



WORD JIJ DE
YOUNG FOOD
PROFESSIONAL
VAN MORGEN?

Informatie en aanmelden

Enthousiast geworden over de opleiding Food, Life & Innovation? Meld je dan aan voor 1 april. Je kunt je inschrijven via de website. Twijfel je nog over je keuze of heb je nog vragen? Bel of mail dan gerust met een van onze decanen.

(de contactgegevens vind je op mboterra.nl).

Waar wordt de opleiding gegeven?

Kijk op onze website mboterra.nl bij welke vestiging van Terra de opleiding wordt gegeven.

VOEDING 
VOORLICHTING

EVENT KALENDER

2021

WK43 Online Studiekeuze-event

mbo-sector voorlichtingen
25 t/m 29 oktober 2021

WK 45 Fysieke Studiekeuze-event

donderdag 11 november 2021

WK 50 Online Studiekeuze-event

persoonlijke gesprekken met vakdocenten
13 t/m 17 december 2021

2022

WK 4 Studiekeuze-event

24 t/m 29 januari 2022

WK 10 Studiekeuze-event

donderdag 10 maart 2022

WK 24 Studiekeuze-event

donderdag 16 juni 2022

Het kan zijn dat we nog rekening moeten houden met corona. Dan bieden wij je de Studiekeuze-events in een aangepaste vorm aan. Houd hiervoor onze website en social media kanalen in de gaten.

WELKOM

TERRA

MBO

www.mboterra.nl

VOEDING 
VOORLICHTING



FOOD, LIFE &
INNOVATION

IETS
VOOR
JOU?

Wat eet jij eigenlijk? Hoe is dat precies gemaakt?

Waar komt jouw voedsel vandaan en hoe komt het uiteindelijk op jouw bord terecht? Wat zijn trends en ontwikkelingen in de wereld van voeding?

Weet je ook of het gezond voor je is? Dit en nog veel meer leer je tijdens de mbo-opleiding **Food, Life & Innovation bij Terra MBO.**

TERRA

MBO

Het lijkt soms wel alsof iedereen met voeding bezig is. YouTube staat vol met filmpjes met tips over voeding en gezondheid. Er komen bijna dagelijks nieuwe producten bij in de supermarkt. Regelmatig is er een nieuwe hype met een dieet. En dan hebben we het nog niet eens over aandacht voor milieu, dierenwelzijn en de kracht van slimme reclame en mooie verpakkingen. Of over mensen die ondanks alles ongezond blijven eten... De wereld van voeding is enorm in beweging. Welke rol heeft voeding in onze samenleving? Hoe kunnen we voedsel duurzamer produceren? En welke rol kun jij hierin spelen?

ONTWIKKEL JIJ DE DUURZAME VOEDINGS- PRODUCTEN VAN MORGEN?

Met een groeiende wereldbevolking staan we voor de grote uitdaging om de voedselvoorziening op peil te houden. Om op termijn voldoende, duurzaam en gezond voedsel, in een gezonde leefomgeving, te kunnen garanderen zijn aanpassingen noodzakelijk in het voedselsysteem. Denk hierbij aan meer plantaardige eiwitten, hybride of kweekvlees. Of wat dacht je van streekproducten en regionaal geproduceerd voedsel? Consumenten zijn vaker op zoek naar verse, lokale en verantwoorde producten met een duurzame verpakking. Daarnaast wordt er bij bedrijven steeds meer ingezet op een circulaire economie. De wereld van voeding is duidelijk in ontwikkeling en trends volgen elkaar snel op. Een gezonde lifestyle speelt een steeds grotere rol in ieders leven, bij supermarkten, sportscholen, schoolkantines, kinderdagverblijven en ouderenopvang. Dit zie je terug in de opleiding Food, Life & Innovation.

DIT GA JE DOEN

Goede voeding is belangrijk om je gezond en fit te voelen. Tijdens deze opleiding kom je dan ook alles te weten over de invloed van voeding op je gezondheid. Maar ook wat je kunt doen om voedselverspilling tegen te gaan. Het maken van voedsel, de productie en het vervoer hebben grote invloed op het milieu. Denk alleen maar aan al die vrachtwagens die je altijd op de weg ziet rijden. Misschien kan dit ook anders? Jij gaat ontdekken hoe!

