

Studiegids Food & Business

**Instituut International Business and Management
Faculteit Economie en Management**

2011 - 2012

Inhoud

Voorwoord	4
Hoofdstuk 1 Visie op het onderwijs.....	5
Hoofdstuk 2 De opbouw van de opleiding	6
2.1 Domein, instituut, opleiding	6
2.2 De beroepen waarvoor wordt opgeleid	6
2.3 Beroepstaken en eindkwalificaties.....	6
2.4 Domeincompetenties	9
Hoofdstuk 3 Het onderwijsprogramma van de opleiding	11
3.1. Structuur/fasering van de opleiding	11
3.2 Het onderwijsaanbod	13
3.3 De minor.....	15
3.5 Deelname aan onderwijsprogramma.....	18
3.6 Aanvragen van vrijstellingen	18
Hoofdstuk 4 Toetsing.....	19
4.1 Algemeen	19
4.2 Toetsing	19
4.3 Toetsprogramma FB	19
4.4 Tentamenrooster.....	20
4.5 Inschrijving tentamens	20
4.6 Tentamens en regels	21
4.7 Toetsoverzicht.....	22
4.8 Herkansen toetsen tentamenperiode.....	27
4.9 Leerweg(on)afhankelijke toetsing	27
4.10 Afsluitend examen.....	27
Hoofdstuk 5 Studieloopbaanbegeleiding en studievoortgang	28
5.1 Studiepunten, cijfers en HAN-SIS.....	28
5.2 Studieadvies en studievoortgang.....	29
5.3 Studieloopbaanbegeleiding.....	29
Hoofdstuk 6 Kwaliteitszorg.....	31
6.1 Systeem van kwaliteitszorg binnen de HAN	31
6.2 Systeem van kwaliteitszorg van de opleiding	31
Hoofdstuk 7 Praktische informatie	32
7.1 Belangrijkste informatiekanalen van de opleiding.....	32
7.2 Lesdagen en –tijden.....	32
7.3 HAN-jaarplanning 2011-2012	32
7.4 Wie, wat, waar.....	32
7.5 Resultatenoverzicht, bewijsstukken, getuigschriften en verklaringen.....	33

Bijlage 1. onderwijseenhedenbeschrijvingen	34
APR: A-cluster Project.....	35
ABU: A-cluster, businessmodules	36
AFO: A-cluster voedingsmodules	38
ACI: A-cluster (Internationale) Communicatie.....	40
BPR: B-cluster, project	42
BFO: B-Cluster Food	43
BBB: B-cluster Business	44
BCI: B-cluster Internationale Communicatie	46
CSH: C-Cluster Shop Communication	48
CBU: C-Cluster Business	51
CFO: C cluster Food.....	53
CCI: C-cluster International Communication.....	56
DKP: D-cluster Kwaliteit in de Keten	58
DFO: D-cluster Food.....	61
DKM: D-cluster Kwaliteitsmanagement	62
DCI: D-cluster International Communication.....	64
EST: Stage.....	67
FFD: F-cluster Project Food Design & Accountplan	70
FIH: F-cluster Food is Hot.....	72
FMT: F-cluster Food Marketing	74
FMC: F-cluster Management and Communication	75
AOD: H-cluster Afstudeeropdracht	79

Voorwoord

Dit is de studiegids voor de opleiding Food & Business (FB). Deze studiegids geeft informatie over de inhoud, opbouw en organisatie van de opleiding. De studiegids maakt deel uit van het Opleidingsstatuut (OS). Het OS bestaat uit 4 delen, waarvan de studiegids deel 3 vormt.

In het Opleidingsstatuut (OS) is tevens de Onderwijs- en examenregeling (OER) opgenomen (deel 3). Hierin zijn de formele regelingen opgenomen over het onderwijs en de toetsing. Denk bijvoorbeeld aan de termijn waarbinnen de uitslag van een toets bekend moet zijn, inzage in toetsen, de studielast en de onderwijseenheden van de opleiding.

In deel 1 van het OS vind je de HAN-jaarplanning met lesperiodes en vakanties. Informatie over studentvoorzieningen op faculteits- en instituutsniveau is in deel 4 van het OS opgenomen.

Het gehele Opleidingsstatuut is te vinden op Insite, subpagina Food & Business.

Naast dit OS is ook een aantal andere documenten belangrijk voor jou als student.

In de studiehandwijzers is informatie opgenomen over de diverse onderwijseenheden. Studiehandwijzers zijn bij de start van een onderwijseenheid te koop en staan op Scholar.

Ook op Insite staat het Studentenstatuut van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN) dat voor alle studenten en opleidingen van de HAN geldt. Het Studentenstatuut meldt wat studenten mogen verwachten van de HAN en wat de HAN van hen verwacht. Het is een verzameling van alle rechten en plichten van studenten en geeft ook aan welke voorzieningen er voor studenten zijn. Bovendien bevat het een overzicht van de rechtsbescherming van studenten.

In de jaaragenda tenslotte vind je verdere informatie over de organisatie en belangrijke data. Deze kun je ophalen bij het Vraagpunt.

Aangezien deze studiegids wordt gedrukt voor de start van het studiejaar, worden actuele wijzigingen en aanvullingen op de studiegids gepubliceerd op Insite en Scholar. De meest recente versie van deze studiegids staat dan ook op Insite en Scholar.

Wij wensen je veel succes met je studie.
Arnhem, september 2011

Gert de Groot, Masja van Fruchten
Instituutdirectie International Business & Communication

Hoofdstuk 1 Visie op het onderwijs

De opleiding Food & Business (F&B) hanteert drie centrale uitgangspunten voor de inrichting en vormgeving van haar onderwijs, te weten: beroepsgerichtheid, zelfsturing en flexibilisering. Deze uitgangspunten vormen de kern van de visie op het onderwijs binnen het instituut IBC in het algemeen en de opleiding F&B in het bijzonder. Hieronder wordt kort beschreven hoe elk van deze drie uitgangspunten in het onderwijsprogramma zichtbaar wordt.

Beroepsgerichtheid

De beroepspraktijk -het werkveld waar FB'ers werkzaam zijn - staat centraal in het opleidingsprogramma van de opleiding FB. Het onderwijs wordt aangeboden in de vorm van onderwijseenheden, In elke onderwijseenheid (OWE) staan één of meer beroepstaken centraal. De beroepstaken onderling hangen met elkaar samen: samen vormen ze 'het beroep' van een afgestudeerde FB-student. Elke beroepstaak heeft in meer of mindere mate een voedingsgerelateerde component en een businessgerelateerde component. Om beroepstaken te kunnen uitvoeren heb je kennis, vaardigheden en (beroeps)houding nodig. Deze zijn vastgelegd in de zogenoemde eindkwalificaties van de opleiding. Je laat gedurende je opleiding zien dat je over de vereiste kennis, vaardigheden en (beroeps)houding beschikt door toetsen te maken die aan de beroepstaak zijn gekoppeld (zie uitgebreid hoofdstuk 4).

Zelfsturing

Met ons onderwijs willen wij je leren om zelfstandig relevante beroepstaken uit te voeren in bekende en nieuwe (beroeps)situaties. Ook moet je je als HBO-professional na afronding van je studie kunnen blijven ontwikkelen gedurende je loopbaan. Tijdens de opleiding zul je daarom leren om in toenemende mate (zelf)sturing te geven aan je leerproces en zul je meer verantwoordelijkheid voor je leerproces krijgen en nemen. Hiertoe onderscheidt de opleiding drie studiefasen ofwel niveaus:

propedeuse, niveau 1;

hoofdfase, niveau 2;

afstudeerfase, niveau 3.

Met deze fasen neemt, hand in hand met het niveau, ook de zelfsturing en verantwoordelijkheid van studenten toe en neemt de sturing van docenten af. Ook zal de complexiteit van de beroepstaken en de opdrachten toenemen naarmate je verder in de opleiding zit. Tenslotte sluiten ook de (studie)begeleiding en de werkvormen aan bij de fase/ het niveau.

Flexibilisering

In het onderwijs wordt waar mogelijk aangesloten bij de ambities, wensen en behoeften van studenten. Het onderwijsprogramma is daarom op behaalde momenten flexibel. Op deze punten kun je zelf keuzes maken over de invulling van je opleiding of over het tijdsplan en planning. Dit uit zich allereerst in de 30 studiepunten vrije keuzeruimte (minor) in je opleiding om je te verbreden of te verdiepen. Door middel van deze minor kun je je specialiseren of verder profileren. Dit is ook mogelijk door de ruimte die je hebt bij de invulling van de stage en het afstuderen.

Hoofdstuk 2 De opbouw van de opleiding

2.1 Domein, instituut, opleiding

Binnen de HAN zijn inhoudelijk verwante opleidingen gegroepeerd in domeinen. De competenties die studenten ontwikkelen binnen de opleidingen van een domein, zijn vergelijkbaar en kunnen zelfs deels gelijk zijn. De domeincompetenties maken zowel de samenhang binnen een domein zichtbaar als het onderscheid met andere domeinen. Domeincompetenties zijn geconcretiseerd in competenties per opleiding en gekoppeld aan concrete beroepstaken.

De opleiding Food & Business is een van de opleidingen van het instituut International Business & Communication (IB&C). Het instituut IB&C kent drie domeinen:
Commerce;
Communication;
Business Administration.

De opleiding Food & Business behoort tot het domein Commerce. Dit geldt ook voor drie andere opleidingen van het instituut IB&C: Commerciële Economie (CE), International Business and Languages (FB) en Small Business & Retail Management (SB&RM).

Het instituut IB&C wil zijn studenten breed opleiden tot internationaal georiënteerde, zelfstandig functionerende HBO-professionals, die competent zijn in het uitoefenen van hun beroep in een internationale, commerciële setting. Zij zijn in hun beroepsuitoefening gericht op het in samenwerking met anderen en over disciplines heen signaleren en oplossen van concrete problemen, alsmede het signaleren en benutten van reële kansen.

2.2 De beroepen waarvoor wordt opgeleid

De startbekwame FB'er is in staat trends in de voedingsmarkt te signaleren en op basis daarvan innovatieve voorstellen te doen voor beleid en organisatie. Hij legt en onderhoudt contacten met relaties en gebruikt daarbij de kennis van voeding. Bij het implementeren van (vernieuwend) beleid, houdt hij rekening met verschillende belangen in de organisatie, met weerstanden en met onvoorziene omstandigheden. Hij is in staat zelf te bepalen welke vaardigheden hij moet aanscherpen, waar hij nieuwe kennis moet vinden, welke vaardigheden hij moet leren, welke ervaring hij moet opdoen om door te groeien en hoe bij deze kennis en vaardigheden moet gebruiken om zichzelf te ontwikkelen. Hij reflecteert voortdurend op zichzelf en staat open voor allerlei leerprocessen.

Afgestudeerde FB'ers komen veelal terecht in startfuncties op operationeel en tactisch niveau op het gebied van verkoop, inkoop, productontwikkeling, marketing en kwaliteitszorg. Voorbeelden van startfuncties zijn: verkoopmedewerker, inkoper, medewerker marketing en assistent kwaliteitsmanager. Binnen vijf jaar zijn de afgestudeerden in staat om door te groeien naar functies op tactisch/strategisch niveau. Voorbeelden hiervan zijn functies als categorymanager, productontwikkelaar, marketingmanager en kwaliteitsmanager.

2.3 Beroepstaken en eindkwalificaties

Zoals eerder aangegeven vormt de beroepspraktijk het uitgangspunt in het onderwijsprogramma van de opleiding Food & Business. Door het uitvoeren van beroepstaken ontwikkel je de kennis, vaardigheden en (beroeps)houding die nodig zijn in het werkveld. Hieronder staan de tien onderling samenhangende beroepstaken die samen 'het beroep' van de FB'er vormen:

1. De foodmarketeer ontwikkelt een product.
2. De foodmarketeer beheert het productassortiment met een commerciële visie
3. De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie
4. De foodmarketeer zorgt voor de commerciële marktbenadering
5. De foodmarketeer stelt een commercieel plan op
6. De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid
7. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op

8. De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedingsproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen
9. De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement met behulp van een instrumentarium
10. De foodmarketeer stelt een advies op strategisch niveau op in een foodcontext

Om deze beroepstaken uit te kunnen voeren moet de FB'er tijdens zijn opleiding 23 eindkwalificaties verwerven. De eindkwalificaties omschrijven wat een afgestudeerde FB'er kan en weet. Per eindkwalificatie is vastgesteld op welk niveau (1, 2 of 3) de eindkwalificatie aan het eind van de opleiding beheerst moet worden (niveau 2 of 3) om te kunnen afstuderen.

Hieronder staan de eindkwalificaties van de opleiding Food and Business van de HAN. Ze staan gerangschikt onder de landelijke domeincompetenties van het domein Commerce. De opleiding Food and Business geeft hiermee aan dat hun afgestudeerden kunnen wat er landelijk binnenmet domeincompetenties DC 1 t/m DC 10 is vastgelegd. Deze formuleringen zijn gemaakt / veranderd door de curriculumcommissie op 12 mei 2009 en in de beroepenveldcommissie Food and Business bespreking van 2 juli 2009 te Maarsse aangescherpt en geaccordeerd.

1. Ideeën verzamelen

De foodmarketeer zorgt voor nieuwe productconcepten en verzamelt deze¹.

2. Ideeën screenen

De foodmarketeer screent geselecteerde ideeën op basis van beschikbare kennis en praktijkervaring.

3. Foodconcepten

De foodmarketeer maakt gebruik van de uitkomsten van de SWOT-analyse en marktonderzoek bij het opstellen van adviezen voor nieuwe / vernieuwde foodconcepten.

4. Marktonderzoek

De foodmarketeer initieert en coördineert marktonderzoek/ voedselconsumptieonderzoek en vertaalt de uitkomsten ervan in beslissingen voor de ontwikkeling van nieuwe / vernieuwde producten en markten / product-markt combinaties.

5. Sensorisch onderzoek

De foodmarketeer initieert en coördineert sensorisch onderzoek m.b.v. testen en proefproducties ten behoeve van de ontwikkeling van nieuwe producten.

6. SWOT analyse / portfoliobeleid

De foodmarketeer stelt een SWOT-analyse op en formuleert op basis daarvan een advies voor het (strategisch) portfoliobeleid van de organisatie².

7. Marketing-informatie-systeem

De foodmarketeer maakt gebruik van het marketing-informatie-systeem zodanig dat analyses kunnen worden uitgevoerd ten behoeve van management beslissingen en voor het toetsen van ideeën.

8. Ketenbeheer

De foodmarketeer kan de supply and demand chain dusdanig doorgronden dat ze de consequenties van gebeurtenissen of beleid in de keten kunnen voorzien voor het eindproduct³.

¹ Bronnen van ideeën liggen vaker ook buiten de foodsector zelf. Het volgen van trends ook buiten de food is dan ook zeer relevant.

² Hierbij ook aandacht voor nieuwe thema's in strategieontwikkeling zoals bijvoorbeeld Blue Ocean Strategy.

³ Hier spelen ook geïntegreerde informatiesystemen een rol, bv DIN solutions of SAP en ook de duurzame ontwikkelingen.

9. Logistieke stromen

De foodmarketeer analyseert, vanuit ontwikkelingen in de omgeving van de organisatie, de logistiek en adviseert over verbeteringen daarin.

De foodmarketeer zet, conform de specifieke vereisten binnen de voeding- en genotmiddelenindustrie (zoals vers-logistiek en tracking & tracing), relevante logistieke processen (en bijbehorende informatiestromen) op.

10. Inkoop

De foodmarketeer komt, met behulp van productspecificaties, tot een selectie en keuze van leveranciers en bijbehorende inkoopcondities¹.

Toelichting: afhankelijk van de (omvang van de) organisatie en de positie van de foodmarketeer betreft het een beargumenteerd advies aan het management, dan wel een zelfstandige, afgewogen beslissing.

11. Marketingplan

De foodmarketeer legt, vanuit de ondernemingsstrategie, de verschillende deelactiviteiten in een specifieke foodorganisatie in hun onderlinge samenhang planmatig vast in een marketingplan.

12. Financieel-economische bedrijfsanalyse

De foodmarketeer beoordeelt vanuit een financieel-economische invalshoek verschillende plannen voor de te ontwikkelen foodconcepten op hun waarde.

13. Productontwikkelingsplan

De foodmarketeer stelt een productontwikkelingsplan op voor de geselecteerde nieuwe / vernieuwde voedingsmiddelen / product-markt-combinaties.

14. Foodontwikkelingsproces

De foodmarketeer stuurt, binnen het foodontwikkelingsproces, de verschillende deelactiviteiten in hun onderlinge samenhang planmatig aan, en houdt daarbij rekening met de relevante wettelijke regelingen, besluiten en verordeningen.

15. Productontwikkeling

De foodmarketeer coördineert, conform het productontwikkelingsplan t.a.v. receptuur, verpakking, vormgeving en promotie².

16. Productplan

De foodmarketeer maakt, binnen het strategisch beleid en gegeven budgetten, een productplan.

17. KAM-plan (plan voor Kwaliteitszorg, Arbeidsomstandigheden en Milieu)

De foodmarketeer stelt, op basis van de bedrijfsstrategie en conform de specifieke vereisten binnen de voeding- en genotmiddelenindustrie (zoals HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point), een integraal kwaliteitsplan op, analyseert knelpunten en stelt verbeteringen voor, in het kwaliteitszorgsysteem en in de organisatie als geheel

18. KAM-organisatie (KAM: Kwaliteitszorg, Arbeidsomstandigheden en Milieu)

De foodmarketeer benut, binnen de staande systemen, mogelijkheden voor kwaliteitsverbetering en kostenreductie.

¹ Hierbij ook speciale aandacht voor duurzame ontwikkelingen.

² Hierbij ook speciale aandacht voor duurzame ontwikkelingen.

19. Relatiebeheer

De foodmarketeer beheert – als onderdeel van de uitvoering van het marketingplan – de relatie met belangrijke accounts, evalueert deze en maakt daarbij gebruik van methoden en systemen voor relatiebeheer met het oog op innovatieve marketing.

20. Internationale Communicatie

De foodmarketeer communiceert op niveau 2 in de Engelse taal en op niveau 2 in de Duitse taal¹.

21. Leiding geven

De beginnende foodmarketeer geeft leiding aan projecten en inspireert medewerkers tot creatieve

22. Interactie

De afgestudeerde communiceert en werkt samen met anderen en voldoet aan de eisen die het participeren in een arbeidsorganisatie stelt

23. Persoonlijke ontwikkeling

De afgestudeerde stuurt en reguleert het eigen handelen en de eigen professionele ontwikkeling.

2.4 Domeincompetenties

Domein Commerce Competentie 1:

Initiëren en creëren van producten en diensten, zelfstandig en ondernemend.

Domein Commerce Competentie 2:

Uitvoeren, interpreteren, toetsen en evalueren van marktonderzoek.

Domein Commerce Competentie 3:

Vaststellen voor een onderneming van enerzijds de sterktes en zwaktes op basis van een analyse van de interne bedrijfsprocessen en –cultuur, als onderdeel van de waardeketen, en anderzijds van de kansen en bedreigingen op de lokale, nationale en/of internationale markt op basis van relevante nationale en internationale trends.

Domein Commerce Competentie 4:

Ontwikkelen van marketingbeleid voor een nationaal of internationaal opererende onderneming en het kunnen onderbouwen en beargumenteren van gemaakte keuzes.

Domein Commerce Competentie 5:

Opstellen, uitvoeren en bijstellen van plannen vanuit het beleid.

Domein Commerce Competentie 6:

Ontwikkelen en onderhouden van zakelijke relaties ten behoeve van inkoop, verkoop en dienstverlening

Domein Commerce Competentie 7:

Communiceren in meer talen en rekening houdend met culturele verschillen, intern en extern, nationaal en internationaal.

