



Beschrijving van het onderwijs

Food&Business 2024-2025

_BIJLAGE 4

H9 uit de Onderwijs- en examenregeling voor Bacheloropleidingen

Arianne Roggeveen en Sandrine Vermeulen

4 april 2024

INHOUDSOPGAVE

	Beschrijving van het onderwijs Food&Business 2024-2025	1
	BESCHRIJVING VAN HET ONDERWIJS.....	4
1	SAMENSTELLING CURRICULUM VOLTIJD.....	4
2	ONDERWIJSEENHEDEN PROPEDEUSE (VERNIEUWD).....	7
	2.1 A-Cluster	7
	Foodprofessional A	7
	Good Food For You.....	9
	Sell Your Concept	12
	Open Up	15
	2.2 B-Cluster	18
	Food Professional B	18
	Crossing Borders.....	22
	Customer Journey research.....	24
	Commercieel en Creatief schrijven	27
	Duitse taal en Business 1	29
	Food chain of the future	31
3	ONDERWIJSEENHEDEN HOOFDFASE (VERNIEUWD)	36
	3.1 C-Cluster	36
	International Food Business.....	36
	Quality in Control.....	39
	Duitse taal en business 2	42
	Ondernemende Food Innovator	45
	3.2 D-Cluster	47
	Food Professional CD + Project Meervoudige waardecreatie	47
	Food for all	51
	Shopper Activation	55
	Research Adventure.....	57
	3.3 G-Cluster	60
	Graduation Projects.....	60
	3.4 H-Cluster	64
	Graduation Internship.....	64
4	ONDERWIJSEENHEDEN HOOFDFASE.....	67

4.1	C-Cluster	67
	Business C-Cluster.....	70
	Food C-Cluster	72
	Skills: Engels 3	76
	Skills: Duits (keuzevak)	79
	Skills: Internationaliseren 3 (keuzevak).....	81
4.2	D-cluster	83
	Project Quality D-Cluster.....	83
	Kwaliteitsmanagement	86
	Food D-Cluster	92
	Skills: Engels 4	95
	Skills Duits 4 (keuzevak)	97
	Skills: Internationaliseren 4 (keuzevak).....	99
4.3	E-Cluster	100
	Stage Nederland	100
	Stage Buitenland	103
4.4	H-Cluster	105
	Afstudeeropdracht	105

BESCHRIJVING VAN HET ONDERWIJS

1 SAMENSTELLING CURRICULUM VOLTijd

In dit hoofdstuk is het onderwijs van jouw opleiding beschreven in de vorm van een curriculumoverzicht en beschrijving van de cursussen, te beginnen bij de cursussen van de propedeutische, daarna die van de postpropedeutische. Daarbij is aangegeven of er ook sprake is van keuze-cursussen.

Studenten gestart 1-9-2023 of later

Propedeutische fase

Jaar 1	A-cluster (niveau 1)	B-cluster (niveau 1)	
60 EC	<u>Food Professional A</u> 5 EC	<u>Food Professional B</u> 5 EC	
	<u>Good food for you</u> 10 EC	<u>Crossing Borders</u> 5 EC	
	<u>Sell Your Concept</u> 10 EC	<u>Customer Journey research</u> 5 EC	
		Keuzeruimte (student kiest één van de twee keuzevakken)	<u>Commercieel en Creatief schrijven</u> 5 EC
			<u>Duitse taal en business 1</u> 5 EC
	<u>Open up</u> 5 EC	<u>Food chain of the future</u> 10 EC	

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2)	D-cluster (niveau 2)	
60 EC	<u>International Food Business</u> 10 EC	<u>Food for all</u> 10 EC	
	<u>Quality in Control</u> 10 EC	<u>Shopper Activation</u> 10 EC	
	Keuzeruimte (student kiest één van de twee keuzevakken)	<u>Duitse taal en business 2</u> 5 EC <u>Ondernemende Food Innovator</u> 5 EC	<u>Research Adventure</u> 5 EC
	<u>Food Professional CD + Project meervoudige waardecreatie</u> 10 EC		
Jaar 3	E-cluster (niveau 2)	F-cluster (niveau 2/3)	
60 EC	<u>Stage Nederland</u> of <u>Stage Buitenland</u> 30 EC	<u>Minor</u> 30 EC	

Jaar 4	G-cluster (niveau 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Graduation Projects</u> 30 EC	<u>Graduation Internship</u> 30 EC

Studenten gestart 1-9-2022

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2) <i>alleen semester 1</i>	D-cluster (niveau 2) <i>Alleen semester 1</i>
60 EC	<u>Project Business C-cluster</u> 10 EC	<u>Project Quality D-cluster</u> 10 EC
	<u>Business C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Kwaliteitsmanagement</u> 7,5 EC
	<u>Food C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Food D-cluster</u> 7,5 EC
	<u>SKILLS: Engels 3</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Engels 4</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Duits 3 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Duits 4 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Internationaliseren 3 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Internationaliseren 4 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	Jaar 3	E-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>Stage Nederland</u> of <u>Stage Buitenland</u> 30 EC	<u>Minor</u> 30 EC
Jaar 4	G-cluster (niveau 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Graduation Projects</u> 30 EC	<u>Graduation Internship</u> 30 EC

Studenten gestart 1-9-2021 of eerder

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2) <u>alleen semester 1</u>	D-cluster (niveau 2) <u>alleen semester 1</u>
60 EC	<u>Project Business C-cluster</u> 10 EC	<u>Project Quality D-cluster</u> 10 EC
	<u>Business C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Kwaliteitsmanagement</u> 7,5 EC
	<u>Food C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Food D-cluster</u> 7,5 EC
	<u>SKILLS: Engels 3</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Engels 4</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Duits 3 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Duits 4 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Internationaliseren 3 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Internationaliseren 4 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	Jaar 3	E-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>Stage Nederland</u> of <u>Stage Buitenland</u> 30 EC	
Jaar 4	G-cluster (niveau 2 of 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Minor</u> 30 EC	<u>Afstudeeropdracht</u> 30 EC

2 ONDERWIJSEENHEDEN PROPEDEUSE (VERNIEUWD)

2.1 A-Cluster

Foodprofessional A

FPROFA01– Food Professional A

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Professional A
Naam cursus lang Engelstalig	Food Professional A
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Professional A
Naam cursus kort Engelstalig	Food Professional A
Code cursus	FPROFA01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>De student geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk en professioneel vlak binnen de context van de Food Business.</p> <p>De student leert een persoonlijk ontwikkelplan (POP) op te stellen en leert te werken volgens dit leerplan om zowel op persoonlijk als op professioneel vlak goed te kunnen ontwikkelen. Inhoud van het POP wordt met de docent geëvalueerd in het POP-gesprek. Student haalt gedurende het proces zelf actief feedback op en stelt hierbij relevante, onderzoekende vragen. Bewijslast voor de ontwikkeling wordt verzameld in een online portfolio (eJournal).</p> <p>In deze cursus leert de student de verschillende disciplines in de Food Business kennen. De student leert wat verschillende rollen en thema's inhouden en hoe ze samenhangen. Alle thema's en rollen komen dus aan bod.</p> <p>De student leert van en met medestudenten. De student wordt in een groep (klas) en individueel begeleid door de Food Professional Coach (docent). De theorie van Covey uit 'De zeven eigenschappen voor</p>

	effectieve studenten' vormt een belangrijke leidraad in het onderwijs van de Food Professional. Tevens wordt gewerkt aan kennis en toepassing van basisregels Nederlandse en Engelse taal.
Leeruitkomsten	<p>LUK 7.1.1 Je licht gemaakte keuzes toe en benoemt hoe je tot deze keuzes gekomen bent binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 7.1.2 Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen.</p> <p>LUK 7.1.3 Je benoemt verschillende reflectiemethoden en gebruikt een geselecteerde methode om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Food Professional POP-gesprek TOETS-01	<p>Voorwaardelijkheidseis: de uitwerking van de projectopdrachten in eJournal zijn compleet</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.1 Je licht toe welke keuzes je hebt gemaakt voor persoonlijke en professionele ontwikkeling en licht aan de hand van passende voorbeelden toe hoe je tot deze keuzes bent gekomen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.2 Je toont aan actief feedback op te halen en hierbij relevante, onderzoekende vragen te stellen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.3 Je benoemt verschillende reflectiemethoden en gebruikt een geschikte methode om jouw persoonlijke en professionele ontwikkeling toe te lichten.</p>
Naam tentamen Nederlandstalig	Food Professional POP-gesprek

Naam tentamen Engelstalig	Food Professional POP-conversation
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Tentamenvorm	GESP-F Gesprek fysiek
Tentamentype	POP-gesprek
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P2N + P3N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

Good Food For You

GOOFOO01 – Good Food For You

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Good Food For You
Naam cursus lang Engelstalig	Good Food For You
Naam cursus kort Nederlandstalig	Good Food For You
Naam cursus kort Engelstalig	Good Food For You
Code cursus	GOOFOO01
Onderwijsperiode	P1N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing

<p>Algemene omschrijving</p>	<p>In de cursus Good Food For You ontwikkelen studenten een nieuw zuivel of zuivelvervangend voedingsproduct voor een aangewezen doelgroep.</p> <p>Met behulp van een conceptontwikkelingsmodel en ondersteunende kennis wordt het productidee verder uitgedacht en daadwerkelijk ontwikkeld in de Creative Kitchen. Het ontwikkelde product wordt getoetst in groepsverband tijdens een productdemonstratie bestaande uit 1) het ontwikkelde product met etiket 2) een visuele weergave van het ontwikkelproces van het product.</p> <p>In deze cursus gaan studenten aan de slag met basiskennis over food. Deze kennis is nodig voor de uitvoering van het project en wordt getoetst in een individuele kennistoets.</p> <p>De cursus Good Food For You valt binnen de thema's Voeding en Gezondheid en Quality en Productie. De rollen Productmanager, Conceptontwikkelaar en Quality manager staan centraal in deze cursus.</p>
<p>Leeruitkomsten</p>	<p>LUK 1.1.3 Je beschrijft hoe een gegeven model gebruikt kan worden voor het ontwikkelen van o.a. nieuwe ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen voor de Food Business en vertaalt het gebruik ervan naar een eenvoudige opdracht met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 4.1.1 Je licht alle stappen van de onderzoekscyclus toe en kan (een deel van) deze stappen demonstreren in een concrete situatie, zoals het opzetten van sensorisch onderzoek, marktonderzoek en/of literatuuronderzoek.</p> <p>LUK 4.1.2 Je verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, selecteert hieruit de juiste, betrouwbare informatie, vat deze samen en rapporteert dit.</p>
<p>Deelnameplicht onderwijs</p>	<p>Niet van toepassing</p>
<p>Keuzemogelijkheden</p>	<p>Niet van toepassing</p>
<p>Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'</p>	<p>Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline</p>
<p>Verplichte software/ verplicht materiaal</p>	<p>Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline</p>

2. Tentaminering

Beoordelingscriteria		
Productdemonstratie TOETS-01	<p>Voorwaardelijkheidseis: de deelopdrachten uit het portfolio in eJournal zijn afgerond en tijdig ingediend.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.3 De groep kan met behulp van een gegeven model en duidelijke kaders een nieuw zuivelproduct voor een gegeven doelgroep ontwikkelen en toelichten hoe het product tot stand is gekomen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.1 De groep kan de relevante stappen uit de onderzoekscyclus toelichten en aangeven hoe deze stappen zijn toegepast in de uitvoering van een sensorisch onderzoek.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 De groep verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business en vertaalt deze kennis naar het opstellen van een etiket en een beschrijving van een passende verpakking.</p>	
Kennistoets TOETS-02	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.3 De student toont aan de basiskennis en vaardigheden met betrekking tot voeding & gezondheid en quality & productie te beheersen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 De student past beheerste basiskennis en vaardigheden met betrekking tot voeding & gezondheid en quality & productie toe in casussen uit de praktijk met behulp van gegevens uit informatiebronnen.</p>	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Productdemonstratie	Kennistoets
Naam deeltentamen Engelstalig	Product demonstration	Knowledge test
Code deeltentamen OSIRIS	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD-F Beroeps (Product) fysiek/schriftelijk	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Productdemonstratie op markt	ANS
Tentamenmoment	P1N	P1N
Herkansing	P1N + P2N	P2N + P3N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging deeltentamen	60% van de totale cursus	40% van de totale cursus

Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Niet van toepassing	

Sell Your Concept

SELCON01 – Sell your concept

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Sell your concept
Naam cursus lang Engelstalig	Sell your concept
Naam cursus kort Nederlandstalig	Sell your concept
Naam cursus kort Engelstalig	Sell your concept
Code cursus	SELCON01
Onderwijsperiode	P2N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	De ingangseis voor TOETS-02 Verkoopgesprek is dat TOETS-01 Factsheet ingeleverd is.
Algemene omschrijving	<p>In de cursus Sell Your Concept bedenken studenten een nieuw concept voor een opdrachtgever, gebaseerd op eigen onderzoek en met behulp van de aangereikte marketingtheorie. Het concept wordt uitgewerkt in een factsheet die dient als basis voor een verkoopgesprek dat gevoerd wordt in het Engels.</p> <p>De cursus Sell Your Concept valt binnen het thema Commercie en Innovatieve Business. De rollen Marketeer en Sales Manager staan centraal in deze cursus.</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.1.2</p> <p>Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business binnen een eenvoudige situatie met een duidelijke structuur.</p>

	<p>LUK 2.1.1 Je vertaalt een bestaande strategie, bestaand beleid op tactisch niveau en interne en/of externe informatie van de organisatie in de Food Business naar een beleid of plan op operationeel niveau. Je beschrijft hierbij het verband tussen strategisch, tactisch en operationeel niveau en past, binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur, theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een beleid of plan.</p> <p>LUK 4.1.2 Je verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, selecteert hieruit de juiste, betrouwbare informatie, vat deze samen en rapporteert dit.</p> <p>LUK 6.1.2 Je licht het belang van samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business toe en kan dit tonen binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Sell your concept folder TOETS-01	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.2 De student vertaalt m.b.v. theorieën en modellen trends naar kansen die relevant zijn voor de opdrachtgever en die aansluiten bij de strategie.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.1 De student vertaalt een bestaande strategie naar een concept dat uitgewerkt wordt aan de hand van de basale marketingprincipes en beschrijft het bijbehorend beleid of plan</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2</p>

	De student laat zien relevante informatie uit de gegeven bronnen te gebruiken en vat deze informatie op een logische manier samen, rapporteert gestructureerd en in correct Nederlands.	
Sell your concept verkoopgesprek TOETS-02	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.1 De student vertaalt een bestaande strategie naar een concept dat uitgewerkt wordt aan de hand van de basale marketingprincipes en licht het toe.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.2 De student laat de basisprincipes van verkoop zien in het verkoopgesprek. De student past in correct Engels het juiste zakelijke idioom en de juiste technieken toe.</p>	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Sell your concept factsheet	Sell your concept verkoopgesprek
Naam deeltentamen Engelstalig	Sell your concepts fact sheet	Sell your concept sales talk
Code deeltentamen OSIRIS	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD-F (Beroeps)Product fysiek/schriftelijk	GESP-F Gesprek fysiek
Tentamentype	Factsheet (schriftelijke onderbouwing van het concept)	Verkoopgesprek
Tentamenmoment	P2N	P2N
Herkansing	P2N + P3	P2N + P3N
Duur tentamen	Niet van toepassing	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging deeltentamen	60% van de totale cursus	40% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	De folder is een factsheet geworden, inhoudelijk geen wijzigingen.	

