



Een waardevolle periode

Werken in de praktijk is voor veel studenten het meest waardevolle onderdeel van hun opleiding. Gedurende deze periode krijgen ze een voorschot op de beroepspraktijk waarin ze later komen te werken. Aan het einde van de propedeuse - het eerste jaar - en in het tweede of derde jaar doorlopen de studenten hun stage. Een stage in het buitenland is een verplicht onderdeel op Hogeschool HAS Den Bosch. In het vierde jaar studeert de student af in de praktijk via een bedrijfsopdracht. De totale periode die een student in de praktijk doorbrengt bedraagt op Hogeschool HAS Den Bosch anderhalf studiejaar.

Betrokken en ondernemend

Hogeschool HAS Den Bosch is het opleidings- en expertisecentrum voor de sectoren agro, food en natuurlijke omgeving. Het is een marktgerichte hbo-instelling. Ondernemen en ondernemerschap zijn vaak terugkerende begrippen. Kenmerkend is de kleinschaligheid. Op Hogeschool HAS Den Bosch studeren jaarlijks 1.600 studenten voltijds en 300 deeltijds en er werken ruim 225 medewerkers. Studenten worden gedurende hun studie intensief en persoonlijk begeleid. HAS KennisTransfer en het Anton Jurgens Institute vormen onderdeel van de organisatie.

Drie sectoren, veertien opleidingen

Hogeschool HAS Den Bosch heeft drie opleidingssectoren: Dier, Biologie en Milieu, Food & Business en Green Business School. Samen zijn ze goed voor veertien opleidingen waarvan vier Engelstalige bachelor- of masteropleidingen.

Hogeschool HAS Den Bosch streeft er naar studenten met passie voor een opleiding te laten kiezen. Alleen met passie worden talenten ontwikkeld en kunnen ambities waargemaakt worden.

Dier, Biologie en Milieu

Dier- en veehouderij
Milieukunde
Toegepaste Biologie
MSc Animal Biology & Welfare (Engelstalig)

Food & Business

Voedingsmiddelentechnologie
Food Design & Innovation
Bedrijfskunde en agribusiness

Green Business School

Tuinbouw en akkerbouw
Tuin- en landschapsmanagement
Landscape Design
Stad en streekontwikkeling

Bachelor Horticulture and Business Management (Engelstalig)
Bachelor Floriculture and Floral Design (Engelstalig)
Msc/MA International Horticulture (Engelstalig)

Studenten die een eigen onderneming willen starten, kunnen in het vierde jaar het programma Topklas Ondernemen doorlopen. Ze bereiden hun businessplan voor onder supervisie van docenten en een coach: een ondernemer uit het netwerk van Hogeschool HAS Den Bosch.

Contactgegevens:

Hogeschool HAS Den Bosch
Onderwijsboulevard 221
5223 DE 's-Hertogenbosch
Postbus 90108
5200 MA 's-Hertogenbosch
E: info@hasdb.nl • www.hasdenbosch.nl
T: 073 692 36 00



HAS KennisTransfer: een uniek kenniscentrum

Jaarlijks benaderen bedrijven meer dan duizend keer Hogeschool HAS Den Bosch met (kennis)vragen die ze opgelost willen hebben. Het betreft zowel kleine als grote vragen op de gebieden van voeding, agribusiness, milieu, ruimte en groen en dier. In omvang en complexiteit lopen deze vragen uiteen van een stage van enkele weken tot een onderzoek van enkele manjaren en van een marktanalyse tot het bedenken van een innovatieve technologische toepassing.

Het merendeel van alle vragen die bij Hogeschool HAS Den Bosch binnenkomt, wordt opgepakt door HAS KennisTransfer. De uitvoering ervan gebeurt door medewerkers en studenten van Hogeschool HAS Den Bosch of door medewerkers van HAS KennisTransfer. Jaarlijks rondt studenten 160 bedrijfsopdrachten af. Bij de uitvoering hiervan staan de studenten onder professionele leiding van de adviseurs van HAS KennisTransfer. De adviseurs kenmerken zich door kennis van de sector en een resultaatgerichte aanpak.