Domein Commerce Competentie 8:

Leiding geven aan een bedrijf, een bedrijfsonderdeel, bedrijfsprocessen of een project.

¹ Zie het CEF: Common European Framework for Languages.

Algemene competenties (van toepassing op alle HEO-opleidingen)

Domein Commerce Competentie 9:
Sociale en communicatieve competentie

Domein Commerce competentie 10:
Zelfsturende competentie

Hoofdstuk 3 Het onderwijsprogramma van de opleiding

3.1. Structuur/fasering van de opleiding

De faculteit Economie & Management van de HAN heeft voor haar opleidingen een indeling gekozen waarbij er voor studenten een flexibele wijze van doorstroming ontstaat met zo min mogelijk barrières.

Elke opleiding is opgebouwd uit een achttal clusters. Je start met het A-cluster, dus het eerste semester van de propedeuse. Het B, C, D en het F-cluster zijn reguliere semesters. In het E-cluster loop je stage, in het G-cluster kies je een minor en in het H-cluster ga je afstuderen. Elk cluster bestaat uit één of meerdere onderwijseenheden. Een onderwijseenheid is een geheel van onderwijsactiviteiten die bij elkaar horen. Middels deze onderwijsactiviteiten werk je aan de competenties die je in jouw studie gaat verwerven. Op verschillende momenten in jouw studie werk je aan verschillende competenties. Deze samenhang is terug te vinden op de competentie-onderwijseenheid matrix van F&B die je aantreft op intranet.



Elke opleiding kent over de vier studiejaar een basisindeling die bestaat uit een major en een minor. De major is de hoofdrichting van de opleiding waarin je de beroepscompetenties ontwikkelt. De major omvat 210 studiepunten¹. De minor is een door eigen keuze in te vullen deel van de studie waarin je de beroepscompetenties verbreedt of verdiept. De minor duurt een half jaar (één semester) en omvat 30 studiepunten. De inhoud van het curriculum van de F&B opleiding is afgeleid van de landelijke competenties die zijn vastgesteld. Een overzicht van deze competenties tref je aan op insite. De opbouw van de opleiding is een afspiegeling van het opleidingsmodel van de Faculteit Economie en Management. In de propedeuse krijg je de basiskennis aangereikt. In het 2^{de} jaar (C en D cluster) krijg je een verdieping en verbreding van deze basiskennis. Het 3^{de} jaar (E en F cluster) staat in het teken van de integratie van theorie en praktijk door onder andere de stage. In het 4^{de} jaar staat jouw beroepsvoorbereiding nog meer centraal door de invulling van de minor en het afstuderen.

¹ Studiepunten geven de studiebelasting aan. Eén studiepunten staat voor 28 studiebelastingsuren.

A-cluster

Clusterverantwoordelijke: Dhr. van den Munckhof		
Onderwijseenheid	Vakinhouden	EC's:
APR Project "Toetje go or no-go"	- Project (APRPRJ)	7,5
ABU Business A-cluster	- Marketing (ABUMKT) - Consumentengedrag (ABUCGR) - Onderzoek (ABUONZ)	7,5
AFO Food A-cluster	- Voedingsleer (AFOVDL) - Voedingsprogrammatuur (AFOVDC) - Receptenleer & sensorisch onderz.(AFORSO) - Productleer (AFOPL) - Scheikunde (AFOSK)	7,5
ACI Internationale communicatie	- Nederlands (ACINED) - Engels (APRENG) - Duits (APRDUR)	7,5

B-cluster

Clusterverantwoordelijke: Mevr. Korstanje		
Onderwijseenheid	Vakinhouden	EC's:
BPR Project Market Approach	- Marketing/Sales (BPRMRK)	7,5
BBB Business B-cluster	- Bedrijfseconomie (BBBEC) - Onderzoek (BBBONZ) - Informatiekunde (BBBIFK) - Word en Excel (BBBDOC en BBBXLS)	7,5
BCI Internationale communicatie	- Engels (BCIENG) - Duits (BCIDUR) - Professionele communicatie (BCIPRC)	7,5
BFB Food B-cluster	- Productleer (BFBPL) - Scheikunde (BFBSK)	7,5

C-cluster

Clusterverantwoordelijke: Dhr. van Helsland		
Onderwijseenheid	Vakinhouden	EC's:
CSH Project "Shopcommunication"	- Project (CSHPRJ) - Studieloopbaan (CSHSLB) - Werkveldoriëntatie (CSHWVO) - Food Safety (CSHFS)	7,5
CFO Food C-cluster	- Voedingsleer (CFODVL) - Receptenleer (CFORM) - Dieetleer (CFODL)	7,5
CBU Business C-cluster	- Methodologie (CBUMET) - Marktonderzoek (CBUMON) - Voedselonderzoek (CBUVON) - Retailmarketing (CBURMK)	7,5
CCI International Communication	- Engels (CCIEGL) - Duits (CCIDEU)	7,5

D-cluster

Clusterverantwoordelijke: Mevr. Bougie		
Onderwijseenheid	Vakinhouden	EC's:
DKP	- Project (DKPPRJ)	7,5
Project Kwaliteit in de Keten	- Studieloopbaan (DKPSLB)	
DFO	- Voedselveiligheid risico's (DFOVVR)	7,5
Food D-cluster	- Levensmiddelen technologie en verpakkingkunde (DFOLTV)	
DKM	- Kwaliteit, Arbo en Milieu (DKMKAM)	7,5
Kwaliteitsmanagement	- Logistiek (DKMLOG)	
DCI	- Food Safety (DCIFS)	7,5
International Communication	- Engels (DCIEGL)	
	- Duits (DCIDUI)	
	- Tracking and Tracing (DCITAT)	

E-cluster

Clusterverantwoordelijke: Mevr. P. de Jong		
		EC's:
EST		30
Stage		

F-cluster

Clusterverantwoordelijken: Mevr. Welbers en mevr. Kolkman		
Onderwijseenheid	Vakinhouden	EC's:
FFD	- Project (FDDPRJ)	7,5
Project Food Design & Project Accountplan		
FIH	- Productontw. en sensorisch onderz. (FIHPRJ)	7,5
Food Is Hot	- Statistiek (FIHSTA)	
	- Verkoop (FIHVRK)	
	- Personeelsmanagement (FIHBKN)	
	- Inkoop (FIHINK)	
FMT	- Strategische marketing (FMTMKT)	7,5
Food Marketing	- Experience Marketing (FMTEXP)	
	- Management game (FMTMGE)	
FMC	- Ethiek (FMCETH)	7,5
Management and Communication	- Informatiekunde (FMCIFK)	
	- Access (FMCACC)	
	- Communication Skills (FMCSKL)	
	- Communication Praktica (FMCPRK)	
	- Werkveldoriëntatie (FMCWVO)	

H-cluster

Clusterverantwoordelijke: Mevr. P. de Jong		
		EC's:
HAO		30
Afstuderen		

3.2 Het onderwijsaanbod

De opbouw van de clusters, de onderwijseenheden en de belangrijkste beroepstaken die centraal staan in de clusters worden weergegeven in het Huis van FB. Deze staat op de volgende pagina's weergegeven.

Het huis FB (hoofdphase)

H-cluster = afstuderen

- Afstudeeropdracht
- Trainingen
- 30 studiepunten

De foodmarketeer stelt een advies op strategisch niveau in een food context.

Clusters FB	Onderwijseenheid en beroepstaak	Toelichting	Stp.
G-cluster Minor	Minor (vrije keuzeruimte)	<ul style="list-style-type: none"> • Studie buitenland • Vrije minor 	30
F-cluster Strategische processen	Project Food Design en Project Accountplan De foodmarketeer ontwikkelt een product. De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op. De foodmarketeer stelt een commercieel plan op.	project	7,5
	Productontwikkeling Food is Hot De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.	<ul style="list-style-type: none"> • Statistiek • Verkoop • Personeelsmanagement • Inkoop 	7,5
	Food Marketing De foodmarketeer stelt een commercieel plan op. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op. (functioneren in een managementteam)	<ul style="list-style-type: none"> • Strategische marketing • Experience marketing • Management game 	7,5
	Management and communication De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Ethiek • Informatiekunde • Communication Skills • Communication Practica 	7,5
E-cluster Stage	Stage Buitenland / Nederland De student kan aan diverse zaken werken. Welke beroepstaken de nadruk krijgen hangt af van de gekozen stage.		30
D-cluster Kwaliteit en voedsel	Kwaliteit in de keten De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedingsproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen. De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	project	7,5
	Food D-cluster De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedingsproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid • Levensmiddelentechnologie • Verpakkingkunde 	7,5
	Kwaliteitsmanagement De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium.	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit, Arbo en Milieu • Logistiek 	7,5
	International Communication De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Food Safety • Engels • Duits • Tracking and Tracing 	7,5
C-cluster Consumentengroepen	Shop Communication De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	Project	7,5
	Food C-cluster De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingsleer • Receptenleer • Dieetleer 	7,5
	Business C-cluster De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.	<ul style="list-style-type: none"> • Methodologie • Marktonderzoek • Voedselonderzoek • Retailmarketing 	7,5
	International Communication De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Engels • Duits 	7,5

Het huis FB-fundament (propedeuse)

B-cluster Marktbenadering	Project "Market Approach" De foodmarketeer zorgt voor de commerciële marktbenadering. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	project	7,5
	Business B-cluster De foodmarketeer beheert het productassortiment met een commerciële visie. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Bedrijfseconomie • Office: Word en Excel • Informatiekunde • Onderzoek 	7,5
	Food B-cluster De foodmarketeer ontwikkelt een product.	<ul style="list-style-type: none"> • Productleer • Scheikunde 	7,5
	Internationale Communicatie De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Engels • Duits • Professionele Communicatie 	7,5
A-cluster Consumentengedrag	Project "Toetje go or no-go" De foodmarketeer ontwikkelt een product. De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.	project	7,5
	Business A-cluster De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Consumentengedrag • Onderzoek 	7,5
	Food A-cluster De foodmarketeer ontwikkelt een product.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingsleer • Voedingsprogrammatuur • Receptenleer • Scheikunde • Sensorisch onderzoek 	7,5
	Internationale Communicatie De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Nederlands • Engels • Duits 	7,5

3.3 De minor

Het laatste jaar van de opleiding FB bestaat uit een minor (cluster) en afstuderen (cluster H). Een semester van je opleiding mag je 'vrij' invullen. Dat semester (30 STP) heet een minor. De keuze van een minor wordt bepaald door jouw ambities en de mogelijkheden die je voor jezelf wilt creëren op de arbeidsmarkt. De minorruimte kun je op één van de volgende manieren invullen:

- A. Je studeert een semester bij een partnerhogeschool in het buitenland;
B. Je kiest één van de minoren van de FEM, van de HAN, van een andere instelling of je stelt zelf een minor samen.

A. Studie buitenland

Alle FB-studenten kunnen een semester van de opleiding gaan studeren aan een buitenlandse hogeschool of universiteit (één van de partnerinstellingen van de HAN). De HAN beschikt over een zeer uitgebreid netwerk van partnerinstellingen in Europa, de Verenigde Staten, Azië en Australië. Tussen deze partnerinstellingen en de HAN/FB-opleiding vindt uitwisseling van studenten plaats. De beroepstaak hangt af van het studieprogramma dat in het buitenland wordt gekozen. De studiepunten die je behaalt aan de partnerinstelling worden erkend door de FB-opleiding en zo vormt het studiesemester in het buitenland een onderdeel van de FB-studie.

Voorwaarden

Om een semester te mogen studeren in het buitenland, moet je hebben voldaan aan bepaalde voorwaarden, zie paragraaf 5.2.

Verwerking resultaten studie Buitenland

De studiepunten die je haalt aan de buitenlandse partnerinstelling, worden als volgt overgezet. Als je de 30 studiepunten (die in je learning agreement zijn afgesproken) behaalt aan de partnerinstelling, krijg je vrijstelling voor de onderwijseenheid Studie Buitenland (30 STP). Behaal je niet alle studiepunten (die in je learning agreement zijn afgesproken) aan de partnerinstelling, dan gaat de omzetting als volgt:

22,5 – 29 studiepunten behaald: vrijstelling voor 22,5 studiepunten in de onderwijseenheid studie Buitenland;

15 – 22 studiepunten behaald: vrijstelling voor 15 studiepunten in de onderwijseenheid studie Buitenland;
7,5 – 14 studiepunten behaald: vrijstelling voor 7,5 studiepunten in de onderwijseenheid Studie Buitenland;
0 – 7 studiepunten behaald: geen vrijstellingen in de onderwijseenheid studie Buitenland; studiepunten waarvoor je geen vrijstelling hebt gekregen in de onderwijseenheid Studie Buitenland (7,5 of een veelvoud daarvan), kun je inhalen door een of meerdere onderwijseenheden van 7,5 STP (afhankelijk van de gemiste studiepunten in het buitenland) aan de HAN te volgen. De senior studieloopbaanbegeleider van de opleiding moet jouw keuze van vervangende onderwijseenheden goedkeuren.

Aanvraagprocedure

Jaarlijks wordt er in november een voorlichtingsbijeenkomst en informatiemarkt gehouden waar studenten zich kunnen oriënteren op een semester studeren in het buitenland. Verder is er informatie te verkrijgen via de Study Abroad Coördinatoren en biedt Internet de mogelijkheid tot informatie over de partnerinstellingen in het buitenland. Algemene informatie over Study Abroad is te vinden op de webpagina's van International Office op Insite.

De procedure is als volgt:

- Je levert voor de aangegeven deadline (normaliter half januari van het jaar voorafgaande aan het academische jaar waarin je een studie buitenland wil volgen) een compleet ingevuld 'application to study abroad' in bij International Office, met daarbij gevoegd een cv en een motiveringsrapport. Op dit formulier moet je de eerste, tweede en derde keuze voor partnerinstellingen vermelden.
- Vervolgens vinden er gesprekken plaats met de Study Abroad Coördinatoren waarbij je jouw voorkeuren en motivatie kunt toelichten.
- De toekenning van de studieplaats vindt plaats op basis van studieresultaten en motivatie. Er wordt o.a. gekeken naar studieresultaten die behaald zijn in de propedeuse en het tweede jaar. Indien er sprake is van meer vraag naar studieplaatsen dan aanbod van studieplaatsen, krijgen studenten die hun propedeuse al hebben om deze reden ook voorrang op de studenten die deze nog niet hebben behaald. Je ontvangt vervolgens een brief waarin jou een studieplaats wordt aangeboden. Met behulp van een formulier moet je vervolgens aangeven of je de aangeboden studieplaats accepteert.
- Als dit het geval is, stel je een vakkenpakket samen met een studielast evenredig aan 30 STP, waarbij 1 studiepunten een studielast van 28 uur betekent. Het vakkenpakket moet relevant zijn voor een toevoeging zijn op het studieprogramma de opleiding FB.
- Dit vakkenpakket dient goedgekeurd te worden door ofwel de opleidingscoördinator FB ofwel de senior studieloopbaanbegeleider FB én de desbetreffende Study Abroad coördinator. De goedkeuring moet gestalte krijgen in een zogenaamd 'learning agreement', ondertekend door bovengenoemden en de student, voor vertrek naar het buitenland.
- Voor het eind van het schooljaar zorg je ervoor dat je definitieve, formele goedkeuring krijgt voor jouw studiesemester in het buitenland.

Het 'Study Abroad Handbook' dat verkrijgbaar is bij het International Office, biedt uitgebreide informatie over de aanvraagprocedure en over alle andere zaken die te maken hebben met studeren in het buitenland als uitwisselingsstudent.

B. Eigen minor kiezen

Wil je een andere minor volgen dan studie buitenland, dan kun je als volgt een minor kiezen:

1. Je verdiept je in het minoraanbod.

Het totale minoraanbod van de HAN is opgenomen in de HAN-onderwijscatalogus en is te vinden op www.han.nl en op www.kiesopmaat.nl. De minoren van het instituut IB&C vind je ook nog op www.minor.femplaza.nl. Per minor staat onder andere vermeld:

- de beroepstaak of -taken die daarin centraal staan;
- de bijbehorende competenties en indicatoren;
- de onderwijseenheden die als leerbron kunnen dienen;
- de eventuele instapvoorwaarden.

Daarnaast bestaan er ook vrije minoren. Een vrije minor is een minor die een student bij een andere (onderwijs)instelling volgt,

samenstelt uit onderdelen van minoren of andere onderwijseenheden bij verschillende instituten van de HAN of een ander (onderwijs)instelling, aanvraagt en toegekend krijgt in de vorm van een Erkende Verworven Competenties.

Als je een vrije minor bij een andere onderwijsinstelling wilt volgen, dan kun je het minoraanbod van de betreffende onderwijsinstelling raadplegen. Voor het minoraanbod van de hogescholen die aangesloten zijn bij KiesOpMaat, kun je www.kiesopmaat.nl raadplegen.

2. Je schrijft je in voor een minor via HAN-SIS;
3. Je vraagt jouw SSLB'er om goedkeuring in HAN-SIS;
4. Je controleert in HAN-SIS of het inschrijven is gelukt en of je toestemming hebt gekregen. Je bent hiervoor **zelf** verantwoordelijk .

N.B. Bij onvoldoende deelname kan het zijn dat een minor niet doorgaat. Je krijgt dan de gelegenheid je voor een andere minor aan te melden. Let erop dat je tijdig met deze procedure start (minimaal een semester eerder dan dat de minor start).

Voorwaarden deelname aan minoren van de HAN en vrije minoren

Om een minor te kunnen volgen moet deze aan de volgende voorwaarden voldoen:

de minor die je elders volgt, sluit qua onderwerp aan op de FB-opleiding en is minimaal op hbo-niveau derde of vierde jaar;

de minor beslaat 30 STP;

je kunt je minor pas volgen na overleg én goedkeuring van je Senior Studieloopbaanbegeleider;

je zorgt ervoor dat je ingeschreven wordt bij het instituut van de HAN waar je de minor gaat volgen;

als je kiest voor een vrije minor, volg dan de spelregels voor het volgen van een vrije minor. Ze zijn te vinden in de notitie "Regeling vrije minor en toestemmingsformulier" op HAN-insite/minoren/Welke soorten minoren zijn er? In die notitie is ook een toestemmingsformulier bijgesloten waarmee je de senior studieloopbaanbegeleider om toestemming kunt vragen voor het volgen van een vrije minor.

3.4 H-cluster: Afstuderen

In dit cluster staat de afstudeeropdracht centraal. Deze wordt uitgevoerd bij een bedrijf of organisatie in Nederland of daar buiten. Bij de afstudeeropdracht maak je in samenspraak met een bedrijf zelfstandig een plan om een concreet probleem met een strategisch component op te lossen. Het kan gaan om bijvoorbeeld marketing-, productontwikkelingsprobleem of het KAM systeem. Het onderzoek dat je voor de afstudeeropdracht moet uitvoeren, doet een beroep op je vermogen kennis en vaardigheden te integreren en je sociaal-communicatieve vaardigheden. Een onderdeel van de afstudeeropdracht is het werven van de opdracht; dat doe je zelf. De afstudeeropdracht moet binnen een voedingsmiddelen context uitgevoerd worden.

Centrale beroepstaak

De foodmarketeer stelt een advies op strategisch niveau in een food context.

Afstuderen in het buitenland

De meeste studenten kiezen ervoor hun afstudeeropdracht uit te voeren bij een bedrijf of organisatie in Nederland. Afstuderen bij een bedrijf of organisatie in het buitenland behoort ook tot de mogelijkheden. Je bent zelf verantwoordelijk voor het vinden van een geschikte afstudeeropdracht in het buitenland.

