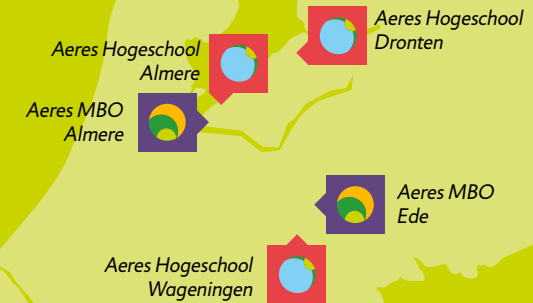


Onze wereld van Food

Hoe komen we aan voldoende, goed, gezond én veilig voedsel? Hoe maken we optimaal gebruik van innovatieve voedseltechnologie? En hoe gaan we om met de toenemende behoefte aan informatie over voedsel? Belangrijke uitdagingen waar de leerlingen, studenten, cursisten én onderzoekers van Aeres zich over buigen. Of het nu gaat om productie, voorlichting, consumptie of productontwikkeling; Aeres leidt mensen op die met verstand van zaken aan de slag gaan in de wereld van food. Een wereld die zich, mede door samenwerking met buitenlandse universiteiten en door een aantal Engelstalige opleidingen, verder strekt dan de landsgrenzen.



Onderwijslocaties



Opleidingen & Niveaus

Keuzevakken vmbo

Binnen het profiel Groen is er onder andere in de volgende keuzevakken aandacht voor food: 'Brood en Banket specialisatie', 'De (bijzondere) keuken', 'Voeding en bewegen' en 'Voeding: hoe maak je het?'.

Mbo-opleidingen

Niveau 3:

- Vakbekwaam medewerker food & technology

Niveau 4:

- Vakexpert food & technology
- Vakexpert food & quality
- Vakexpert food & lifestyle

Hbo Associate Degree

- Bedrijfskunde & agrifoodbusiness

Hbo-bachelor

- Voeding & gezond leven

- Bedrijfskunde & agrifoodbusiness
- Docent en kennismanager Voeding en Communicatie
- Docent en kennismanager Consumptieve Techniek
- European Food Business (Engelstalig)
- International Food Business (Engelstalig)
- International Agribusiness double-degree (1,5-jarig programma)
- Food Chain Management (Engelstalig) (1-jarig programma)

Hbo-master


- Agribusiness Development
- Food System Innovation


Cursussen en trainingen

- Voedselveiligheid en HACCP
- Interne auditing in food
- Food Chain Management Academy
- Food Safety Management Academy
- Nascholingen voor docenten
- Maatwerktrajecten voor het bedrijfsleven
- Taal op de werkvloer

Studentenaantallen

 **MBO**
± 100
studenten

 **HBO**
Bachelor
± 565
studenten

 **HBO**
Associate degree
± 35
studenten

 **HBO**
Master
± 20
studenten

Internationaal

Curriculum:

- Studenten Internationaal Food Business studeren in jaar 3 in Canada
- Studenten European Food Business volgen het tweede semester van jaar 2 in Frankrijk
- Studenten European Food Business volgen het eerste semester van jaar 3 in Italië

Stages:

- Mbo-studenten mogen stage lopen in het buitenland en er zijn verschillende studiereizen in Europa
- Mbo-studenten doen bij aanvang leerjaar 3 een buitenlandstage en verblijven een week in het buitenland
- Hbo-studenten doen een 2e jaars stage in Europa
- Hbo-studenten doen een 3e jaars stage in Noord-Amerika
- Afstudeerstages wereldwijd

Projecten:

- Feeding the World: Uitwisseling van studenten van aangesloten Europese scholen
- Medewerking bij Horticulture Expo in Beijing, China



Activiteiten

Onder andere:

- Ecotrophelia
- Essay Challenges
- Dutch Food Week
- Jong Ondernemen
- MBO Challenge
- Almere Flows of Food
- Green Starters Track: starten eigen onderneming

Lectoraten

- Voedsel en Gezond leven
- Circulair Ondernemen in de Agri- en Food Business

Interne en externe praktijkfaciliteiten

- Eigen keukens
- Externe keukens
- Kookstudio's
- Food Innovation Lab
- Mobiel les lab
- Zuivellab

Samenwerkingen

Onder andere:

-  Consortium Food Midden Nederland
-  Food Academy Nijkerk
-  Knooppunt Techniek
-  Innovatieklas (Lab)
-  Burger Lab
-  Jong Leren Eten
-  Flevo Campus
-  Amsterdam Green Campus
-  Flevofood
-  Bedrijven in de levensmiddelenbranche
-  Bedrijven in de sector Horeca
-  Andere (v)mbo scholen
-  Dalhousie University in Canada
-  River Falls in Verenigde Staten
-  ESA Angers in Frankrijk
-  Università Cattolica del Sacro Cuore in Piacenza, Italië

