



**WORD JIJ DE
YOUNG FOOD
PROFESSIONAL
VAN MORGEN?**

Informatie en aanmelden

Enthousiast geworden over de opleiding Food, Life & Innovation? Meld je dan aan vóór 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 één 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 aangeboden.

**VOEDING
VOORLICHTING**

BEZOEK ONZE SCHOLEN!

2023

Open dag

Donderdag 9 november in Groningen, Meppel en Emmen van 16.00 tot 20.00 uur.

2024

Open dag

Woensdag 24 januari in Groningen van 16.00 tot 20.00 uur.
Donderdag 25 januari in Groningen, Meppel en Emmen van 16.00 tot 20.00 uur.

Open dag

Donderdag 14 maart in Groningen, Meppel en Emmen van 16.00 tot 20.00 uur.

Last minute studiekeuze-event

Donderdag 20 juni in Groningen, Meppel en Emmen van 16.00 tot 18.00 uur.

Wijzigingen onder voorbehoud.

WELKOM

TERRA

MBO

www.mboterra.nl

**VOEDING
VOORLICHTING**



**Passie voor
voeding
en gezondheid**

**FOOD, LIFE &
INNOVATION**

Ben jij geïnteresseerd in voeding en gezondheid? Wil je weten wat er precies in jouw voeding zit en wat je fit en vitaal houdt? Weet jij eigenlijk hoe voedsel geproduceerd en (veilig) bereid wordt? Wil je leren om verschillende doelgroepen hierover voor te lichten en te overtuigen de beste keuzes voor hun gezondheid te maken?

Dan is de opleiding **Food, Life & Innovation**

echt iets voor jou!

**IETS
VOOR
JOU?**

TERRA

MBO

Het lijkt soms wel alsof iedereen met voeding bezig is. YouTube, Instagram en TikTok staan vol met filmpjes met tips over voeding en gezondheid. Maar klopt die informatie wel of is het bijvoorbeeld reclame? 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 de 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 gezonder gaan eten en duurzamer produceren? En welke rol kun jij hierin spelen?

ONTWIKKEL JIJ DE GEZONDE VOEDINGS- PRODUCTEN VAN MORGEN?

Voldoende gezonde voeding voor de groeiende wereldbevolking is een enorme uitdaging. Die uitdaging wordt nog groter door milieuproblemen, de gevolgen van klimaatverandering en aantasting van de biodiversiteit. We hebben dus slimme oplossingen nodig. We moeten ons voedselsysteem anders inrichten en ons eetgedrag veranderen. Van ongezonde, bewerkte producten naar meer gezonde, natuurlijke producten. En we moeten over naar een innovatieve, duurzame voedselproductie, bijvoorbeeld met meer plantaardige eiwitten, hybride of kweekvlees. 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. Restproducten kunnen worden ingezet als een nieuwe grondstof. Ook 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 veel te weten over voedsel, vanaf de bron tot op je bord. Daarnaast leer je wat de invloed is van voeding op je gezondheid en wat je kunt doen om voedselverspilling tegen te gaan.

Alles bij deze opleiding heeft dus te maken met voedsel, smaak, beleving, milieu en natuurlijk gezondheid. Naast de theoretische lessen ben je vooral actief en onderzoekend bezig. Door het bezoeken van verschillende bedrijven zoals voedselverwerkingsbedrijven, agrarische bedrijven, de verpakkingindustrie, maar ook ziekenhuizen leer je hoe dingen er in de praktijk aan toe gaan.

Bedrijven hebben behoefte aan mensen die kritisch denken, goed samenwerken, helder communiceren en creatief kunnen denken en doen. Dat leer je tijdens onze projectdag en het DoeLab. Hier ga je creatief aan de slag om concepten te ontwikkelen voor externe opdrachtgevers. Je bedenkt creatieve oplossingen voor verpakkingen en presentatie. Daarbij leer je ook om door te zetten, te improviseren en je flexibel op te stellen.

In het eerste jaar zijn voedselkwaliteit en voedselveiligheid belangrijke thema's. Je leert wat er in voeding zit, hoe het veilig bereid kan worden en wat de juiste voeding doet voor een gezonde leefstijl.

In het tweede en derde jaar staan naast de kennis over voeding ook voedingsvoorlichting, innovaties op voedingsgebied, fooddesign en marketing centraal. Je leert hoe je mensen kunt coachen, begeleiden en motiveren om hun eetpatroon blijvend te veranderen.

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 leuk vindt

Tijdens de opleiding Food, Life & Innovation kun je 'keuzedelen' volgen. Denk bijvoorbeeld aan de keuzedelen Coachen bij sport en beweging in de wellness, Coachen bij natuurvoeding of Fooddesign. 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 vanaf 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 voedingsvoorlichter, voedingsondersteuner in een diëtistenpraktijk, moestuincoach, vakexpert verwerking agrarische producten, food designer, gezondheidscoach, voeding inkoper en nog veel meer.

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 diëtië, Docent en kennismanager, Consumptieve techniek, European Food Business, Food & Innovation.

Alles even overzichtelijk bij elkaar:

FOOD, LIFE & INNOVATION

NIVEAU EN STUDIEDUUR

DIPLOMANAAM	NIVEAU	STUDIEDUUR
Vakexpert voeding en voorlichting	4	3 jaar

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.

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.

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

MAAK MORGEN
GR^{EN}

TERRA
MBO