Studenten die de intentie hebben af te studeren bij een bedrijf of organisatie in het buitenland, moeten rekening houden met de volgende voorwaarden:

de praktijkcoördinator én de opleidingscoördinator moeten tijdig geïnformeerd worden over de intentie

de afstudeeropdracht bij een bedrijf of organisatie in het buitenland uit te voeren. De

praktijkcoördinator moet op de hoogte gehouden worden van het verloop van het wervingstraject;

het bedrijf of de organisatie plus de afstudeeropdracht moeten goedgekeurd worden door de praktijkcoördinator, voordat de student bij het bedrijf aan de slag gaat;

de eisen/criteria die voor een afstudeeropdracht in Nederland gelden, gelden ook voor afstudeeropdrachten in het buitenland.

Als je kiest voor een afstudeertraject bij een bedrijf in het buitenland, is het volgende van belang: het is jouw verantwoordelijkheid om tijdens het verblijf in het buitenland contact te houden met de begeleider van de FB-opleiding;

de begeleidend docent zal in principe geen bezoek brengen aan het bedrijf waar de afstudeeropdracht wordt uitgevoerd. Het contact zal daarom voornamelijk via e-mail plaatsvinden. Het afstudeergesprek en de beoordeling vinden in Nederland plaats.

3.5 Deelname aan onderwijsprogramma

Houd rekening met de volgende zaken bij inschrijving en deelname aan het onderwijsprogramma:

1. Deelname aan onderwijseenheden geschiedt op basis van individuele inschrijving.
2. Aan inschrijving zijn de volgende voorwaarden verbonden:
 - a. de betreffende onderwijseenheid is opgenomen in het studiecontract (leerplan);
 - b. het verzoek tot inschrijving is tijdig en conform procedure via HAN-SIS gedaan;
 - c. de student voldoet aan de instapeisen van de onderwijseenheid zoals opgenomen in de onderwijscatalogus.
3. Inschrijving leidt tot plaatsing indien aan de volgende voorwaarden is voldaan:
 - a. het aantal deelnemers is groter of gelijk aan het minimumaantal voor de betreffende
 - b. onderwijseenheid zoals opgenomen in de onderwijscatalogus
 - c. plaatsing is mogelijk gezien de plaatsingsregels bij gelimiteerde capaciteit zoals opgenomen in het opleidingsspecifiek deel van het studentenstatuut.

3.6 Aanvragen van vrijstellingen

Als de student bepaalde onderdelen van de opleiding al beheerst kan voor die onderdelen een vrijstelling aangevraagd worden. De student dient dan een formulier hiervoor te halen bij het vraagpunt. Dit formulier moet ingevuld worden en afgegeven worden bij de examencommissie. Deze examencommissie zal op basis van advies van de betrokken deskundigen beoordelen of het onderdeel vrijgesteld kan worden.

Hoofdstuk 4 Toetsing

4.1 Algemeen

Tijdens de opleiding ontwikkel je binnen de onderwijseenheden de FB-eindkwalificaties. In elke onderwijseenheid staat een beroepstaak centraal en door deze uit te voeren toon je aan over de eindkwalificaties te beschikken die bij de desbetreffende beroepstaak horen. Middels toetsing stelt de opleiding vast in hoeverre je eindkwalificaties op het gevraagde niveau beheerst. Door alle toetsen die bij een onderwijseenheid en dus een beroepstaak horen met succes af te ronden, behaal je voor de onderwijseenheid een cijfer en worden de studiepunten voor die onderwijseenheid toegekend.

Binnen de opleiding FB worden de begrippen toets en tentamen door elkaar gebruikt. In de wet en dus ook in de Onderwijs- en Examenregeling wordt het begrip tentamen gedefinieerd als de afronding van een onderwijseenheid (die overigens wel uit deeltentamens kan bestaan). Dat betekent dus dat alle toetsen en beroepsproducten uit een onderwijseenheid (vergelijkbaar met zogenaamde deeltentamens) met succes afgerond moeten zijn om het tentamen te halen (een voldoende cijfer voor de onderwijseenheid) en om de studiepunten die eraan gekoppeld zijn te halen.

4.2 Toetsing

Elke onderwijseenheid wordt afgesloten met een cijfer/beoordeling. Het cijfer/de beoordeling wordt bepaald door een of meerdere toetsen¹.

Onderdelen van toetsing binnen een onderwijseenheid kunnen zijn:

1. Beroepsproducten die een student tijdens een onderwijseenheid oplevert (individuele opdracht, duo-opdrachten, projectopdrachten, stage- of afstudeeropdracht)
2. Beoordeling van het leer- en werkproces als gevolg waarvan de student het beroepsproduct oplevert
3. Deel- en/of tussenproducten die een student bijvoorbeeld tijdens een stage, project of simulatie oplevert (individuele opdracht, duo-opdrachten, projectopdrachten, stage- of afstudeeropdracht)
4. Een simulatie- of vaardigheidstoets
5. Schriftelijke toetsen
6. Mondelinge toetsen
7. Afsluitende eindbeoordeling van een onderwijseenheid (assessment, verdediging, presentatie)
8. Beoordelingen van persoonlijke vaardigheden

Daarnaast wordt tijdens de opleiding op drie momenten integraal beoordeeld of je competent bent. Met integraal wordt bedoeld dat je de samenhang tussen meerdere beroepstaken ziet, begrijpt en dat je deze in een voor een FB'er relevante context kunt toepassen. Deze integrale beoordelingen vinden plaats binnen het reguliere toetsprogramma, onder meer binnen de stage en de afstudeeropdracht.

Integrale toets 1 (IT 1): deze toets bestaat uit deeltentamens, die onderdeel uitmaken van drie onderwijseenheden in de propedeuse. Als deze toetsen met een voldoende afgerond zijn, is IT 1 behaald. Integrale toets 2 (IT 2): deze toets besluit uit de beoordeling van de stage. In de stage pas je toe wat je in de verschillende voorafgaande onderwijseenheden geleerd hebt; integrale toets 3 (IT 3): deze toets besluit uit de beoordeling van de afstudeeropdracht. Tijdens het afstuderen pas je toe wat je in de verschillende voorafgaande onderwijseenheden geleerd hebt.

4.3 Toetsprogramma FB

In het toetsprogramma zijn alle toetsen per onderwijseenheid opgenomen. Het toetsprogramma staat hieronder vermeld. In de studiewijzers van de diverse onderwijseenheden zijn de toetsprogramma's per onderwijseenheid ook opgenomen en verder uitgewerkt. De studiewijzers zijn te koop in de syllabiwinkel. Voor alle toetsen die in de tentamenperiode worden afgenomen, moet je je inschrijven, zie paragraaf 4.5. Voor toetsen die in de lesperiode afgenomen worden, geldt dat niet. Let op: Het laatst behaalde cijfer telt en een toets waarvoor een cijfer van 55 of hoger is behaald, kan niet

¹ Wettelijk wordt de term 'tentamen' gebruikt (zie paragraaf 4.1)

herkanst worden (tenzij je hiervoor van de senior studieloopbaanbegeleider (SSLB'er) een uitzondering gekregen hebt).

4.4 Tentamenrooster

Voorafgaand aan de inschrijving voor toetsen wordt het tentamenrooster per afdeling bekend gemaakt via FEM ► Insite ► Roosters ► Tentamenrooster per afdeling

Toetscodes

Op het tentamenrooster staan de toetscodes van de tentamens van de betreffende periode. De toetscodes bestaan uit de module- c.q. roostercode gevolgd door een punt met daarachter het cijfer voor de toetsvorm. De volgende toetsvormen worden gehanteerd:

De cijfers achter de punt hebben de volgende betekenis:

- .1 schriftelijk tentamen
- .2 practicum
- .3 luistertoets
- .4 mondeling tentamen
- .5 inleveropdracht
- .6 presentatie
- .7 project
- .8 portfolio (schriftelijk en/of mondeling)
- .9 continuous assessment en/of participatie
- .0 overig

Voorbeeld:

In de onderstaande tabel staat de toetscode ABUMKT1A.1

A		=	Clustercode
BU	Business A-cluster	=	Naam onderwijseenheid
MKT	Marketing	=	Modulenaam
1		=	Onderdeel
A		=	Versie
.			
1	schriftelijke tentamen	=	Toetsvorm

4.5 Inschrijving tentamens

Studenten die willen deelnemen aan een (deel) tentamen dienen zich binnen de reguliere inschrijvingstermijn zelf in te schrijven. Een student mag zich per collegejaar (maximaal) twee keer inschrijven voor een tentamen.

Als het de student niet lukt zich in te schrijven voor tentamens moet hij dit gedurende de inschrijfperiode melden met behulp van het Probleemmeldingsformulier Tentameninschrijving. Dit formulier is te vinden via FEM ► Insite ► Roosters ► Informatie over tentamens.

Inschrijvingstermijnen en data van inzage studiejaar 2011-2012

Tentamenperiode	Inschrijven	Inzage
1e periode	26 sept t/m 3 okt	21 & 23 nov (avonden)
2e periode + herkansingen 1e periode	5 t/m 12 dec	6, 8 & 10 feb (avonden)
3e periode + herkansingen 2e periode	27 feb t/m 5 mrt	23 & 25 apr (avonden)
4e periode + herkansingen 3e periode	14 t/m 21 mei	21 juni (overdag)
herkansingen 4e periode	21 & 22 juni	5 juli (overdag)

- Bovenstaande data zijn onder voorbehoud, check altijd Insite voor de meest actuele data en overige informatie.

4.6 Tentamens en regels

Indien twee tentamens op hetzelfde tijdstip zijn gepland dan zorgt de tentamen-organisatie ervoor dat de student beide tentamens aaneengesloten kan maken in hetzelfde lokaal. Op het individuele tentamenrooster is dit niet zichtbaar maar wordt het oorspronkelijke tijdstip van de tentamens vermeld. Het tentamenbureau beslist welk tentamen er als eerste wordt gemaakt.

Individueel tentamenrooster

In de week voorafgaand aan de tentamenweken zal op vrijdag het individueel tentamenrooster gepubliceerd worden. Hierop kan de student zien welk tentamen hij moet maken in welk lokaal. Zie voor exacte data Insite.

Tijdig in het lokaal:

15 minuten voor aanvang van een zitting dien je aanwezig te zijn bij het juiste lokaal.

Indien je te laat bent om op tijd te komen, meld je dan bij het vraagpunt.

Na aanvang van het tentamen word je alleen nog met schriftelijke toestemming van het Vraagpunt toegelaten. 30 minuten na aanvang van het tentamen zal er in geen geval nog toestemming worden verleend om het lokaal te betreden.

15 minuten voor eindtijd van de zitting mag je het lokaal niet meer verlaten.

Schrijfmateriaal bij tentamens

Bij de uitwerking van een tentamen mag alleen gebruik worden gemaakt van een blauw- of zwartschrijvende pen.

Bij een schrapkaarttentamen moet de schrapkaart met potlood worden ingevuld.

Hoe te handelen wanneer een student niet wordt toegelaten tot de tentamens

Wanneer bij de toegangscontrole blijkt dat een student niet op de presentielijst voor komt en de student zich wel ingeschreven heeft kan hij/zij zich melden bij het Vraagpunt. Hier wordt nagegaan of de inschrijving bestaat. Indien deze inschrijving bestaat, krijgt de student een schriftelijk bewijs van inschrijving en verwijzing naar een lokaal waar het tentamen gemaakt moet worden.

4.7 Toetsoverzicht

A-cluster

APR: Project "Toetje go or no-go"

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
APRPRJ1A.5	Project beroepsproducten periode 1	1	55	25%	
APRPRJ1A.1	Projecttoets aan de hand van een casus	1	55	25%	
APRPRJ2A.5	Project beroepsproducten periode 2	2	55	25%	
APRPRJ2A.6	Project eindpresentatie	2	55	25%	
APRPRJA.9	Participatie	1 en 2	v/nv	0%	
					7,5 EC

ABU: Business A-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
ABUMKT1A.1	Marketing 1	1	55	30%	
ABUMKT2A.1	Marketing 2	2	55	30%	
ABUOND1A.8	Onderzoek portfolio	2	V	0%	
ABUOND1A.1	Onderzoek tentamen	2	55	40%	
					7,5 EC

AFO: Food A-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
AFOFOD1A.1	Voedingsleer, receptenleer	1	55	50%	
AFOFOD1A.5	Verslagen RM en VDL periode 1	1	v/nv	0%	
AFOVDL1A.9	Participatie voedingsleer	1	v/nv	0%	
AFOFOD2A.1	Productleer en scheikunde	2	55	50%	
AFOSK2A.9	Practicum scheikunde	2	v/nv	0%	
AFORSO2A.9	Participatie RSO periode 1 en 2	2	v/nv	0%	
					7,5 EC

ACI: Internationale Communicatie

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
ACINED1A.1	Nederlands: basiscursus NL taal	1	55	17%	
ACINED2A.1	Nederlands: zakelijke correspondentie	2	55	17%	
ACIENG1A.1	Engels: grammatica en cultuur	1	55	17%	
ACIENG2A.1	Engels: grammatica en cultuur	2	55	17%	
ACIDUR1A.1	Duits: basisgrammatica	1	55	17%	
ACIDUR2A.1	Duits: basiscorrespondentie	2	55	17%	
					7,5 EC

ASL: Studieloopbaan

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
ASLSLB2A.5	Opdrachten studieloopbaan	1+2	v/nv	100%	
					0 EC

B-cluster

BPR: Market Approach

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
BPRMKT1A.1	Marketing deel 1	3	55	30%	
BPRMKT2A.1	Marketing deel 2	4	55	30%	
BPRMKT1A.5	Inleveropdracht periode 1	3	55	20%	
BPRMKT2A.5	Inleveropdracht periode 2	4	55	20%	
					7,5 EC

BBB: Business B-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
BBBEC1A.1	Bedrijfseconomie deel 1	3	55	20%	
BBBEC2A.1	Bedrijfseconomie deel 2	4	55	20%	
BBBONZ2A.2	Computertoets SPSS onderzoek 2	3	55	20%	
BBBONZ2A.5	inleveropdracht onderzoek doen 2	4	55	20%	
BBBIFK1A.7	Informatiekunde opdrachten	3	55	10%	
BBBDOC1A.2	Computertoets Word	3	55	5%	
BBBXLS1A.2	Computertoets Excel	4	55	5%	
					7,5 EC

BFO: Food B-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
BFOFOD1A.1	Productleer en scheikunde	3	55	50%	
BFOFOD1A.9	Participatie productleer	3	v/nv	0%	
BFOTSK2A.1	Toets levensmiddelenchemie periode 4	4	55	50%	
BFOTSK2A.9	Practicum levensmiddelenchemie	4	v/nv	0%	
					7,5 EC

BCI: Internationale communicatie

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
BCIENG1A.1	Engels idioom	3	55	17%	
BCIENG1A.4	Engels spreekvaardigheid	3	55	17%	
BCIPRC1A.1	Bedrijfscommunicatie	4	55	17%	
BCIDUR2A.1	Toets Duits	4	55	17%	
BCIDUR2A.4	Mondelinge toets Duits	3	55	17%	
					7,5 EC

BSL: Studieloopbaan

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
BSLSLB2A.5	Opdrachten studieloopbaan	3+4	v/nv	100%	
BSLWVO1A.9	Participatie gastcolleges WVO	3+4	v/nv	0%	
					0 EC

C-cluster

CSH: Project "Shopcommunication"

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
CSHPRJ1A.7	Plan van Aanpak	1	v/nv	0%	
CSHPRJ1A.5	Onderzoeksrapport	1	55	20%	
CSHPRJ2A.5	Einddocument	2	55	20%	
CSHPRJ2A.6	Presentatie project	2	55	20%	
CSHPRJ2A.1	Casusdossier toets	2	55	25%	
CSHFSC2A.5	Opdracht Food Safety	2	55	15%	
CSHSLB2A.0	Persoonlijk Ontwikkelings Plan (POP)	2	v/nv	0%	
CSHSLB2A.9	Participatie SLB	2	v/nv	0%	
CSHWVO2A.5	Verslag WVO	2	v/nv	0%	

CBU: Business C-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
CBUMON1A.1	Kennistoets marktonderzoek	1	55	35%	
CBUMON2A.5	Inleveropdracht marktonderzoek	2	55	15%	
CBURMK2A.6	Retailmarketing presentatie	2	55	20%	
CBURMK2A.1	Retailmarketing schriftelijk	2	55	30%	
					7,5 EC

CFO: Food C-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
CFORME2A.5	Practicum verslag	2	55	0%	
CFORME2A.9	Practicum participatie	2	v/nv	0%	
CFOKDT1A.1	Toets van VDL en DL 1	1	55	50%	
CFOKDT2A.1	Toets van VDL en DL 2	2	55	50%	
					7,5 EC

CCI: International Communication

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
CCIEGL1B.9	Engels CA Roleplays 1	1	55	10%	
CCIEGL1B.1	Engels business texts and idioms 1	1	55	15%	
CCIEGL1B.0	Engels Training Telephoning	2	v/nv	0%	
CCIEGL1B.5	Engels Tussentoets Telephoning	2	v/nv	0%	
CCIEGL1B.4	Engels Toets Telephoning	2	55	10%	
CCIEGL1B.2	Engels Correspondence	2	55	15%	
CCIDEU1B.9	Duits participatie	2	v/nv	0%	
CCIDEU1B.4	Duits assessment	2	55	25%	
CCIDEU1B.1	Duits Schriftelijke toets Wortschatz Telefonieren/ Messegespräche	2	55	12.5%	
CCIDEU1B.0	Duits schriftelijke toets Formulierungstraining	1	55	12.5%	
					7,5 EC

D-cluster

DKP: Project Kwaliteit in de Keten

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
DKPPRJ1A.7	Oriëntatie op bedrijf + projectopdracht	3	v/nv	0%	
DKPPRJ2A.5	Plan van aanpak	3	v/nv	0%	
DKPPRJ2A.7	Tussenrapportage en eindrapportage	4	55	35%	
DKPPRJ2A.6	Presentatie eindrapportage	4	55	20%	
DKPPRJ2A.4	Mondelinge toets.	4	55	30%	
DKPPRJ2A.0	Reflectieverslag + urenverantwoording project	3+4	v/nv	0%	
DKPFS_1A.6	Poster Presentatie TAT	3	55	15%	
DKPSLB2A.0	Persoonlijk OntwikkelingsPlan (POP)	3+4	v/nv	0%	
DKPSLB2A.9	Participatie SLB	3+4	v/nv	0%	
DKPPRJ2A.9	Participatie microbiologie en hygiëne rapport	4	v/nv	0%	
					7,5 EC

DFO: Food D-cluster

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
DFOBFD1A.9	Participatie excursies en practica LTV	3	v/nv	0%	
DFOBFD1A.1	Toets VVR en LTV	3	55	100%	
					7,5 EC

DKM: Kwaliteitsmanagement

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
DKMBBD1A.1	Kennistoets KAM	3	55	40%	
DKMBBD2A.1	Kennistoets KAM en LOG	4	55	60%	
					7,5 EC

DCI: International Communication Deel 2

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
DCIEGL2B.1	Engels business texts and idioms 2	3	55	10%	
DCIEGL2B.9	Engels CA Roleplays 2	3	55	10%	
DCIEGL2B.2	Engels correspondence	4	55	10%	
DCIEGL2B.6	Engels presentatie	4	55	10%	
DCIEGL2B.5	Engels Tussentoets Telephoning 2	4	v/nv	0%	
DCIEGL2B.4	Engels Toets Telephoning 2	4	55	10%	
DCIDEU2A.9	Duits participatie	3	v/nv	0%	
DCIDEU2A.6	Duits assessment	3	55	25%	
DCIDEU2A.5	Duits inleveropdrachten	4	v/nv	0%	
DCIDEU2A.1	Duits zakelijke correspondentie	4	55	25%	
					7,5 EC

E-cluster

STAGE

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
ESTSTG01	Portfolio stage	1+2	55	100%	
					30 EC

F-cluster

FFD: Project Food Design & Accountplan

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
FFDPRJ1A.5	Food Design praktische screening	3	55	10%	
FFDPRJ1A.7	Food Design einddocument	3	55	30%	
FFDPRJ1A.6	Food Design presentatie	3	55	10%	
FFDPRJ1A.9	Food Design participatie	3	v/nv	0%	
FFDPRJ2A.5	Accountplan	4	55	25%	
FFDPRJ2A.2	Accountplan: verkoopgesprek	4	55	25%	
FFDPRJ2A.9	Accountplan: participatie	4	v/nv	0%	
					7,5 EC

FIH: Food Is Hot

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
FIHPRJ1A.1	Food is hot: Kennistoets	3	55	100%	
FIHPRJ1A.9	Food is hot: participatie	3	v/nv	0%	
					7,5 EC

FMT: Food Marketing

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
FMTMKT1A.1	Marketing kennistoets deel 1	3	55	30%	
FMTMKT1A.5	Marketing opdrachten deel 1	3	v/nv	0%	
FMTMGE1A.5	Management game opdrachten	4	v/nv	0%	
FMTMKT2A.1	Marketing kennistoets deel 2	4	55	30%	
FMTMKT2A.5	Marketing opdrachten deel 2	4	55	20%	
FMTEXP2A.1	Experience Marketing kennistoets	4	55	20%	
					7,5 EC

FMC: Management and Communication

Code	Omschrijving	Periode	Minimum cijfer	Weging	Credits
FMCIFK1A.5	Verslag informatiekunde	3	55	20%	
FMCEH1A.5	Verslag ethiek	3	55	20%	
FMCKNT2A.1	Kennistoets AM/INK	4	55	35%	
FMCBKN2A.1	Kennistoets PM	4	55	25%	
FMCSLK2A.5	Verslag skills	4	v/nv	0%	
FMCSLK2A.9	Participatie Skills	4	v/nv	0%	
FMCWVO2A.5	Verslag WVO	4	v/nv	0%	
					7,5 EC

H-cluster

Afstuderen

4.8 Herkansen toetsen tentamenperiode

Alle schriftelijke toetsen die **in een tentamenperiode** plaatsvinden, kun je in de eerstvolgende (tentamen)periode herkansen. Met andere woorden: een toets die afgenomen wordt in tentamenperiode 1 (V1), kun je in tentamenperiode 2 (V2) herkansen: in herkansingsperiode 1 (H1). Een toets die afgenomen wordt in tentamenperiode 2 (V2), kun je in tentamenperiode 3 (V3) herkansen: in herkansingsperiode 2 (H2). Een toets die afgenomen wordt in tentamenperiode 3 (V3), kun je in tentamenperiode 4 (V4) herkansen: in herkansingsperiode 3 (H3). Toetsen uit tentamenperiode 4 (V4), kun je na afloop van V4 herkansen, in herkansingsperiode 4 (H4). Mondelinge toetsen die in een tentamenperiode plaatsvinden, worden niet aangeboden in de herkansingsperiode. Deze kunnen een semester later herkanst worden.

