

AUGUSTUS 2021

Food Professional



van talent naar voedselheld

HET MAGAZINE VOOR TOEKOMSTIGE FOODPROFFSSIONALS

VOL 1 | NUMMER 1 | € ONSCHATBAAR

Visie

Wij leiden innovatieve Foodprofessionals op die een positieve bijdrage leveren aan een duurzame gezonde wereld én waarde toevoegen in de keten van 'grond tot mond', sociaal, ecologisch, maatschappelijk of economisch. Dus in alles wat we doen zal duurzaamheid, innovatie, passie, van grond-tot-mond en het welzijn van de mensen (en natuur) centraal staan.



Visie op leren

Een andere kijk op leren...

Beste lerende,

Je bent misschien gewend dat je op school tegelijkertijd met medeleerlingen moet werken aan dezelfde opdracht, die docenten voor je bedacht hebben. Hoewel dat vaak gebeurt is dat niet van deze tijd. Wetenschappers hebben ontdekt dat ieder mens op zijn eigen manier leert (Hase & Kenyon, 2000). Dit komt doordat je als mens uniek bent, met unieke hersenen en een uniek lichaam. Iedereen maakt andere dingen mee; je leest andere boeken, kijkt andere video's en programma's en hebt andere hobby's. Daardoor heb je ook andere ervaringen en al die verschillen zijn heel waardevol.

De wereld verandert namelijk snel en dat levert nieuwe vraagstukken op. Met verschillende mensen, die allemaal net even anders naar een vraagstuk kijken, vind je meer ideeën die tot een oplossing kunnen leiden. Daarom is het belangrijk dat jij niet leert denken zoals je leraar denkt, maar zelfstandig leert antwoord te geven op vragen die je dagelijks tegenkomt. Zodat je leert om te gaan met veranderingen in je persoonlijke en sociale omgeving waarin je nu woont en straks werkt. Je leert jezelf te zijn in elke omgeving, waar dan ook ter wereld (Illeris, 2009)

Omdat wij geloven dat er niemand precies hetzelfde is en dat het waardevol is dat jij plezier hebt in het leren, gunnen wij jou een levenslange ontdekkingsreis, met nieuwe vragen, nieuwe kennis, kunde en inzichten. En als je leermeesters het nog lastig vinden dat jij anders bent en denkt dan de rest, laat ze dan dit manifest maar eens lezen!

Have fun and #hack the education system

A smiling man with a beard and short hair, wearing a denim apron over a grey t-shirt, is holding a wooden crate filled with fresh vegetables. The crate contains lettuce, carrots, and other produce. He is looking towards the right. The background is a bright, sunny outdoor setting with green foliage. A yellow rectangular shape is in the top right corner.

Jij bent...

eigenzinnig, sociaal, zorgzaam, contactueel, kritisch, zelfstandig, verbeteraar, pionier, dynamisch en als maatschappelijk georiënteerd.

Jij hebt...

Een passie voor voeding!

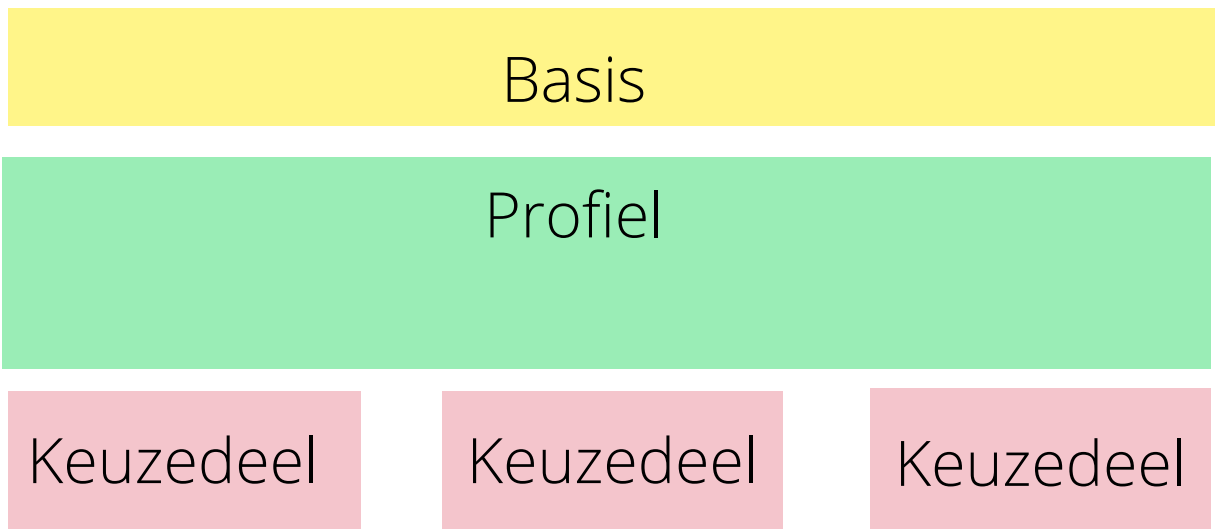
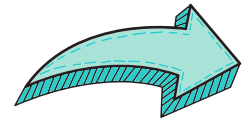
Vanaf de bron
tot op je bord