Open Up

OPENUP01 – Open up

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Open up
Naam cursus lang Engelstalig	Open up
Naam cursus kort Nederlandstalig	Open up
Naam cursus kort Engelstalig	Open up
Code cursus	OPENUP01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Dit is een cursus waarin we binnen alle thema's werken. Diverse rollen komen dan ook aan bod.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Voeding en gezondheid: betaalbare, gezonde voeding voor iedereen - Quality & productie; terugdringen van voedselverspilling - Commercie & innovatieve business; hoe kunnen bedrijven een bijdrage leveren aan diverse maatschappelijke thema's? <p>Speerpunten: Werken in de Food Business met de huidige maatschappelijke thema's en actualiteiten (deze kunnen per jaar verschillen). Denk hierbij aan bereikbare, gezonde en duurzame voeding voor iedereen (sociaal) maar ook voedselverspilling (schoon).</p> <p>In het schrijven van een betoog maak je op basis van jouw persoonlijke drijfveren een keuze voor een maatschappelijk thema dat je verder onderzoekt, op basis van aangereikte of zelf gezochte bronnen. Hierop baseer je uiteindelijk jouw eigen standpunt: hoe kunnen organisaties zorgen voor win-win situaties binnen een maatschappelijk thema en hoe kan jij hier op basis van jouw persoonlijke drijfveren aan bijdragen?</p>

	Tijdens de lessen maak je kennis met het vormen van een mening en het luisteren naar een andere mening, door met elkaar te debatteren.
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.1.1 Je beschrijft en bespreekt waarom organisaties die win-win situaties creëren tussen de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business toekomstbestendiger zijn en hoe organisaties deze situaties kunnen realiseren.</p> <p>LUK 5.1.3 Je identificeert internationale en maatschappelijke thema's uit de Food Business en je duidt aan hoe organisaties deze thema's terug laten komen in hun beleid.</p> <p>LUK 7.1.1 Je licht gemaakte keuzes toe en benoemt hoe je tot deze keuzes gekomen bent binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 7.1.2 Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Betoog Open up TOETS-01	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.1 Je beschrijft waarom, en op welke manier, organisaties binnen het door jou gekozen maatschappelijke thema voor een mogelijke win-win situatie kunnen zorgen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.3 Je kan de problematiek rondom een zelf gekozen, relevant maatschappelijk thema in de Food Business toelichten en maakt daarbij gebruik van voorbeelden uit het bedrijfsleven.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.1</p>

	<p>Je beargumenteert de door jou gemaakte keuzes, onderbouwt het door jou ingenomen standpunt en beschrijft je toekomstige bijdrage binnen het gekozen maatschappelijke thema.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.2: Je toont aan dat je onderzoekende vragen stelt bij de mening of het onderzoek van anderen.</p>
Naam tentamen Nederlandstalig	Betoog Open up
Naam tentamen Engelstalig	Written Argument Open Up
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Tentamenvorm	PROD-F (Beroeps)Product fysiek/schriftelijk
Tentamentype	Schriftelijk betoog
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P2N + P3N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Niet van toepassing

2.2 B-Cluster

Food Professional B

FPROFB01– Food Professional B

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Professional B
Naam cursus lang Engelstalig	Food Professional B
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Professional B
Naam cursus kort Engelstalig	Food Professional B
Code cursus	FPROFB01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>De student geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk en professioneel vlak binnen de context van de Food Business.</p> <p>De student werkt volgens een persoonlijk ontwikkelplan (POP) om zich zowel op persoonlijk als op professioneel vlak goed te kunnen ontwikkelen. Student haalt gedurende het proces zelf actief feedback op en stelt hierbij relevante, onderzoekende vragen. Bewijslast voor de ontwikkeling wordt verzameld in een online portfolio (eJournal) en besproken in het sollicitatiegesprek. De student blikst vooruit op zijn ontwikkelpunten in de toekomst.</p> <p>In deze cursus leert de student de verschillende disciplines in de Food Business kennen. De student leert wat verschillende rollen en thema's inhouden en hoe ze samenhangen. Alle thema's en rollen komen dus aan bod.</p> <p>De student leert wat anderen beweegt en leert gelijke en verschillende belangen te verbinden door constructief samen te werken. De student wordt in een groep (klas) en individueel begeleid door de Food Professional Coach (docent).</p>

	<p>Tevens gaat de student werken aan de toepassing van basisregels Nederlandse (3F) en Engelse taal (B2).</p> <p>Project Brede Welvaart ABC Aan het eind van deze cursus werken de studenten gedurende 3 dagen in multidisciplinaire groepen met studenten van de opleidingen Food&Business, Communicatie, Commerciële Economie (MS en I) en Ondernemerschap en Retail Management aan een Brede Welvaart project. Doel is om in de samenwerking elkaars expertise en perspectief te leren kennen en deze te benutten bij het verkennen van het onderwerp. Hiermee krijgen de studenten breder begrip van het thema Brede Welvaart.</p> <p>Samenhang De situaties om de persoonlijke en professionele ontwikkeling vorm te geven zullen mede worden betrokken uit de andere cursussen in semester 1 en 2.</p> <p>De cursus Food Professional B bouwt voort op Food Professional A. In studiejaar 2 bouwt de cursus Food Professional CD voort op Food Professional B.</p>
<p>Leeruitkomsten</p>	<p>LUK 2.1.2 Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 6.1.1 Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven.</p> <p>LUK 6.1.2 Je licht het belang van samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business toe en kan dit tonen binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 6.1.3 Je licht verschillende theorieën rondom samenwerken en omgang met weerstand toe en geeft voorbeelden van hoe je deze zou kunnen toepassen.</p> <p>LUK 7.1.4</p>

	Je kent jezelf, zoals jouw valkuilen, kwaliteiten en doelen en kan hier een toelichting op geven waardoor je onder begeleiding tot weloverwogen keuzes voor jouw (leer)traject kan komen.
Deelnameplicht onderwijs	Project Brede Welvaart ABC Deelname is verplicht omdat samenwerking een belangrijk doel is van dit project.
Maximum\minimum aantal deelnemers	Niet van toepassing
Compensatiemogelijkheden	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Food Professional sollicitatiegesprek TOETS-01	<p>Voorwaardelijkheidseis: de uitwerking van de projectopdrachten in eJournal zijn compleet.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 Je benoemt verschillende communicatie- en leiderschapstijlen, legt uit hoe je ze kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert binnen een casus dat je deze in kan zetten.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.1 Je licht toe welke verschillende rollen er binnen de Food Business onderscheiden kunnen worden, kan passende voorbeelden van werkzaamheden binnen de verschillende rollen noemen en kan toelichten met welk doel die werkzaamheden worden uitgevoerd.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.2 Je licht het belang van samenwerking tussen verschillende rollen binnen de Food Business toe met behulp van passende voorbeelden uit de praktijk.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.3 Je benoemt verschillende theorieën over samenwerken en omgaan met weerstand en legt met behulp van passende voorbeelden uit hoe je deze zou kunnen toepassen in de (beroeps)praktijk.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.4 Je benoemt jouw valkuilen en kwaliteiten met behulp van passende voorbeelden en je kan uitleggen welke keuzes je gemaakt hebt en welke leerbehoefte je hebt in relatie tot je toekomstige leertraject.</p>

Presentatie project Brede welvaart ABC TOETS-02	<p>Je neemt deel aan het project Brede Welvaart ABC Je voldoet aan de eisen van het project Brede Welvaart ABC</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.2 Je licht toe wat de meerwaarde is van samenwerken in een multidisciplinair team.</p>	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Food Professional sollicitatiegesprek	Presentatie project Brede welvaart ABC
Naam deeltentamen Engelstalig	Food Professional interview	Presentation project Broad Prosperity ABC
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	GESP-F Gesprek fysiek	PRES-F Presentatie fysiek
Tentamentype	Sollicitatiegesprek	Presentatie
Tentamenmoment	P4N	P4N
Herkansing	P4N + P5N	P4N + P5N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5	V
Weging (deel)tentamen	100% van de totale cursus	0% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	N.v.t.	

Crossing Borders

CROSBO1 – Crossing Borders

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Crossing Borders
Naam cursus lang Engelstalig	Crossing Borders
Naam cursus kort Nederlandstalig	Crossing Borders
Naam cursus kort Engelstalig	Crossing Borders
Code cursus	CROSBO01
Onderwijsperiode	P3N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>In Crossing Borders leert de student over cultuur (-verschillen), interculturele communicatie en internationaal zakendoen en werkt samen in een team dat bestaat uit studenten uit verschillende landen. Dit team lost een business case op, waardoor de student communicatievaardigheden, kennis en vaardigheden op het gebied van International Business ontwikkelt.</p> <p>De student breidt het Engelse zakelijke vocabulaire uit en ontwikkelt spreekvaardigheid en uitspraak van het Engels.</p> <p>De cursus Crossing Borders valt binnen het thema Commercie en Innovatieve Business. De rol Business Innovation Manager staat centraal in deze cursus.</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 5.1.1 Je beschrijft de invloed van verschillende culturen op normen, waarden en gedrag van personen, je kan de invloed van deze verschillen op de samenwerking toelichten aan de hand van relevante theorieën en je legt uit hoe je effectief om kan gaan met deze verschillen.</p> <p>LUK 5.1.2</p>

	Je beschrijft de invloed van (verschillen tussen) culturen op de ontwikkeling van ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen in de Food Business en kan hier voorbeelden van noemen.
Deelnameplicht onderwijs	Deelname aan het aangeboden internationale project is verplicht om deze cursus af te ronden.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
Kennistentamen Crossing Borders TOETS-01	Beoordelingscriteria bij LUK 5.1.1 - De student kan in het Engels passende formuleringen en woordenschat gebruiken - De student kent de belangrijkste theoretische modellen op het gebied van cultuur, cultuurverschillen en interculturele communicatie. Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.2 - De student kent de factoren die invloed kunnen hebben op het internationale zaken doen.	
Crossing borders Project TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.2 - De student heeft het internationale project volledig afgerond	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Kennistoets Crossing Borders	Crossing Borders Project
Naam deeltentamen Engelstalig	Knowledge test Crossing Borders	Crossing Borders Project
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	PART-O Participatie online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Projectdeelname
Tentamenmoment	P3N	P4N
Herkansing	P4N + P5N	In overleg met docent
Duur tentamen	120 minuten	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	V
Weging (deel)tentamen	100% van de totale cursus	0% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Tentamenvorm en duur tentamen aangepast.	

Customer Journey research

CUSRES01– Customer journey research

3. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Customer journey research
Naam cursus lang Engelstalig	Customer journey research
Naam cursus kort Nederlandstalig	Customer journey research
Naam cursus kort Engelstalig	Customer journey research
Code cursus	CUSRES01
Onderwijsperiode	P3N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Ingangseis voor de toets-01 Vraaggesprek over de Customer journey is dat het adviesrapport ingeleverd moet zijn voorafgaand aan het vraaggesprek.
Algemene omschrijving	<p>In deze cursus werken we aan het thema Commercie & innovatieve business. Binnen dit thema staat voornamelijk de rol als ‘marketeer’ centraal in deze cursus.</p> <p>In deze cursus werk je individueel aan een praktijkopdracht. Dit doe je door een onderbouwd advies te geven over de verbetering van de customer journey van een bedrijf. Om dit te kunnen doen voer je deskresearch en kwalitatief onderzoek uit.</p> <p>Uiteindelijk verdedig je jouw advies aan het bedrijf d.m.v. een vraaggesprek op basis van het door jou vooraf ingeleverde advies.</p> <p>Samenhang In Sell your concept (P2) heb je al kennis gemaakt met de rol van de Marketeer. In deze cursus gaan we hier dieper op in.</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.1.4 Je legt de termen zoals People, Profit en Planet uit en kan, op basis van een voorbeeldberekening, de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en meervoudige waarde van bestaande oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties bespreken.</p> <p>Luk 4.1.1 Je licht alle stappen van de onderzoekszyclus toe en kan (een deel van) deze stappen demonstreren in een concrete situatie, zoals het opzetten van sensorisch onderzoek, marktonderzoek en/of literatuuronderzoek.</p> <p>LUK 4.1.2</p>

	<p>Je verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, selecteert hieruit de juiste, betrouwbare informatie, vat deze samen en rapporteert dit.</p> <p>LUK 4.1.3 Je licht de kwaliteit van onderzoek toe op basis van kenmerken zoals validiteit, betrouwbaarheid, controleerbaarheid, bruikbaarheid en representativiteit toe.</p> <p>LUK 5.1.3 Je identificeert internationale en maatschappelijke thema's uit de Food Business en je duidt aan hoe organisaties deze thema's terug laten komen in hun beleid.</p>
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

4. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Vraaggesprek over de customer journey TOETS-01	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.4 Je stelt een kosten-batenanalyse op voor het door jou gegeven advies. Dit doe je niet alleen op Profit, maar ook voor People en Planet.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.1 Je onderbouwt jouw aanpak van deze opdracht op basis van de stappen in de onderzoekscyclus.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 Je vergelijkt diverse betrouwbare bronnen in jouw onderzoek en gebruikt de conclusies uit het onderzoek in jouw advies.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.3 Je verantwoordt de kwaliteit van het door jou uitgevoerde deskresearch en kwalitatieve onderzoek.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.3 Je onderbouwt hoe je bepaalde maatschappelijke trends hebt meegenomen in jouw advies.</p>

Naam deeltentamen Nederlandstalig	Vraaggesprek over de customer journey
Naam deeltentamen Engelstalig	Customer journey interview
Code deeltentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	GESP-F Gesprek fysiek
Tentamentype	Vraaggesprek op basis van aangeleverd adviesrapport
Tentamenmoment	P3N
Herkansing	P3N + P4N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	N.v.t.

Commercieel en Creatief schrijven

FBKCCS01 – FB Keuzevak: Commercieel en Creatief schrijven

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	FB Keuzevak: Commercieel en creatief schrijven
Naam cursus lang Engelstalig	FB Elective: Commercial and creative writing
Naam cursus kort Nederlandstalig	FB Keuzevak: Commercieel en creatief
Naam cursus kort Engelstalig	FB Elective: Commercial and creative writing
Code cursus	FBKCCS01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>In het FB-keuzevak Commercieel en Creatief schrijven leer je hoe je met behulp van schriftelijke communicatie bekendheid creëert voor een specifiek product of dienst. Je leert hoe je hierin rekening houdt met de cultuur, normen, waarden en gedrag van verschillende doelgroepen en hun belangen en met verschillende media. Ook leer je gebruik maken van verschillende (creatieve) communicatietechnieken.</p> <p>Communicatie is in ieder thema van belang. In de cursus wordt echter het meest gewerkt aan het thema Commercie & Innovatieve business.</p> <p>Samenhang: In de cursus Food Professional A wordt de student ondersteund in het maken van een keuze tussen FB Keuzevak: Commercieel en Creatief schrijven en FB Keuzevak: Duitse taal en business 1. In beide keuzevakken werkt de student aan zijn communicatieve vaardigheden binnen de Food Business. De student krijgt autonomie in het bepalen van de taal waarin hij zich ontwikkelt. In deze twee keuzevakken werkt de student op verschillende manieren naar dezelfde leeruitkomsten toe.</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 2.1.2 Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p>

	<p>LUK 5.1.1. Je beschrijft de invloed van verschillende culturen op normen, waarden en gedrag van personen, je kan de invloed van deze verschillen op de samenwerking toelichten aan de hand van relevante theorieën en je legt uit hoe je effectief om kan gaan met deze verschillen.</p> <p>LUK 6.1.1 Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Portfolio Commercieel en Creatief schrijven TOETS-01	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 Je licht toe hoe je verschillende communicatiestijlen kan gebruiken om bekendheid te creëren voor een specifiek product of dienst en demonstreert dit.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.1 Je demonstreert hoe je in je schriftelijke commerciële en creatieve communicatie rekening houdt met de cultuur, normen, waarden en gedrag van je stakeholders en je kan hierop een toelichting geven.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.1 Je demonstreert hoe je in je schriftelijke commerciële en creatieve communicatie rekening houdt met verschillende stakeholders en hun belangen en je kan hierop een toelichting geven.</p>
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Portfolio Commercieel en Creatief schrijven
Naam deeltentamen Engelstalig	Portfolio Commercial and Creative writing
Code deeltentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT-O Portfolio online/digitaal
Tentamentype	Portfolio dat gedurende het gehele semester gevuld wordt met producten
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	P4N + P5N

Duur tentamen	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	n.v.t.

Duitse taal en Business 1

FBKDTB01 – FB Keuzevak: Duitse taal en business 1

5. Algemene omschrijving OWE/Cursus	
Naam cursus lang Nederlandstalig	FB Keuzevak: Duitse taal en business 1
Naam cursus lang Engelstalig	FB Elective: German language and business 1
Naam cursus kort Nederlandstalig	FB Keuzevak: Duitse taal en business 1
Naam cursus kort Engelstalig	FB Elective: German language and business 1
Code cursus	FBKDTB01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>In FB Keuzevak: Duitse taal en business 1 leer je in het Duits communiceren om draagvlak te creëren voor een specifiek product of dienst. Je leert rekening te houden met de Duitse cultuur en met normen, waarden en gedragingen in de Duitse Food Business.</p> <p>De Foodprofessional kan in iedere rol en in ieder thema in het Duits communiceren. Communicatie is in ieder thema van belang. In de cursus wordt echter het meest gewerkt aan het thema Commercie & Innovatieve business</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 2.1.2</p> <p>Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p>

	<p>LUK 5.1.1. Je beschrijft de invloed van verschillende culturen op normen, waarden en gedrag van personen, je kan de invloed van deze verschillen op de samenwerking toelichten aan de hand van relevante theorieën en je legt uit hoe je effectief om kan gaan met deze verschillen.</p> <p>LUK 6.1.1 Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Maximum / minimum aantal deelnemers	Niet van toepassing
Compensatiemogelijkheid	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden (in Osiris: werkvormen)	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving "leerstof"	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.