Herkansen toetsen in lesperiode

Toetsen (bijvoorbeeld mondelinge toetsen, presentaties, inleveropdrachten, continuous assessments) die in een lesperiode worden afgenomen, kunnen in dezelfde lesperiode worden herkanst:

4.9 Leerweg(on)afhankelijke toetsing

De meeste studenten zullen gebruik maken van toetsen verbonden aan de onderwijseenheden om aan te tonen dat ze de relevante competenties beheersen (zoals hierboven beschreven). Dit zijn zogenaamde leerwegafhankelijke toetsen. Een student kan ook bij de examencommissie aanvragen om via een andere weg dan de aan de onderwijseenheden gekoppelde toetsen aan te tonen over de relevante competenties te beschikken. In dat geval toont de student ten overstaan van de examiner(en) met andere bewijsstukken aan dat hij de competenties beheerst. Er zijn vele typen bewijsstukken rondom de competentiebeheersing zoals: ervaringsverslagen, getuigschriften, referenties, beroepsproducten, video-opnamen van beroepshandelingen, reflectieverslagen, feedback van studenten/docenten/praktijkbegeleiders, werkstukken, certificaten en cursusbeschrijvingen van derden, observatie van het handelen en interviews. De examencommissie bepaalt of het bewijsmateriaal dat de student aandraagt aan de formele voorwaarden voldoet voor deelname aan leerwegonafhankelijk tentamen (zie hoofdstuk 7 van het OER).

4.10 Afsluitend examen

Om de opleiding af te kunnen ronden dien je voor elke onderwijseenheid minimaal het eindcijfer 6 te behalen en mag je voor geen enkel toetsonderdeel minder dan 55 punten hebben behaald. Om te kunnen slagen moet je dus elke onderwijseenheid (en elke integrale toets) met een positief resultaat hebben afgerond.

Cum Laude

Een student slaagt 'cum laude' voor het bachelorexamen als voor het eindcijfer van elke verplichte onderwijseenheid in de hoofdfase minimaal het cijfer 8 is behaald. Bij de bepaling of een student cum laude slaagt, worden eventueel extra gevolgde onderwijseenheden niet meegenomen.

De kwalificatie 'cum laude' kan niet worden behaald, als er meer dan 80 studiepunten vrijstellingen zijn verleend in de hoofdfase van de opleiding.

Met genoeg

Een student slaagt 'met genoeg' voor het bachelorexamen als voor het eindcijfer van elke verplichte onderwijseenheid in de hoofdfase minimaal het cijfer 7 is behaald. Bij de bepaling of een 'met genoeg' slaagt, worden eventueel extra gevolgde onderwijseenheden niet meegenomen.

De kwalificatie 'met genoeg' kan niet worden behaald, als er meer dan 80 studiepunten vrijstellingen zijn verleend in de hoofdfase van de opleiding.

Voor bijzonderheden wordt verwezen naar het Onderwijs- en examenreglement (OER, deel 2 OS, zie Insite).

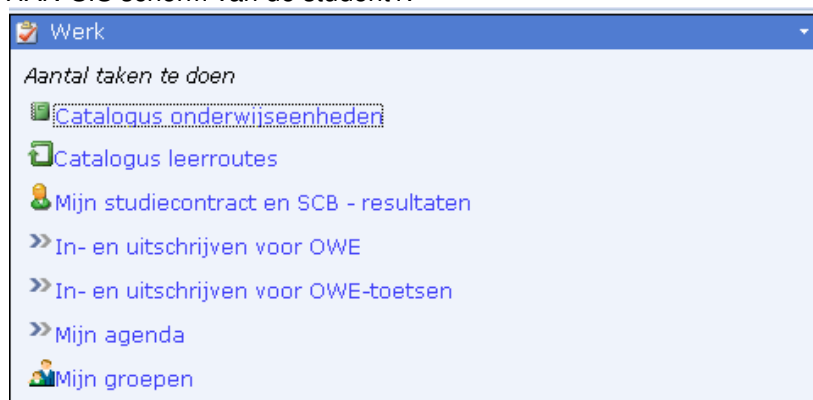
Hoofdstuk 5 Studieloopbaanbegeleiding en studievoortgang

5.1 Studiepunten, cijfers en HAN-SIS

De cijfers van de studenten die voor 1 september 2007 met de hoofdfase begonnen zijn (met uitzondering van FM-studenten) worden in CAAS of Volg+ ingevoerd door de studievoortgangadministratie. De student dient zelf te controleren of de cijfers kloppen. Er wordt twee keer per jaar een cijferlijst naar de student gestuurd. Bij onjuistheden moet de studievoortgangadministratie benaderd worden. Voor contactinformatie zie FEM-Insite.

De cijfers van de studenten die na 1 september 2007 met de hoofdfase begonnen zijn worden in HAN-SIS ingevoerd door docenten. De student dient zelf te controleren of die cijfers kloppen. Bij onjuistheden moet de vakdocent hierover gemaaild worden.

HAN-SIS scherm van de student¹:



Mijn studiecontract en studieresultaten:

Naast het overzicht van de persoonlijke gegevens kan de student:

- Bij Toetsroosterinschrijvingen zijn/haar toetsinschrijvingen en de behaalde cijfers controleren.
- Bij Studiecontract zien aan welke leerroutes hij/zij gekoppeld is en of hij/zij de studiepunten voor een OWE heeft behaald.

In- en uitschrijven voor OWE:

Hier kan de student controleren of hij/zij aan de goede OWE is gekoppeld.

In- en uitschrijven voor OWE-toetsen:

Dit onderdeel is alleen zichtbaar tijdens de inschrijfperiode voor tentamens. Hier kan de student zich in- en uitschrijven voor toetsen. De toetsdatum die wordt weergegeven in Hansis is fictief. De werkelijke datum is te vinden op het tentamenrooster. Inschrijven is mogelijk tot en met de "datum einde inschrijven"

Inschrijven voor toetsen kan alleen op de toetsen waarvan de status OPEN is.

Begrippenlijst:

Onderwijseenheid (OWE)	Een bij elkaar horend geheel van onderwijs activiteiten
Leerroutecode	Eén of meer Summatieve Competentie Beoordelingen, eventueel met bijbehorende Onderwijs Eenheden. In de propedeuse volgen de studenten grotendeels een verplichte leerroute. In latere studie jaren hebben ze invloed op de samenstelling van de leerroute.
Studiecontract	Afspraak tussen student en opleiding waarin vastgelegd wordt welke leerroute(s) de student – gedurende een half jaar – volgt.

¹ Onder voorbehoud van eventuele technische wijzigingen in HAN-SIS.

5.2 Studieadvies en studievoortgang

Uiterlijk aan het eind van het eerste jaar van inschrijving voor de propedeutische fase krijgt de student van de opleiding een schriftelijk studieadvies. Dit is een advies aan de student over het wel of niet kunnen voortzetten van de opleiding en is gebaseerd op het aantal behaalde studiepunten. Zie voor de voorwaarden waaraan voldaan moet worden om de opleiding te mogen voortzetten de studiegids propedeuse 2010-2011 en de OER.

Als een student een bindend negatief studieadvies krijgt, mag de student de opleiding niet vervolgen en wordt hij direct uitgeschreven.

Drempels

Gedurende de opleiding is er een aantal onderwijseenheden waaraan je pas kunt beginnen, nadat je aan bepaalde eisen hebt voldaan.

- Drempel stage, studie buitenland

Voor de studie buitenland en de stage moet je aan de onderstaande voorwaarden voldoen:

in het bezit zijn van het propedeusediploma;

ten minste 22,5 STP van het tweede jaar hebben behaald na de derde periode na V3/H2¹ en

ten minste 30 STP van het tweede jaar hebben behaald na V4/H4²;

alle onderdelen behaald voor de taal waarin je zal gaan studeren, van het land waar je stage zal lopen;

een voldoende beoordeling voor studieloopbaan.

Het is sterk aan te raden alle studiepunten van het tweede jaar te hebben behaald, alvorens een semester te gaan studeren in het buitenland.

- Drempel AOD

Met de afstudeeropdracht mag je pas beginnen als je uit de clusters C, D, F en G 120 STP's hebt behaald. Daarnaast moet je de stage met een voldoende hebben afgesloten.

5.3 Studieloopbaanbegeleiding

Studieloopbaanbegeleiding kent een eerste- en tweedelijnsbegeleiding. De eerstelijns- begeleiding wordt verzorgd door de studieloopbaanbegeleider (slb'er) en de senior studieloopbaanbegeleider (senior slb'er). De studieloopbaanbegeleider is het eerste aanspreekpunt voor de student binnen de opleiding. Aan het begin van de propedeuse en aan het begin van het 2^e jaar krijgt de student een studieloopbaanbegeleider toegewezen. Daarnaast is er een senior studieloopbaanbegeleider op wie de student een beroep kan doen wanneer vragen of problemen niet door de studieloopbaanbegeleider kunnen worden beantwoord of opgelost.

De tweedelijnsbegeleiding bestaat uit het campusdecanaat en de specialistische diensten.

Het systeem van studieloopbaanbegeleiding legt verschillende accenten in propedeuse en hoofdfase. Gedurende de eerste twee studiejaar wordt er een intensieve begeleiding geboden door studieloopbaanbegeleiders. Daarna wordt, in lijn met de toenemende zelfstandigheid van de student en verantwoordelijkheid voor de sturing van het leerproces door de student, begeleiding op aanvraag geboden, tenzij er sprake is van ernstige studievoortgangproblemen.

In het 3^e en 4^e studiejaar heeft de student geen studieloopbaanbegeleider meer; de noodzakelijke begeleiding wordt verzorgd door de senior studieloopbaanbegeleider. Studieloopbaanbegeleiding is dan beschikbaar voor studenten op momenten in de studie waarop keuzes gemaakt moeten worden, zoals de keuze van de minor, stage, studie buitenland en afstudeeropdracht en als er studievoortgangproblemen zijn.

Daarnaast wil de opleiding met studieloopbaanbegeleiding bereiken dat de student in de loop van zijn studie zelf steeds meer verantwoordelijkheid neemt voor zijn eigen studieloopbaan. De student moet zelf steeds meer het initiatief gaan nemen indien ondersteuning en begeleiding gewenst is. Deze toenemende zelfstandigheid sluit aan bij het niveau dat van een student verwacht kan worden binnen een HBO-opleiding. Studieloopbaanbegeleiding helpt de student inzicht te krijgen in de ontwikkeling van zijn competenties.

¹ Tentamenperiode 3 / herkansingsperiode 2 (zie paragraaf 4.3)

² Tentamenperiode 4 / herkansingsperiode 4 (zie paragraaf 4.3)

In de handleidingen 'Studieloopbaan' is de organisatie van de studieloopbaanbegeleiding beschreven. Daarnaast zijn de specifieke taken en verantwoordelijkheden van de studieloopbaanbegeleider en de senior studieloopbaanbegeleider erin opgenomen. De handleiding op Scholar.

Programma studieloopbaan

Het programma van studieloopbaanbegeleiding in de propedeuse en het tweede jaar bestaat uit individuele gesprekken en enkele groepsbijeenkomsten. De individuele gesprekken gaan over leerdoelen, studievoortgang en de keuzes voor de stage(s), minor en afstuderen. De bijeenkomsten staan in het teken van informatieoverdracht, afspraken maken, evaluatie en training. Informatie over de inhoud van de individuele en groepsbijeenkomsten is te vinden in de studiehandleiding SLB van de propedeuse en de hoofdfase.

Studieloopbaanbegeleiding wordt opgenomen in de lesroosters.

Taken Studieloopbaanbegeleider

De belangrijkste taak van de studieloopbaanbegeleider is de student in het eerste en tweede studiejaar te volgen en te helpen bij de ontwikkeling van de relevante competenties en de groei in zelfstandigheid en zelfsturing. De studieloopbaanbegeleider ondersteunt de student in zijn aanpak van zijn studie, het reflecteren op zijn studieloopbaan, de studieplanning, de studievoortgang en maken van studiekeuzes. Om dit te realiseren leidt de studieloopbaanbegeleider informatieve groepsbijeenkomsten en voert gesprekken met individuele studenten waarin o.a. reflectieverslagen, persoonlijk ontwikkelingsplan, studieplanningen en -resultaten besproken worden.

De SLB-er voert minimaal 2 individuele gesprekken per jaar met de student.

Taken Senior-studieloopbaanbegeleider

De student kan door de studieloopbaanbegeleider verwezen worden naar de senior studieloopbaanbegeleider, maar kan ook op eigen initiatief contact opnemen met de senior studieloopbaanbegeleider.

De student kan bij de senior studieloopbaanbegeleider onder andere terecht bij grote studievertraging door ziekte, persoonlijke problemen of andere bijzondere omstandigheden, voor het volgen van alternatieve leerroutes en met specifieke vragen. Studenten die op een aangepaste wijze tentamens willen afleggen, kunnen hiertoe via de studieloopbaanbegeleider een verzoek indienen bij de examencommissie. Voorbeelden van aangepaste tentamens zijn verlenging tentamenduur, vergroot tentamen, verbeterde zitplaats en gebruik laptop tijdens een tentamen. Verzoeken dienen een maand, voordat de inschrijfperiode van de tentamenperiode begint, te worden ingediend.

Campusdecanen HAN

Bij de hogeschool Arnhem en Nijmegen werken vier studentendecanen bij wie studenten met specifieke vragen terecht kunnen. Voorbeelden van vragen zijn:

Je loopt ten gevolge van ziekte of bijzondere omstandigheden studievertraging op en hebt daardoor financiële problemen;

Je hebt een acuut financieel probleem waardoor je studie niet goed gaat; Je hebt een handicap of een chronische ziekte en hebt bepaalde voorzieningen nodig om te kunnen studeren;

Je hebt vragen over studiefinanciering;

Je wilt topsport en studie combineren;

Je hebt persoonlijke problemen waardoor je niet goed kunt functioneren;

Je hebt vragen over bezwaar- en beroepsprocedures.

De campusdecanen zijn zowel bereikbaar in Arnhem als in Nijmegen. Als je een van de decanen wilt spreken, kun je het beste via de mail een afspraak maken. Hieronder staan de gegevens.

campusdecanaat.nijmegen@han.nl)

Zie voor meer informatie ook: www.han.nl/insite/campusdecanaat.

Als je vragen hebt over je studie of over studievoortgang, neem dan eerst contact op met je studieloopbaanbegeleider en/of senior studieloopbaanbegeleider. Als de senior studieloopbaanbegeleider je niet verder kan helpen, verwijst hij je door naar een van de campusdecanen.

Hoofdstuk 6 Kwaliteitszorg

6.1 Systeem van kwaliteitszorg binnen de HAN

De HAN hanteert een integraal systeem voor kwaliteitszorg, gebaseerd op het kwaliteitszorgkader van de NVAO en gericht op de basiskwaliteit van de opleidingen. Het kader is vertrekpunt voor de borging van de onderwijskwaliteit en vorm tevens de basis voor systematisch (zelf-)evaluatieonderzoek. Via het kwaliteitszorgsysteem verzamelen faculteit en instituut systematisch gegevens over de kwaliteit van alle onderwijsorganisatieaspecten: van het onderwijs zelf tot en met de randvoorwaarden. De basis van dit systeem wordt gevormd door de evaluatie van zes aspecten van het onderwijs:

- doelstellingen van de opleiding;
- programma: onderwijsaanbod, toetsprogramma en studieloopbaanbegeleiding;
- inzet van personeel;
- voorzieningen;
- interne kwaliteitszorg;
- resultaten.

De HAN betreft alle belangengroepen die actief betrokken zijn bij het handhaven en verbeteren van de kwaliteit van het domein in dit systeem: medewerkers, werkveld, afgestudeerden en uiteraard vooral ook de studenten.

6.2 Systeem van kwaliteitszorg van de opleiding

De opleiding FB heeft kwaliteit hoog in het vaandel staan. Niet alleen continue monitoring is belangrijk, ook de ervaringen van onze studenten zijn van groot belang bij de inrichting en aanpassing van het onderwijs. Er zijn diverse mogelijkheden om als student je visie kenbaar te maken:

via de **mondelijke evaluaties** aan het einde van een onderwijseenheid: een van de docenten evalueert met een groepje studenten de onderwijseenheid;

via **schriftelijke evaluaties** worden de onderwijseenheden en docenten geëvalueerd. Minimaal 1x per twee jaar wordt een onderwijseenheid geëvalueerd;

via de **opleidingscommissie**. Deze commissie komt ook minimaal twee keer per jaar bij elkaar;

via de **klachtencommissie (via een digitale klachtenbox op Insite)** kun je klachten indienen.

Daarbij geldt dat je altijd eerst contact opneemt met de desbetreffende docent;

via de **opleidingscoördinator FB**.

Tevens wordt de kwaliteit van de opleiding bewaakt door de onderstaande zaken.