Mbo opleiding

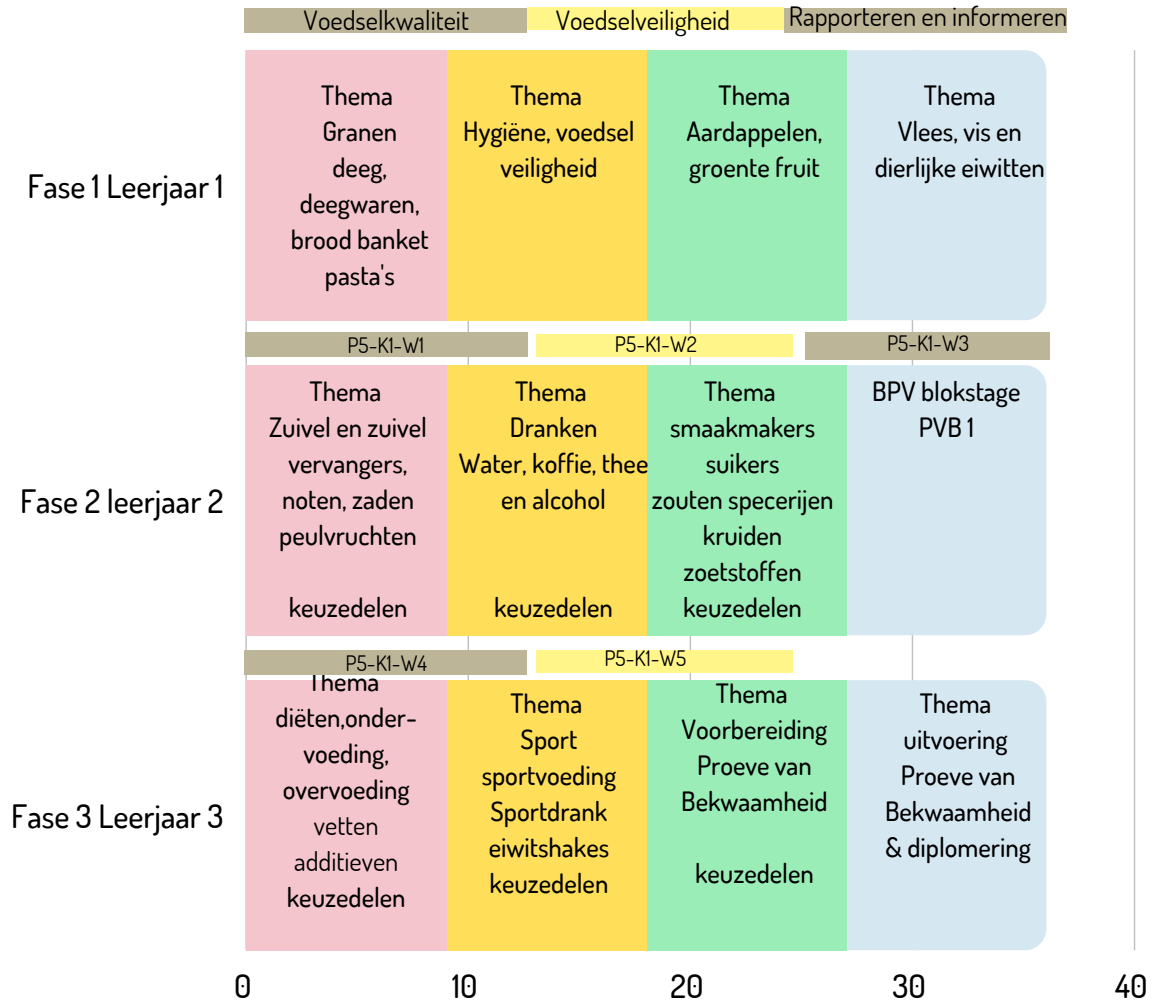
Een mbo opleiding is opgebouwd in drie onderdelen: een basisdeel, een profieldeel en keuzedelen. Bij de opleiding Food, Life & Innovation wordt het basisdeel aangeboden in het eerste leerjaar. Je gaat dan aan de slag met de zogenaamde drie werkprocessen uit de basis van de opleiding. Dit doe je op school, bij bedrijven en op stage. Een afwisselende mix van werkzaamheden, activiteiten en theorie.