6. Tentaminering	
Naam Nederlandstalig [tentamen of deeltentamen]	Duitse taal en business 1 – zakelijk gesprek
Naam Engelstalig [tentamen of deeltentamen]	German language and business 1 – business conversation
Code OSIRIS [tentamen of deeltentamen]	TOETS-01
Beoordelingscriteria	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 Je demonstreert hoe je in het Duits een stakeholder informeert over een specifiek product of dienst.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.1 Je benoemt wat de verschillen zijn in normen, waarden en gedrag tussen de Nederlandse en de Duitse Food Business, je kan toelichten wat de invloed hiervan is op je mondelinge communicatie en legt uit hoe je hier effectief mee om kan gaan.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.1 Je demonstreert hoe je in je mondelinge Duitse vaardigheden rekening houdt met verschillende stakeholders en hun belangen en je kan hierop een toelichting geven.</p>
Tentamenvorm	<p>GESP-F Gesprek Fysiek</p>

Tentamentype	Mondeling
Weging	100% van de totale cursus
(Minimaal) oordeel	5,5
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	P4N + P5N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2023-2024 voor het eerst aangeboden.

Food chain of the future

FOODCF01 – Food Chain of the Future

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Chain of the Future
Naam cursus lang Engelstalig	Food Chain of the Future
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Chain of the Future
Naam cursus kort Engelstalig	Food Chain of the Future
Code cursus	FOODCF01
Onderwijsperiode	P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Ingangseis voor TOETS-02 Adviesgesprek: het adviesrapport van de groep moet zijn afgerond en het startdocument van de student is tijdig ingeleverd.
Algemene omschrijving	In de cursus Food Chain of the Future brengen studenten de food keten in kaart van een specifiek product (ingrediënt). Per stap uit de keten bekijken studenten hoe meervoudige waarde gecreëerd kan worden aan de hand van een gegeven model. De analyses worden samengebracht in een adviesrapport waarin wordt aangegeven welke stappen ondernomen kunnen worden om de foodketen duurzamer te maken. Dit wordt uiteengezet in een adviesrapport.

	<p>Naast het adviesrapport met de groep vindt er een individueel adviesgesprek plaats, onder andere over de implementatie van de adviezen uit het adviesrapport.</p> <p>Binnen de cursus Food Chain of the Future ligt de nadruk op de thema's Quality & Productie en Voeding & Gezondheid, maar er komen ook aspecten van het thema Commercie & Innovatieve Business aan bod. De rollen Productmanager en Quality Consultant staan centraal in deze cursus.</p>
<p>Leeruitkomsten</p>	<p>LUK 1.1.4 Je legt de termen zoals People, Planet en Profit uit en kan, op basis van een voorbeeldberekening, de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en meervoudige waarde van bestaande oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties bespreken.</p> <p>LUK 2.1.2 Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 2.1.3 Je legt uit hoe je de analyses van interne en/of externe data of informatiebronnen, zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business, kan gebruiken om bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij te sturen en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 3.1.1 Je licht toe hoe je vraagstukken, op methodologische wijze, kan operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen op tactisch en/of operationeel niveau die volgens de richtlijnen van projectmatig werken ingezet kunnen worden en je kan dit demonstreren in een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p> <p>LUK 3.1.2 Je kent verschillende projectmanagementmethodes en gebruikt vaste elementen van deze methodes binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.</p>
<p>Deelnameplicht onderwijs</p>	<p>Niet van toepassing</p>
<p>Keuzemogelijkheden</p>	<p>Niet van toepassing</p>

Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
Adviesrapport TOETS-01	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.4 De groep kan van een gekozen product aan de hand van een gegeven model onderbouwen hoe meervoudige waarde gecreëerd kan worden in elke stap van de foodketen waarbij gebruik wordt gemaakt van de termen People, Profit en Planet.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.3 De groep kan de onderzochte mogelijkheden van het gekozen product om meervoudige waarde te creëren in de foodketen vertalen naar concrete adviezen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 3.1.1 De groep licht-toe op welke methodologische wijze zij een gegeven projectmanagementmethode toepassen tijdens de uitvoer van het project.</p>	
Adviesgesprek TOETS-02	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.4 De student doet concrete aanbevelingen voor het implementeren van de adviezen uit het adviesrapport en kan deze onderbouwen aan de hand van de termen People, Planet en Profit.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 De student legt uit hoe verschillende gegeven communicatie- en leiderschapstijlen gebruikt kunnen worden bij het creëren van draagvlak voor de implementatie van de adviezen uit het adviesrapport.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 3.1.2 De student kan de voor- en nadelen benoemen van verschillende gegeven projectmanagementmethodes bij de implementatie van de adviezen uit het adviesrapport.</p>	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Adviesrapport	Adviesgesprek
Naam deeltentamen Engelstalig	Advisory report	Advisory conversation
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD-F Beroeps (Product) fysiek/schriftelijk	GESP-F Gesprek fysiek
Tentamentype	Rapport	Adviesgesprek
Tentamenmoment	P4N	P4N

Herkansing	P4N + P5N	P4N + P5N
Duur tentamen	Niet van toepassing	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	60% van de totale cursus	40% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	<p>Algemene omschrijving: voorzien van enkele updates Ingangseis aangepast Beoordelingscriterium bij LUK 3.1.1: Projectbrief is verwijderd uit de beschrijving.</p>	

3 ONDERWIJSEENHEDEN HOOFDFASE (VERNIEUWD)

3.1 C-Cluster

International Food Business

INTFOB01– International Food Business

7. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	International Food Business
Naam cursus lang Engelstalig	International Food Business
Naam cursus kort Nederlandstalig	International Food Business
Naam cursus kort Engelstalig	International Food Business
Code cursus	INTFOB01
Onderwijsperiode	P1N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>De student leert meerdere aspecten van zakendoen in een internationale food chain.</p> <p>Door middel van een Supply Chain Management business game leert de student strategische SCM keuzes om te zetten naar tactische beslissingen en acties.</p> <p>Verder verdiept de student zich in relevante kenmerken, normen, waarden en cultuurverschillen die zich in een internationale supply chain kunnen voordoen en houdt daar rekening mee in de adviezen. Engels wordt in de cursus geïntegreerd.</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.2.1</p> <p>Je beschrijft en bediscussieert mogelijke win-win-win situaties tussen de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business en past jouw oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties hierop aan.</p> <p>LUK 1.2.4</p> <p>Je analyseert de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en de meervoudige waarde van een oplossing, aanbeveling en/of innovatie,</p>

	<p>op basis van (bijvoorbeeld) People, Profit én Planet, binnen een praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>LUK 5.2.1 Je stemt jouw werkwijze af, zodat je constructief samen kan werken met verschillende lokale en/of internationale culturen binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p> <p>LUK 5.2.2 Je integreert de, voor de betreffende lokale en/of internationale markt, geselecteerde normen en waarden, kenmerken en voorkeuren als je, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen ontwikkelt voor de Food Business.</p> <p>LUK 5.2.3 Je integreert vooraf bepaalde lokale en/of internationale, maatschappelijke thema's uit de Food Business in jouw werkwijze en aanbevelingen, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders.</p>
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	n.v.t.
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

8. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01 Podcast	<p>LUK1.2.1 Je maakt een keuze uit mogelijke strategieën voor een internationale supply chain en licht toe hoe de strategie bijdraagt aan een win-win-win situatie voor verschillende schakels uit deze keten en kan een advies voor vervolg formuleren.</p> <p>LUK 1.2.4 Je analyseert knelpunten van een internationale supply chain, brengt passende maatregelen in kaart en beschrijft wat de mogelijke gevolgen zijn.</p> <p>LUK 5.2.2.</p>

	<p>Je licht toe met welke relevante normen, waarden, kenmerken en voorkeuren van internationaal zakendoen je rekening hebt gehouden in je advies.</p> <p>LUK 5.2.3 Je licht toe hoe je relevante (inter-)nationale maatschappelijke food thema's meegenomen hebt in je advies.</p>	
TOETS-02 Adviesgesprek	<p>LUK 5.2.1 Je adviseert in correct Engels hoe effectieve communicatie helpt bij het overbruggen van internationale cultuurverschillen en bijdraagt aan een constructieve samenwerking.</p> <p>LUK 5.2.2. Je licht toe welke relevante normen, waarden, kenmerken en voorkeuren van internationaal zakendoen je hebt meegenomen in je advies.</p> <p>LUK 5.2.3 Je licht toe hoe je relevante (inter-)nationale maatschappelijke food thema's meegenomen hebt in je advies.</p>	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Podcast	Adviesgesprek
Naam deeltentamen Engelstalig	Podcast	Advisory talk
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PRES-O (presentatie online/digitaal)	GESP-F (Gesprek fysiek)
Tentamentype	Podcast (groep)	Adviesgesprek (individueel)
Tentamenmoment	P1N	P1N
Herkansing	P1N + P2N	P1N + P2N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.	

Quality in Control

QUACON01– Quality in Control

9. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Quality in Control
Naam cursus lang Engelstalig	Quality in Control
Naam cursus kort Nederlandstalig	Quality in Control
Naam cursus kort Engelstalig	Quality in Control
Code cursus	QUACON01
Onderwijsperiode	P2N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>In de cursus Quality in Control kruipen de studenten in de huid van een Quality Manager en Quality Consultant. Ze gaan op verschillende kwaliteitsgebieden een gekozen organisatie verbeteren.</p> <p>Uit diverse bronnen blijkt dat in agrofood-ketens de behoefte groeit om de productkwaliteit beter te beheersen. Onder productkwaliteit wordt meer verstaan dan alleen een veilig product. Het product moet ook voldoen aan de gewenste kwaliteitsaspecten, het moet duurzaam geproduceerd worden en de arbeidsomstandigheden moeten voldoen aan de eisen van deze tijd. Consumenten willen erop kunnen vertrouwen dat de producent er alles aan doet om de kwaliteit van voedingsmiddelen te waarborgen. De studenten worden voorzien van (een) kwaliteitsopdracht(en) uit de praktijk.</p> <p>Middels een projectmanagementmethode krijgen de studenten zicht op de huidige situatie, de gewenste situatie en de GAP die zij middels het vullen van een kwaliteitsplan en implementatieplan schriftelijk en mondeling moeten toelichten.</p> <p>De cursus Quality in Control valt binnen het thema Quality en Productie. De rollen Quality Manager en Quality Consultant staan centraal in deze cursus.</p>

<p>Leeruitkomsten</p>	<p>LUK 2.2.3 Je licht toe hoe je bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij kan sturen en gebruikt daarbij analyses van interne of externe data- of informatiebronnen zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business. Je doet dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p> <p>LUK 3.2.1. Je structureert afgebakende vraagstukken, op een methodologische wijze, door deze te operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen op tactisch en/of operationeel niveau die volgens de richtlijnen van projectmatig werken ingezet kunnen worden.</p> <p>LUK 3.2.2 Je past een relevante projectmanagementmethode toe in een projectsituatie op school en licht toe hoe je kan borgen dat de resultaten van het project bijdragen aan de doelstellingen van de organisatie.</p> <p>LUK 6.2.1 Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt de verschillen en overeenkomsten vast.</p> <p>LUK 6.2.2 Je licht toe hoe je constructief kan samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business en toont dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders.</p>
<p>Deelnameplicht onderwijs</p>	<p>Niet van toepassing</p>
<p>Keuzemogelijkheden</p>	<p>Niet van toepassing</p>
<p>Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'</p>	<p>Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline</p>

Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
--	--

10. Tentaminering		
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Quality in Control Adviesrapport	Quality in Control Mondeling
Naam deeltentamen Engelstalig	Quality in Control Advisory report	Quality in Control Oral exam
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Beoordelingscriteria	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.3 De groep toont aan inzicht te hebben in de verbeteringen op de bestaande bedrijfsvoering en kan deze aan de hand van verschillende analyses vertalen naar een kwaliteitsplan</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.1 De groep kan volgens een methodologische wijze een kwaliteitsplan en organisatieadvies inclusief implementatieplan formuleren, waarin verbeteringen en passende acties tot een samenhangend geheel worden gebracht en de inhoud praktisch toepasbaar is gemaakt.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.2 De groep maakt gebruik van een passende projectmanagementmethode en beoordeelt de verkregen resultaten op relevantie voor de organisatie</p>	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.1 De student onderbouwt in het mondeling de kern van het vraagstuk en de keuzes voor de operationele of tactische adviezen die naar voren komen in het groepsproduct.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.2 De student onderbouwt in het mondeling de gekozen projectmanagementmethode toe en geeft hierbij aan hoe de resultaten bijdragen aan de doelstellingen van de organisatie.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1 De student is in staat om de stakeholdersanalyse te onderbouwen en hoe dit heeft geleid tot het advies.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.2 De student begrijpt de verschillende stakeholders en kan toelichten hoe die moeten worden ingezet en hoe de student hiermee om moet gaan.</p>

	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1 De groep heeft de stakeholdersanalyse uitgevoerd en houdt in de uitwerking hiervan rekening met het project</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.2 De groep heeft kennis van organisatiekunde binnen de praktijkopdracht en haalt daar informatie uit hoe constructief samen te werken met de verschillende stakeholders ten aanzien van het project</p>	
Tentamenvorm	PROD-F	GESP-F
Tentamentype	Adviesrapport	Gesprek
Weging (deel)tentamen	70%	30%
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Tentamenmoment	P2N	P2N
Herkansing	P2N + P3N	P2N + P3N
Duur tentamen	Niet van toepassing	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Onderwijs wordt in 2024-2025 voor het eerst gegeven.	

Duitse taal en business 2

FBKDCD01– FB Keuzevak: Duitse taal en business 2

11. Algemene omschrijving OWE/Cursus	
Naam cursus lang Nederlandstalig	FB Keuzevak: Duitse taal en business 2
Naam cursus lang Engelstalig	FB Elective: German language and business 2

Naam cursus kort Nederlandstalig	FB Keuzevak: Duitse taal en business 2
Naam cursus kort Engelstalig	FB Elective: German language and business 2
Code cursus	FBKDCD01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>In FB Keuzevak: Duitse taal en business 2 leer je in het Duits verschillende schriftelijke communicatiestijlen te gebruiken om draagvlak te creëren voor een specifiek product of dienst. Je leert af te stemmen en rekening te houden met de Duitse cultuur en met normen, waarden en gedraging in de Duitse Food Business.</p> <p>De Foodprofessional kan in iedere rol en in ieder thema in het Duits communiceren. Communicatie is in ieder thema van belang. In de cursus wordt echter het meest gewerkt aan het thema Commercie & Innovatieve business</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 2.2.2 Je kent je eigen voorkeur voor leiderschaps- en communicatiestijl, vergelijkt deze met andere stijlen en onderbouwt hoe jouw leiderschaps- en communicatiestijl draagvlak creëert onder verschillende stakeholders binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p> <p>LUK 5.2.1 Je stemt jouw werkwijze af, zodat je constructief samen kan werken met verschillende lokale en/of internationale culturen binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p> <p>LUK 6.2.1 Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt de verschillen en overeenkomsten vast.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden (in Osiris: werkvormen)	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving "leerstof"	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

12. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.2 Je toont aan hoe je in het Duits stakeholders informeert of bevroegt over een specifiek product of dienst via schriftelijk communicatie.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.1 Je laat zien je werkwijze af te stemmen door de juiste zakelijke communicatie toe te passen in de samenwerking.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1 Je laat zien hoe je in je schriftelijke communicatie rekening houdt met verschillende stakeholders en hun belangen en kan hierop schakelen in je communicatie.</p>
Naam Nederlandstalig [tentamen of deeltentamen]	Duitse taal en business 2 – zakelijk correspondentie
Naam Engelstalig [tentamen of deeltentamen]	German language and business 2 – business correspondence
Code OSIRIS [tentamen of deeltentamen]	TOETS-01
Vorm(en) tentamen en deeltentamens	KENN-F Kennistentamen fysiek
Tentamentype	Schriftelijk
Weging deeltentamen	100% van de totale cursus
(Minimaal) oordeel	5,5
Tentamenmomenten	P2N
Herkansing	P3N + P4N
Duur tentamen	90 minuten
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.

