



Clusius College

**Overzicht stage en praktijkopdrachten
mbo voeding Clusius College Alkmaar**

Schooljaar 2021-2022



Voorwoord

De stage of beroepspraktijkvorming (BPV) is voor onze studenten het leukste maar ook het spannendste deel van de opleiding. Ze krijgen de mogelijkheid om alle opgedane kennis in de praktijk te brengen.

Dankzij u als leerbedrijf, doet onze student kennis en werkervaring op, een onmisbare schakel in onze opleiding. U ontmoet de medewerker van de toekomst en begeleidt onze student tijdens de BPV-opdrachten. U draagt bij aan de kennis van de werknemer van de toekomst.

Voor u als bedrijf is het ook een uitdaging: hoe gaan we de stagiair begeleiden? Hebben we een geschoolde, enthousiaste praktijkopleider in huis? Waar plaatsen we deze in de organisatie? Zijn we reeds erkend voor deze opleiding? Dit zijn veel voorkomende vragen. Gelukkig hebben wij vanuit onze school een goede BPV-begeleider die u hierin kan adviseren.



De verdeling van ons praktijkonderwijs

De stage of Beroeps Praktijk Vorming (BPV)

Een stage is een onderdeel van een opleiding waarbij de student in de praktijk leert. De student brengt de opgedane kennis van school in praktijk. Dit gebeurt onder begeleiding van een begeleider vanuit school (BPV-begeleider) en vanuit de stageplek (praktijkopleider).

Vakdagen / Regioleren

Studenten werken samen aan projecten naar aanleiding van een vraag van een opdrachtgever. Deze vraag kan een opdracht zijn waar studenten vaardigheden mee kunnen oefenen, of een onderzoeksvraag waar ook de opdrachtgever nog geen antwoord op heeft. In dit laatste voorbeeld is er sprake van een innovatie.

De beroepsproeve

De beroepsproeve is geen stage maar een (praktijk)examen. Per richting is deze anders ingevuld. De student zal ongeveer 20 werkdagen (m.u.v. niveau 3) in het bedrijf zelfstandig werkzaam zijn om opdrachten uit te voeren.



Studieprogramma opleiding Voeding

De opleidingen Voeding & Kwaliteit, Voeding & Technologie en Voeding & Voorlichting duren ieder drie jaar.

Tijdens de opleiding zijn er verschillende momenten ingeroosterd voor vakdagen en regioleeropdrachten.

Er is per leerjaar een andere verdeling van stageperiodes. Zoals u ziet gaan onze studenten in het eerste jaar eenmaal op stage en in leerjaar 2 en 3 tweemaal op stage. De opleiding wordt afgesloten met een beroepsproeve in het bedrijfsleven.

	Periode 1					Periode 2					Periode 3					Periode 4						
	M	D	W	D	V	M	D	W	D	V	M	D	W	D	V	M	D	W	D	V		
Jaar 1																	Stage					
Jaar 2	Stage		Vakdag								Stage											
Jaar 3			Stage		Stage		Stage											Beroepsproeve				



Periodeplanning 2021-2022

Periode	Aanvang	Einde
1	30-08-2021	05-11-2021
2	15-11-2021	28-01-2022
3	07-02-2022	15-04-2022
4	09-05-2022	01-07-2022



Stage leerjaar 1

Periode: 4

Duur: 4 dagen per week

Naam: Food Sample

Opleidingen: Voeding & Kwaliteit, Voeding & Technologie en Voeding & Voorlichting

Doel: Een nieuw product maken of verbeteren binnen het bedrijf. Dit is een oriënterende stage om kennis te maken met de sector, het bedrijf en de producten.





Stage leerjaar 2

Periode: 1

Duur: 3 dagen per week

Naam: Food story

Opleidingen: Voeding & Kwaliteit, Voeding & Technologie en Voeding & Voorlichting

Doel: Studenten maken een filmpje van een product vanaf het begin tot het einde van het productieproces. Het tv-programma “De Keuringsdienst van Waarde” is de inspiratiebron voor het verhaal.

Periode: 3

Duur: 5 dagen per week

Doelen:

Voeding & Kwaliteit:

Ervaring opdoen met uitvoeren en adviseren en een onderzoeksplan opstellen, d.m.v. opdrachten als: Hygiëneronde, controle op productvreemde stoffen, offline controles, kwaliteitseisen van een product, PDCA-cyclus.