Het **beroepenveld** is voor onze opleiding een belangrijke factor. Via onze beroepenveldcommissie geven professionals uit het vakgebied hun visie op de inrichting van het onderwijs, de aansluiting op de praktijk en trends en vragen uit de praktijk. Zij komen minimaal drie keer per jaar bijeen.

De **clusterverantwoordelijken**, docenten die verantwoordelijk zijn voor een onderwijseenheid, hebben regelmatig overleg met elkaar en met hun team. Daarin bespreken zij de kwaliteit van de onderwijseenheid maar nemen ook alle suggesties van de studenten en die van de beroepenveldcommissie mee in hun overwegingen.

De **curriculumcommissie** (bestaande uit alle clusterverantwoordelijken) bewaakt de kwaliteit van de gehele opleiding en betreft ook daarin alle resultaten van evaluaties en externe ontwikkelingen.

De **toetscommissie**, docenten die het toetsbeleid van de opleiding bewaken en toezien op de kwaliteit van toetsing.

Hoofdstuk 7 Praktische informatie

7.1 Belangrijkste informatiekkanalen van de opleiding

De FB-opleiding maakt gebruik van meerdere informatiekkanalen. Wij verwachten van jou dat je deze bronnen regelmatig raadpleegt en gebruikt. Hieronder volgen de belangrijkste; de opleiding gebruikt deze om met jou te communiceren.

1. HAN-Insite
2. HAN-Scholar
3. Informatiemonitoren
4. Nieuwsbrief FB: Foodnotes
5. Studiegids
7. Han Email
8. Jaaragenda
9. Vraagpunt Studentzaken
10. Lessen

7.2 Lesdagen en –tijden

De gebouwen zijn op werkdagen - in principe - geopend van 08.00 tot 18.30. Op donderdag zijn de gebouwen open tot 21.30 uur en op vrijdag tot 18.00 uur. Op welke dagen er onderwijs en activiteiten gepland zijn, is opgenomen in de HAN-jaarplanning in de volgende paragraaf. Les- en tentamenroosters worden gepubliceerd op Insite.

Nadere uitwerking voor de opleiding is te vinden in de jaaragenda (verkrijgbaar bij Vraagpunt Studentzaken).

7.3 HAN-jaarplanning 2011-2012

De HAN-jaarplanning is te vinden op instite > actueel > jaarplanning

7.4 Wie, wat, waar

Waar kun je terecht en bij wie met welk soort vragen?

Vraagpunt Studentzaken	<ul style="list-style-type: none">• Vragen over het betalen van collegegeld• Machtigingsformulier 'betaling collegegeld'• Vragen over de collegekaart• Vragen over roosters en reservering van lokalen• Informatie over zelfstandig bekijken van studieresultaten• Vragen over (inschrijven voor) tentamens• Uitschrijven voor tentamens• Bewijs van inschrijving/betaling• Uitgifte van propedeusecertificaten• Uitgifte van gewaarmerkte kopieën• Doorgeven wijzigingen adresgegevens• Stageverklaringen voor studenten die naar het buitenland gaan.• Informatie over Studielink <p>Nijmegen Laan van Scheut in centrale hal, Mail: Vraagpunt.FEM-Nijmegen@han.nl</p> <p>Voor het reserveren van lokalen: Planning.FEM-Nijmegen@han.nl</p>
Centraal Service Punt	Reserveren van audio- en videoapparatuur: CSP@han.nl
Docenten	Vragen over lesstof, stofplanning, studiewijzer. Buiten de lessen om zijn docenten te vinden in de flexwerkruimtes of thuis. De lesroosters

	<p>van docenten zijn te vinden op insite, roosters. Docenten zijn het gemakkelijkst/snelst via de e-mail te benaderen. E-mailadressen staan in de agenda.</p> <p>Heb je vragen over onderwijseenheden, opmerkingen of wil je verbeterpunten aangeven? Dat kan je doen bij de docent, de clusterverantwoordelijke of de opleidingscoördinator.</p>
<p>Stage Coördinatie: Peggy de Jong</p>	<p>Email: Peggy.deJong@han.nl Kamer LvS10-235 tel.: 024 – 3530725</p> <p>De stagehandleiding en een aanmeldingsformulier kun je vinden op Scholar.</p>
<p>Afstudeeropdrachten Coördinatie: Peggy de Jong Praktijksecretariaat: Anja Besseling</p>	<p>Email: Peggy.deJong@han.nl Kamer LvS10-235 tel.: 024 – 3530725</p> <p>Email: Anja.Besseling@han.nl IBC corner, 2^{de} etage tel: 024 – 3530704</p> <p>De afstudeerhandleiding en een aanmeldingsformulier kun je vinden op Scholar.</p>
<p>Senior studieloopbaanbegeleider F&B Anne Korstanje</p>	<p>Zie paragraaf 3.5 over studiebegeleiding.</p> <p>E-mail: Anne.Korstanje@han.nl Kamer LvS10-237</p> <p>Afspraken maken via e-mail.</p>
<p>Opleidingscoördinator F&B Paul van der Hoek</p>	<p>Wijziging van groep, vrijstellingen, algemene vragen over het programma, keuzevakken, voorlichtingsdagen, overleg groepsvertegenwoordigers, opleidingscommissie, beroepenveldcommissie. E-mail: Paul.vanderHoek@han.nl Kamer: LvS10-227, Telefoon: 024-3530703 / 06 23372848</p>

7.5 Resultatenoverzicht, bewijsstukken, getuigschriften en verklaringen

De bacheloropleiding wordt afgesloten met een hbo-getuigschrift en een bachelorgraad in domein Commerce.

Bij elk getuigschrift hoort een Engelstalig diplomasupplement. Het diplomasupplement bevat een specificatie van de behaalde graad, beknopte informatie over het gevolgde onderwijs, het beoordelingssysteem, de behaalde studiepunten, de kwalificaties van tentamens en de onderdelen van de examens. Ook aan de opleiding gerelateerde extracurriculaire activiteiten zoals het organiseren van voorlichting en participatie in de medezeggenschapsraad of opleidingscommissie, kunnen in het diplomasupplement worden opgenomen. Verder bevat het document beknopte informatie over de HAN University of applied Sciences en het Nederlandse onderwijsstelsel. Het Engelstalig diplomasupplement voldoet aan internationale IDS-afspraken¹. De faculteiten archiveren de bestanden van de uitgegeven IDS-en.

¹ Internationaal Diploma Supplement

Bijlage 1. onderwijseenhedenbeschrijvingen

APR: A-cluster Project.

<i>Titel OWE</i>	<i>Project "Toetje go or no-go"</i>		
<i>Opleiding</i>	Food & Business		
<i>Studiejaar</i>	2011 – 2012	<i>Periode</i>	1 en 2
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	A	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>	N.v.t.		
<i>Centrale Beroepstaken</i>	<i>BT 1: De foodmarketeer ontwikkelt een product.</i> <i>BT 3: De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.</i> <i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	APR PRJ		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 3 <i>Foodconcepten</i> 4 <i>Marktonderzoek</i> 5 <i>Sensorisch onderzoek</i> 6 <i>SWOT analyse / portfoliobeleid</i> 7 <i>Marketing-informatie-systeem</i> 13 <i>Productontwikkelingsplan</i> 15 <i>Productontwikkeling</i> 20 <i>Internationale Communicatie</i> 22 <i>Samenwerking</i> 23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	De opleiding Food & Business heeft gekozen voor projectonderwijs als leidende onderwijsvorm. Elke projectgroep gaat een nieuw "Toetje" ofwel nagerecht ontwikkelen. Twee periodes zijn beschikbaar om geheel volgens plan alle stappen te doorlopen die moeten leiden tot een voorstel voor een nieuw "functional" nagerecht op basis van zuivel, dat ook werkelijk kans van slagen heeft op de Nederlandse markt. Tijdens de eerste periode zal de nadruk liggen op een analyse van de markt, de tweede periode biedt de mogelijkheid op basis van de analyse een product te ontwikkelen.
<i>Beroepsproducten</i>	Functioneel nagerecht op basis van zuivel.
<i>Leerdoelen</i>	Studenten zijn in staat een product te ontwikkelen binnen de context van een fictieve onderneming.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Colleges, tutorgroepen, projectgroepen, excursie
<i>Verplichte literatuur</i>	• Projectmanagement, R. Grit, Noordhoff, 5 ^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	
<i>Overig materiaal*</i>	Studiewijzer project

Toetsing

Toetscode	Toetsvorm	Cijfer (minimum) of vink	Weging	Compensatie	Periode afname en herkansing
APRPRJ1A.5	Project beroepsproducten periode 1	5,5	25%	Minimumcijfer 55	P1
APRPRJ1A.1	Individuele Projecttoets	5,5	25%	Minimumcijfer 55	V1 + H1
APRPRJ2A.5	Project beroepsproducten periode 2	5,5	25%	Minimumcijfer 55	P2
APRPRJ2A.6	Project eindpresentatie	5,5	25%	Minimumcijfer 55	P2
APRPRJA.9	Participatie	V/NV	0%	V	P1 en P2

Toetscode	Beoordelingscriteria
APRPRJ1A.5	Bij de beoordeling wordt gebruik gemaakt van feedback/beoordelingsformulieren waarin per onderdeel de beoordelingscriteria zijn opgenomen.
APRPRJ1A.1	De casusdossiertoets bestaat uit een casus waarover vanuit de verschillende vakgebieden open vragen worden gesteld om de individuele competentie met betrekking tot het leveren van beroepsproducten te testen. De open vragen liggen in de lijn van de verschillende opdrachten binnen het project.
APRPRJ2A.5	Bij de beoordeling wordt gebruik gemaakt van feedback/beoordelingsformulieren waarin per onderdeel de beoordelingscriteria zijn opgenomen.
APRPRJ2A.6	Bij de beoordeling wordt gebruik gemaakt van feedback/beoordelingsformulieren waarin per onderdeel de beoordelingscriteria zijn opgenomen.
APRPRJA.9	De participatie wordt beoordeeld door de tutor op basis van aanwezigheid bij tutorgroepbijeenkomsten (minimaal 80%), peerassessments en logboeken.

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4	5	6	7		
APRPRJ	2	2	2	2	2	2	2		2	2	2	2	2	2	4		

Overige informatie

Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Dhr. Van den Munckhof.
--------------------------------	---

ABU: A-cluster, businessmodules

Titel OWE	Business A-cluster							
Opleiding	Food & Business							
Studiejaar	2011 – 2012			Periode	1 en 2			
Variant	VT							
Cluster	A			Niveau van de OWE	1			
Studiepunten	7,5 EC			Studielast	210 SBU			
Instapseisen	n.v.t.							

<i>Beroepstaak</i>	<i>BT 3: De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.</i>
<i>Modulen*</i>	ABU MKT Marketing ABU CGR Consumentengedrag ABU OND Onderzoek

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 4 <i>Marktonderzoek</i> 6 <i>SWOT analyse / portfoliobeleid</i> 11 <i>Marketingplan</i> 15 <i>Productontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	Deze module ondersteunt het eerste project van de opleiding Food & Business. Dit project heeft de naam 'Toetje Go or No go' meegekregen. In het project is het de bedoeling dat studenten een "Functional Nagerecht" in de markt gaan zetten. Daarvoor is het belangrijk om in het project ervaring op te doen met de zogenoemde ontwikkel -en onderzoeks competenties die nodig zijn om dit succesvol te kunnen doen (zie eindkwalificaties). Het gaat daarbij vooral om kennis, houding en vaardigheden die tot het business terrein behoren.
<i>Beroepsproducten</i>	Opdrachten, presentaties
<i>Leerdoelen</i>	De student toont over de basiskennis, houding en vaardigheden te beschikken die tot het business terrein behoren en die hem in staat stelt onderzoek te doen, gegevens te analyseren en conclusies te trekken voor beleid.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoorcolleges, werkcolleges, groepsopdrachten en presentaties.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Kotler, P: <i>Marketing, De Essentie</i>, Pearson Baarda, B; <i>Dit is onderzoek</i>, Noordhoff, 1^{ste} Druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	Studiewijzer.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
ABUMKT1A.1	Marketing 1	5,5	30%	Minimumcijfer 55	V1 + H1
ABUMKT2A.1	Marketing 2	5,5	30%	Minimumcijfer 55	V2 + H2
ABUOND1A.8	Onderzoek portfolio	Vink	0%	Vink	P2
ABUOND1A.1	Onderzoek	5,5	40%	Minimumcijfer 55	V 1+ H1

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
ABUMKT1A.1	Volledigheid, correctheid, theoretische onderbouwing, kennis van de in de literatuur en colleges behandelde onderwerpen, inzicht in samenhang begrippen.
ABUMKT2A.1	Volledigheid, correctheid, theoretische onderbouwing, kennis van de in de literatuur en colleges behandelde onderwerpen, inzicht in samenhang begrippen.
ABUOND1A.8	Volledigheid, correctheid, theoretische onderbouwing, kennis van de in de literatuur en

	colleges behandelde onderwerpen, inzicht in samenhang begrippen.
ABUOND1A.1	Volledigheid, correctheid, theoretische onderbouwing, kennis van de in de literatuur en colleges behandelde onderwerpen, inzicht in samenhang begrippen.

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
ABUMKT	3	3	3	3	3	3				3	3	3	3	3	3	3		
ABUCGR	3	3	3															
ABUOND	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		

Overige informatie

Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Dhr. Van den Munckhof.
--------------------------------	---

AFO: A-cluster voedingsmodules

Titel OWE	Food A-cluster		
Opleiding	Food & Business		
Studiejaar	2011 – 2012	Periode	1 en 2
Variant	VT		
Cluster	A	Niveau van de OWE	1
Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
Instapseisen	n.v.t.		
Beroepstaak	BT 1: De foodmarketeer ontwikkelt een product.		
Modulen*	AFO VDL Voedingsleer AFO VDC Voedingsprogrammatuur AFO RSO Receptenleer en sensorisch onderzoek AFO PL Productleer AFO SK Scheikunde		

Doelen en inhoud

Eindkwalificaties	1 Ideeën verzamelen 2 Ideeën screenen 5 Sensorisch onderzoek 14 Foodontwikkelingsproces 15 Productontwikkeling
Algemene omschrijving	De student doet kennis op over de bereiding en beoordeling van recepten en maaltijden.
Beroepsproducten	Oprachten en verslagen.
Leerdoelen	Na het volgen van deze module beschikt de student over kennis en vaardigheden met betrekking tot recepturen, voedingswaarden, bereidingstechnieken. Ook beschikt de student over kennis en vaardigheden met betrekking tot ingrediënten en levensmiddelen en een deel van de nagerechten. Deze kennis en vaardigheden zijn gericht op het op systematische wijze ontwikkelen van producten binnen de levensmiddelenindustrie. Ook beschikt de student over kennis van de binnen de scheikunde gehanteerde symbolen, formules, begrippen en systematiek en kan deze toepassen voor zover zij van belang zijn binnen de levensmiddelenchemie en

	levensmiddelentechnologie.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoorcolleges, zelfstudie, theorieles, demo-practicum, practicum, open shop.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Catsberg; <i>Levensmiddelenleer</i>, HB Uitgevers, 6^{de} druk Brinkman; <i>Proeven van Succes</i>, Noordervliet, 2^{de} druk Binas informatieboek VWO/HAVO, Noordhoff, 5^{de} druk Overname uit Scheikunde de Basis, Jan Hondebrink, tenHagenStam, 2^e druk (wordt niet meer uitgegeven) Blommestein, J., <i>Kook Ook</i>. Wormer, Inmerc, Eden, J.G. van, ea., <i>Receptenleer</i>. Baarn, HBuitgevers,
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	Studiewijzer

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
AFOFOD1A.1	schriftelijke toets	cijfer	50%	minimum cijfer 55	V1 + H1
AFOFOD1A.5	verslagen	vink	0%	v/nv	P 1
AFOFOD2A.1	schriftelijke toets	cijfer	50%	minimumcijfer 55	V2 + H2
AFOVDL2A.9	participatie	vink	0%	v/nv	V2 + H2
AFOSK2A.9	participatie	vink	0%	v/nv	P 2
AFORSO2A.9	participatie	vink	0%	v/nv	V2 + H2

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
AFOFOD1A.1	Toets met gesloten vragen. Nakijken wordt gedaan zoals formeel geregeld in OER.
AFOFOD2A.1	Toets met gesloten vragen. Nakijken wordt gedaan zoals formeel geregeld in OER.
AFOFOD1A.5	Zie beoordelingsformulier studiewijzer.
AFOFOD2A.9	Actieve participatie, goede voorbereiding en verslaglegging.
AFOSK2A.9	Actieve participatie, goede voorbereiding en verslaglegging practicum.
AFORSO2A.9	Actieve participatie, goede voorbereiding en verslaglegging.

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7			
<i>AFOVDL</i>	4	4	4	4	4	4	4												
<i>AFOVDC</i>										2	2	2	2						
<i>AFORSO</i>	2	3	5	5	5	3	2												
<i>AFOPL</i>										3	3	3	3	3	3	3			
<i>AFOSK</i>										2	2	2	2	5	2	2			

Overige informatie

<i>Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*</i>	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Dhr. Van den Munckhof.
---------------------------------------	---

ACI: A-cluster (Internationale) Communicatie

<i>Titel OWE</i>	<i>Internationale Communicatie A-cluster</i>		
<i>Opleiding</i>	FB		
<i>Studiejaar</i>	2011-2012	<i>Periode</i>	1 en 2
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	A	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5	<i>Studielast</i>	210 uur
<i>Instapseisen</i>	n.v.t.		
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	ACI ENG Engels ACI DUR Duits ACI NED Nederlands		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	20 <i>Internationale Communicatie</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	
<i>Beroepsproducten</i>	Nvt; de opbouw van kennis en vaardigheden worden getoetst in individuele schriftelijke tentamens.
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzers
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Colleges en oefeningen in talenlabs.
<i>Verplichte literatuur</i>	Duijvestijn, B.W.Th. en Mangnus H.A.A , Das abc der Wirtschaftsgrammatik, leerboek, Walvaboek, ISBN 9789066752948 Duijvestijn, B.W.Th. en Mangnus H.A.A , Das abc der Wirtschaftsgrammatik, antwoordenboek, Walvaboek, ISBN 9789066752955 Vries, E. de en Rees, P. van, Grammaticus, Noordhoff, ISBN 9789001923518 Wergen, J., Im Griff Bürokommunikation Deutsch, Ernst Klett, ISBN 9783125611610 Beumer, L.H., Navis, Th.J. en Ruijter, A.J., Eine Brücke zur Grammatik, Thieme Meulenhoff, ISBN 9789003308795 Syllabus „Duits A-cluster“ Van der Voort: Basic Business Grammar Martin: Engels idioom voor het EAO Palm-Hoebe: Effectieve zakenbrieven
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	Duits: www.walvaboek.nl (ABC online)
<i>Overig materiaal*</i>	Studiewijzers en readers

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
ACINED1A.1	schriftelijke toets	5,5	17%	minimum cijfer 55	V1 + H1
ACINED2A.1	schriftelijke toets	5,5	17%	minimum cijfer 55	V2 + H2

ACIENG1A.1	schriftelijke toets	5,5	17%	minimum cijfer 55	V1 + H1
ACIENG2A.1	schriftelijke toets	5,5	17%	minimum cijfer 55	V2 + H2
ACIDUR1A.1	schriftelijke toets	5,5	17%	minimum cijfer 55	V1 + H1
ACIDUR2A.1	schriftelijke toets	5,5	17%	minimum cijfer 55	V2 + H2

Toetscode	Beoordelingscriteria
ACINED1A.1	<ul style="list-style-type: none"> De student kan aangeven of het onderstreepte (werk)woord goed of fout gespeld is. De student kan gegeven zinnen van de juiste interpunctie voorzien. De student kan bepalen of gegeven zinnen stijlfouten bevatten.
ACINED2A.1	<ul style="list-style-type: none"> De student kan diverse soorten zakelijke brieven en e-mails schrijven die qua structuur, spelling en stijl correct zijn.
ACIENG1A.1	<ul style="list-style-type: none"> Toepassen van de correcte Engelse grammatica Gebruiken van correct zakelijk idioom Beantwoorden van vragen over Britse en Amerikaanse cultuur.
ACIENG2A.1	<ul style="list-style-type: none"> Toepassen van de correcte Engelse grammatica Gebruiken van correct zakelijk idioom Beantwoorden van vragen over Britse en Amerikaanse cultuur.
ACIDUR1A.1	<ul style="list-style-type: none"> Vult de juiste vorm van het werkwoord in de o.t.t. in. Vult de juiste vorm van het werkwoord in de o.v.t. in. Vult de juiste vorm van het voltooid deelwoord in. Vult de juiste vorm van de beleefdheidsconjunctief in. Vult van zelfstandige naamwoorden het juiste geslacht in. Vult van zelfstandige naamwoorden het juiste meervoud in. Vult in de context het juiste voorzetsel met of zonder lidwoord in. Vult de juiste vorm van de trappen van vergelijking in. Vult de juiste uitgang van het bijvoeglijk naamwoord in. Vult de juiste vorm van het persoonlijk voornaamwoord in.
ACIDUR2A.1	<ul style="list-style-type: none"> Vult/kruist het juiste vakwoord in/aan. Schrijft in correct Duits aan de hand van trefwoorden een eenvoudige e-mail i.v.m. het maken van een afspraak of een reservering. Schrijft in correct Duits aan de hand van tekstbouwstenen een eenvoudige Anfrage, Angebot of Bestellung.