Ondernemende Food Innovator

FBKFIN01– FB Keuzevak: The Food Innovator

13. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	FB Keuzevak: De ondernemende Food Innovator
Naam cursus lang Engelstalig	FB Elective: The entrepreneurial Food Innovator
Naam cursus kort Nederlandstalig	FB Keuzevak: Food Innovator
Naam cursus kort Engelstalig	FB Elective: Food Innovator
Code cursus	FBKFIN01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Studenten verwerven kennis van actuele trends en ontwikkelingen in de food business, inclusief technologische ontwikkelingen en consumentengedrag, en kunnen de impact hiervan op meervoudige waarde creatie analyseren.</p> <p>Studenten ontwikkelen ondernemersvaardigheden in het bedenken van innovatieve food en/of business concepten en kunnen gevalideerde prototypes maken, evalueren en verdedigen.</p>
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.2.2. Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten.</p> <p>LUK 2.2.2. Je kent je eigen voorkeur voor leiderschaps- en communicatiestijl, vergelijkt deze met andere stijlen en onderbouwt hoe jouw leiderschaps- en communicatiestijl draagvlak creëert onder verschillende stakeholders binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p>

	LUK 7.2.2. Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen en licht toe hoe deze nieuwe inzichten jouw mening, keuzes of handelen beïnvloeden.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Geen
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

14. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	<p>LUK 1.2.2. Je toont aan een kans in de Food Business te kunnen definiëren op basis van een analyse van trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek.</p> <p>LUK 1.2.3 Je past een theoretisch model zoals de Design Thinking methode toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en je kunt de aanpak van het ontwikkeltraject onderbouwen.</p> <p>LUK 2.2.2 Je onderbouwt hoe jouw leiderschapsstijl heeft bijgedragen aan het creëren van draagvlak voor het gevalideerde prototype en/of businessmodel bij de stakeholders.</p> <p>LUK 7.2.2. Je toont aan een ondernemende houding te hebben aangenomen waarbij je de meningen en feedback van anderen verwerkt hebt in jouw plan.</p>
Code OSIRIS [tentamen of deeltentamen]	TOETS-01
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Food Innovator Portfolio
Naam deeltentamen Engelstalig	Food Innovator Portfolio
Code deeltentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT-O Portfolio online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P2N + P3N
Duur tentamen	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100%

Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.

3.2 D-Cluster

Food Professional CD + Project Meervoudige waardecreatie

FPROCD01– Food Professional CD

15. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Professional CD
Naam cursus lang Engelstalig	Food Professional CD
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Professional CD
Naam cursus kort Engelstalig	Food Professional CD
Code cursus	FPROCD03
Onderwijsperiode	P1N + P2N + P3N + P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>De student geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk en professioneel vlak binnen de context van de Food Business, daarbij toont student aan inzicht te hebben in leiderschaps- en communicatiestijlen, draagvlak te kunnen creëren en te kunnen omgaan met weerstand.</p> <p>Student haalt gedurende het proces zelf actief feedback op en neemt dit mee in persoonlijke en professionele ontwikkeling. Student reflecteert actief gedurende de cursus. Bewijslast voor de ontwikkeling wordt verzameld in een online portfolio (eJournal) en besproken in het functioneringsgesprek. De student blikkt vooruit op de eigen ontwikkelpunten in de toekomst.</p> <p>In deze cursus leert de student tevens zelfstandig meervoudige waarde te creëren voor een vraagstuk binnen de Food Business en het eigen advies te kunnen analyseren.</p>

	Daarnaast toont de student aan de toepassing van basisregels Nederlandse (3F) en Engelse taal (B2) te beheersen.
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.2.4 Je analyseert de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en de meervoudige waarde van een oplossing, aanbeveling en/of innovatie, op basis van (bijvoorbeeld) People, Profit én Planet, binnen een praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>LUK 2.2.2 Je kent je eigen voorkeur voor leiderschaps- en communicatiestijl, vergelijkt deze met andere stijlen en onderbouwt hoe jouw leiderschaps- en communicatiestijl draagvlak creëert onder verschillende stakeholders binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p> <p>LUK 6.2.3 Je kan, aan de hand van theorie, toelichten hoe jij bent omgegaan met weerstand en waarom een samenwerking eventueel niet goed liep.</p> <p>LUK 7.2.1 Je gebruikt effectieve communicatievaardigheden om keuzes die je hebt gemaakt, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, te onderbouwen, waarbij je ook de oorzaken en gevolgen van deze keuzes benoemt.</p> <p>LUK 7.2.2 Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen en licht toe hoe deze nieuwe inzichten jouw mening, keuzes of handelen beïnvloeden.</p> <p>LUK 7.2.3 Je gebruikt één van de geselecteerde reflectiemodellen om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en professional.</p> <p>LUK 7.2.4 Je kent jezelf in relatie tot anderen en in relatie tot de werkzaamheden binnen de Food Business en kan hier een toelichting op geven, waardoor je zelfstandig tot weloverwogen keuzes voor jouw (leer)traject kan komen.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
--	--

16. Tentaminering		
Beoordelingscriteria	<p>LUK 2.2.2 Je licht je voorkeur voor leiderschaps- en communicatiestijl toe aan de hand van een theorie en je vergelijkt deze met de stijlen van anderen.</p>	<p>LUK 1.2.4 Je analyseert de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en de meervoudige waarde van een door jou ontwikkelde oplossing, aanbeveling en/of innovatie, op basis van (bijvoorbeeld) People, Profit én Planet, binnen een praktijkopdracht in de Food Business.</p>
	<p>LUK 6.2.3 Je licht aan de hand van theorie toe hoe jij bent omgegaan met weerstand of hoe jij weerstand hebt voorkomen binnen een samenwerking zoals een projectgroep en je legt uit wat het effect was op de samenwerking.</p>	
	<p>LUK 7.2.1 Je toont aan effectief te kunnen communiceren in een praktijksituatie, je licht toe welk communicatiemiddel en welke communicatiestijl je inzet om je doel te bereiken.</p>	
	<p>LUK 7.2.2 Je licht toe hoe jouw mening of handelen is beïnvloed door de mening of feedback die jij bij anderen hebt opgehaald en bevestigd.</p>	
	<p>LUK 7.2.3 Je gebruikt een reflectiemodel om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en Foodprofessional.</p>	
	<p>LUK 7.2.4</p>	

	Je legt uit wat jouw krachten, ontwikkelpunten en doelen zijn en wat het effect hiervan is op anderen en op het uitvoeren van verschillende werkzaamheden in de Food Business. Je legt uit hoe je dit hebt meegenomen in studiekeuzes zoals voor jouw aankomende stagetraject en je geeft aan welke leerbehoefte je hebt.	
Naam tentamen Nederlandstalig	Functioneringsgesprek	Project Meervoudige Waardecreatie
Naam tentamen Engelstalig	Performance appraisal	Project Multiple Value Creation
Code tentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	GESP-F	PROD-F
Tentamentype	Vraaggesprek op basis van eJournal portfolio	Inleveropdracht voor een schriftelijk beroepsproduct
Tentamenmoment	P4N	P1N of P2N of P3N of P4N
Herkansing	P4N + P5N	In overleg met docent
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	n.v.t.
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging	75% van de totale cursus	25% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.
<i>Tentaminering</i>		
Naam tentamen Nederlandstalig	Nederlands HST 3F	Engels Grammatica HST B2
Naam tentamen Engelstalig	Dutch HST 3F	English Grammar HST B2
Code tentamen	TOETS-03	TOETS-04
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	PC	PC

Tentamenmoment	P1	P1
Herkansing	P1, P2 en P3	P1, P2 en P3
Duur tentamen	75 minuten	75 minuten
(Minimaal) oordeel	Voldaan	Voldaan
Weging	0% van de totale cursus	0% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	n.v.t.	n.v.t.
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.

Food for all

FOOALL01– Food for All

17. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food for all
Naam cursus lang Engelstalig	Food for all
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food for all
Naam cursus kort Engelstalig	Food for all
Code cursus	FOOALL01
Onderwijsperiode	P3N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>In de cursus 'Food for all' leren studenten om aan de hand van verschillende modellen een aangepast receptuur van een product op te stellen. Het product is bedoeld voor een specifieke doelgroep met speciale voedingsbehoefte.</p> <p>In deelopdrachten onderbouwen studenten hoe het receptuur tot stand is gekomen en geven een analyse van de haalbaarheid.</p>

	<p>Met deze informatie kunnen studenten advies geven aan de opdrachtgever over het wel of niet verder ontwikkelen van het product.</p>
<p>Leeruitkomsten</p>	<p><u>Leeruitkomsten presentatie (groep)</u></p> <p>LUK 1.2.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten.</p> <p>LUK 3.2.1 Je structureert afgebakende vraagstukken, op een methodologische wijze, door deze te operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen op tactisch en/of operationeel niveau die volgens de richtlijnen van projectmatig werken ingezet kunnen worden.</p> <p>LUK 3.2.2 Je past een relevante projectmanagementmethode toe in een projectsituatie op school en licht toe hoe je kan borgen dat de resultaten van het project bijdragen aan de doelstellingen van de organisatie.</p> <p>LUK 6.2.1 Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt de verschillen en overeenkomsten vast.</p> <p><u>Leeruitkomsten kennistoets (individueel)</u></p> <p>LUK 1.2.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of</p>

	producten voor de Food Business te ontwikkelen en kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

18. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01 Presentatie	<p><u>Beoordelingscriteria presentatie (groep)</u></p> <p>LUK 1.2.2 De groep vertaalt inzichten uit marktonderzoek en voedingsonderzoek naar kansen in de Food Business, de groep gebruikt deze kansen voor een aanpassing van een receptuur voor een opdrachtgever.</p> <p>LUK 1.2.3 De groep past een of meerdere bestaande modellen toe om een aanpassing van een receptuur voor de food business te ontwikkelen en de groep kan de aanpak van het ontwikkelproces en haalbaarheid toelichten.</p> <p>LUK 3.2.1 De groep structureert een afgebakend vraagstuk, op een methodologische wijze, door deze te operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen binnen de gegeven tijdslijn.</p> <p>LUK 3.2.2 De groep licht toe hoe de projectresultaten bijdragen aan de doelstellingen van de opdrachtgever en adviseert hoe de resultaten geborgd kunnen worden in de organisatie.</p> <p>LUK 6.2.1 De groep vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders en neemt de uitkomsten mee in aanbevelingen voor verdere ontwikkeling.</p>
TOETS-02 Kennistoets	<p><u>Beoordelingscriteria kennistoets (individueel)</u></p> <p>LUK 1.2.2 Je vertaalt inzichten uit voedingsonderzoek naar kansen in de food business aan de hand van vraagstukken uit de praktijk.</p>

	LUK 1.2.3 Je past kennis over de thema's 'voeding en gezondheid' en 'quality en productie' toe om een vraagstuk uit de praktijk op te lossen en kan keuzes toelichten op basis van een theoretisch model.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Food for all presentatie (groep)	Food for all kennistoets (individueel)
Naam deeltentamen Engelstalig	Food for all presentation (group)	Food for all knowledge test (individual)
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PRES-F Presentatie fysiek	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Niet van toepassing	ANS
Tentamenmoment	P3N	P3N
Herkansing	P3N + P4N	P4N + P5N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	120 min
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50%	50%
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.	

Shopper Activation

SHOPPR01– Shopper Activation

19. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Shopper Activation
Naam cursus lang Engelstalig	Shopper Activation
Naam cursus kort Nederlandstalig	Shopper Activation
Naam cursus kort Engelstalig	Shopper Activation
Code cursus	SHOPPR01
Onderwijsperiode	P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student leert hoe een shopper activatieplan voor retail en e-tail gemaakt en onderbouwd wordt en hoe daarmee een bijdrage geleverd wordt aan de win-win-win situatie. De student houdt hierbij rekening met op welke wijze de consumentendoelgroep gestimuleerd kan worden om een product te kopen.
Leeruitkomsten	<p>LUK 1.2.1 Je beschrijft en bediscussieert mogelijke win-win-win situaties tussen de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business en past jouw oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties hierop aan.</p> <p>LUK 1.2.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en je kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten.</p> <p>LUK 2.2.1 Je ontwikkelt of verbetert een beleid op tactisch niveau, met bijbehorend operationeel plan. Je past hierbij relevante theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een beleid en verwerkt hierin de bestaande strategie, interne en/of externe informatie ten aanzien van de organisatie in de Food Business.</p>

	<p>LUK 2.2.3</p> <p>Je licht toe hoe je bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij kan sturen en gebruikt daarbij analyses van interne of externe data- of informatiebronnen zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business. Je doet dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

20. Tentaminering			
Beoordelingscriteria			
Toets-01	<p>Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.2</p> <p>Je onderbouwt met behulp van deskresearch welke trends, ontwikkelingen, marktbehoeftes en inzichten leiden tot kansen die relevant zijn voor je opdrachtgever.</p> <p>Beoordelingscriteria bij LUK 2.2.1</p> <p>Je ontwikkelt een Shopper Activation Plan waarin je de uitkomsten van de door jouw uitgevoerde analyses verwerkt in een voor de opdrachtgever passende oplossingsrichting die aansluit bij de bestaande strategie die je vervolgens uitwerkt in een operationeel plan waarmee de doelgroep gestimuleerd wordt tot aankoop van een product.</p>		
Toets-02	<p>Beoordelingscriteria bij LUK 1.2.1</p> <p>Je onderbouwt op welke manier een shopper activatieplan bijdraagt aan de win-win-win situatie voor de verschillende stakeholders.</p> <p>Beoordelingscriteria bij LUK 1.2.3</p> <p>Je past theoretische modellen uit retailmarketing en consumentengedrag toe om de ontwikkeling van een concept of product te onderbouwen en je licht je aanpak toe.</p> <p>Beoordelingscriteria bij LUK 2.2.3</p> <p>Je licht toe hoe je met behulp van gegeven data of informatie een idee, concept of strategie kunt bijsturen om de doelen voor de verschillende stakeholders te behalen.</p>		
Naam deeltentamen Nederlandstalig	<table border="1"> <tr> <td>Shopper Activation Plan (groep)</td> <td>Tentamen Shopper Activation (individueel)</td> </tr> </table>	Shopper Activation Plan (groep)	Tentamen Shopper Activation (individueel)
Shopper Activation Plan (groep)	Tentamen Shopper Activation (individueel)		

Naam deeltentamen Engelstalig	Shopper Activation Plan (group)	Exam Shopper Activation (individual)
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD-F (Beroeps)Product fysiek/schriftelijk	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk	ANS (BYOD)
Tentamenmoment	P4N	P4N
Herkansing	P4N + P5N	P5N
Duur tentamen	Niet van toepassing	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	40%	60%
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in 2024-2025 voor het eerst aangeboden.	