Omdat HAS KennisTransfer op kennisvragen van de markt is gericht, is het een uniek kenniscentrum voor bedrijven van alle niveaus in de groene ruimte en agri- en foodsector. Het is de schakel tussen wetenschap en be-

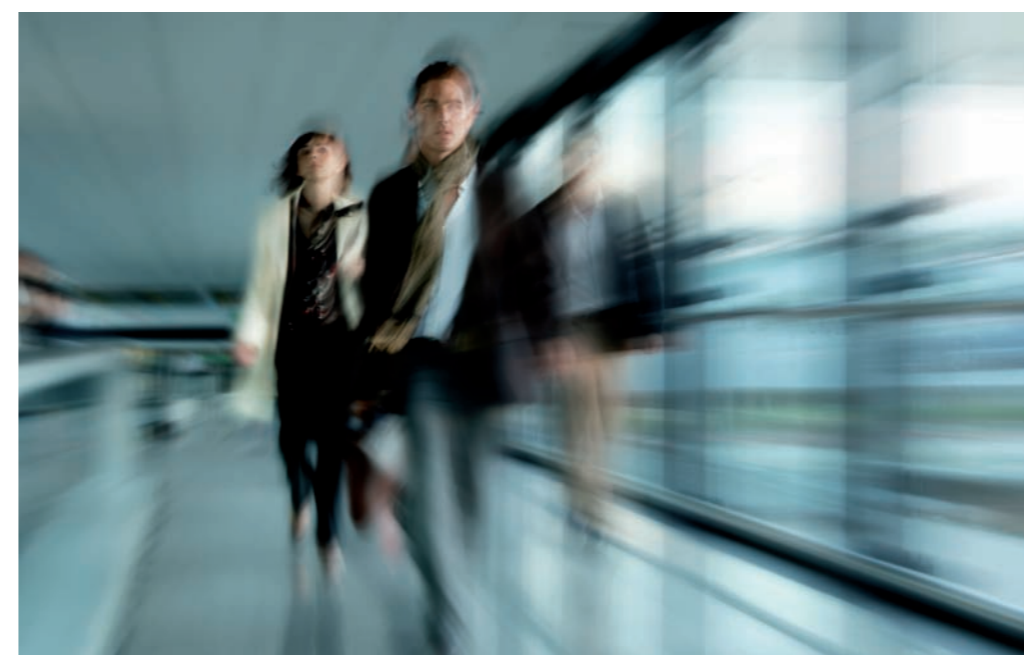
roepspraktijk. Gezien de omvang – bij HAS KennisTransfer werken 45 personen en zijn ruim 110 deskundigen vanuit Hogeschool HAS Den Bosch actief in projecten – kan adequaat gereageerd worden op allerlei soorten vragen. HAS KennisTransfer heeft zich de laatste jaren ontplooid tot een gerenommeerd kenniscentrum.

Correspondentieadres:

HAS KennisTransfer
Postbus 90108
5200 MA 's-Hertogenbosch
HASKennisTransfer@hasdb.nl

Bezoekadres:

Onderwijsboulevard 221
5223 DE 's-Hertogenbosch
T 073 692 36 37
F 073 692 36 40



Voedingsmiddelentechnologie



“Werken in de praktijk is voor veel studenten het meest waardevolle onderdeel van hun opleiding.”



Voedingsmiddelentechnologie

De opleiding Voedingsmiddelentechnologie leidt studenten in vier jaar op voor diverse functies in de Europese voedingsmiddelen-sector of aanverwante sectoren. Tijdens de propedeuse - het eerste jaar – worden alle facetten belicht van het werkterrein van een voedingsmiddelentechnoloog. In het tweede jaar volgt een verdere verdieping richting voedselveiligheid en productontwikkeling en kiest de student voor een intensievere proceskundige inkleuring van zijn opleiding (Food Technology) of voor een inkleuring die meer gericht is op de relatie tussen voeding en gezondheid (Food & Health). Het derde jaar is een stagejaar waarin de student gedurende 30 weken zowel in het binnen- als buitenland stage loopt. In het vierde jaar – het afstudeerjaar – kiest de student een functiespecialisatie en sectorspecialisatie.

Een student Food Technology specialiseert zich tot productontwikkelaar, proces-technoloog, kwaliteitsmanager, verpakkingstechnoloog of commerciële technoloog. Binnen Food & Health zijn de specialisaties: specialist Food & Health, productontwikkelaar, kwaliteitsmanager, verpakkingdeskundige of commercieel technoloog. Daarnaast kiest de student voor een verdieping in de bakkerijtechnologie, vleestechnologie, zuiveltechnologie of drankentechnologie.

Gemotiveerde stagiair

Voorafgaand aan een stage heeft de student, samen met de docent, een bewuste keuze gemaakt voor een stageplek en een sector. Bedrijven die een stage aanbieden kunnen daarom een gemotiveerde student ontvangen. Bij de kennismakingsstage ligt de nadruk op oriëntatie op het vakgebied en doet de student eventueel een kleine opdracht. Tijdens de opdrachtstage in het derde jaar, kan de student de no-

dige vakkennis toepassen die hij in zijn opleiding heeft opgedaan. In alle gevallen geldt dat de student een thuisbasis heeft op locatie van het stagebedrijf. Hier komt hij in aanraking met alle facetten van het bedrijf en voert hij gelijktijdig een opdracht uit. Het stagebedrijf dient de begeleiding van de student te verzorgen. Hogeschool HAS Den Bosch draagt geen verantwoordelijkheid voor het geleverde resultaat. Uiteraard is de docent

te allen tijde te raadplegen voor vragen of opmerkingen over de stage of de stagiair.