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
ACINED	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
ACIENG	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
ACIDUR	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		

Overige informatie

Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Dhr. Van den Munckhof.
--------------------------------	---

BPR: B-cluster, project

<i>Titel OWE</i>	<i>Project: Market Approach</i>		
<i>Opleiding</i>	Food & Business		
<i>Studiejaar</i>	2011 – 2012	<i>Periode</i>	3 en 4
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	B	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>	n.v.t.		
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT4: De foodmarketeer zorgt voor de commerciële marktbenadering.</i> <i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	BPR MKT Marketing		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	2 <i>Ideeën screenen</i> 3 <i>Foodconcepten</i> 6 <i>SWOT analyse / portfoliebeleid</i> 7 <i>Marketing-informatie-systeem</i> 22 <i>Samenwerking</i> 23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	Studenten ontwikkelen hun kennis en vaardigheden aan de hand van casuïstiek waarbij het product introductie proces centraal staat.
<i>Beroepsproducten</i>	Opdrachten.
<i>Leerdoelen</i>	<ul style="list-style-type: none"> De student kan begrippen op het gebied van marketing, zoals deze vermeld staan in de te bestuderen hoofdstukken van het Alsem, K.J.; <i>Strategische marketingplanning</i> benoemen. De student kan een interne- en externe analyse opstellen en hieruit een SWOT opstellen. De student kan op basis van deze SWOT en de marketing doelstellingen een marketingbeleid opstellen en daarbij de financiële prognose opstellen. De student kan een adviesrapport opstellen.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoorcolleges en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Alsem, K.J.; <i>Strategische marketingplanning</i>, Noordhoff, 5^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	N.v.t.
<i>Software*</i>	<ul style="list-style-type: none"> CD-rom bij <i>Strategische marketingplanning</i>, K.J. Alsem Excel
<i>Overig materiaal*</i>	N.v.t.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum)</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
BPRMKT1A.1	Marketing 1	5,5	30%	Minimumcijfer 55	V3 + H3
BPRMKT2A.1	Marketing 2	5,5	30%	Minimumcijfer 55	V4 + H4
BPRMKT1A.5	inleveropdracht	5,5	20%	Minimumcijfer 55	P3
BPRMKT2A.5	inleveropdracht	5,5	20%	Minimumcijfer	4+4

					55	
<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>					
BPRMKT1A.1	Deze module wordt nog ontwikkeld.					
BPRMKT2A.1	Deze module wordt nog ontwikkeld.					
BPRMKT1A.5	Deze module wordt nog ontwikkeld.					
BPRMKT2A.5	Deze module wordt nog ontwikkeld.					

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7
<i>BPRMKT</i>	4	4	4	4	4	4				4	4	4	4	4	4	4

Overige informatie

<i>Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*</i>	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Mevr. Korstanje.
---------------------------------------	---

BFO: B-Cluster Food

<i>Titel OWE</i>	<i>Food B Cluster</i>		
<i>Opleiding</i>	Food & Business		
<i>Studiejaar</i>	2011 – 2012	<i>Periode</i>	3 en 4
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	B	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>	Basiskennis chemie		
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT 1: De foodmarketeer ontwikkelt een product.</i>		
<i>Modulen*</i>	BFO SK Levensmiddelenchemie + scheikunde BFO PL Productleer		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	2 <i>Ideeën screenen</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	In dit module verdiepen studenten zich in de naamgeving, eigenschappen en mogelijke reacties van eiwitten, vetten, koolhydraten en water. Met behulp van levensmiddelenchemie kunnen studenten eigenschappen van voedsel verklaren. Kennis van de levensmiddelenchemie maakt een gerichte productontwikkeling mogelijk op wetenschappelijke basis. Daarnaast houdt de student zich bezig met productleer.
<i>Beroepsproducten</i>	Huiswerkopdrachten
<i>Leerdoelen</i>	De student is in staat na het volgen van het onderdeel levensmiddelenchemie: Van eiwitten, vetten, koolhydraten en water - de structuurkenmerken te benoemen - de systematiek in de naamgeving te benoemen en deels toe te passen - de "belangrijkste" eigenschappen en mogelijk optredende veranderingen te benoemen, te verklaren en deels toe te passen binnen levensmiddelen, waar aangegeven op basis van hun chemische structuur. Voor de leerdoelen productleer: zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Theorielessen, studietaken

<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Binas informatieboek VWO/HAVO, Noordhoff, 5^{de} druk Overname uit Scheikunde de Basis, Jan Hondebrink, tenHagenStam, 2^e druk (wordt niet meer uitgegeven) Catsberg; <i>Levensmiddelenleer</i>, HB Uitgevers, 6^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	Dictaat levensmiddelenchemie, Hogeschool van Arnhem en Nijmegen, 2008.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
BFOFOD1A.1	Toets Productleer en scheikunde	Cijfer	50%	Minimumcijfer 55	V3 + H3
BFOFOD1A.9	Participatie productleer	v/nv		v/nv	P3 + P4
BFOTSK2A.1	Toets	Cijfer	50%	Minimumcijfer 55	V4 + H4
BFOTSK2A.9	Participatie levensmiddelenchemie	v/nv		v/nv	P4

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
BFOFOD1A.1	De student is in staat om de volgende onderwerpen, ondersteunend aan het verzamelen van ideeën, te benoemen en te herkennen: - concepten en methoden uit de productleer (ingrediënten en levensmiddelen); - symbolen, formules, begrippen en systematiek van scheikunde.
BFOTSK2A.1	De student is in staat om, ondersteunend aan het screenen van ideeën, de volgende onderwerpen te toetsen: levensmiddelenchemie (formules en eigenschappen waaronder de invloed op textuur van een product, reacties, begrippen en systematiek met betrekking tot koolhydraten, eiwitten, vetten en water).

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
<i>BFOPL</i>	1	2	1	2	1	2	2			1	2	1	2	1	2	2		
<i>BFOSK</i>	2	2	1	1	1	1	1			2	2	2	2	2	2	5		

Overige informatie

<i>Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*</i>	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Mevr. Korstanje.
---------------------------------------	---

BBB: B-cluster Business

<i>Titel OWE</i>	<i>Business B-cluster</i>		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	1	<i>Periode</i>	3 en 4
<i>Variant</i>	VT		

<i>Cluster</i>	B	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>	n.v.t.		
<i>Beroepstaak</i>	BT2 : De foodmarketeer beheert het productassortiment met een commerciële visie. BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.		
<i>Modulen*</i>	BBB BEC BBB ONZ BBB IFK BBB WIN		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	12 <i>Financieel-economische bedrijfsanalyse</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	In deze onderwijseenheid staat onderzoek doen, de basisprincipes van de economische bedrijfshuishouding en informatiekunde, inclusief de WINDOWS programma's Excel en Word centraal.
<i>Beroepsproducten</i>	Opdrachten
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoorcolleges en computerpractica
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Heezen A; <i>Bedrijfsbeslissingen en financiële verantwoording</i>, Noordhoff, 2^{de} druk • Baarda, B; <i>Dit is onderzoek</i>, Noordhoff, 1^{ste} Druk • Elshof M; <i>Een goed onderzoek</i>, Thieme Meulenhoff B.V., 1^{ste} druk • Stoltz: H; <i>Ontwerpen van modellen in Excel 2007</i>, MBES, 1^{ste} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	Word en Excel
<i>Overig materiaal*</i>	

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
BBBEC1A.1	Bedrijfseconomie deel 1	55	20%	Minimumcijfer 55	V3 + H3
BBBEC2A.1	Bedrijfseconomie deel 2	55	20%	Minimumcijfer 55	V4 + H4
BBBONZ2A.2	Computertoets onderzoek 2	55	20%	Minimumcijfer 55	V3 + H3
BBBONZ2A.5	inleveropdracht onderzoek doen 2	55	20%	Minimumcijfer 55	P4
BBBIFK1A.7	Informatiekunde opdrachten	55	10%	Minimumcijfer 55	P3
BBBDOC1A.2	Computertoets Word	55	5%	Minimumcijfer 55	P3 / V3
BBBXLS1A.2	Computertoets Excel	55	5%	Minimumcijfer	P4 / V3

				55	
--	--	--	--	----	--

Toetscode	Beoordelingscriteria
BBBEC1A.1	<p>De student kan:</p> <ul style="list-style-type: none"> De basisbegrippen van bedrijfseconomie hanteren zoals verwoord in Bedrijfsbeslissingen en financiële verantwoording van A.A.W. Heezen Een eenvoudige jaarrekening beoordelen
BBBEC2A.1	
BBBONZ2A.1	Wordt nog ontwikkeld
BBBONZ2A.5	Wordt nog ontwikkeld
BBBIFK1A.7	<p>Na het volgen van de onderwijsbijeenkomsten en het bestuderen van de opgegeven stof is de student in staat om het verschil tussen operationele en managementinformatie te benoemen.</p> <p>Na het volgen van de onderwijsbijeenkomsten en het bestuderen van de opgegeven stof is de student in staat om de basisprincipes van een relationale database te onderscheiden en in staat om een onderscheid te maken tussen elementaire gegevens en procesgegevens.</p> <p>Na het volgen van de onderwijsbijeenkomsten en het bestuderen van de opgegeven stof is de student in staat om de volgende handelingen correct uit te voeren:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ bepalen van kentallen, streefgetallen en het aggregeren van gegevens; ➤ bepalen van functionele relaties tussen tabellen in een database; ➤ gericht opvragen dmv de query-techniek van informatie uit de inhoud van een tabel; ➤ selecteren vanuit de informatiebehoefte de relevante gegevenselementen uit de database; ➤ Uitvoeren van query's op de inhoud van een database die voorzien in complexe informatiebehoeften; ➤ door gebruik te maken van gegevensaggregeringen in Access-query's, LIKE, GROUP BY, parameterquery en kruistabelquery 's.
BBBDOC1A.2	<p>Na het volgen van de onderwijsbijeenkomsten en het bestuderen van de opgegeven stof is de student in staat een representatief rapport op te stellen met behulp van MSWord 2007. Dit rapport bevat naast de gangbare opmaakmogelijkheden ook index- en inhoudsopgaven, voetnoten, tabellen, kolommen en afbeeldingen.</p> <p>Na het volgen van de onderwijsbijeenkomsten en het bestuderen van de opgegeven stof is de student in staat om met het programma MSExcel 2007 een financieel/rekenkundig model te ontwerpen met gebruikmaking van de voor dit niveau benodigde functies en formules die het programma biedt.</p>
BBBXLS1A.2	

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
BBB BEC	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
BBB ONZ	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
BBB IFK	2	2	2	2	2	2	2											
BBB WIN	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		

Overige informatie

Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*	De inhoud van deze onderwijseenheid is aangepast. Voor vragen over eventuele herkansingen wordt verzocht de conversietabel te raadplegen en desgewenst contact op te nemen met Mevr. Korstanje.
--------------------------------	---

BCI: B-cluster Internationale Communicatie

Titel OWE	Internationale Communicatie B-cluster		
Opleiding	Food and Business		
Studiejaar	2011 - 2012	Periode	3 + 4
Variant	VT		

<i>Cluster</i>	B	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7.5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>	n.v.t.		
<i>Beroepstaak</i>	BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.		
<i>Modulen*</i>	BCI ENG Engels BCI PRC Professionele Communicatie BCI DUR Duits BCI COM Communicatie (rapporterren, presenteren, interviewen)		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	20 <i>Internationale Communicatie</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	In dit cluster staat bedrijfscommunicatie, Engels en Duits, communicatieve vaadigheden, centraal.
<i>Beroepsproducten</i>	Eenvoudige zakelijke gesprekken. Communicatietraining presenteren, rapporteren en interviewen
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoorcolleges en werkcolleges. Communicatietraining
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Duijvestijn, B.W.Th. en Mangnus H.A.A , <i>Das abc der Wirtschaftsgrammatik, leerboek</i>, Walvaboek, ISBN 9789066752948 Duijvestijn, B.W.Th. en Mangnus H.A.A , <i>Das abc der Wirtschaftsgrammatik, antwoordenboek</i>, Walvaboek, ISBN 9789066752955 Rohrer, H. H. en Schmindt, C., <i>Kommunizieren im Beruf; 1000 nützliche Redewendungen</i>, Langenscheidt Vries, E. de en Rees, P. van, <i>Grammaticus</i>, Noordhoff, ISBN 9789001923518 Wergen, J., <i>Im Griff Bürokommunikation Deutsch</i>, Ernst Klett, ISBN 9783125611610 Forst, Schnorr-Dummler; <i>Beknopte thematische woordenschat Duits</i>, Intertaal, 4^{de} druk Beumer, L.H., Navis, Th.J. en Ruijter, A.J., <i>Eine Brücke zur Grammatik</i>, Thieme Meulenhoff, ISBN 9789003308795 Martin, R; <i>Engels idioom voor het EAO</i>, Walvaboek, 2^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	<ul style="list-style-type: none"> Van Dale Middelgroot woordenboek Engels-Nederlands, Van Dale, 1^{ste} druk Van Dale Middelgroot woordenboek Nederlands-Engels, Van Dale, 1^{ste} druk
<i>Software*</i>	<ul style="list-style-type: none"> Longman Interactive English Online (student krijgt toegangscode om Engels online te oefenen)
<i>Overig materiaal*</i>	Duits: SN-0500 Duits – Redemittel Vorstellung und Empfang SN-0501 Duits – Redemittel Telefonieren / Messegespräche

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
BCIENG1A.1	Individuele schriftelijke toets	Cijfer	17%	Minumum cijfer 55	V3 + H3
BCIENG1A.4	Mondeling toets	Cijfer	17%	Minumum cijfer 55	P4
BCIPRC1A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	17%	Minumum cijfer 55	V4 + H4

BCIDUR2A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	17%	Minumum cijfer 55	V4 + H4
BCIDUR2A.4	Mondelinge toets	Cijfer	17%	Minumum cijfer 55	P3
BCICOM1A.9	Inleveropdrachten	vink			V4

Toetscode	Beoordelingscriteria
BCIENG1A.1	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Gebruikt zakelijk idioom correct ➤ Gebruikt basiszinnen uit de correspondentie correct vwb spelling en grammatica
BCIENG1A.4	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Voert korte (telefoon) gesprekken met aandacht voor de specifieke Engelse conventies in de zakelijke communicatie
BCIPRC1A.1	Wordt nog ontwikkeld
BCIDUR2A.1	De student <ul style="list-style-type: none"> ➤ kiest de juiste vorm van het werkwoord in de ott ➤ kiest de juiste vorm van het werkwoord in de ovt ➤ kiest de juiste vorm van het werkwoord in de vtt ➤ kiest de juiste uitgang van het bijvoeglijk naamwoord ➤ vult de juiste vorm van het voornaamwoord in ➤ kiest de juiste vorm van een vergelijkingsconstructie ➤ kiest a.h.v. een korte brieftekst het juiste woord binnen de context ➤ vult binnen de context het juiste woord in ➤ schrijft op basis van een aantal aandachtspunten een persoonlijk of semi-zakelijke brief van zowel minimaal 30 woorden als van minimaal 80 woorden
BCIDUR2A.4	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Beheerst de basistaalhandelingen en basisconventies rondom alledaagse en semi-zakelijke thema's in correct Duits met de nadruk op het communicatief karakter
BCICOM1A.9	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ Herkent structuren in teksten en benoemt die ➤ Maakt een bouwplan voor een rapport, presentatie en interview ➤ Maakt een spreeschema voor een presentatie ➤ Oefent in informatieverzamenen dmv interviewen

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
BCI ENG	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
BCI DUR	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
BCI PRC																		
BCI COM										2	2	3	3					

CSH: C-Cluster Shop Communication

Titel OWE	Shop Communication				
Opleiding	Food and Business				
Studiejaar	2011-2012		Periode	1 + 2	
Variant	VT				
Cluster	C		Niveau van de OWE	2	
Studiepunten	7,5 EC		Studielast	210 SBU	
Instapseisen	Propedeuse FB				
Beroepstaak	BT6: De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor				

	<i>beleid.</i> <i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>
<i>Modulen*</i>	CSH PRJ Project CSH SLB Studieloopbaan CSH WVO Werkveldoriëntatie CSH FS Food Safety

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 3 <i>Foodconcepten</i> 4 <i>Marktonderzoek</i> 11 <i>Marketingplan</i> 21 <i>Leiding geven</i> 22 <i>Samenwerking</i> 23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	<p>CSH-PRJ Project "Shopcommunication"</p> <p>Studenten kunnen het voedingsgedrag en het daarmee samenhangende consumentengedrag in de retail van groepen in onze samenleving met behulp van (literatuur) onderzoek analyseren in relatie tot gezonde voeding en aspecten van veiligheid en duurzaamheid. De uitkomsten van de analyse van het voedings / consumentengedrag kan men vertalen in adviezen voor te vermarkten producten voor de betreffende groepen in de retail en daarbij wordt rekening gehouden met de nationale en internationale levensmiddelenwetgeving.</p> <p>Met behulp van voedingskundige, gezondheidskundige en criteria voor duurzaamheid; het uitvoeren van marktonderzoek en voedselconsumptieonderzoek toont de student aan, dat hij voor marktsegmenten in de samenleving een voedingsmiddelenpakket kan vaststellen. Op deze wijze kan hij een bijdrage leveren aan een verantwoorde, een gezonde en veilige voeding voor deze marktsegmenten. Hierbij dient men rekening te houden met de Nationale en Europese wet- en regelgeving. Bovendien zijn zij in staat om een programma te ontwikkelen voor een supermarkt teneinde het marktsegment te ondersteunen bij een gezonde en veilige keuze.</p> <p>CSH-FS Food Risks, Perception and Communication</p> <p>Hierbij staat centraal: Hoe denkt de consument over voedselveiligheid en op welke manier kan het beste gecommuniceerd worden met die consument in het geval van een voedselveiligheid kwestie?</p> <p>De media besteden veel aandacht aan voedsel en de makers ervan. Bij een (mogelijk) gevaar berichten zij daar direct over. De consumenten worden in zo'n geval geïnformeerd door verschillende partijen zoals de producent, het verkoopkanaal, consumentenorganisaties, politici, Voedsel en Waren Autoriteit (VWA), wetenschappelijke instituten en de praatjes om de hoek. De mening van de consument over voedselveiligheid wordt door die informatie uit verschillende bronnen, ervaringen van anderen en eigen ervaringen gevormd.</p> <p>Voor dit onderwerp wordt gebruikt gemaakt van onderdelen uit de Europese module "Safe and Healthy Food" die ontwikkeld is door deelnemers uit verschillende EU-lidstaten, waaronder de Hogeschool van Amsterdam en de HAN. Deze is ontwikkeld is door deelnemers uit verschillende EU-lidstaten, waaronder de Hogeschool van Amsterdam en de HAN. Dit betekent dat veel van het gebruikte onderwijsmateriaal Engelstalig is. Om die reden en omdat communicatie een belangrijk onderdeel is, maakt "Food risks, perception and communication" deel uit van de onderwijseenheid "International communication".</p> <p>CSH-WVO Werkveld oriëntatie</p>