Research Adventure

RESADV01– Research Adventure

21. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Research Adventure
Naam cursus lang Engelstalig	Research Adventure
Naam cursus kort Nederlandstalig	Research Adventure
Naam cursus kort Engelstalig	Research Adventure
Code cursus	RESADV01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In deze cursus werk je individueel aan een praktijkopdracht. Hierbij worden alle stappen van de onderzoekscyclus aantoonbaar gevolgd,

	resultierend in een onderbouwd advies. Hiervoor wordt deskresearch, kwantitatief en/of kwalitatief onderzoek uitgevoerd.
Leeruitkomsten	<p>2.2.1: Je ontwikkelt of verbetert een beleid op tactisch niveau, met bijbehorend operationeel plan. Je past hierbij relevante theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een beleid en verwerkt hierin de bestaande strategie, interne en/of externe informatie ten aanzien van de organisatie in de Food Business.</p> <p>2.2.3: Je licht toe hoe je bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij kan sturen en gebruikt daarbij analyses van interne of externe data- of informatiebronnen zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business. Je doet dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.</p> <p>4.2.1: Je past alle, of een deel van, de stappen van de onderzoeksacyclus toe binnen een vooraf gedefinieerde praktijkopdracht in de Food Business.</p> <p>4.2.2: Je verzamelt en analyseert, met behulp van programma's zoals Excel en/of SPSS, verschillende interne en/of externe relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, en zet deze informatie om tot bruikbaar geformuleerde aanbevelingen voor het bedrijf en/of de sector.</p> <p>4.2.3: Je analyseert de kwaliteit (o.a. representativiteit, betrouwbaarheid en validiteit) van het eigen onderzoek of onderzoek van anderen en rapporteert hierover.</p>
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t
Maximum/minimum aantal deelnemers	n.v.t
Compensatiemogelijkheid	n.v.t
Keuzemogelijkheden	n.v.t
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

22. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Toets-01	<p>Beoordelingscriteria bij LUK 4.2.1 De praktijkopdracht is vertaald in de onderzoeksacyclus, waarbij de student heeft aangetoond een keuze en afweging te kunnen maken uit de in de cursus aangeboden onderzoeksmethodieken, theorieën en modellen en de keuzes zijn planmatig onderbouwd.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.2.2</p>

	<p>Je hebt laten zien dat je een verantwoorde keuze hebt gemaakt voor de manier waarop je de data hebt verzameld en geanalyseerd, met behulp van programma's voor data-analyse en externe relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business. Op basis van deze analyses zijn bruikbare conclusies geformuleerd, en dit is omgezet in de formulering van bruikbare oplossingsrichtingen.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 4.2.3 Je hebt aangetoond dat je de kwaliteit van je eigen of onderzoek van anderen hebt geanalyseerd op het gebied van o.a representativiteit, betrouwbaarheid en validiteit en hebt hierover gerapporteerd</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.1 Op basis van de gemaakte keuze voor een oplossingsrichting heb je op tactisch niveau beleid gemaakt of verbeterd en dit uitgewerkt in een operationeel plan, hierbij heb je aantoonbaar relevante theorieën en modellen toegepast tav het geformuleerde beleid en dit sluit aan bij de strategie. Je hebt aangetoond dat je, je hierbij hebt verdiept in de belangen van de opdrachtgever en je hebt specifieke informatie van de opdrachtgever toegepast in het werkveld.</p> <p>Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.3 Je hebt diverse interne en externe data- en/of informatiebronnen geanalyseerd en deze vertaalt naar praktijksituaties binnen de Food Business en hebt onderbouwd hoe bestaande ideeën, concepten, producten, diensten of plannen bijgestuurd of verbeterd kunnen worden op basis van deze analyses.</p>
Naam tentamen Nederlandstalig	Portfolio onderzoeksonderbouwing in de vorm van een artikel en advies
Naam tentamen Engelstalig	Nvt
Code tentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PRODF (beroeps-)product fysiek schriftelijk
Tentamentype	Schriftelijk portfolio
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	P4N + P5N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% portfolio
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Onderwijs wordt in 2024-2025 voor het eerst gegeven.

3.3 G-Cluster

Graduation Projects

GRDPRJ01 - Graduation Projects

23. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Graduation projects
Naam cursus lang Engelstalig	Graduation Projects
Naam cursus kort Nederlandstalig	Graduation Projects
Naam cursus kort Engelstalig	Graduation Projects
Code cursus	GRDPRJ01
Onderwijsperiode	P1N en P2N of P3N en P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Ingangseis voor de cursus is dat de toetsen vanuit het C-cluster, D-cluster en de stage zijn afgerond.
Algemene omschrijving	<p>De student kiest 2 van de 3 thema's (Commercie & Innovatieve Business, Voeding & Gezondheid of Quality & Productie) om in een groep te gaan werken aan een vraagstuk vanuit de praktijk. Je leert in samenwerking met elkaar en het werkveld om meervoudige waarde te creëren voor een strategisch vraagstuk en dit te onderbouwen met onderzoek.</p> <p>Een projectcoach bespreekt met de studenten de voortgang op het project en wat daarvoor nodig is. Daarnaast wordt de student begeleid door een Food Professional coach, waarmee de student zijn of haar ontwikkeling op de eindkwalificaties bespreekt en bespreekt welke bewijsstukken de student wil gebruiken om niveau 3 aan te tonen.</p> <p>Binnen de projecten wordt project gerelateerd onderwijs aangeboden, dat de student nodig heeft om een project inhoudelijk te kunnen uitvoeren. Over de projecten heen wordt project overstijgend onderwijs aangeboden, waarin de student kennis en vaardigheden aangeleerd krijgt die voor alle projecten relevant zijn.</p>
Leeruitkomsten	1. Je creëert meervoudige waarde voor een toekomstbestendige Food Business door onderbouwde oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties aan te dragen of te ontwikkelen.

	<p>2. Je geeft richting binnen de Food Business door een plan en/of strategie te ontwikkelen, over te dragen, te evalueren en aan te passen wanneer nodig.</p> <p>3. Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze.</p> <p>4. Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business.</p> <p>5. Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business.</p> <p>6. Je verbindt gelijke én verschillende belangen door constructief samen te werken, te communiceren en synergie te creëren met verschillende disciplines uit de organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business.</p> <p>7. Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Maximum /minimum aantal deelnemers	Niet van toepassing
Compensatiemogelijkheid	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

24. Tentaminering	
Naam tentamen Nederlandstalig	CGI Graduation Projects
Naam tentamen Engelstalig	CFI Graduation Projects
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Beoordelingscriteria	<p>1. Je onderbouwt op welke manier je waarde creëert op het gebied van bijvoorbeeld People, Planet en Profit met jouw oplossingen, aanbevelingen en/ of innovaties, je maakt inzichtelijk wát die waarde is voor de verschillende stakeholders en op welke manier de organisatie hiermee een bijdrage kan leveren aan een toekomstbestendige Food Business. Je gebruikt hierbij relevante theoretische modellen.</p> <p>2. Je ontwikkelt en adviseert op basis van onderzoeksresultaten een concept, strategie en/ of beleid waarmee je richting geeft binnen de Food Business. Je verbindt het concept, de strategie en/of het beleid aan de praktijksituatie en onderbouwt hoe bestaande ideeën,</p>

	<p>strategieën, plannen, processen of concepten bijgestuurd of verbeterd kunnen worden en creëert met passende communicatie- en leiderschapsstijlen draagvlak voor de genomen beslissing bij de relevante stakeholders.</p> <p>3. Je werkt methodologisch samen in een complex project en je verwerkt de gekozen strategie en/of beleid in een concreet implementatieplan waarmee de opdrachtgever op methodologische wijze kan borgen dat en evalueren of de resultaten behaald worden en bijdragen aan de doelstellingen.</p> <p>4. Je ontleedt een relevant vraagstuk, kans of probleem en je zet op planmatige wijze een onderzoek op en voert dit uit, waarbij je een verantwoorde afweging maakt in je onderzoeksmethodieken en theoretisch kader. Je maakt correcte keuzes voor de dataverzameling waarbij je rekening houdt met de gevolgen met betrekking tot representativiteit, validiteit en betrouwbaarheid. Je analyseert relevante gevonden informatie met behulp van geschikte analyses, interpreteert de resultaten en komt op basis van de resultaten tot logisch onderbouwde conclusies en aanbevelingen. Je evalueert de kwaliteit van het uitgevoerde onderzoek en komt tot onderbouwde verbetervoorstellen.</p> <p>5. Je brengt met behulp van een geschikte methode in kaart welke lokale en/of internationale thema's en aspecten relevant zijn in jouw vraagstuk en je laat zien hoe je je werkwijze en samenwerking hierop aanpast en hoe je deze integreert in de uitwerking van oplossingsrichtingen en implementatieplan.</p> <p>6. Je brengt met behulp van een geschikte methode in kaart wie je stakeholders zijn en wat hun belangen zijn. Je verantwoordt hoe jij de verschillende behoeften, wensen en eisen van je stakeholders met elkaar in verbinding hebt gebracht in je project. Je toont aan hoe je bent omgegaan met weerstand en/of doet verbetervoorstellen om de samenwerking tussen stakeholders te verbeteren.</p> <p>7. Je reflecteert met een geschikte reflectiemethode kritisch op sterktes en ontwikkelpunten in de context van de uitgevoerde projecten en je onderbouwt en verdedigt je keuzes en je handelen. Je toont aan dat je jouw sterktes hebt ingezet en dat je je hebt ingezet om jouw ontwikkelpunten door te ontwikkelen. Je toont aan dat je actief op zoek bent gegaan naar feedback van anderen en dat je deze feedback mee hebt genomen in vervolgstappen gedurende het project.</p>
--	--

	Je formuleert concrete stappen om je in de toekomst als persoon en professional door te ontwikkelen.
Tentamenvorm	GESP-F
Tentamentype	Gesprek
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging deeltentamen	100%
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	P2N en P4N
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Onderwijs wordt in 2024-2025 voor het eerst gegeven.

3.4 H-Cluster

Graduation Internship

GRDINT01– Final Project - Graduation Internship

25. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Final Project - Graduation Internship
Naam cursus lang Engelstalig	Final Project - Graduation Internship
Naam cursus kort Nederlandstalig	Final Project - Graduation Internship
Naam cursus kort Engelstalig	Final Project - Graduation Internship
Code cursus	GRDINT01
Onderwijsperiode	P3N en P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline.
Ingangseisen	Ingangseis voor de cursus is dat de toetsen uit het G-cluster zijn afgerond.
Algemene omschrijving	De student werkt gedurende 21 weken zelfstandig aan een onderbouwde oplossing, aanbeveling en/of innovatie voor een bedrijf. De student laat in de praktijk (organisatie binnen de foodbranche) als projectleider zien dat hij binnen de F&B thema's in de dynamische en internationale foodsector multidisciplinair kan functioneren. Door integraal te kunnen denken, creëren onze studenten meervoudige waarde voor de organisatie. Hiervoor werkt de student nauw samen met verschillende stakeholders en/of disciplines, houdt in de aanbeveling zichtbaar rekening met de belangen van de verschillende stakeholders en creëert draagvlak voor zijn oplossing/innovatie. De student laat zien dat hij hierbij regie over zijn eigen ontwikkeling neemt.
Leeruitkomsten	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je creëert meervoudige waarde voor een toekomstbestendige Food Business door onderbouwde oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties aan te dragen of te ontwikkelen. 2. Je geeft richting binnen de Food Business door een plan en/of strategie te ontwikkelen, over te dragen, te evalueren en aan te passen wanneer nodig. 3. Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze.

	<p>4. Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business.</p> <p>5. Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business.</p> <p>6. Je verbindt gelijke én verschillende belangen door constructief samen te werken, te communiceren en synergie te creëren met verschillende disciplines uit de organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business.</p> <p>7. Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Maximum /minimum aantal deelnemers	Niet van toepassing
Compensatiemogelijkheid	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline

26. Tentaminering	
Naam tentamen Nederlandstalig	CGI - Graduation Internship
Naam tentamen Engelstalig	CFI - Graduation Internship
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Beoordelingscriteria	<ol style="list-style-type: none"> 1. Je verbindt belangen in een goed onderbouwde oplossing. 2. In jouw oplossing en implementatie creëer je vanuit jouw rol meervoudige waarde rekening houdend met de lokale en/of internationale Food Business. 3. Je toont leiderschap. 4. Je neemt regie over je eigen ontwikkeling.
Tentamenvorm	GSP-F
Tentamentype	Gesprek
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging (deel)tentamen	100%
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	Indien de student onvoldoende scoort, zal in overleg met examinatoren een geschikte herkansingsmogelijkheid worden bepaald (nieuw eindrapport, extra activiteiten bij het bedrijf, etc.). Voor deze

	<p>herkansing heeft de student maximaal één onderwijsperiode de tijd (inclusief bijbehorende tentamenweken).</p> <p>Extra activiteiten bij het bedrijf: een herkansing bij het bedrijf zal alleen mogelijk zijn als het bedrijf daartoe bereid is. In de tussentijdse adviesbeoordeling krijgt de student een indicatie of de tot dan toe geleverde prestaties voldoende zijn om deze onderdelen van het afstuderen met een voldoende af te ronden aan het eind van het afstudeertraject.</p>
Duur tentamen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline.
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Onderwijs wordt in 2024-2025 voor het eerst gegeven.

4 ONDERWIJSEENHEDEN HOOFDFASE

4.1 C-Cluster

Project Business C-Cluster

PROBUC01 – Project Business C-cluster

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Project Business C-cluster
Naam cursus lang Engelstalig	Project Business C-cluster
Naam cursus kort Nederlandstalig	Project Business C-cluster
Naam cursus kort Engelstalig	Project Business C-cluster
Code cursus	PROBUC01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus vallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Project Business C-cluster PROBUC01-PRJ - Persoonlijk en Professioneel PROBUC01-PEP <p>Project Shopper Activation (PRJ)</p> <p>Studenten kunnen een analyse maken op formule- en supermarktniveau gericht op het voedingsgedrag en het daarmee samenhangende consumentengedrag van een consumentengroep in een Retail organisatie. Dit met behulp van deskresearch en fieldresearch waarbij de aspecten gezondheid, duurzaamheid en voedselveiligheid worden meegenomen. De resultaten uit deze analyses vertalen de studenten naar een winkelcommunicatie- en promotieplan voor een consumentengroep in een bestaande Retail organisatie. Het doel is de consumentengroep activeren om een gezonde en duurzame keuze te laten maken waarbij het financiële doel van de opdrachtgever in acht wordt genomen.</p>

	<p>Persoonlijk en professioneel (PEP) C-cluster</p> <p>PEP bij Food & Business draagt bij aan de persoonlijke en professionele ontwikkeling van de student, zodat hij/zij zich bewust is van zijn/haar toegevoegde waarde in het (werkende) leven. In deze cursus komt dit naar voren in het project door het laten zien van een ontwikkeling in de professionele houding bij de samenwerking met anderen. Voor PEP moeten daarnaast verschillende opdrachten worden gedaan waarin de student aantoont bewust bezig te zijn met zijn ontwikkeling op het gebied van persoon, groep en beroep op niveau 2.</p> <p>Samenhang: De cursussen FOOCCA09 en BUSCCA06 vallen in hetzelfde kader.</p>
Leeruitkomsten	<p>Eindkwalificaties :</p> <ol style="list-style-type: none"> 2) Strategie ontwikkelen 3) Beleid ontwikkelen 4) Beleidsmatig werken 5) Commercieel handelen 7) Verantwoordelijkheid nemen 8) Samenwerken 9) Persoonlijk ontwikkelen 10) Analyseren
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<ul style="list-style-type: none"> - De projectgroep volgt de onderzoekscyclus en komt tot een conclusie (DC10). - De projectgroep rapporteert de conclusies van de interne en externe analyse in het tussenrapport en komt tot onderbouwde opties (DC 2).
TOETS-02	<ul style="list-style-type: none"> - De projectgroep presenteert op overtuigende wijze het winkelcommunicatie- en promotieplan (DC3, 4, 5). - De student beschrijft individueel in eigen woorden hoe de totstandkoming van keuzes heeft plaatsgevonden op basis van de uitkomsten van het onderzoek. De student beschrijft hoe uit deze keuze een weloverwogen optie is voortgekomen en hoe deze is uitgewerkt in een concept (DC2).

