COLLEGE
vmbolmbo

de school van je leven

Meer weten? Ga naar www.foodinnovationacademy.nl of www.lifecollege.nl

mbo Voeding & Technologie

BBL/BOL niveau 4

BAANZEKERHEID & INNOVATIE IN DE VOEDINGSWERELD!

Alle voedingsmiddelen die in de winkel liggen, worden eerst ontwikkeld, bereid en verpakt in de voedingsmiddelen-industrie. Het is een high-tech wereld vol innovatie en technologie. In de opleiding Voeding & Technologie leer je van alles over de ontwikkeling en productie van voedingsmiddelen voor nu en in de toekomst.

Welk niveau is het?

Voeding & Technologie kan je doen op mbo-niveau 4.
De opleiding duurt drie jaar.

Waar word je voor opgeleid?

Vakexpert voeding en technologie (niveau 4)
(crebonummer 25463).

Iets voor jou?

De opleiding Voeding & Technologie is iets voor jou als:

- je passie hebt voor (trendy) voeding en technologie
- je praktisch bent ingesteld
- het je leuk lijkt om mee te werken aan innovatie van voeding
- je graag zeker wilt zijn van een goede baan na je opleiding

Wat doe je in de les?

In de opleiding leer je niet alleen maar theorie, maar ga je vooral ook veel doen. Je krijgt veel praktijkopdrachten die je bij bedrijven uitvoert. Je leert onder andere:

- voedingsmiddelen ontwikkelen en produceren
- veilig werken
- apparatuur bedienen
- kwaliteitsanalyses uitvoeren
- projecten (vanuit bedrijven) uitvoeren
- veilig en hygiënisch werken
- plannings opstellen

Ook krijg je vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap.



Lentiz | onderwijs

LIFE
COLLEGE
mboImbo

de school van je leven

mbo Voeding & Kwaliteit

BBL/BOL niveau 4

BAANZEKERHEID & INNOVATIE IN DE VOEDINGSWERELD!

In de opleiding Voeding & Kwaliteit leer je van alles over de kwaliteit en de verbetering van voeding. Met tests in het laboratorium en op de werkvloer, controleer je de voedselveiligheid en voedselkwaliteit. Zo zorg je ervoor dat de voedingsmiddelen die wij in de winkel kopen, hygiënisch en veilig zijn geproduceerd.

Welk niveau is het?

Voeding & Kwaliteit kan je doen op mbo-niveau 4 en duurt drie jaar.

Waar word je voor opgeleid?

Vakexpert voeding & kwaliteit (crebonumer 25569)

Iets voor jou?

De opleiding Voeding & Kwaliteit is iets voor jou als:

- je onderzoekend bent
- je graag in een gloednieuw technologisch centrum les wilt krijgen
- je graag in een laboratorium wilt werken
- je geïnteresseerd bent in voeding
- je zeker wilt zijn van een baan

Wat doe je in de les?

De opleiding is zowel theoretisch als praktisch. Je krijgt eerst een basis over de productie van voedingsmiddelen. Daarna specialiseer je je in kwaliteitscontrole en/of kwaliteitszorg. Je krijgt kennis over voeding, voedselveiligheid, microbiologie en chemie. Daarnaast ga je in het technologisch centrum aan de slag met:

- kwaliteitscontroles van voedingsmiddelen
- laboratoriumonderzoek
- verbetervoorstellen over voedselveiligheid
- projecten vanuit het bedrijfsleven

Ook krijg je vakken als Nederlands, rekenen en burgerschap.



Lentiz Levensgroep

LIFE
COLLEGE
vmbol/mbo

de school van je leven

Meer weten? Ga naar www.foodinnovationacademy.nl of www.lifecollege.nl

hbo Food Commerce and Technology

WIL JIJ LEREN WAT EEN PRODUCT ECHT LEKKER MAAKT?

De naam Food Commerce and Technology verklaapt het al: je volgt de enige hbo-opleiding in Nederland met een combinatie van voedingsmarketing én -technologie. Een logische combinatie, want beide aspecten zijn in de praktijk onlosmakelijk met elkaar verbonden. Daarnaast denk je na over maatschappelijke vraagstukken: hoe produceren we duurzaam, gezond en veilig voedsel? Allemaal voer voor studenten die hun technologische of commerciële talenten willen ontwikkelen.

Welk niveau is het?

Food Commerce and Technology is een Nederlandstalige hbo-opleiding. Je wordt opgeleid tot Bachelor. De opleiding duurt 4 jaar.

Wat doe je in de les?

Bij de opleiding Food Commerce and Technology leg je in het eerste jaar een flinke bodem basiskennis. Dat varieert van de chemische structuur van voeding, productiemethodes van voeding tot marketing, gezondheid en consumentengedrag. Aan het einde van het brede eerste jaar kies je je afstudeer-richting, die in jaar 2 start. Kies je voor Voedingstechnologie met productontwikkeling en kwaliteits- en procesbeheer? Of ga je liever voor Markt en Consument, waar marketing,

communicatie en verkoop centraal staan?