Bedrijfsopdracht in het vierde jaar

De afstudeer- of bedrijfsopdracht (BO) in het vierde jaar kent een andere structuur dan de stage. De opdrachtgever betaalt de inhoudelijke begeleiding van de bedrijfsopdracht, waardoor de docent/deskundige de studenten gemiddeld 80 uur per afstudeerproject inhoudelijk kan ondersteunen. De onderwijskundige begeleiding (20 uur per student) blijft uiteraard een verantwoordelijkheid van Hogeschool HAS Den Bosch en wordt ook gefinancierd uit onderwijsmiddelen. Voor een bedrijfsopdracht wordt een projectteam geformeerd bestaande uit een projectleider (van Hogeschool HAS Den Bosch of HAS KennisTransfer) en studenten. Dit team werkt als extern projectteam voor de opdrachtgever. De standplaats van de studenten in het team is afhankelijk van het type werkzaamheden en kan dus op het bedrijf zijn, op Hogeschool HAS Den Bosch of op een andere locatie.

Wat mag u zoal verwachten van een stagiair?

Met een stagiair van onze opleiding komt een aankomend voedingsmiddelentechnoloog voor 8 weken of langer uw organisatie binnen. De stagiair voert zelfstandig een opdracht uit bij bedrijven die zich bezighouden met voedingsmiddelentechnologie. Daarnaast is deze stage van belang voor de persoonlijke ontwikkeling van de student.

De stagiair is ook inzetbaar voor algemene werkzaamheden binnen de afdeling waar hij stage loopt. Vereist is wel dat deze werkzaamheden aansluiten bij het opleidingsniveau. Deze stageopdracht moet echter minimaal 75 procent van de beschikbare tijd van de stagiair in beslag nemen. De student schrijft een verslag over deze opdracht.



Wat mag u verwachten van een afstudeerder?

De afstudeerder dient in een professionele omgeving te laten zien dat hij zijn diploma waard is. Afstudeerders functioneren als young professionals binnen het projectteam: u mag van hen een zelfstandige, daadkrachtige houding verwachten. Ze worden zowel beoordeeld op hun deskundigheid als op hun functioneren binnen het team en professionele houding. De projectaanpak, doelstellingen en resultaten worden van te voren in een contract vastgelegd. HAS KennisTransfer organiseert, coördineert en draagt verantwoordelijkheid voor de realisatie van gemaakte afspraken. De projectleider van HAS KennisTransfer is eerste aanspreekpunt en verantwoordelijk voor het functioneren van het team. HAS KennisTransfer garandeert de vertrouwelijkheid van de projectinformatie en resultaten. De leden van het projectteam ondertekenen daartoe in alle gevallen een geheimhoudingsverklaring.

Wat mag u verwachten van Hogeschool HAS Den Bosch?

De opleiding Voedingsmiddelentechnologie laat een student pas op stage gaan wanneer deze een flink stuk van zijn studie met succes heeft afgerond. Iedere student heeft, ter voorbereiding op zijn stage, een stageplan met zijn docent opgesteld voordat hij formeel afspraken maakt over de stage. Ook inhoudelijke vragen rondom de stageopdracht komen hierbij aan bod. Een binnenlandse stage wordt namelijk altijd beoordeeld door een docent van



het door de student gekozen vakgebied.

Tijdens de stage bezoekt de beoordeelaar vanuit de Hogeschool HAS Den Bosch het stagebedrijf. De docent heeft dan persoonlijk onderhoud met de stagiair en met de stagebegeleider. De docent controleert en beoordeelt ook de schriftelijke verslagleggingen van de student over zijn stage en stageopdracht. De inhoud van het verslag is uitsluitend bedoeld voor het beoordelen van de stage en wordt niet voor andere doeleinden gebruikt. Uiteraard is de docent te allen tijde te raadplegen voor vragen of opmerkingen over de stage of de stagiair.

Tijdens de bedrijfsopdracht is de projectleider in de meeste gevallen de beoordeelaar van de studenten. Hij maakt tevens onderdeel uit van het projectteam en is eerste aanspreekpunt voor het bedrijf.

Wat verwachten de student en de opleiding van u?

De student moet tijdens zijn stage of bedrijfsopdracht ervaring op doen met praktische toepassingen van de theorie waarmee hij binnen zijn afstudeer-richting in aanraking komt.