	<ul style="list-style-type: none"> - De student reflecteert individueel op het eigen handelen en het nemen van verantwoordelijkheid en het effect daarvan op anderen (DC7). 	
TOETS-03	<ul style="list-style-type: none"> - De student geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk vlak, omtrent kennis van samenwerking in een groep en het latere beroep (DC8) - De student laat zien dat hij deze ontwikkeling zelf kan sturen (DC9). - De student kan reflecteren op de eigen ontwikkeling die de student heeft doorgemaakt gedurende het de eerste twee studie jaren (DC9). 	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Tussenrapport project	Eindpresentatie project
Naam deeltentamen Engelstalig	Intermediate report project	Final presentation project
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal	PERF-F Performance fysiek/schriftelijk
Tentamentype	Tussenrapport	Presentatie
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	P1N	P2N
Duur tentamen	Niet van toepassing	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	30% van de totale cursus	70% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Oprachten PEP C-cluster	
Naam deeltentamen Engelstalig	Assignments PEP C-cluster	
Code deeltentamen	TOETS-03	
Tentamenvorm	PORT-O Portfolio online/digitaal	
Tentamentype	Portfolio	
Tentamenmoment	P2N	
Herkansing	P2N	
Duur tentamen	Niet van toepassing	
(Minimaal) oordeel	V	
Weging (deel)tentamen	0% van de totale cursus	
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	

Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.
--	--

Business C-Cluster

BUSCCA06 – Business C-cluster

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Business C-cluster
Naam cursus lang Engelstalig	Business C-cluster
Naam cursus kort Nederlandstalig	Business C-cluster
Naam cursus kort Engelstalig	Business C-cluster
Code cursus	BUSCCA06
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	7,5 EC
Studielast (klokuren)	210
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze CURSUS vallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Marktonderzoek BUSCCA06-OND • Retailmarketing BUSCCA06-RMK • Consumentengedrag BUSCCA06-CGR <p>In deze cursus staat toepassen van onderzoek vaardigheden, marketing gericht op Retail en consumentengedrag centraal.</p>
Leeruitkomsten	<p>Eindkwalificaties:</p> <p>3) Beleid ontwikkelen</p> <p>4) Beleidsmatig werken</p> <p>10) Analyseren</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering

Beoordelingscriteria		
TOETS-01	De student: <ul style="list-style-type: none"> • beoordeelt bestaand onderzoek adequaat op waarde • zet adequaat een onderzoek op • voert adequaat een onderzoek uit 	
TOETS-02	De student: <ol style="list-style-type: none"> 1. kan betrouwbare en relevante bronnen vinden en op de juiste wijze gebruiken. 2. kan bronnen inzetten om zijn of haar argumenten krachtig te onderbouwen in een advertorial 	
TOETS-03	De studenten leveren een individueel verslag in waarbij zij laten zien de retailmarketing theorie te kunnen plaatsen in de context en toe te kunnen passen. Zij zoeken betrouwbare bronnen en leggen de relatie tussen de theorie en de praktijk.	
TOETS-04	De student toont aan de basisbegrippen en toepassingen met betrekking tot consumentengedrag, zoals vermeld in de gebruikte literatuur, te beheersen.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Kennistoets marktonderzoek	Advertorial
Naam deeltentamen Engelstalig	Knowledge test market research	Advertorial
Code deeltentamen OSIRIS	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Inleveropdracht
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	P2N + P3N	P2N
Duur tentamen	120 minuten	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	25% van de totale cursus	15% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Inleveropdracht Retailmarketing	Schriftelijke toets Consumentengedrag
Naam Engelstalig [tentamen of deeltentamen]	Handin assignment Retail Marketing	Written test Consumer Behaviour
Code deeltentamen	TOETS-03	TOETS-04
Tentamenvorm	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Inleveropdracht	Schriftelijk tentamen
Tentamenmoment	P2N	P2N

Herkansing	P2N	P3N + P4N
Duur tentamen	n.v.t.	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	30% van de totale cursus	30% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.	

Food C-Cluster

FOOCCA09 – Food C-cluster

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food C-cluster
Naam cursus lang Engelstalig	Food C-cluster
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food C-cluster
Naam cursus kort Engelstalig	Food C-cluster
Code cursus	FOOCCA09
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	7,5 EC
Studielast (klokuren)	210
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus vallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Consument FOOCCA09 - CONS • Foodsafety: consumer perception FOOCCA09 - FSY • Product Development FOOCCA09 - PD <p>Consument</p> <p>Binnen FOOCCA-CONS lessen staan specifieke marktsegmenten/doelgroepen centraal. Per marktsegment/doelgroep leren studenten wat de voedingsinname en voedingsbehoeften zijn. Hierbij</p>

	<p>wordt gebruik gemaakt van relevant veronderstelde onderzoeken en wordt er dieper ingegaan op huidige welvaartsziekten. De opgedane kennis over de functie van macro- en micronutriënten in het lichaam is veronderstelde basiskennis (uit A-cluster).</p> <p>Food safety Consument perceptie over voedselveiligheid wordt gekoppeld aan een risico- batenanalyse.</p> <p>Product Development De haalbaarheid van meerdere productconcepten wordt beoordeeld.</p> <p>Samenhang TCONS: De gerichtheid op marktsegmenten/doelgroepen sluit aan bij het project. FSY: Cirkel van Risicoanalyse is nu rond. Risico-inventarisatie wordt tijdens het vak microbiologie behandeld. Risico-management tijdens Quality (D-cluster) en Risico-communicatie tijdens dit vak.</p>
Leeruitkomsten	<p>Eindkwalificaties:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Concepten ontwikkelen 3) Beleid ontwikkelen 4) Beleidsmatig werken 8) Samenwerken 10) Analyseren
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<p>De student als onderzoekende foodspecialist is in staat om informatie te verzamelen en dit vast te leggen in een adequaat opgebouwd en vormgegeven verslag met daarin de juiste eindconclusies geformuleerd.</p> <p>De groep:</p> <ul style="list-style-type: none"> - verzamelt informatie door middel van House of Quality over de haalbaarheid van het product - weet het House of Quality in de feasibility fase toe te passen op een product

	<ul style="list-style-type: none"> - kan de kenmerkende eigenschappen van de doelgroep omzetten in een ingrediënten eis voor deze doelgroep en deze vertalen naar een concreet product - weet de juiste eindconclusies te trekken m.b.v. het House of Quality van het beste product - heeft literatuur gebruikt voor de onderbouwing van het rapport <p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kan evalueren op de competenties 1,4 en voor 10 op de kwaliteit van het gedane onderzoek
<p>TOETS-02</p>	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschikt over basiskennis en vaardigheden op het gebied van voedselveiligheid - is in staat de juiste instanties m.b.t. wetgeving, richtlijnen en adviezen op te zoeken en de informatie correct te gebruiken. - heeft inzicht in de effecten van alle communicerende instanties over voedselveiligheid op de perceptie van de consument - voert een gedegen 'risk & benefit analysis' (de risico's en voordelen) ten aanzien van voedingsmiddelen en stoffen - maakt gebruik van wetenschappelijk bewijs in het wegen van potentiële gezondheidswinst en gezondheidsrisico's (ook wel risk-benefit genoemd) van bioactieve stoffen in (functionele) voedingsmiddelen en voedingssupplementen en kan daarbij onderbouwd advies geven aan de consument
<p>TOETS-03</p>	<p>De student kan, op basis van wetenschappelijke literatuur, een voedingskundig onderbouwde productkeuze en beleidskeuze formuleren voor bedrijven om gezonde voeding te promoten voor een specifiek(e) marktsegment/doelgroep*.</p> <p>Om dit te bereiken is de student in staat om:</p> <ul style="list-style-type: none"> - voedingsonderzoeken te interpreteren en de wetenschappelijke waarde te onderscheiden om conclusies te trekken die relevant zijn voor productontwikkeling en het adviseren van gezonde producten - voor verschillende marktsegmenten/doelgroepen: <ol style="list-style-type: none"> 1. de voedingsinname te beschrijven en deze aan de hand van de voedingsbehoeften vertalen naar een voedingsadvies 2. de (mogelijke) gezondheidsproblematiek en de relatie met voeding beschrijven en analyseren <p>*Het gaat om de volgende marktsegmenten/doelgroepen: Zwangere vrouwen, baby's, peuters, kleuters, schoolkinderen, adolescenten en Senioren</p>
<p>TOETS-04</p>	<p>De student kan, op basis van wetenschappelijke literatuur, een voedingskundig onderbouwde productkeuze en beleidskeuze formuleren voor bedrijven om gezonde voeding te promoten voor een specifiek(e)</p>

	<p>marktsegment/doelgroep*. Om dit te bereiken is de student in staat om:</p> <ul style="list-style-type: none"> - voedingsonderzoeken te interpreteren en de wetenschappelijke waarde te onderscheiden om conclusies te trekken die relevant zijn voor productontwikkeling en het adviseren van gezonde producten - voor verschillende marktsegmenten/doelgroepen: - de voedingsinname te beschrijven en deze aan de hand van de voedingsbehoeften vertalen naar een voedingsadvies - de (mogelijke) gezondheidsproblematiek en de relatie met voeding beschrijven en analyseren <p>*Het gaat om de volgende marktsegmenten/doelgroepen: Sporters, voeding op basis van cultuur en religie, voeding in relatie tot ziekte, alternatieve voedingssystemen en diëten en voeding bij allergieën en intoleranties</p>	
Naam (deel)tentamen Nederlandstalig	Product Development	Foodsafety: consumer perception
Naam (deel)tentamen Engelstalig	Product Development	Food Safety: consumer perception
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal	PERF-F Performance fysiek/schriftelijk
Tentamentype	Portfoliooverslag	Presentatie
Tentamenmoment	P2N	P1N
Herkansing	P2N	P1N
Duur tentamen	Niet van toepassing	15 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	10% van de totale cursus	10% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Kennistoets CONS 1	Kennistoets CONS 2
Naam deeltentamen Engelstalig	Knowledge test CONS 1	Knowledge test CONS 2
Code deeltentamen	TOETS-03	TOETS-04
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Schriftelijk tentamen
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	P2N + P3N	P3N + P4N
Duur tentamen	120 minuten	120 minuten

(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	40% van de totale cursus	40% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.	

Skills: Engels 3

SKILEN03 – Skills: Engels 3

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Skills Engels 3
Naam cursus lang Engelstalig	Skills English 3
Naam cursus kort Nederlandstalig	Skills Engels 3
Naam cursus kort Engelstalig	Skills English 3
Code cursus	SKILEN03
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	2,5EC
Studielast (klokuren)	70
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	De cursussen SKILEN09 en SKILEN07 van de propedeuse moeten zijn gevolgd.
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus valt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Engels SKILEN03-ENG <p>De volgende onderwerpen komen tijdens ENG5 aan bod: Zakelijke (onderhandelings-)gesprekken:</p> <ul style="list-style-type: none"> Conventies/beleefdheidsvormen die gangbaar zijn in de Engelse zakelijke cultuur en die zich laten vertalen in (zakelijke) uitdrukkingen en fraseringen in onderhandelingsgesprekken. <p>De volgende onderwerpen komen tijdens ENG6 aan bod: Telefoneren:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> Voor het telefoneren: onder andere informatieaanvraag en -verstrekking, offertes en orders, klachtenbehandeling, telephoning idioms. Zelfstudie: Idioom uit boek 'Telephone Business' <p>Samenhang: De cursus SKILEN03 volgt op de cursussen SKILEN09 en SKILEN07 uit de propedeuse.</p>
Leeruitkomsten	Eindkwalificatie 6) Communiceren
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
TOETS-01	De student voert een adequate zakelijke vergadering of onderhandelingsgesprek.	
TOETS-02	<ul style="list-style-type: none"> De student voert een adequaat zakelijk telefoongesprek en kan het zakelijk telefoonidioom zonder aarzeling toepassen De student heeft deelgenomen aan 3 van de 4 workshops Telephoning 	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Meetings	Telephoning
Naam deeltentamen Engelstalig	Meetings	Telephoning
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-M Kennistentamen mondeling	KENN-M Kennistentamen mondeling
Tentamentype	Mondeling tentamen	Mondeling tentamen
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	In overleg met docent	In overleg met docent
Duur tentamen	30 minuten	30 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

**Wijzigingen ten opzichte van vorig
jaar**

Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het
laatst aangeboden.

Skills: Duits (keuzevak)

SKILDU09 – Skills: Duits 3

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Skills: Duits 3
Naam cursus lang Engelstalig	Skills: German 3
Naam cursus kort Nederlandstalig	Skills: Duits 3
Naam cursus kort Engelstalig	Skills: German 3
Code cursus	SKILDU09
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	2,5 EC
Studielast (klokuren)	70
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	De cursussen SKILDU13 en SKILDU14 van de propedeuse moeten zijn gevolgd.
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus valt:</p> <ol style="list-style-type: none"> Duits SKILDU09-DEU <p>Bij Duits in SKILDU09 brengt de student zijn vakwoordenschat/idioom en taalstructuren ten behoeve van zijn schriftelijke en mondelinge vaardigheden op B1-niveau om effectief in complexere situaties in de doeltaal te kunnen functioneren:</p> <ol style="list-style-type: none"> Geschäftliches Telefonieren. Vereinbarung und Planung von Geschäftsterminen. Geschäftsbesuche. Persönliche Vorstellung im geschäftlichen Kontext. Firmenpräsentation. <p>Samenhang: De cursus SKILDU09 volgt op de cursussen SKILDU13 en SKILDU14 uit de propedeuse.</p>
Leeruitkomsten	Eindkwalificatie 6) Communiceren
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing

Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<p>De student past de juiste (vak)woordenschat in de grammaticaal en idiomatisch correcte vorm toe ter voorbereiding op de beroepsproducten. De student toont aan dat hij teksten in de algemeen maatschappelijke en zakelijke context begrijpt.</p> <p>Aan de orde komen o.a. de volgende onderwerpen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Am Telefon • Auf Geschäftsbesuch • Sich kennen lernen • Über die Firma + Über das Produkt • Bei der Arbeit • Messen und Veranstaltungen
Naam tentamen Nederlandstalig	Schriftelijk tentamen Duits 3
Naam tentamen Engelstalig	Written test German 3
Code tentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P3N + P4N
Duur tentamen	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.

Skills: Internationaliseren 3 (keuzevak)

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Skills: Internationaliseren 3
Naam cursus lang Engelstalig	Skills: Internationaliseren 3
Naam cursus kort Nederlandstalig	Skills: Internationaliseren 3
Naam cursus kort Engelstalig	Skills: Internationaliseren 3
Code cursus	SKILIN02
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	2,5 EC
Studielast (klokuren)	70
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	De cursussen SKILIN10 en SKILIN07 van de propedeuse moeten zijn gevolgd.
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus valt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internationaliseren SKILIN02- INT <p>In deze cursus krijgt de student inzicht in economische en politieke omgevingsfactoren en hun invloed op de internationale handel en samenwerkingen. In de tweede periode verdiept de student zich in de internationale goederenstromen op het gebied van food en de daarmee verbonden problematiek.</p> <p>Samenhang De cursus SKILIN02 volgt op de cursussen SKILIN10, SKILIN07</p>
Leeruitkomsten	Eindkwalificaties 6) Communiceren 8) Samenwerken 10) Analyseren
Deelnameplicht onderwijs	Er geldt een aanwezigheidsverplichting voor de groepsopdrachten.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
TOETS-01	Na het succesvol afronden van deze module heeft de student kennis op het gebied van internationale handel en samenwerkingen en de invloed die globalisering, protectionisme en economische en politieke omgevingsfactoren hierop kunnen hebben.	
TOETS-02	Na het succesvol afronden van deze module: <ul style="list-style-type: none"> - heeft de student kennis over internationale goederenstromen op het gebied van food en hun problematiek - is de student in staat om, op basis van bovenbeschreven inzichten, een advies te formuleren over de import/handel van bepaalde grondstoffen 	
Naam (deel)tentamen Nederlandstalig	Tentamen Globalisation and international trade	Inleveropdracht internationale goederenstromen
Naam (deel)tentamen Engelstalig	Exam Globalisation and international trade	Handin assignment international flow of goods
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Inleveropdracht
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	P2N + P3N	P2N
Duur tentamen	120 minuten	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.	