	Oriëntatie op de arbeidsmarkt, de werkzaamheden, de bedrijven, de mensen die er werken die voor een F&B persoon belangrijk kunnen zijn in de toekomst.
<i>Beroepsproducten</i>	
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Grit, R; <i>Projectmanagement</i>, Noordhoff, 5^{de} druk Hoogland, D; <i>Rapport over rapporteren</i>, 6^{de} druk Burns, A.C., Bush, F. <i>Principes van marktonderzoek</i>. Uitgeverij Pearson Education, 4^e druk. ISBN 9789043011303. Verhage, B. <i>Grondslagen van de marketing</i>. Uitgeverij Noordhoff, 7^e druk. ISBN 9789001765415.
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	
<i>Software*</i>	SPSS
<i>Overig materiaal*</i>	

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
CSHPRJ1A.7	Verslag	vink	0%	v/nv	P1
CSHPRJ1A.5	Verslag	cijfer	20%	55	P2
CSHPRJ2A.5	Verslag	cijfer	20%	55	P2
CSHPRJ2A.6	participatie	cijfer	20%	55	P2
CSHPRJ2A.1	Schriftelijke toets	cijfer	25%	55	V2 + H2
CSHFSC2A.5	Verslag	cijfer	15%	55	P2
CSHSLB2A.0	Verslag	vink	0%	v/nv	P2
CSHSLB2A.9	participatie	vink	0%	v/nv	P1 + P2
CSHWVO2A.5	Verslag	vink	0%	v/nv	P1 + P2

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
CSHPRJ1A.7	<i>Op basis van de bestudeerde literatuur bij het maken van een plan van aanpak, deskresearch en primair onderzoek voldoen de producten aan de beoordelingscriteria die in het projectboek als bijlage zijn opgenomen:</i>
CSHPRJ1A.5	<ul style="list-style-type: none"> het plan van aanpak omvat doelstellingen, probleemstellingen, vraagstellingen voor het doen van onderzoek naar voedingsgedrag en consumentengedrag van consumentengroepen en het maken van een winkel en winkelactieplan op basis van dit onderzoek. De indeling van het plan van aanpak is volgens Grit R, <i>Projectmanagement</i>, 2008, hoofdstuk 5.
CSHPRJ2A.5	<ul style="list-style-type: none"> het literatuur onderzoek omvat per student tenminste 1 artikel gevonden in het studiecentrum HAN of in een andere bibliotheek/mediatheek
CSHPRJ2A.6	<p><i>Van alle artikelen is een literatuurlijst gemaakt (volgens een goede lay-out, zie Hoogland W en Dik RJ, <i>Rapport over rapporteren</i>, 2002)</i></p> <p><i>De conclusies zijn geschikt voor presentatie en zijn vertaald naar een eerste opzet voor het veldonderzoek van het project, dus probleemstelling, onderzoeksvragen, doelen en een voorstel voor een werkwijze</i></p>
CSHPRJ2A.1	<ul style="list-style-type: none"> Het veldonderzoek omvat een survey met minimaal 40 respondenten Het rapport voldoet aan de eisen volgens Hoogland W en Dik RJ (2002) Om de hoofdvraag uit het plan van aanpak project te kunnen beantwoorden is in het winkelplan over de onderstaande variabelen informatie verzameld en geanalyseerd: De visie, missie, doelstellingen, belangrijkste deelmarkt, positionering, strategie de

	<p>marktpositie van de winkel(formule) als merk en de detailhandelsmix</p> <ul style="list-style-type: none"> In het winkellactieplan is in relatie tot het actiedoel en op grond van eigen geformuleerde doelstellingen, vraagstellingen uit het plan van aanpak, aangevuld met resultaten uit het veldonderzoek, winkelplan en op basis van de literatuur (marketing handboek Verhage B, Grondslagen van de marketing (2009) en Koornstra R, Marketing voor retailers (2005): een communicatieplan opgezet volgens de stappen in de ontwikkeling van een communicatiebeleid De toetsvragen hebben betrekking op actuele artikelen over het opzetten van onderzoek en resultaten uit onderzoek over voedingsgedrag, koopgedrag, voedselveiligheid en aanbevelingen voor communicatiebeleid bij consumentendoelgroepen. Getoetst wordt kennis en inzicht opgedaan tijdens het volgen van de onderwijsbijeenkomsten van de flankerende modules aan het project, het bestuderen van de opgegeven leerstof en het werken aan het project. De informatie over de voedingstoestand, de voedselconsumptie, de relevante voedingsnormen en het consumentengedrag, waaronder het consumentengedrag ten aanzien van producten en de winkelformule(s) zijn vanuit het literatuuronderzoek en uit eigen onderzoek verzameld, geanalyseerd en gerapporteerd om als basis te kunnen dienen voor het winkel –en winkellactieplan. De ingezette communicatiemiddelen zijn op basis van onderzoek en literatuur aantoonbaar geschikt voor de doelgroep, het informatiemateriaal, dat hierbij is ontwikkeld is van redelijke omvang. Het brengt de algemene boodschap over, die aansluit bij de actie, de inhoud is voedingskundig verantwoord De onderbouwing van het shop-communicatie beleid is gebaseerd op: marktonderzoek en conclusies hieruit en een SWOTanalyse van de betreffende winkelformule Het marktonderzoek omvat literatuur en veldonderzoek dit wordt getoetst aan criteria beschreven onder 1. En leidt tot conclusies beschreven onder 2. Het marketingplan omvat een winkelplan en winkel promotie/actieplan. Deze worden getoetst volgens criteria die te vinden zijn in de bijlagen van het projectboek en onder 1.
CSHFSC2A.5	Het marktonderzoek resulteert in het inschatten van risks and benefits voor specifieke doelgroep door het toepassen van de kennis opgedaan zoals genoemd in de wetenschappelijke literatuur over Food Safety (vooral bron: EFSA)
CSHSLB2A.0	De student geeft blijk van bewuste keuzes t.a.v. zijn leerproces.
CSHSLB2A.9	participatie
CSHWV02A.5	De student geeft blijk van een gedegen oriëntatie op het toekomstig beroep.

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
CSH PRJ	2	1	1	2	1	1	2			2	1	2	1	1	2	5		
CSH SLB			1							2	2	1						
CSH WVO			2			2												
CSH FS										3	2	4	3	2				

CBU: C-Cluster Business

Titel OWE	Business C-Cluster		
Opleiding	Food & Business		
Studiejaar	2010 – 2011	Periode	1-2
Variant (meerdere mogelijk) en indien relevant cohort	VT		
Cluster	C	Niveau van de OWE	2
Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
Instapseisen			

<i>Beroepstaak</i>	<i>BT6: De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.</i>
<i>Modulen*</i>	CBU MON Marktonderzoek CBU VON Voedingsonderzoek CBU RMK Retailmarketing

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 3 <i>Foodconcepten</i> 4 <i>Marktonderzoek</i> 6 <i>SWOT analyse / portfoliobeleid</i> 8 <i>Ketenbeheer</i> 9 <i>Logistieke stromen</i> 10 <i>Inkoop</i> 11 <i>Marketingplan</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	<p>Het is voor een marketeer belangrijk om onderzoek uit te kunnen voeren naar het gedrag van consumenten. Studenten leren in deze onderwijseenheid om meer inzicht te hebben in de basis van de methodologie van het (voedselconsumptie) onderzoek en de bijbehorende statistiek. Studenten zullen dan in staat zijn eenvoudige onderzoeken zelf op te zetten en uit te voeren, en zijn bovendien beter in staat om bestaand onderzoek op waarde te beoordelen.</p> <p>Daarnaast is het maken van een winkelplan/programma voor een winkelformule in de tweede periode aan de orde. Tijdens de colleges in deze module wordt de detailhandel in voedingsproducten onder de loep genomen. Verder worden de belangrijkste hoofdstukken uit het boek Marketing voor retailers van Reinder Koornsta behandeld. Hierdoor zijn studenten in staat met beter resultaat een winkelplan/programma te maken, dat de klantwaarde van de formule verhoogt en de doelgroepen bindt. Ook wordt er door de studenten praktijkervaring opgedaan, d.w.z. dat studenten gaan onderzoeken in welke mate theorie en praktijk overeenstemmen. Zij zullen hun resultaten presenteren en zullen op deze wijze verder werken aan hun vaardigheden om hun visie, analyse en conclusies overtuigend voor het voetlicht te brengen.</p>
<i>Beroepsproducten</i>	Literatuuronderzoek, veldonderzoek
<i>Leerdoelen</i>	<p>Studenten zijn in staat om een literatuuronderzoek en een eenvoudig veldonderzoek op te zetten, uit te voeren en de resultaten te verwerken en te rapporteren. Het betreft zowel marktonderzoek als voedingsonderzoek.</p> <p>Ook zijn studenten in staat om voor een winkelformule vast te stellen wat enerzijds de sterktes en zwaktes op basis van een analyse van de interne bedrijfsprocessen en –cultuur, als onderdeel van de waardeketen zijn, en anderzijds wat de kansen en bedreigingen op vooral lokaal, nationale en/of internationale niveau op basis van relevante nationale en internationale trends zijn.</p> <p>Mede op grond van deze analyses tonen de studenten dat ze de theorie van retailmarketing kunnen gebruiken om de marktbenadering op de winkelvloer inzichtelijk te maken en voor wat betreft shopcommunication toe te passen.</p>
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Theorielessen, studietaken, opdrachten, presentaties.
<i>Verplichte literatuur</i>	Burns, A.C., Bush, F. <i>Principes van marktonderzoek</i> . Uitgeverij Pearson Education, 4 ^e druk. ISBN 9789043011303.

	Verhage, B. <i>Grondslagen van de marketing</i> . Uitgeverij Noordhoff, 7 ^e druk. ISBN 9789001765415. Koorstra, R. <i>Marketing voor retailers</i> . Uitgeverij Pearson Education Benelux 2005. ISBN 9043010308 Hartman, <i>Mens en voeding</i> . Uitgeverij HB, 6 ^e druk. ISBN 9789055745609.
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	
<i>Software*</i>	SPSS
<i>Overig materiaal*</i>	Reader.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
CBUMON1A.1	Kennistoets marktonderzoek	Cijfer	35%	Minimumcijfer 55	V1+ H1
CBUMON2A.5	Inleveropdracht marktonderzoek	Cijfer	15%	Minimumcijfer 55	P2
CBURMK2A.6	Retailmarketing presentatie	Cijfer	20%	Minimumcijfer 55	P2
CBURMK2A.1	Schriftelijke toets retailmarketing	Cijfer	30%	Minimumcijfer 55	V2 + H2

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
CBUMON1A.1	Volledigheid, correctheid, theoretische onderbouwing, kennis van de in de literatuur en colleges behandelde onderwerpen, inzicht in samenhang begrippen.
CBURMK2A.6	Het aantoonbaar toepassen van theorie uit de literatuur. Het maken van minstens 1 stelling die onderbouwd kan worden vanuit de bestudeerde theorie. Daarnaast de beoordelingscriteria tav de presentatie.
CBURMK2A.1	Volledigheid, correctheid, theoretische onderbouwing, kennis van de in de literatuur en colleges behandelde onderwerpen, inzicht in samenhang begrippen.

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
<i>CBU MON</i>	3	3	3	3	3	3	3					2	2	2	2			
<i>CBU VON</i>			2	2	2	2												
<i>CBU RMK</i>										3	3	3	3	3	3			

CFO: C cluster Food

<i>Titel OWE</i>	<i>Food C cluster</i>		
<i>Opleiding</i>	Food & Business		
<i>Studiejaar</i>	2010 – 2011	<i>Periode</i>	1-2
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	C	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>			
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT6: De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.</i>		

<i>Modulen*</i>	CFO VDL Voedingsleer CFO RM Receptenleer CFO DL Dieetleer
-----------------	---

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 3 <i>Foodconcepten</i> 13 <i>Productontwikkelingsplan</i> 15 <i>Productontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	In Food 4 zullen studenten voedingsleer benaderen vanuit doelgroepen. Van belang is het dat studenten goed weten hoe de voeding van marktsegmenten in Nederland eruitziet, bereid wordt, smaakt, aanvoelt en ruikt. Daarom zijn er naast voedingsleer lessen ook practica voedselbereiding en vergelijkingen van specifieke producten, zoals sportpreparaten, dieetproducten, producten voor allochtonen e.d.
<i>Beroepsproducten</i>	Verslagen
<i>Leerdoelen</i>	De student is in staat om voor doelgroepen / marktsegmenten in onze samenleving, de voedsel-consumptie, de voedingsnormen, de voedingstoestand en het consumentengedrag vast te stellen, te verantwoorden en te gebruiken voor adviezen ten behoeve van het voedingsbeleid in bedrijven. Het consumentengedrag is inclusief het aankoopgedrag, het bereidingsgedrag, het eetgedrag en het gedrag rond de verwerking van afval en de invloed van sensorische componenten op dit gedrag.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Theorielessen, studietaken, excursies, practica, zelfstudie.
<i>Verplichte literatuur</i>	Hartman E., ed., <i>Mens & Voeding</i> . Baarn, HBuitgevers, 2006. Blommestein, J., <i>Kook Ook</i> . Wormer, Inmerc, 1997. Eden, J.G. van, ea., <i>Receptenleer</i> . Baarn, HBuitgevers, 2001.
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	Kaathoven, N. van en N van Mierlo, <i>Compendium voor Dieetpreproducten en voedingsmiddelen</i> . Houten, Bohn Stafleu van Lochum, 2005; in het studielandschap. Internetsites van Voedingsorganisaties inclusief het RIVM in de Bilt. Verheul-Koot, M.A., ed., <i>Nutricia Vademecum</i> , deel 2 Voeding en Ziekte. Maarsse, Elsevier / de Tijdstroom, 1999. Voedingscentrum, <i>Zo eet Nederland. Resultaten Voedselconsumptiepeiling 1997 – 1998</i> . Den Haag, Voedingscentrum, 1998. Voedingsraad, <i>Nederlandse Voedingsnormen 1989</i> . Den Haag, Voedingscentrum, 1992, Delen in de Reader opgenomen zijn verplicht, rest is in de bibliotheek te raadplegen).
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	Reader Food 4 deel 1 tm 3. Gezondheidsraad, <i>Voedingsnormen: energie, eiwitten, vetten en verteerbare koolhydraten</i> . Den Haag: Gezondheidsraad, 2001; publicatie nr 2001/19

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
CFORM2A.5	Practicum verslagen	Vink	-	v/nv	P1 + P2
CFOKDT1A.1	Kennistoets VL 1	Cijfer	50%	Minimumcijfer 55	V1 + H1

CFOKDT2A.1	Kennistoets VL 2	Cijfer	50%	Minimumcijfer 55	V2 + H2
------------	------------------	--------	-----	---------------------	---------

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
CFORM2A.5	Goed opgebouwd en vormgegeven verslag met uitgewerkte eindconclusies.
CFOKDT1A.1	Begrippenkennis.
CFOKDT2A.1	Begrippenkennis.

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7			
<i>CFO RM</i>			10			10									10				
<i>CFO VDL</i>	3	3	3	4	5	2	3			3	3	5	4	3	2				
<i>CFO DL</i>				2	2							2							

CCI: C-cluster International Communication

<i>Titel OWE</i>	<i>International Communication C-cluster</i>		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	2012	<i>Periode</i>	1 + 2
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	C	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>			
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	CCI DEU Duits CCI EGL Engels CCI FS Foos Safety		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	20 <i>Internationale Communicatie</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	<i>International Communication</i> <i>In deze onderwijseenheid zijn de talen opgenomen. Een uitgebreid en actueel overzicht van de talen is te vinden op insite: https://www1.han.nl/insite/economie/talen/</i>
<i>Beroepsproducten</i>	
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Forst, Schnorr-Dummler; <i>Beknopte thematische woordenschat Duits</i>, Intertaal, 4^{de} druk • Vies, E de, P. van Rees; <i>Grammaticus</i>, , Noordhoff, 1^{ste} druk • Langenscheidt; <i>Kommunizieren im Beruf; 1000 nützliche Redewendungen</i>, Fachverlag, 1^{ste} druk • H. Mangnus; <i>Kortom</i>, Walvaboek, 1ste druk • Wergen, J, Klett; <i>Pons: Im Griff Bürokommunikation</i>, Ernst Verlag, 1^{ste} druk • Martin, R; <i>Engels idioom voor het EAO</i>, Walvaboek, 2^{de} druk • Campen T. van, J. Siebelink; <i>Telephone Business</i>, Walvaboek, 2^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	n.v.t.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
CCIEGL1B.9	Roleplays	cijfer	10%	Minimum cijfer 55	P1
CCIEGL1B.1	Schriftelijke toets	cijfer	15%	Minimum cijfer 55	V1 + H1
CCIEGL1B.0	toets	vink	0%	v/nv	P1
CCIEGL1B.5	Toets	vink	0%	v/nv	P2

CCIEGL1B.4	Toes	cijfer	10%	Minimum cijfer 55	P2
CCIEGL1B.2	Computer toets	cijfer	15%	Minimum cijfer 55	V2 + H2
CCIDEU1B.9	Participatie	vink	0%	v/nv	P1
CCIDEU1B.4	Assesment	cijfer	25%	Minimum cijfer 55	P2
CCIDEU1B.1	toets	cijfer	12.5%	Minimum cijfer 55	V2 + H2
CCIDEU1B.0	toets	cijfer	12.5%	Minimum cijfer 55	V1+ H1