Voorwaarden voor een stage

In het geval van een stage is een eigen werkplek voorzien van de nodige faciliteiten (computer en telefoon) een vereiste. Ook moet de student een stagebegeleider toegewezen krijgen waarmee hij wekelijks kan overleggen. Andere gewenste zaken zijn, dat de student:

- gedurende de stageperiode eenmaal een stageterugkomdag kan bijwonen;
- gedurende de stageperiode tijd krijgt het stageverslag te schrijven;
- gedurende de stageperiode een beoordelend docent vanuit Hogeschool HAS Den Bosch kan ontvangen;
- van de stagebegeleider een mening krijgt over de inhoudelijke kwaliteit van het onderzoek dat hij verricht;



- van de stagebegeleider een oordeel krijgt over het persoonlijk functioneren van de stagiair.
- Aanvullende wensen kunnen eventueel in een stagecontract worden opgenomen. Uiteraard gebeurt dit pas na wederzijds overleg.

Voorwaarden voor een bedrijfsopdracht

Voorwaarde om een bedrijfsopdracht te laten uitvoeren is dat deze kwalitatief van voldoende niveau is zodat de student voldoende theoretische en praktische kennis op kan doen. Een bedrijfsopdracht hoeft niet altijd uitgevoerd te worden op de locatie van het bedrijf. Is dit wel mogelijk, dan dient er binnen het bedrijf ook een werkplek beschikbaar te zijn voor de studenten. Tijdens de afstudeerperiode werken de studenten circa 40 uur in de week aan hun bedrijfsopdracht.

Waarom een stage of bedrijfsopdracht aanbieden?

Het aanbieden van een stageplek of bedrijfsopdracht 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 een (pre)hbo-niveau is, en gedurende een stageperiode uitgevoerd kan worden, kan een stagiair of afstudeerder uitkomst bieden. Ook is het aanbieden van een stage interessant voor het contact dat uw bedrijf zodoende onderhoudt met een hbo-instelling waar alles draait om de kennis die binnen uw bedrijf nodig is. Wellicht maakt u door het aanbieden van een stage of bedrijfsopdracht zelfs kennis met uw toekomstige werknemers. Een andere reden waarom het aanbieden van een stage of bedrijfsopdracht



interessant is, ligt op het maatschappelijk vlak. Voor de sectoren waarvoor Hogeschool HAS Den Bosch opleidingen aanbiedt, is een stevige investering in menselijk kapitaal van groot belang. Hoe beter de investering, hoe hoger het kennisniveau en hoe sterker de sector zich in de toekomst kan ontwikkelen.

Aanmelden stageplaats

Mocht u een stageplaats beschikbaar willen stellen, dan kunt u contact opnemen met de stagecoördinator. Deze beoordeelt de opdracht op geschiktheid en brengt deze onder de aandacht van studenten. Het is echter niet zo dat de opleiding een student koppelt aan een stageplaats: de student zal zelf contact opnemen. Garanties dat er daadwerkelijk stagiairs beschikbaar zijn, kan Hogeschool HAS Den Bosch niet geven.



Aanmelden bedrijfsopdracht

Voor het aanmelden van een bedrijfsopdracht kunt u rechtstreeks contact opnemen met HAS KennisTransfer.

Ook excursies en bedrijfsbezoeken

Door het maximaal samenwerken met externe contacten, bewerkstelligt Hogeschool HAS Den Bosch dat studenten goed zijn voorbereid op het beroepenveld. Dit gebeurt al door stages en bedrijfsopdrachten. Ook voor excursies, bedrijfsbezoeken of zelfs gastlessen wil de hogeschool graag in contact komen met bedrijven. Hogeschool HAS Den Bosch is ervan overtuigd dat de interactie met het bedrijfsleven zorgt voor een nog beter bestaansrecht van de hogeschool binnen de sectoren agro, food en natuurlijke omgeving.

Contactgegevens

Inhoudelijke vragen betreffende stages: Annette van Kooten, stagecoördinator KoA@hasdb.nl

Stageorganisatie en ondersteuning: Ellen Mauriks mael@hasdb.nl

Bedrijfsopdracht: Linda Bonte (accountmanager HAS KennisTransfer) L.Bonte@haskennistransfer.hasdb.nl

Excursies: Ron de Veld VR@hasdb.nl

Jaar	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
1	Propedeuse programma			
2	Kennismakingsstage 9 weken	Keuze: Food Technology of Food & Health		
3	Keuze: FT of F&H	Opdrachtstage binnenland: 15 weken	Opdrachtstage buitenland: 15 weken	
4	Functie- en sectorspecialisatie		Bedrijfsopdracht	

Studieschema