Het profieldeel is verspreid over de overige twee jaar van je opleiding en dit is ook zo bij de keuzedelen die worden aangeboden. Dit is eveneens een afwisselende mix van werkzaamheden, activiteiten en theorie. Wij denken dat we je zo gemotiveerd houden om een opleiding te volgen.

Wil jij een inkijkje in wat we zoal behandelen in de drie onderdelen? Op de volgende pagina staan de onderwerpen en de werkprocessen verdeeld over de drie jaren afgebeeld. Dit is uiteraard een globale indeling. Wanneer je start aan een module krijg je een studiehandleiding met informatie over die module uitgereikt.



Studie overzicht



Weekindeling

	9.00- 10.30	10.45 - 12.15	10.45 - 12.15	10.45 - 12.15
maandag	BNS	LOB	ENG	MEN
dinsdag	Stage	Stage	Stage	Stage
woensdag	Projecten	Projecten	Projecten	Projecten
donderdag	Doelab	Doelab	VV	VV
vrijdag	Sport	BUR	Rek	Ned

De lesweek heeft vier lesdagen en 1 beroeps praktijkvormingdag (bpv). Bovenstaand zie je een voorbeeld van een weekrooster. Je bent vier dagen van 9.00 uur tot 15.45 uur op school. De lesuren duren 1,5 uur, hierdoor kunnen we veel onderdelen van voeding aanbieden binnen de lesuren van bijvoorbeeld rekenen, Nederlands, Engels, burgerschap en loopbaanbegeleiding. Hierboven staat een voorbeeld schema van hoe dat eruit kan zien. PROJECTEN zijn altijd gerelateerd aan voeding en zijn vraagstukken vanuit het bedrijfsleven. In het eerste jaar vullen de docenten de opdrachten voor de projecten. In het 2e jaar kies je zelf uit de aanwezige opdrachten en in het 3e jaar zoek je zelf een project van een bedrijf om mee aan de slag te gaan.

Op je rooster zie je het vak VV, dat is het vak voeding en voorlichting. Dit vak is verdeeld in praktijk en theorie. Je leert een aantal basisvaardigheden zoals verhitten, koelen, bakken maar ook over snijden, hygiënisch werken, productkennis, proeven en op smaak brengen.

De term DOELAB staat voor je creatieve persoonlijke ontwikkeling. Wij vinden namelijk dat je echt van toegevoegde waarde kunt zijn als jij je creativiteit kunt ontwikkelen zodat je straks op meerdere plekken binnen het bedrijfsleven van toegevoegde waarde kunt zijn.

BNS is een vak dat gaat over de biologie, scheikunde en natuurkunde van voeding. Om de basis van voeding goed te kunnen begrijpen heb je onderliggende kennis nodig over bijvoorbeeld wat suikers, eiwitten, vetten nou eigenlijk precies zijn en wat de chemische samenstelling ervan is. Het menselijk (en dierlijk) en lichaam reageert op voedingsstoffen als suikers, eiwitten, vetten, vezels etcetera. Je leert ook over het menselijk lichaam en het spijsverteringsstelsel. Wanneer je stoffen verhit, kan een stof van eigenschap veranderen. Denk maar eens aan het verhitten van water, daarom leer je ook over natuurkunde.