4.2 D-cluster

Project Quality D-Cluster

PROQUD01 – Project Quality D-cluster

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Project Quality D-cluster
Naam cursus lang Engelstalig	Project Quality D-cluster
Naam cursus kort Nederlandstalig	Project Quality D-cluster
Naam cursus kort Engelstalig	Project Quality D-cluster
Code cursus	PROQUD01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus vallen :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Project Quality D-cluster PROQUD01-PRJ • Onderzoek PROQUD01-OND • Persoonlijk en Professioneel PROQUD01-PEP <p>Project Quality D-cluster (PRJ)</p> <p>Uit diverse bronnen blijkt dat in agrofood-ketens de behoefte groeit om de productkwaliteit beter te beheersen. Onder productkwaliteit wordt meer verstaan dan alleen een veilig product. Het product moet ook voldoen aan de gewenste kwaliteitsaspecten, het moet duurzaam geproduceerd worden en de arbeidsomstandigheden moeten voldoen aan de eisen van deze tijd. Consumenten willen erop kunnen vertrouwen dat de producent er alles aan doet om de kwaliteit van voedingsmiddelen te waarborgen. De weg van een voedingsmiddel kan in een bedrijfskolom schematisch worden weergegeven. In elke schakel van die kolom vinden activiteiten plaats die 'iets' met onze levensmiddelen doen, er wordt geproduceerd, vervoerd, opgeslagen, verpakt etc. en in elke schakel kan de kwaliteit in de meest brede zin van het woord gevaar lopen. De studenten worden voorzien van (een) kwaliteitsopdracht(en) uit de praktijk.</p>

	<p>Persoonlijk en Professioneel (PEP) D-cluster</p> <p>PEP bij Food & Business draagt bij aan de persoonlijke en professionele ontwikkeling van de student, zodat hij/zij zich bewust is van zijn/haar toegevoegde waarde in het (werkende) leven. In deze cursus komt dit naar voren in het project door het laten zien van een ontwikkeling in de professionele houding bij de samenwerking met anderen. Voor PEP moeten daarnaast verschillende opdrachten worden gedaan waarin de student aantoont bewust bezig te zijn met zijn ontwikkeling op het gebied van persoon, groep en beroep op niveau 2.</p> <p>Samenhang De cursussen KWALIB13 (Kwaliteitsmanagement) en FOODCA06 (Food) zijn ondersteunend.</p>
Leeruitkomsten	<p>Eindkwalificatie</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Concepten ontwikkelen 3) Beleid ontwikkelen 4) Beleidsmatig werken 5) Commercieel handelen 7) Verantwoordelijkheid nemen 8) Samenwerken 9) Persoonlijk ontwikkelen 10) Analyseren
Deelnameplicht onderwijs	Er geldt een aanwezigheidsverplichting voor de consultancy uren, de round table sessie en de presentaties
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering

Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - schrijft adequaat een analyserapport n.a.v. de beschreven bedrijfsproblematiek. De student maakt hiervoor gebruik van uitgevoerd literatuuronderzoek en de analyseresultaten uit het uitgevoerde onderzoek. (Het domein van kwaliteitsbeleid omvat in dezen tevens Arbo, Milieu en duurzaamheid (M.V.O.: maatschappelijk verantwoord ondernemen)) - geeft aan wat de analyseresultaten zijn en welke conclusies hieruit getrokken kunnen worden

	<ul style="list-style-type: none"> - gebruikt het juiste vakjargon (volgens opgegeven literatuur), hanteert een logische opbouw en zorgt voor een overzichtelijke rapportstructuur - De student heeft deelgenomen aan de consultancy uren 	
TOETS-02	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - schrijft adequaat een beleidsplan en organisatieadvies met betrekking tot uit te voeren kwaliteitsbeleid (en/of M.V.O.) n.a.v. de analyseresultaten - geeft aanbevelingen en schrijft een implementatieplan - gebruikt het juiste vakjargon (volgens opgegeven literatuur), hanteert een logische opbouw en zorgt voor een overzichtelijke rapportstructuur - De student heeft deelgenomen aan de consultancy uren, de roundtable sessie en de presentatie 	
TOETS-03	<p>De student</p> <ul style="list-style-type: none"> - geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk vlak, omtrent kennis van samenwerking in een groep en het latere beroep. - laat zien dat hij deze ontwikkeling zelf kan sturen. - kan reflecteren op de eigen ontwikkeling die de student heeft doorgemaakt gedurende de eerste twee studie jaren. 	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Analyserapport Quality management	Adviesrapport Quality management
Naam deeltentamen Engelstalig	Analysis report Quality management	Advisory report Quality management
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-2
Tentamenvorm	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal
Tentamentype	Inleveropdracht	Inleveropdracht
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	P2N	P3N
Duur tentamen	Niet van toepassing	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Opdrachten PEP D-cluster	
Naam deeltentamen Engelstalig	Assignments PEP D-cluster	
Code deeltentamen	TOETS-03	

Tentamenvorm	PORT-O Portfolio online/digitaal
Tentamentype	Portfolio (+ Eindgesprek in semester 1)
Aantal examinatoren	1
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P2N
Duur tentamen	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	V
Weging	0% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.

Kwaliteitsmanagement

KWALIB13 – Kwaliteitsmanagement

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Kwaliteitsmanagement
Naam cursus lang Engelstalig	Quality Management
Naam cursus kort Nederlandstalig	Kwaliteitsmanagement
Naam cursus kort Engelstalig	Quality Management
Code cursus	KWALIB13
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	7,5 EC
Studielast (klokuren)	210
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	Binnen deze cursus vallen: <ul style="list-style-type: none"> • Quality Management KWALIB13-QM • Supply Chain Management KWALIB13-SCM • Management KWALIB13-MGT

- Voedselveiligheid en Microbiologie KWALIB13-MB

Ondanks de wens van consumenten, handel en producenten met betrekking tot een 100 % veilig en duurzaam voedsel zijn er toch incidenten die het consumenten vertrouwen telkens weer negatief beïnvloeden. Denk hierbij aan de dioxinenaffaires en de Bovine Spongiforme Encephalopathie (BSE), sudan rood, Mond- en Klauwzeer (MKZ), Q-koorts (geitenziekte) en ook de vele Salmonella en Listeria infecties.

Ondanks alle aandacht van vele instanties over de gehele wereld, denk aan de World Health Organisation (WHO), de Food and Agricultural Organisation (FAO), de World Trade Organisation (WTO), de European Food Safety Authority (EFSA), de eigen Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) en vele anderen, komen die incidenten met voeding nog veelvuldig voor. Ondanks deze wensen en aandacht is 100 % voedselveiligheid (Food Safety) niet mogelijk, wel kunnen we ernaar streven dit zo dicht mogelijk te benaderen. Ook kwaliteitszorg, milieuzorg en MVO krijgen aandacht.

Daarnaast zijn voedselveiligheid en de risico's (VVR) een belangrijk onderdeel van het centrale onderwerp van deze periode. Het voedsel veiligheidssysteem draait geheel rond Food Safety en de hazards ofwel gevaren die vanuit (micro)biologische, chemische en fysische kant op ons afkomen. Daarom is in deze module ook een onderdeel hazard analysis ofwel risk assessment opgenomen waar in de vakgebieden microbiologie en toxicologie (leer der vergiften) een belangrijke rol innemen.

Om je producten door de 'keten' bij de consument te krijgen moet je beleid kunnen ontwikkelen voor productie, opslag en transport, kiezen tussen verschillende distributiekkanalen, onderhandelen met groothandel en detaillisten en allerlei informatie verwerken en analyseren. Zeker in de foodsector is supply chain management (SCM) cruciaal om levensmiddelen tijdig en onder de juiste kwaliteitscondities te produceren, vervoeren en leveren.

Binnen een kwaliteitsorganisatie is goed management een onmisbaar onderdeel. Maar waar bestaat goed management nu uit? In het vak management gaan we de verschillende bouwstenen van management bespreken: strategie, structuur, cultuur en mensen. Hoe zorg je nu voor een goede samenhang zodat het bedrijf goed functioneert? Wat is de invloed van een gebrek van een van de bouwstenen? Welke managementtheorieën en trends kennen we op basis van deze bouwstenen? De antwoorden op dit soort vragen leer je allemaal tijdens het vak KWALIB-MGT.

	<p>Samenhang</p> <p>Veel van hetgeen in deze cursussen in dit cluster behandeld wordt, pas je toe in het project: 'kwaliteit in de keten'</p>
Leeruitkomsten	<p>Eindkwalificatie</p> <p>1) Concepten ontwikkelen</p> <p>3) Beleid ontwikkelen</p> <p>4) Beleidsmatig werken</p> <p>10) Analyseren</p> <p>KWALIB-QM: 1, 3, 4 en 10</p> <p>KWALIB-Management: 3, 4</p> <p>KWALIB-SCM: 3, 4</p> <p>KWALIB-MB: 4, 10</p>
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - toont aan kennis te hebben ontwikkeld van procesbeheersing en procesverbetering O.A. HACCP en is in staat bijpassende technieken toe te passen. - kan verschillende soorten organisaties en verbeterprogramma's beschrijven - kent de stakeholdersanalyse en kan deze toepassen - heeft kennis van HACCP en is bekend met de geldende wetgeving en bijbehorende (Europese) instanties. - kan kwaliteitsmanagement modellen noemen en ze globaal beschrijven - kent MVO principes, MVO-kernonderwerpen & MVO issues - is bekend met de Global Goals en kan deze toepassen
TOETS-02	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kan de begrippen strategie, doelstelling en beleid verklaren en hun onderlinge samenhang beschrijven - kan kwaliteitsmanagement modellen noemen en ze globaal beschrijven - heeft inzicht in de begrippen gap-analyse en benchmarking

	<ul style="list-style-type: none"> - heeft kennis van audits, certificering, besturingsmodellen ('standards in Food'), tracking & tracing en recalls en is bekend met de geldende wetgeving en bijbehorende (Europese) instanties. - toont aan kennis te hebben ontwikkeld van procesbeheersing en procesverbetering en is in staat bijpassende technieken toe te passen. - Kan verschillende soorten organisaties en verbeterprogramma's beschrijven - toont aan kennis te hebben ontwikkeld op het gebied van organisatieontwikkeling 		
TOETS-03	<p>De student</p> <ul style="list-style-type: none"> - heeft kennis van en inzicht in hoe organisaties door samenwerking binnen en tussen supply chains hun prestaties kunnen verbeteren. - heeft kennis van terminologie betreffende supply chain management. - heeft kennis van en inzicht in waarom ondernemingen met supply chain management bezig moeten zijn. - heeft kennis van en inzicht in de wijze waarop supply chain management systematisch ingevoerd kan worden bij samenwerkende ondernemingen. - heeft kennis van innovaties op het gebied van supply chain management. 		
TOETS-04	<p>De student</p> <ul style="list-style-type: none"> - heeft kennis van de diverse voedselrisico's. - voert een risicoanalyse uit. - voert eenvoudige microbiologische analyses uit. - interpreteert microbiologische analyses in de context van voedselveiligheid. - voert een hygiëne inspectie uit van een levensmiddelen productielocatie. - beargumenteert een mening over biotechnologie. 		
TOETS-05	<p>De student</p> <ul style="list-style-type: none"> - heeft kennis van de belangrijkste bouwstenen van het management vak - heeft kennis van verschillende theoretische modellen over management en leiderschap - kan de toepassing van de belangrijkste bouwstenen van het management vak in bepaalde situaties signaleren - kan de toepassing van verschillende theoretische modellen over management en leiderschap in bepaalde situaties signaleren - kan een keuze maken en deze keuze motiveren als het gaat om de toepassing van de belangrijkste bouwstenen van en theoretische modellen over management en leiderschap 		
Naam deeltentamen Nederlandstalig	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%;">Kennistoets Quality Management 1</td> <td style="width: 50%;">Kennistoets Quality Management 2</td> </tr> </table>	Kennistoets Quality Management 1	Kennistoets Quality Management 2
Kennistoets Quality Management 1	Kennistoets Quality Management 2		

Naam deeltentamen Engelstalig	Knowledge test Quality Management 1	Knowledge test Quality Management 2
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	KENN-O Kennistentamen online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Schriftelijk tentamen
Tentamenmoment	P1N	P2N
Herkansing	P2N + P3N	P3N + P4N
Duur tentamen	120 min	120 min
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	30% van de totale cursus	30% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Kennistoets Supply Chain Management	Opdracht Voedselveiligheid en Microbiologie
Naam deeltentamen Engelstalig	Knowledge test Supply Chain Management	Assignment Food Safety en Microbiology
Code deeltentamen	TOETS-03	TOETS-04
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Inleveropdracht
Tentamenmoment	P2N	P2N
Herkansing	P3N + P4N	P2N
Duur tentamen	90 min	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	V
Weging	20% van de totale cursus	0% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Schriftelijk tentamen Management	
Naam deeltentamen Engelstalig	Written exam Management	
Code deeltentamen	TOETS-05	
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	
Tentamenmoment	P2N	
Herkansing	P3N + P4N	

Duur tentamen	90 min.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging (deel)tentamen	20% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.

Food D-Cluster

FOODCA06 – Food D-cluster

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food D-cluster
Naam cursus lang Engelstalig	Food D-cluster
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food D-cluster
Naam cursus kort Engelstalig	Food D-cluster
Code cursus	FOODCA06
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	7,5 EC
Studielast (klokuren)	210 uur
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus vallen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Levensmiddelentechnologie FOODCA06-LTV • Practicum Quality Control FOODCA06-QC • Verpakkingstechnologie FOODCA06-VPT • Milieutechnologie FOODCA06-MIL <p>Het vak Levensmiddelentechnologie wil inzicht geven in de procesmatige voedingsmiddelenindustrie. De grote hoeveelheden grondstoffen, en het bewerken daarvan ten behoeve van de houdbaarheid, voedselveiligheid en kwaliteit, spelen binnen de procesindustrie een grote rol. Opslag en transport in het bedrijf kunnen tevens de kwaliteit van producten verlagen en hebben daarom ook de aandacht nodig. Aan de hand van enkele processchema's wordt er een indruk geven van wat er zoal speelt in deze industrie.</p> <p>Ook de effecten van de bewerkingen krijgen aandacht.</p> <p>In deze module is tevens opgenomen het onderwerp verpakken (functies van de verpakking, verpakkingsmaterialen en verpakkingsmethoden) en milieu (milieuthema's, milieuwetgeving en tools om milieuprestaties te kunnen meten binnen de voedingsmiddelenindustrie).</p>
Leeruitkomsten	<p>1) Concepten ontwikkelen 3) Beleid ontwikkelen 4) Beleidsmatig werken 7) Verantwoordelijkheid nemen 10) Analyseren</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing

Keuzemogelijkheden	Niet van Toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
TOETS-01	<p>Levensmiddelentechnologie, practicum quality control en verpakkingstechnologie</p> <p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beschrijft productieprocessen (inclusief verpakken) binnen de procesmatige voedings- en genotmiddelen (v&g)-industrie en geeft ze schematisch weer - beschrijft correct veel voorkomende bewerkingen (unit-operations) van grondstof tot eindproduct zoals deze worden toegepast binnen de procesmatige v&g-industrie (zowel in het Nederlands als in het Engels) en legt de effecten op de kwaliteit van het eindproduct goed uit - kan productieprocessen identificeren op QA en QC aspecten - benoemt de tijdens het practicum gebruikte technieken en methoden juist en verklaart de resultaten correct - geeft correct aan welke eisen aan verpakkingen van voedingsmiddelen worden gesteld in de keten - maakt een beargumenteerde keuze uit de meest gangbare verpakkingmaterialen en methoden voor het verpakken van een specifiek voedingsmiddel. 	
TOETS-02	<p>Studietaak verpakkingstechnologie</p> <p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - analyseert en beoordeelt van een bestaand product de verpakking aan de hand van de 'verpakkingsmix' - doet adequate voorstellen voor het verduurzamen en verbeteren van de verpakking. 	
TOETS-03	<p>Studietaak milieutechnologie</p> <p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - kan bedrijfsprocessen analyseren op milieu effecten en prestaties - maakt kennis met de milieuwetgeving en de invloed van deze wet op de bedrijfsvoering. 	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Kennistoets LTV	Studietaak Verpakkingstechnologie
Naam Engels	Knowledge test LTV	Study_task packaging technology
Code deeltentamen Osiris	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal

Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Inleveropdracht
Tentamenmoment	P1N	P1N
Herkansing	P2N + P3N	P1N
Duur tentamen	120 minuten	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging deeltentamen	50% van de totale cursus	25% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Studietaak Milieutechnologie	
Naam Deeltentamen Engelstalig	Study_task environment technology	
Code deeltentamen	TOETS-03	
Tentamenvorm	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal	
Tentamentype	Inleveropdracht	
Tentamenmoment	P2N	
Herkansing	P2N	
Duur tentamen	Niet van toepassing	
(Minimaal) oordeel	5,5	
Weging	25% van de totale cursus	
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline	
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.	

Skills: Engels 4

SKILEN01 – Skills: Engels 4

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Skills Engels 4
Naam cursus lang Engelstalig	Skills English 4
Naam cursus kort Nederlandstalig	Skills Engels 4
Naam cursus kort Engelstalig	Skills English 4
Code cursus	SKILEN01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	2,5 EC
Studielast (klokuren)	70
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	De cursussen SKILEN09 en SKILEN07 van de propedeuse en SKILEN03 van hoofdfase moeten zijn gevolgd.
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus valt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Engels SKILEN01-ENG - Skills Engels 7 • Engels SKILEN01-ENG - Skills Engels 8 <p>Skills Engels 7 - Presentatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - presentatietaal voor onder andere het inleiden, structureren, afsluiten van de presentatie en omgaan met vragen - het uitleggen van cijfers en trends - correct gebruik van presentatie slides <p>Daarbij presentatie afstemmend op een specifiek publiek met een specifiek doel en een Food and Business gerelateerd onderwerp.</p> <p>Skills Engels 8 - E-mail correspondentie:</p> <ul style="list-style-type: none"> - onder andere informatieaanvraag en -verstrekking, offertes en orders, klachtenbehandeling en betalingsregelingen - Herhaling van diverse grammatica onderwerpen en toepassen in zakelijke e-mail - Toepassen zakelijk (correspondentie-)jargon <p>Samenhang: De cursus SKILEN01 volgt op de cursussen SKILEN09, SKILEN07 en SKILEN03</p>
Leeruitkomsten	Eindkwalificatie

	6) Communiceren
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
TOETS-01	De student schrijft een nagenoeg foutloze e-mail die beantwoordt aan de geldende conventies van de handelscorrespondentie.	
TOETS-02	De student houdt een overtuigende en correct gestructureerde presentatie over een Food and Business gerelateerd onderwerp afgestemd op een vooraf bepaald publiek in (voor native speakers) begrijpelijk Engels.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Correspondentie	Presentatie
Naam deeltentamen Engelstalig	Correspondence	Presentation
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	PERF-F Performance fysiek/schriftelijk
Tentamentype	PC-tentamen	Presentatie
Tentamenmoment	P2N	P1N
Herkansing	P3N + P4N	In overleg met docent
Duur tentamen	60 min.	15 min. + 10 min. nabespreking
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.	