In het derde jaar kun je proefdraaien in de praktijk. Dan test je jezelf voor het eerst tijdens een stage. In het vierde jaar loop je nog eens een stage, nu voor een individuele afstudeeropdracht. Het is de ultieme test waaruit blijkt dat jij de beginnende foodprofessional bent. Met als kers op de taart jouw welverdiende hbo-bachelor diploma.

Na je diploma

Welke kant jij ook op gaat, als foodprofessional kun je je tanden zetten in interessante uitdagingen voor de voedingsindustrie. Denk aan de strengere eisen rond kwaliteit en duurzaamheid en de toenemende vraag naar gezonde voeding. Aan overgewicht en consumenten die steeds bewuster en gezonder willen leven. Aan opkomende economieën en de schaarste van grondstoffen. Het zijn voor jou kansen om nieuwe producten, processen en markten te ontdekken. Hiervoor komen veel banen beschikbaar.

Locatie

Je volgt deze opleiding op de locatie van Hogeschool Inholland in Delft. Projectopdrachten vanuit de bedrijven van de Food Innovation Academy volg je in het Technologisch centrum van de Food Innovation Academy in Vlaardingen.



inholland
hogeschool

Meer weten? Ga naar www.foodinnovationacademy.nl of www.inholland.nl

Praktische informatie mbo-opleidingen

Locatie mbo-opleidingen

Tijdens de opleiding krijg je les op 2 locaties. De theoretische onderdelen volg je in de theorielokalen op het Lentiz | LIFE College in Schiedam of de Hogeschool Inholland in Delft. De praktische onderdelen, zoals onderzoeken en tests, doe je in het gloednieuwe Technologisch centrum en testlab in het gebouw van de Food Innovation Academy in Vlaardingen.

Weren en leren (BBL)

Ben je praktisch ingesteld en wil je graag werken? Dan kan je de opleidingen ook in de beroepsbegeleidende leerweg (BBL) doen. Je combineert dan 1 dag school met minimaal 20 uur per week werken bij een erkend leerbedrijf. Voordat je met de opleiding start, moet je wel zelf een baan vinden.

Na je mbo-diploma

Start je carrière in de voedingsmiddelenindustrie! Als je klaar bent met een opleiding van de Food Innovation Academy, kan je gemakkelijk een baan vinden. De bedrijven die zijn aangesloten bij de Food Innovation Academy en andere bedrijven in de voedingsbranche hebben veel werk.

Met je diploma Voeding & Productie kan je direct aan de slag als productiemedewerker. Heb je de opleiding Voeding & Technologie gedaan, dan kan je onder andere productontwikkelaar of leidinggevende in de productie worden. Als je klaar bent met de opleiding Voeding & Kwaliteit, kan je aan de slag als foodlaborant, kwaliteitsmedewerker of medewerker voedselveiligheid.

Studeer door binnen de Food Innovation Academy! Je kunt natuurlijk ook verder studeren. Als je je diploma Voeding & Productie hebt gehaald, dan kan je doorstuderen op een hoger niveau binnen het mbo, zoals naar de opleidingen Voeding & Technologie of Voeding & Kwaliteit. Heb je een mbo-niveau 4-diploma (Voeding & Kwaliteit of Voeding & Technologie), dan kan je doorstromen naar een hbo-opleiding. Denk bijvoorbeeld aan de opleiding Food Commerce and Technology van de Hogeschool Inholland, die ook is aangesloten bij de Food Innovation Academy.





KOM NAAR DE OPEN DAGEN*

OPEN DAGEN MBO

(Locatie: FIA Vlaardingen)

Woensdag 25 november 2020	16.00 - 20.00 uur
Donderdag 28 januari 2021	16.00 - 20.00 uur
Zaterdag 30 januari 2021	10.00 - 13.00 uur
Dinsdag 16 maart 2021	15.00 - 18.00 uur

INFORMATIEDAGEN MBO

(Locatie: FIA Vlaardingen)

Donderdag 15 april 2021	16.00 - 17.00 uur
Dinsdag 15 juni 2021	16.00 - 17.00 uur

AANMELDEN OF PROEFSTUDEREN?

Wil je je aanmelden of wil je een keer komen proefstuderen? Ga dan naar www.lifecollege.nl (mbo) of naar www.inholland.nl/proefstuderen (hbo).

CONTACT MBO-OPLEIDINGEN

Food Innovation Academy

1^e Industriestraat 1

3133 EG Vlaardingen

www.foodinnovationacademy.nl

Lentiz | LIFE College

Parallelweg 401

3112 NA Schiedam

(010) 473 53 77

www.lifecollege.nl

(ONLINE) OPEN DAGEN HBO

(Locatie: Delft)

Woensdag 9 december 2020	17.00 - 20.00 uur
Woensdag 10 februari 2021	17.00 - 20.00 uur
Zaterdag 10 april 2021	10.00 - 14.00 uur
Woensdag 9 juni 2021	17.00 - 20.00 uur

Kijk voor actuele informatie op www.inholland.nl

* De genoemde data zijn in verband met de ontwikkelingen rondom het coronavirus onder voorbehoud. Eventuele wijzigingen worden via onze website en social media gecommuniceerd.

CONTACT HBO-OPLEIDINGEN

Hogeschool Inholland

Rotterdamseweg 141

2628 AL Delft

www.inholland.nl/fct