Tijdens sport leer je over bewegen en doe je zelf ook aan bewegen. Je gaat ook nadenken over beweging voor diverse doelgroepen zoals bijvoorbeeld sporters, krachtsporters, oudere mensen, dementerenden, jongeren, kinderen.

Elk leerjaar krijgt een mentor, deze mentor houdt jouw studievoortgang samen met jou in de gaten. Als er zaken zijn die jouw studievoortgang in de weg staan dan is je mentor je eerste aanspreekpunt. Deze kijkt dan samen met jou (en/of je ouders) naar oplossingen en mogelijkheden om te zorgen dat jouw planning niet in gevaar komt en dat je je schoolloopbaan goed kunt vervolgen. De loopbaanbegeleider richt zich voornamelijk op loopbaan mogelijkheden en kansen. Samen met de mentor volgt de loopbaanbegeleider jouw voortgang in de beroepspraktijkvorming. Bij LOB ga je aan de slag met motievenreflectie, kwaliteitenreflectie, loopbaanreflectie en algemene reflectie.

Beroepspraktijk vorming

Een belangrijk deel van de mbo-opleidingen bestaat uit werken en leren in de praktijk, de zogenaamde beroepspraktijkvorming of bpv. Om 'stage' te kunnen lopen bij een bedrijf heeft een bedrijf erkenning van het S-BB nodig. Voor een erkend leerbedrijf is het belangrijk dat:

- De werkzaamheden moeten passen bij de opleiding van de student: bij de kwalificatie of onderdelen daarvan.
- De student begeleiding krijgt van een bekwame praktijkopleider. De eisen die aan de begeleider worden gesteld zijn ook in het erkenningsreglement van de SBB te vinden.
- De werkplek voldoet aan algemene veiligheidseisen.

Een leerbedrijf kan alleen erkend worden als er binnen het bedrijf de mogelijkheid is om te leren voor de kwalificatie en als er vakinhoudelijke begeleiding is. De rechten en plichten van een student (en daarmee het leerbedrijf) in de bpv zijn geregeld in de praktijkovereenkomst (we noemen deze ook wel POK), maar soms zijn er ook brancheafspraken vanuit de CAO. Voor het nakomen van brancheafspraken kan de school niet aansprakelijk gesteld worden. Zorg er dus voor dat de praktijkovereenkomst bij school binnen is voordat je met je bpv begint (zie portal bpv-> formulieren).



Keuzedelen

Basis

Profiel

Keuzedeel

Keuzedeel

Keuzedeel

Elke opleiding bestaat uit een basisdeel, een profieldeel en één of meerdere keuzedelen. Het profieldeel en het basisdeel in de mbo-opleiding vormen samen de kwalificatie. De kwalificatie beschrijft de eisen waaraan jij als student moet voldoen om het betreffende beroep uit te kunnen oefenen. Daarnaast volg je keuzedelen. Keuzedelen zijn een specifieke aanvulling op de kwalificatie. Keuzedelen vormen ongeveer vijftien procent van de totale mbo-opleiding. Binnen de opleiding food, life & innovation volg je drie keuzedelen van 240 studiebelastinguren (er is een keuzedeel in ontwikkeling van 480 uur). In de praktijk volg je ongeveer 60 uren hiervan per keuzedeel op school. De andere uren volg je of bij een bpv bedrijf en een deel valt onder zelfstudie en doe je thuis.

We hebben de volgende keuzedelen voor de opleiding gekozen:

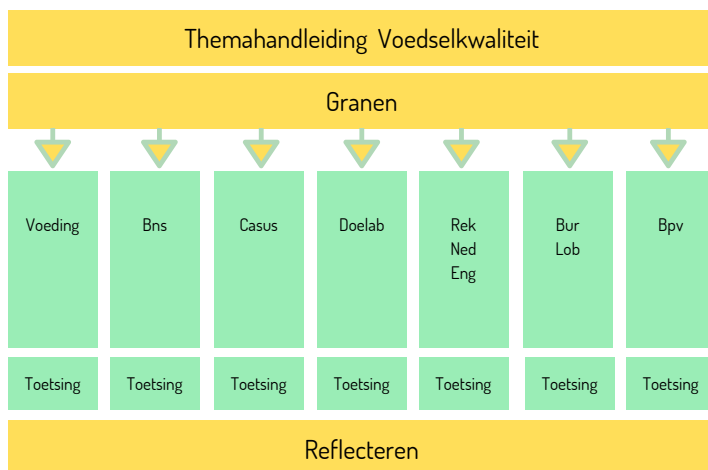
- Inspelen op innovaties K 0 (fase 2, leerjaar 2)
- Internationaal 1 K 0210 (fase 2, leerjaar 2)
- Fooddesign K 0283 (fase 3, leerjaar 3)
- Coaching bij voeding en beweging in de wellness K 0612 (fase 3, leerjaar 3)
- Duits in de beroepscontext (fase 3, leerjaar 3)
- Coaching bij Natuurvoeding (fase 3, leerjaar 3)*