Skills Duits 4 (keuzevak)

SKILDU10 – Skills: Duits 4

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Skills: Duits 4
Naam cursus lang Engelstalig	Skills: German 4
Naam cursus kort Nederlandstalig	Skills: Duits 4
Naam cursus kort Engelstalig	Skills: German 4
Code cursus	SKILDU10
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	2,5 EC
Studielast (klokuren)	70
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus valt:</p> <ul style="list-style-type: none"> Duits SKILDU10-DEU <p>In periode 3 worden de mondelinge vaardigheden ten behoeve van het effectief en efficiënt zakelijk mondeling communiceren in het geoeftend en getoetst waarbij zo veel mogelijk van standaardzinnen gebruik wordt gemaakt. In periode 4 worden de schriftelijke vaardigheden ten behoeve van het effectief en efficiënt zakelijk corresponderen in het Duits getraind, waarbij zo veel mogelijk van standaardzinnen gebruik wordt gemaakt.</p> <p>Samenhang De cursus SKILDU10 volgt op de cursussen SKILDU13, SKILDU14 en SKILDU09</p>
Leeruitkomsten	Eindkwalificatie 6) Communiceren
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
TOETS-01	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> - beheerst de basistaalhandelingen en basisconventies ten aanzien van het zakelijk corresponderen binnen de cyclus van de “ungestörter Geschäftsablauf” (Anfrage – Angebot – Bestellung) in het Duits correct; - gebruikt de standaardzinnen uit de briefencyclus van de “ungestörter Geschäftsablauf” (Anfrage – Angebot – Bestellung) correct; - formuleert voor het overige op zijn eigen taalniveau eenvoudige, maar correcte zakelijke zinnen onder gebruikmaking van de juiste vakwoordenschat; - beheerst de spelling en grammatica van het Duits correct; - vertoont communicatief correct gedrag door het juiste taalregister en intercultureel gedrag en klantgericht schrijven dat is afgestemd op de Duitse zakelijke gesprekspartner. 	
TOETS-02	<p>De student kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> - op correcte wijze in het Duits een mondeling zakelijk contact plannen en daaraan met kennis van de interculturele verschillen invulling geven volgens de voor het Duitse taalgebied gebruikelijke conventies. Aan bod komen o.a. “Telefonieren”, “Terminvereinbarung”, “Geschäftsbesuch auf der Messe”, “Firmen- und Produktpräsentation. - daarbij adequaat de behandelde grammaticale en zinsbouwstructuren toepassen; - daarbij adequaat de aangeboden (vak)woordenschat toepassen. <p>Voor de informatie m.b.t. de organisatie van de mondelinge training en toetsing wordt verwezen naar de studiehandleiding</p>	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Schriftelijk tentamen Duits 4	Mondeling Duits 4
Naam deeltentamen Engelstalig	Written Exam German 4	Oral exam German 4
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	KENN-O Kennistentamen online/digitaal	KENN-M Kennistentamen mondeling
Tentamentype	Schriftelijk tentamen	Mondeling tentamen
Tentamenmoment	P2N	P1N
Herkansing	P3N + P4N	In overleg met de docent
Duur tentamen	120 minuten	20 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5

Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.	

Skills: Internationaliseren 4 (keuzevak)

SKILIN24 – Skills: Internationaliseren 4

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Skills: Internationaliseren 4
Naam cursus lang Engelstalig	Skills: Internationalisation 4
Naam cursus kort Nederlandstalig	Skills: Internationaliseren 4
Naam cursus kort Engelstalig	Skills: Internationalisation 4
Code cursus	SKILIN24
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	Studiepunten: 2,5 EC
Studielast (klokuren)	70
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen	De cursussen SKILIN10 en SKILIN07 van de propedeuse moeten zijn gevolgd.
Algemene omschrijving	<p>Binnen deze cursus valt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Internationaliseren SKILIN24-INT <p>De Food and Business student kan binnen de gestelde doelstellingen een internationale markt analyseren en kan op basis van een gedegen analyse aanbevelingen doen voor export. De student kan de eigen werkzaamheden hierbij zelfstandig managen.</p> <p>Samenhang De cursus SKILIN24 volgt op de cursussen SKILIN10, SKILIN07 en SKILIN02</p>
Leeruitkomsten	<p>Eindkwalificaties</p> <p>2) Strategie ontwikkelen</p> <p>6) Communiceren</p>

	8) Samenwerken 10) Analyseren
Deelnameplicht onderwijs	n.v.t.
Keuzemogelijkheden	n.v.t.
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	Na het succesvol afronden van deze module kan de student: <ul style="list-style-type: none"> - een externe analyse maken, inclusief landen- en/ of marktselectie, en kansen en bedreigingen benoemen - benoemen wat de redenen voor export zijn - entreestrategieën benoemen en toepassen, hierbij rekening houdend met lokale cultuur en taalproblemen - de export-marketingmix beschrijven - financiële consequenties van het beschreven exportplan benoemen
Naam tentamen Nederlandstalig	Managementsamenvatting en presentatie
Naam tentamen Engelstalig	Management Summary and presentation
Code tentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT-F Portfolio fysiek/schriftelijk
Tentamentype	Inleveropdracht + presentatie
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P2N
Duur tentamen	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Deze cursus wordt in Semester 1 van het studiejaar 2024-2025 voor het laatst aangeboden.

4.3 E-Cluster

Stage Nederland

STAGNE12 – Stage Nederland

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Stage Nederland
Naam cursus kort Nederlandstalig	Placement Netherlands
Naam cursus lang Engelstalig	Stage Nederland
Naam cursus kort Engelstalig	Placement Netherlands
Code cursus	STAGNE12
Onderwijsperiode	P1N + P2N of P3N + P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Om te kunnen starten met het E-cluster moet een student aan onderstaande voorwaarden voldoen: <ul style="list-style-type: none"> - Student is in het bezit van een propedeusediploma. - Student heeft maximaal 4 toetscodes uit het C- en D-cluster openstaan. - Student heeft een voldoende beoordeling voor de cursussen PROBUC01 en PROQUD01.
Algemene omschrijving	De student past opgedane kennis en vaardigheden toe binnen het beroepenveld passend bij de opleiding, waarbij aandacht uitgaat naar persoonlijke ontwikkeling en samenwerking.
Leeruitkomsten	DC 8) Samenwerken DC 9) Persoonlijk ontwikkelen
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<p>De student volgt een meewerkstage en toont aan middels opdrachten zoals vermeld in de studiewijzer zichzelf te hebben ontwikkeld op domeincompetentie 8 en domeincompetentie 9.</p> <p>Onderdelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competentie 8 Samenwerken 50% - Competentie 9 Persoonlijke ontwikkeling 50% <p>De beoordeling van de competenties vindt plaats aan de hand van een eindgesprek met behulp van bewijsmateriaal opgenomen in eJournal</p>
Naam tentamen Nederlandstalig	Portfolio stage Nederland
Naam tentamen Engelstalig	Portfolio placement Netherlands
Code tentamen Osiris	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT-O Portfolio online/digitaal
Tentamentype	Stage Nederland
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	Bij een onvoldoende voor competentie 8 en/of competentie 9 dient de student aanvullingen of wijzigen aan te brengen in het portfolio waaruit blijkt dat hij of zij wel voldoende scoort voor desbetreffende competentie(s). Een herkansing is alleen mogelijk als het bedrijf daartoe bereid is. Hierbij is artikel 8.5 OER 1e aandachtsstreefje van toepassing. In de tussentijdse beoordeling krijgt de student een indicatie of de tot dan toe geleverde prestaties voldoende zijn om de cursus met een voldoende af te ronden aan het einde van de stage.
Duur tentamen	De student loopt 21 weken fulltime stage conform CAO/richtlijnen van het bedrijf.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Per studiejaar 2023-2024: Worden andere bewijsmaterialen ingezet en zijn toetscriteria gewijzigd. Toetscode en competenties zijn ongewijzigd

Stage Buitenland

STAGBU25 – Stage Buitenland

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Stage Buitenland
Naam cursus lang Engelstalig	Placement Abroad
Naam cursus kort Nederlandstalig	Stage Buitenland
Naam cursus kort Engelstalig	Placement Abroad
Code cursus	STAGBU25
Onderwijsperiode	P1N + P2N of P3N + P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Ingangseisen cursus	Om te kunnen starten met het E-cluster moet een student aan onderstaande voorwaarden voldoen: <ul style="list-style-type: none"> - Student is in het bezit van een propedeusediploma. - Student heeft maximaal 4 toetscodes uit het C- en D-cluster openstaan. - Student heeft een voldoende beoordeling voor de cursussen PROBUC01 en PROQUD01.
Algemene omschrijving	De student past opgedane kennis en vaardigheden toe binnen het beroepenveld passend bij de opleiding, waarbij aandacht uitgaat naar persoonlijke ontwikkeling en samenwerking.
Leeruitkomsten	DC 8) Samenwerken DC 9) Persoonlijke ontwikkeling
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	

TOETS-01	<p>De student volgt een meewerkstage en toont aan middels opdrachten zoals vermeld in de studiewijzer zichzelf te hebben ontwikkeld op domeincompetentie 8 en domeincompetentie 9.</p> <p>Onderdelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Competentie 8 Samenwerken 50% - Competentie 9 Persoonlijke ontwikkeling 50% <p>De beoordeling van de competenties vindt plaats aan de hand van een eindgesprek met behulp van bewijsmateriaal opgenomen in eJournal</p>
Naam tentamen Nederlandstalig	Portfolio Stage Buitenland
Naam Engelstalig	Portfolio Placement Abroad
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT-O Portfolio online/digitaal
Tentamentype	Stage Buitenland
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	<p>Bij een onvoldoende voor competentie 8 en/of competentie 9 dient de student aanvullingen of wijzigen aan te brengen in het portfolio waaruit blijkt dat hij of zij wel voldoende scoort voor desbetreffende competentie(s). Een herkansing is alleen mogelijk als het bedrijf daartoe bereid is. Hierbij is artikel 8.5 OER 1e aandachtsstreefje van toepassing. In de tussentijdse beoordeling krijgt de student een indicatie of de tot dan toe geleverde prestaties voldoende zijn om de cursus met een voldoende af te ronden aan het einde van de stage.</p>
Duur tentamen	De student loopt 21 weken fulltime stage conform CAO/richtlijnen van het bedrijf.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Per studiejaar 2023-2024: worden andere bewijsmaterialen ingezet en zijn toetscriteria gewijzigd; toetscode en competenties zijn ongewijzigd.

4.4 H-Cluster

Afstudeeropdracht

AFSOPB41 – Afstudeeropdracht (IT3)

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Afstudeeropdracht
Naam cursus lang Engelstalig	Graduation Assignment
Naam cursus kort Nederlandstalig	Afstudeeropdracht
Naam cursus kort Engelstalig	Graduation Assignment
Code cursus	AFSOPB41
Onderwijsperiode	P1N + P2N en P3N + P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Onderwijsonline
Ingangseisen	<p>Om te kunnen starten met het H-cluster moet een student aan onderstaande voorwaarden voldoen:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Student heeft alle studiepunten uit het C- en D-cluster behaald. 2. Student heeft uit het F-cluster de cursussen die horen bij de betreffende specialisatie volledig afgerond. 3. Student heeft uit het F-cluster in totaal maximaal 2 toetscodes open staan en dit betreft geen toetscodes van het vak Onderzoek. 4. Student heeft de minor in het G-cluster gevolgd en er is een reële verwachting dat deze wordt afgerond voor de start van het H-cluster
Algemene omschrijving	<p>De lerende foodprofessional werkt zelfstandig aan een project met meerdere stakeholders in een food-gerelateerde organisatie. De student krijgt bepaalde verantwoordelijkheden in een project met een voldoende mate van complexiteit.</p> <p>Met de werkzaamheden die horen bij het project gaat de student aantonen klaar te zijn voor het werkveld. Dat doet de student door de werkzaamheden te koppelen aan de competenties op niveau 3 van de opleiding Food & Business. Daarmee worden de competenties integraal getoetst.</p>
Leeruitkomsten	<p>Minimaal 1 van onderstaande 3 competenties</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) Concepten ontwikkelen 2) Strategie ontwikkelen

	<p>3) Beleid ontwikkelen</p> <p>Verplichte competenties:</p> <p>4) Beleidsmatig werken</p> <p>5) Commercieel handelen</p> <p>6) Communiceren</p> <p>7) Verantwoordelijkheid nemen</p> <p>8) Samenwerken</p> <p>9) Persoonlijk ontwikkelen</p> <p>10) Analyseren</p>
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Keuzemogelijkheden	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline

2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
TOETS-01	<p>Beoordelingscriteria per competentie: Eén of meerdere van onderstaande drie beoordelingscriteria (gekoppeld aan competentie 1, 2 en/of 3):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Concepten ontwikkelen: Het concept sluit aan bij de strategie van het bedrijf en vormt input voor andere afdelingen. - Strategie ontwikkelen: De student ontwikkelt strategie en baseert deze op uitkomsten van onderzoek. - Beleid ontwikkelen: De student ontwikkelt beleid waarmee het bedrijf in staat gesteld wordt om de langere termijn doelstellingen te kunnen realiseren. <p>Onderstaande beoordelingscriteria per competentie gelden voor alle studenten:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Beleidsmatig werken: De student bekijkt het huidige of opgestelde beleid kritisch en stelt eventueel bij. - Commercieel handelen: Neemt initiatief om te komen tot een win-winsituatie. - Communiceren: Communiqueert op professionele wijze in en met het (inter)nationale beroepenveld. - Verantwoordelijkheid nemen: Coacht anderen en stuurt hen waar nodig bij en stelt zich proactief op en onderbouwt keuzes. - Samenwerken: Neemt verschillende rollen aan passend bij de situatie en beschikt over een divers gedragsrepertoire - Persoonlijk ontwikkelen: Toont zelfsturend vermogen om zich als kritische professional door te ontwikkelen.

	- Analyseren: Volgt de gehele onderzoekscyclus waarbij de nadruk ligt op relevante inzichten vergaren waarmee vraagstukken opgelost kunnen worden.
Naam tentamen Nederlandstalig	Assessment afstuderen
Naam tentamen Engelstalig	Assessment graduation
Code tentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PROD-O (Beroeps)Product online/digitaal
Tentamentype	Assessment en product(en)
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	<ul style="list-style-type: none"> • Indien de student onvoldoende scoort op één of meer van de domeincompetenties, zal in overleg met examinatoren een geschikte herkansingsmogelijkheid worden bepaald (nieuw eindrapport, extra activiteiten bij het bedrijf, etc.). Voor deze herkansing heeft de student maximaal één onderwijsperiode de tijd (inclusief bijbehorende tentamenweken). • Extra activiteiten bij het bedrijf: Een herkansing bij het bedrijf zal <u>alleen</u> mogelijk zijn als het bedrijf daartoe bereid is. Hierbij is artikel 8.5 OER 1e aandachtspunt van toepassing. In de tussentijdse adviesbeoordeling krijgt de student een indicatie of de tot dan toe geleverde prestaties voldoende zijn om deze onderdelen van het afstuderen met een voldoende af te ronden aan het eind van de stage.
Duur tentamen	Een AOD duurt 21 weken.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van totale cursus
Toegestane hulpmiddelen	Zie studiehandleiding op OnderwijsOnline
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Niet van toepassing

OPEN UP
NEW HAN_ UNIVERSITY
OF APPLIED SCIENCES
HORIZONS.