Voeding & Technologie:

Productieproces beter leren kennen d.m.v. opdrachten als: storingsanalyse uitvoeren, onderhoud aan apparatuur, arbo-audit uitvoeren, productontwikkeling.

Voeding & Voorlichting:

Het vergroten van vakkennis, vaardigheden en beroepshouding d.m.v. opdrachten als: doelgroepanalyse maken, onderzoek van een voorlichting in het bedrijf, voorlichting geven over voeding, adviesgesprek, schrijven van een wervend artikel.



Stage leerjaar 3

Periode: 1

Duur: 2 dagen per week

Naam: Project op maat vanuit het leerbedrijf

Doelen:

Voeding & Kwaliteit Project kwaliteitsverbetering

Voeding & Technologie Project proces- en product verbetering.

Voeding & Voorlichting Onderzoek om de bedrijfskantine gezonder en duurzamer te maken.

Overall doelen Projectplan schrijven, smartdoelen formuleren, activiteiten koppelen aan smartdoelen, resultaten verwerken

Periode: 2

Duur: 4 dagen per week

Doel: Voorbereiden beroepsproeve

Voeding & Kwaliteit

Uitvoeren van een audit, uitvoeren onderzoek naar voeding en voedsel, uitvoeren van kwaliteitscontroles.

Voeding & Technologie

Storingsanalyse uitvoeren, voorbereiding productieproces, onderhoud aan apparatuur, arbo-audit uitvoeren.

Voeding & Voorlichting

Uitvoeren van opdrachten als hygiëne inspectie, kwaliteitseisen, het verbeteren van producten op gezondheid en duurzaamheid, communicatie met de consument over vernieuwing van de producten en deze door foodstyling aantrekkelijk presenteren.



De beroepsproeve

Periode: 4 in leerjaar 3

Duur: 5 dagen per week

Doelen:

Voeding & Kwaliteit

Minimaal 20 werkdagen zelfstandig opdrachten uitvoeren volgens de examenstandaard 25462 (context kwaliteitszorg). De opdrachten zijn het plannen, uitvoeren en rapporteren van een audit, onderzoek doen naar voeding en het uitvoeren van kwaliteitscontroles.

Voeding & Technologie niveau 4:

Minimaal 20 werkdagen zelfstandig opdrachten uitvoeren volgens de examenstandaard 25463 (context productie). De opdrachten zijn het bereiden van een product, informatie uitwisselen, het instrueren van medewerkers en projectmatig een verbetervoorstel maken.

Voeding & Technologie niveau 3:

De proeve zelf bestaat uit minimaal 1 werkdag zelfstandig opdrachten uitvoeren volgens de examenstandaard 25461. Ter voorbereiding loopt de student een aantal weken mee op het bedrijf. De opdrachten zijn het bereiden van een product, werkzaamheden uitvoeren volgens planning en instructie geven aan medewerkers.

Voeding & Voorlichting

Proeve “zorgdragen voor voedsel”: minimaal 5 dagen zelfstandig opdrachten uitvoeren volgens de examenstandaard 25464. De opdrachten zijn het formuleren van een verbetervoorstel gericht op de kwaliteit van het product, monitoren van de voedselveiligheid door middel van CCP's en het verzorgen van een bedrijfsrondleiding

Proeve “Begeleidt gebruik voedsel en voeding”: minimaal 20 dagen zelfstandig opdrachten uitvoeren volgens de examenstandaard 25464. De opdrachten zijn een plan van aanpak maken voor een opdracht met betrekking tot voedingsvoorlichting, dit plan uitvoeren en vervolgens presenteren.



Clusius College

Wat kunt u verwachten van onze studenten?



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 saladeproducent 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"



Contact

Wilt u in contact komen of alvast stagevacatures plaatsen voor bepaalde periodes in het jaar, dan kunt u contact opnemen met:

BPV (stage): Wilma Boerdijk w.boerdijk@clusius.nl

Heeft u opdrachten die u door studenten wilt hebben uitgevoerd of ziet u graag een visie op een vraagstuk vanuit uw bedrijf van een andere generatie? Neem dan contact op met:

Vakdagen: Cock Smit c.smit@clusius.nl / Evelyn Schouten e.schouten@clusius.nl

Wellicht ziet u graag handvatten om de studenten te begeleiden, bijvoorbeeld door middel van een **cursus praktijkopleider**. Neem dan contact op met Jeroen Visch:
j.visch@clusius.nl