*Dit is een groot keuzedeel van 480 uur en is in ontwikkeling



Thema handleiding

Een themahandleiding geeft jou inzicht in een periode. Een periode bij ons op school is ongeveer 9 weken. Daarna begint de volgende periode. Wij hebben de informatie per periode zoveel mogelijk verwerkt in een themahandleiding zodat jij weet wat je voor welk onderdeel moet afronden. Zo weet jij wat er van jou verwacht wordt en wat je per week kunt gaan plannen om je taken en opdrachten op tijd af te hebben. Je werkt niet alleen op school aan opdrachten maar ook via zelfstudie thuis en bij bedrijven. We noemen dit ook wel verwerkingsopdrachten of verwerkingstijd. Soms duurt het wat langer voordat je het verband ziet tussen de theorie en de praktijk. Na de periode trekken we tijd uit voor persoonlijke reflectie op de door jou gemaakte opdrachten om zo je ontwikkeling goed te kunnen volgen. Een reflectiegesprek kan ook plaatsvinden met het bedrijfsleven. Zo zien we je vanaf dag 1 ontwikkelen in je eigen tempo.



Inspraak



'Wij vinden studentbetrokkenheid en inspraak belangrijk. Daarom organiseren we twee keer per jaar panelgesprekken. Dit zijn gesprekken met studenten om diverse zaken uit de JOB enquête te bespreken. De job enquête is een landelijk georganiseerde enquête die de studenttevredenheid op meerdere onderdelen meet. Zoals bijvoorbeeld de schoolorganisatie, de lessen, de kwaliteit van het onderwijs.

Onze studenten hebben een aantal begrippen verzameld met betrekking tot onderwijskwaliteit. Volgens hen zijn de volgende zaken belangrijk:

- goed werkend onlineplatform
- docenten allemaal dezelfde bron gebruiken (magister, mail, teams)
- duidelijkheid aan het begin (hoe ziekmelden, magister, rondleiding)
- excursies
- op school les krijgen
- leuke projecten
- naast de student staan en niet erboven
- aanpassen aan elkaar
- duidelijkheid
- goede structuur
- aan afspraken houden
- leren in boeken
- goede ict
- duidelijkheid met opdrachten
- docenten die hun vak kunnen uitleggen
- veiligheid

Jij kunt via de leerlingenraad meepraten over school en je input geven over het onderwijs dat jij volgt. Zo kunnen we met elkaar ervoor zorgen dat jij je gehoord en gezien voelt in de opleiding en kunnen wij uitleggen waarom we bepaalde keuzes hebben gemaakt. Jij helpt ons om deze keuzes nog beter te maken in de toekomst.

Expeditie

'Wij vinden expedities belangrijk, want zo kom je erachter hoe dingen in de praktijk werken. Dit proberen we meerdere keren per jaar te organiseren. Een expeditie kan klein of groot zijn, dichtbij huis, in de regio of iets verder weg. Maar altijd heeft een expeditie het thema voedsel. Jaarlijks bedenken de docenten weer prachtige expedities voor studenten. Zo zijn we al eens een paar dagen naar Amsterdam geweest en hebben we daar verschillende bedrijven bezocht. In de Corona periode organiseerden we een online expeditie met een echte thee-proeverij, een bezoek van een influencer, een wildpluk, sport of supermarkt safari. Elke expeditie is anders en je weet van te voren nooit waar je naar toe gaat....maar leuk is het zeker!





Check onze website
www.youngfoodprofessional.nl
voor alle studentenprojecten.