Met de opleiding Food, Life & Innovation bij Terra MBO leer je alles over voedsel, vanaf de bron tot op je bord. Alles bij deze opleiding heeft te maken met voedsel, smaak,

duurzaamheid, beleving, milieu en gezondheid. Tijdens de opleiding leer je van alles tijdens lessen in de klas, door het doen van onderzoek en het lezen van boeken. Maar je gaat ook veel van de praktijk zien. Je bezoekt allerlei bedrijven, zoals voedselverwerkingsbedrijven, agrarische bedrijven, de verpakkingindustrie, maar ook ziekenhuizen of verzorgingstehuizen. Je voert praktijkopdrachten uit met echte vragen van deze bedrijven.

Iedere student die kiest voor deze opleiding start met een basisjaar. In dit jaar leer je alles over het werken in de voedingsbranche bijvoorbeeld over de kwaliteit van voeding, voedselveiligheid over interne en externe informatie-uitwisseling. Je maakt dan kennis met verschillende producten

zoals granen, zuivel, aardappelen, groente en fruit, vlees en vis en hun eigenschappen. Je leert over productafwijkingen en hoe je moet handelen bij deze afwijkingen. Food, Life & Innovation is een opleiding op mbo-niveau 4 (BOL). De opleiding duurt 3 jaar. Daarna heb je het diploma Vakexpert Voeding & Voorlichting.

Kies wat je het leukst vindt

Tijdens de opleiding Food, Life & Innovation kun je 'keuzedelen' volgen. Deze keuzedelen mag je zelf kiezen, zo krijg je extra kennis en mogelijkheden. Je hebt dan meer kans op een baan. Wil je graag doorleren? Dan kun je speciale keuzedelen volgen voor de doorstroom naar een hbo-opleiding. Deze volg je in het tweede leerjaar.

Wat ga je na je opleiding doen?

Er is een grote kans dat je na het behalen van je diploma direct aan het werk kunt. Er is immers volop werk in de wereld van voeding & voorlichting. Zo kun je aan de slag als food designer, voedingsvoorlichter, voedingondersteuner in een diëtistenpraktijk, moestuincoach, inspecteur insectentoepassingen, vakexpert verwerking agrarische producten, food influencer, gezondheidscoach, voedinginkoper en nog veel meer.

Maar wil je liever doorstuderen? Dan kun je ook nog verkort de opleiding Leefstijladviseur MBO niveau 4 volgen. Of je kunt na de opleiding doorstromen naar een HBO-opleiding, bijvoorbeeld de opleiding Voeding en diëtik, Docent en kennismanager Consumptieve techniek, European Food Business, Food & Innovation.

Benieuwd wat je kansen zijn op stage en werk met deze opleiding? Kijk op www.kansopwerk.nl

Leren in de praktijk: klaar voor het echte werk
Leren doe je op school, maar vooral in de praktijk! Bij Terra loop je daarom veel stage. In het mbo heet dit beroepspraktijkvorming (BPV). Dit is een verplicht en belangrijk onderdeel van je opleiding. Tijdens de BPV werk je mee in een bedrijf. Zo leer je het bedrijfsleven kennen en kun je alles wat je leert op school oefenen in de praktijk. Je BPV volg je bij erkende leerbedrijven. Dit zijn organisaties die veel ervaring hebben met het opleiden van studenten.

Natuurlijk word je tijdens de BPV goed begeleid: je krijgt begeleiding van het bedrijf en van school.

Hulp of begeleiding nodig?

Heb je een vraag over de opleiding? Heb je moeite met een vak? Of gaat het misschien thuis niet zo goed, waardoor je op school minder presteert? Dan kun je altijd terecht bij je Leercoach. Deze coach let er goed op hoe jouw studie gaat, je hebt ook regelmatig een begeleidingsgesprek. Verder zijn er op alle vestigingen van Terra medewerkers met specialistische kennis over bepaalde vakken. Zo helpen wij jou bij de studie.

ECHT TERRA: ondernemend leren

Met ondernemend leren, werk je aan vaardigheden om kansen en ideeën om te zetten naar waarde voor anderen. Dat kan op financieel, cultureel, sociaal en/of ecologisch gebied zijn. Je krijgt ondersteuning om van begeleid werken naar zelfstandig werken te groeien. Dit leer je eerst via eenvoudige vraagstukken die na verloop van tijd steeds complexer worden. Je leert goed onderzoek doen. Je werkt vanuit losse onderwerpen naar steeds meer samenhang en waardecreatie. Dat doe je individueel en samen met anderen.

Alles even overzichtelijk bij elkaar:

FOOD, LIFE & INNOVATION

NIVEAU EN STUDIEDUUR

DIPLOMANAAM	NIVEAU	STUDIEDUUR
Vakexpert voeding en voorlichting	4	3 jaar

Kijk op
mboterra.nl
bij welke
vestigingen de
opleidingen worden
gegeven!