Toetscode	Beoordelingscriteria
CCIEGL1B.9	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Neemt actief deel aan vergaderingen over een zakelijk vraagstuk</i>
CCIEGL1B.1	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Gebruikt zakelijk idioom correct;</i> ➤ <i>Beantwoordt vragen over een zakelijke tekst</i> ➤ <i>Gebruikt gangbare correspondentiezinnen</i>
CCIEGL1B.0	De student voert een adequaat telefoongesprek.
CCIEGL1B.5	
CCIEGL1B.4	
CCIEGL1B.2	
CCIDEU1B.9	De student gebruikt gangbare idiomatische uitdrukkingen in het telefoonverkeer
CCIDEU1B.4	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>formuleert voor het overige op zijn eigen taalniveau eenvoudige maar correcte zakelijke zinnen onder gebruikmaking van de juiste vakwoordenschat.</i> ➤ <i>Beheerst de uitspraak en grammatica van het Duits correct.</i> ➤ <i>Vertoont communicatief correct gedrag door het juiste spreektempo, de juiste spreekwijze, de juiste articulatie, actief luisteren, intercultureel gedrag en klantgericht handelen dat is afgestemd op de Duitse zakelijke gesprekspartner</i>
CCIDEU1B.1	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Vult het correcte woord of de correcte uitdrukking uit het telefoonjargon aan.</i> ➤ <i>Combineert uit het telefoonjargon het juiste zelfstandig naamwoord met het juiste werkwoord</i> ➤ <i>Vult uit het telefoonjargon het juiste voorzetsel in, evt. gecombineerd met een lidwoord.</i> ➤ <i>Kiest t.b.v. het telefoneren de juiste beleefdheidsformulering en of het juiste beleefdheidsvoornaamwoord</i> <p><i>Formuleert t.b.v. een telefonische onderhandeling een hypothese m.b.v. de conjunctief</i></p>
CCIDEU1B.0 CCIDEU1B.9	De student: <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>vult het correcte Duitse woord/uitdrukking uit het beursjargon aan</i> ➤ <i>kiest bij een Duitse omschrijving de juiste producteigenschap</i> ➤ <i>kiest bij een Duitse werkwoord/ zelfstandig naamwoord- constructie een simpelere omschrijving met slechts één werkwoord</i> ➤ <i>kiest het juiste betrekkelijk voornaamwoord</i> ➤ <i>kiest de juiste vergelijkingsvorm</i> ➤ <i>kiest de juiste connector</i> ➤ <i>kiest de juiste koppeling tussen hoofd- en bijzinnen</i> ➤ <i>vervangt een voorzetsel/ zelfstandig naamwoord- constructie door een hoofd-/bijzinconstructie of andersom</i> ➤ <i>formuleert een goede bedrijvende en lijdende zin</i> ➤ <i>Beheerst de basistaalhandelingen en basisconventies t.a.v. het zakelijk telefoongesprek binnen de cyclus van de “ungestörter Geschäftsablauf” (Anfrage – Angebot – Bestellung) inclusief een “Terminvereinbarung” in het Duits correct</i> ➤ <i>beheerst de basistaalhandelingen en basisconventies t.a.v. het persoonlijk zakengesprek, i.c. beursgesprek in het Duits correct.</i> <p><i>Gebruikt de standaardzinnen uit de telefoon- en beurswoordenschat correct.</i></p>

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
CCI DEU	3	3	3	3	3	3				3	3	3	3	3	3			
CCI EGL	2	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		

DKP: D-cluster Kwaliteit in de Keten

Titel OWE	Kwaliteit in de Keten		
Opleiding	Food and Business		
Studiejaar	2	Periode	3 + 4
Variant	VT		
Cluster	D	Niveau van de OWE	2
Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
Instapseisen			
Beroepstaak	<p>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</p> <p>BT8: De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedselproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen.</p> <p>BT9: De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium.</p>		
Modulen*	DKP PRJ Project		

Doelen en inhoud

Eindkwalificaties	<p>8 Ketenbeheer</p> <p>17 KAM-plan</p> <p>18 KAM-organisatie</p> <p>21 Leiding geven</p> <p>22 Samenwerking</p> <p>23 Persoonlijke ontwikkeling</p>
Algemene omschrijving	<p>DKP-PRJ project "kwaliteit in de keten"</p> <p>Uit allerlei informatie blijkt dat in agrofood-ketens de behoefte groeit om productkwaliteit, beter te beheersen. Onder productkwaliteit wordt meer verstaan dan alleen een veilig product. Het product moet ook voldoen aan de gewenste sensorische eigenschappen, het moet duurzaam geproduceerd, de arbeidsomstandigheden moeten voldoen aan de eisen van deze tijd. Consumenten willen er op 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.</p>
Beroepsproducten	Verslag en presentatie.
Leerdoelen	Zie studiewijzer.
Werkvormen en activiteiten	Hoor en werkcolleges.
Verplichte literatuur	<ul style="list-style-type: none"> Voedselveiligheid in bedrijf (studenteneditie), Wijtnes, Elsevier, 1^{ste} druk Grit, R; <i>Projectmanagement</i>, Noordhoff, 5^{de} druk Hoogland, D; <i>Rapport over rapporteren</i>, 6^{de} druk
Aanbevolen literatuur*	n.v.t.
Software*	n.v.t.
Overig materiaal*	n.v.t.

Toetsing

Toetscode	Toetsvorm	Cijfer (minimum) of vink	Weging	Compensatie	Periode afname en herkansing
DKPPRJ1A.7	Verslag	vink	0%	v/nv	P3
DKPPRJ2A.5	Verslag	Vink	0%	v/nv	P3
DKPPRJ2A.7	Verslag	Cijfer	35%	55	P4
DKPPRJ2A.6	Presentatie	cijfer	20%	55	P4
DKPPRJ2A.	Mondelinge toets	Cijfer	30%	55	
DKPPRJ2A.0	Verslag	Vink	0%	v/nv	
DKPFS_1A.6	Poster presentatie	Cijfer	15%	55	
DKPSLB2A.0	Verslag	Vink	0%	v/nv	
DKPSLB2A.9	Participatie	Vink	0%	v/nv	
DKPPRJ2A.9	Participatie	vink	0%	v/nv	

Toetscode	Beoordelingscriteria
DKPPRJ1A.7 DKPPRJ2A.5 DKPPRJ2A.7 DKPPRJ2A.6 DKPPRJ2A.1 DKPPRJ2A.0 DKPPRJ2A.9	<p><i>De student selecteert (inter-)nationale wetgeving en past dit toe op concrete situaties zoals etikettering op verpakking van levensmiddelen</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>De student selecteert regelgeving rond productenaansprakelijkheid beschrijft en past deze toe op concrete situaties</i> • <i>De student selecteert de (inter-)nationale wetgeving rond risicoanalyse en past dit toe</i> • <i>De student is in staat een risico-analyse uit te voeren</i> • <i>De student is in staat supply chains in de voedingssector dusdanig doorgronden waardoor deze in staat is Tracking and Tracing toe te passen en een recall op te zetten en uit te voeren</i> • <i>De student heeft het plan van aanpak opgebouwd volgens de richtlijnen 'Projectmanagement van Grit, R.'</i> • <i>Analyse van achtergronden zijn up-to-date en waarheidsgetrouw van bedrijf</i> • <i>De student heeft de doelstelling van het project, de projectopdracht(en) en de subvragen/deelactiviteiten helder en juist geformuleerd</i> • <i>De student zorgt voor een planning met als minimale onderdelen de (deel)activiteiten, personen en een urenindicatie</i> • <i>De student heeft de wijze van communicatie met de opdrachtgever vastgelegd</i> • <i>De student heeft de randvoorwaarden en beperkingen m.b.t. het verrichten van het onderzoek realistisch en helder geformuleerd</i> • <i>De student heeft de relevante literatuur gevonden en toegepast</i> • <i>De student geeft in de tussenrapportage onderbouwd de resultaten weer van de tot dan toe uitgevoerde deelactiviteiten</i> • <i>De student gaat in de tussenrapportage in op de nog te ondernemen deelactiviteiten en wanneer nodig bijstelling van het plan van aanpak</i> • <i>De student gaat in de eindrapportage in op alle subvragen/deelactiviteiten en beantwoordt deze correct en onderbouwd</i> • <i>De student heeft de gevonden gegevens grondig geanalyseerd en relevante informatie gevonden</i> • <i>De student heeft alle rapportages inclusief het plan van aanpak opgezet volgens de vormvereisten uit 'Rapport over rapporteren'</i> • <i>De student geeft blijk van een visie op de opdracht, de bedrijfsproblematiek en de relevante literatuur.</i> • <i>De student dient helder en kort uit te zetten wat de achtergrond is van de opdracht, wat zijn conclusie is en wat de aanbevelingen zijn</i> • <i>De student geeft adequaat antwoord op gestelde vragen.</i> • <i>De student verdedigt de inhoud van de rapportage op overtuigende wijze.</i> • <i>De student dient verstaanbaar te zijn, gebruikt de juiste vakjargon (volgens</i>

	<p>opgegeven literatuur), presenteert overtuigend, hanteert een logische opbouw en zorgt voor een overzichtelijke presentatie van de projectopdracht</p> <ul style="list-style-type: none"> • Participatie • Verslaglegging criteria: geeft blijk van actieve participatie en inhoudelijke verdieping met betrekking tot kwaliteitscriteria van voedingsmiddelen • De omschrijving van de doelen van het integraal kwaliteitsplan t.a.v. kwaliteitszorg, veiligheid, arbo, milieu (in de vorm van een milieubeleidsverklaring) zijn helder en duidelijk geformuleerd • Toetst begrippen, concepten en methoden uit de levensmiddelentechnologie waaronder biotechnologie, verpakkingstechnologie en milieu ondersteunend aan het KAM-plan • Toetst begrippen, concepten en methoden uit de voedselveiligheid ondersteunend aan het KAM-plan • Een beschrijving waaruit blijkt welke kritieke punten aanwezig zijn en welke gevaren en/of negatieve effecten optreden t.a.v. kwaliteit, veiligheid, arbo en milieu zouden kunnen optreden is helder en duidelijk omschreven • Er is een risico analyse t.a.v. de kwaliteit op de juiste wijze uitgevoerd • Er zijn normen t.a.v. de kritieke punten binnen de gekozen schakel geformuleerd • Deze normen zijn juist gekozen en juist geformuleerd en deze normen zijn afgeleid van de doelen die eerder geformuleerd zijn. • Er is een risico analyse (zowel MRA, als CRA als fysisch en met betrekking tot ongedierte) uitgevoerd die juist en volledig is • Er is een beschrijving van de gang van zaken, c.q. het productieproces (mens-machine-arbeid) binnen de gekozen schakel, (zodat het mogelijk is de maatregelen ter verbetering en ter beheersing van ARBO te beoordelen) die helder en duidelijk is omschreven • Een evaluatie van arbeidsrisico's t.a.v. gezondheid, veiligheid en welzijn op de werkvloer binnen de gekozen schakel is juist en volledig uitgevoerd • Een voor de gekozen schakel opgestelde risico-inventarisatie en –evaluatie (RI&E) dient correct opgesteld te zijn. • Er dient een beschrijving te zijn van de wijze waarop de risico evaluatie heeft plaatsgevonden deze dient juist en helder beschreven te zijn • Er is een risico analyse t.a.v. milieu binnen de gekozen schakel op de juiste wijze uitgevoerd • Er zijn doelen m.b.t. voedselveiligheid van het gekozen product geformuleerd die helder en juist zijn • Deze doelen zijn geformuleerd volgens de methode van “risk assessment” een risico-analyse uitvoeren voor zowel microbiologisch, chemisch en fysische gevaren • Een evaluatie van arbeidsrisico's t.a.v. gezondheid, veiligheid en welzijn op de werkvloer binnen de gekozen schakel is juist en volledig uitgevoerd • Een voor de gekozen schakel opgestelde risico-inventarisatie en –evaluatie (RI&E) dient correct opgesteld te zijn. • Er dienen maatregelen, ter verbetering van de situatie zoals aangetroffen in de RI&E, welke relevant en haalbaar zijn voor de gekozen schakel, beschreven te zijn. • Er dient een Plan van Aanpak (risicobeheersing) te zijn opgesteld waarin uitgewerkt is welke maatregelen op welke termijn en op welke wijze moeten worden getroffen om te voldoen aan de wettelijke eisen van de Arbowetgeving. • Een verbetervoorstel is uitgewerkt is ten aanzien de aspecten gerelateerd aan milieu. • Adviezen op het gebied van KAM zijn duidelijk, helder en uitvoerbaar in de praktijk • Beoordeeld op grond van de notulen van de projectvergaderingen in het logboek. De projectvaardigheid wordt verder geëvalueerd met behulp van een scoreformulier projectvaardigheden. • Beoordeeld op grond van de notulen van de projectvergaderingen in het logboek. De projectvaardigheid wordt verder geëvalueerd met behulp van een scoreformulier projectvaardigheden. • Reflecteert op eigen handelen en het effect daarop op anderen. • De student verwoordt uitgebreid en onderbouwd zijn of haar visie op het eigen leerproces tijdens de periode van de projectopdracht
DKPFS_1A.6	<ul style="list-style-type: none"> • De student selecteert (inter-)nationale wetgeving en past dit toe op concrete situaties zoals etikettering op verpakking van levensmiddelen • De student selecteert regelgeving rond productenaansprakelijkheid beschrijft en past deze toe op concrete situaties

	<ul style="list-style-type: none"> • De student selecteert de (inter-)nationale wetgeving rond risicoanalyse en past dit toe • De student is in staat een risico-analyse uit te voeren • De student is in staat supply chains in de voedingssector dusdanig doorgronden waardoor deze in staat is Tracking and Tracing toe te passen en een recall op te zetten en uit te voeren • De student selecteert (inter-)nationale wetgeving en past dit toe op concrete situaties zoals etikettering op verpakking van levensmiddelen • De student selecteert regelgeving rond productenaansprakelijkheid beschrijft en past deze toe op concrete situaties • De student selecteert de (inter-)nationale wetgeving rond risicoanalyse en past dit toe • De student is in staat een risico-analyse uit te voeren • De student is in staat supply chains in de voedingssector dusdanig doorgronden waardoor deze in staat is Tracking and Tracing toe te passen en een recall op te zetten en uit te voeren • De student selecteert (inter-)nationale wetgeving en past dit toe op concrete situaties zoals etikettering op verpakking van levensmiddelen • De student selecteert regelgeving rond productenaansprakelijkheid beschrijft en past deze toe op concrete situaties • De student selecteert de (inter-)nationale wetgeving rond risicoanalyse en past dit toe • De student is in staat een risico-analyse uit te voeren • De student is in staat supply chains in de voedingssector dusdanig doorgronden waardoor deze in staat is Tracking and Tracing toe te passen en een recall op te zetten en uit te voeren
DKPSLB2A.0 DKPSLB2A.9	De student geeft blijk van een verdere ontwikkeling van de visie op zijn toekomstig beroepsbeeld.

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7		1	2	3	4	5	6	7		
DKP PRJ	2	4	4	4	4	4	4		4	4	4	2	4	2	7		

DFO: D-cluster Food

Titel OWE	Food D-cluster		
Opleiding	Food and Business		
Studiejaar	2011-2012	Periode	3+4
Variant	VT		
Cluster	D	Niveau van de OWE	1
Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
Instapseisen			
Beroepstaak	BT6: De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.		
Modulen*	DFO VVR DFO LTV		

Doelen en inhoud

Eindkwalificaties	13 Productontwikkelingsplan 14 Foodontwikkelingsproces 15 Productontwikkeling
Algemene omschrijving	DFO-VVR Voedselveiligheid en de risico's (VVR) is een belangrijk onderdeel van kwaliteit het centrale onderwerp van deze periode. Het voedsel veiligheid systeem draait geheel rond Food Safety en de hazards ofwel gevaren die vanuit (micro)biologische, chemische en fysische kant op ons af komen. Daarom is in dit module ook een onderdeel hazard analysis ofwel risk assessment opgenomen waar in de vakkengebieden microbiologie en toxicologie (leer

	<p>der vergiften) een belangrijke rol spelen.</p> <p><i>DFO-LTV</i> Het vak Levensmiddelentechnologie wil inzicht geven in de procesmatige voedingsmiddelenindustrie. De grote hoeveelheden grondstoffen en het gebruik van computergestuurde machines en apparaten, spelen bij het procesmatige een grote rol. Opslag en transport in het bedrijf kunnen de kwaliteit van producten verlagen en hebben daarom ook de aandacht nodig. Aan de hand van enkele processchema's wordt er een indruk gegeven van wat er zoal speelt in deze industrie. Ook de sensorische en voedingswaarde-effecten van de bewerkingen krijgen aandacht. Daarbij worden ook zijwegen bewandeld van vergelijkbare bewerkingen van andere producten, levensmiddelenchemie en krijgt een controversieel onderwerp als genetische manipulatie relatief veel aandacht. In deze module is tevens opgenomen het onderwerp milieu als inleiding op milieuzorg binnen de voedingsmiddelenindustrie en milieugerichte levenscyclusanalyse.</p>
<i>Beroepsproducten</i>	Opdrachten
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor- en werkcolleges, practicum en excursies
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Wijtnes; <i>Voedselveiligheid in bedrijf (studenteneditie)</i>, Elsevier, 1^{ste} druk • Dictaat Levensmiddelentechnologie en Verpakingskunde
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	Artikelen op HAN-Scholar

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
DFOBFD1A.9	Participatie	cijfer	0%	v/nv	
DFOBFD1A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	100%	55	

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
DFOBFD1A.9	De vragen in de toets hebben betrekking op begrippen, concepten en methoden uit de microbiologie, voedselveiligheid, levensmiddelentechnologie, milieukunde en verpakingskunde. Deze basiskennis is ondersteunend aan ketenbeheer en KAM-plan. Verplichte deelname aan excursies en actieve participatie aan practica.
DFOBFD1A.1	

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7			
<i>DFO VVR</i>	2	2	2	2	2	2	2			3	3	3	3						
<i>DFO LTV</i>	4	4	7	8	6	8	4												

DKM: D-cluster Kwaliteitsmanagement

<i>Titel OWE</i>	<i>Kwaliteitsmanagement</i>		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	2011 - 2012	<i>Periode</i>	3+4
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	D	<i>Niveau van de OWE</i>	1

Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
Instapseisen			
Beroepstaak	BT9: De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium.		
Modulen*			

Doelen en inhoud

Eindkwalificaties	<p>8 Ketenbeheer</p> <p>9 Logistieke stromen</p> <p>13 Productontwikkelingsplan</p> <p>14 Foodontwikkelingsproces</p> <p>15 Productontwikkeling</p> <p>17 KAM-plan</p> <p>18 KAM-organisatie</p>
Algemene omschrijving	<p>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 Encephalopatie (BSE), sudan rood, Mond en Klauwzeer (MKZ) en ook de vele Salmonella infecties.</p> <p>Ondanks alle aandacht van vele instanties door 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 Voedsel en Warenautoriteit (VWA) en vele anderen, komen die incidenten met voeding nog veelvuldig voor.</p> <p>Ondanks deze wensen en aandacht is 100 % voedselveiligheid (Food Safety) niet mogelijk, wel kunnen we er naar streven dit zo dicht mogelijk te benaderen. Ook kwaliteitszorg, milieuzorg en MVO krijgen aandacht.</p>
Beroepsproducten	
Leerdoelen	Zie studiewijzer.
Werkvormen en activiteiten	Hoor en werkcolleges.
Verplichte literatuur	<ul style="list-style-type: none"> Bakker en E. Steenbergen-Meertens; <i>IKZ integrale kwaliteitszorg en verbetermanagement</i>, Noordhoff, 5^{de} druk Wijtnes; <i>Voedselveiligheid in bedrijf (studenteneditie)</i>, Elsevier, 1^{ste} druk Ploos van Amstel; <i>Logistiek</i>, Pearson Education, 1^{ste} druk
Aanbevolen literatuur*	n.v.t.
Software*	n.v.t.
Overig materiaal*	n.v.t.

Toetsing

Toetscode	Toetsvorm	Cijfer (minimum) of vink	Weging	Compensatie	Periode afname en herkansing
DKMBBD1A.1	Schriftelijke toets	cijfer	40%	Minimum cijfer 55	
DKMBBD2A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	60%	Minimum cijfer 55	

Toetscode	Beoordelingscriteria
DKMBBD1A.1 DKMBBD2A.1	<p>De vragen in de toets hebben betrekking op begrippen, concepten en methoden uit de kwaliteitszorg (kwaliteitsmanagementsystemen, certificering, MVO, voedselveiligheidsstelsel op basis van HACCP-principes, Demingcirkel, INK-model etc) Deze basiskennis is ondersteunend aan ketenbeheer, KAM-plan en KAM-organisatie.</p> <p>Toetst kennis en toepassing van:</p> <ul style="list-style-type: none"> De juiste analysemethode van de goederenstroom in een tussen productie- en handelsorganisatie in de voedingssector

	<ul style="list-style-type: none"> • <i>Het logistieke doel in relatie te brengen met de ondernemingsdoelstellingen</i> • <i>(productie) processen te plannen met betrekking tot de werkstroom, personeelsbeleid, de middelenbijdrage en de controle</i> • <i>De omschrijving van de keten (van oerproducent tot consument) en eventueel de afvalfase is duidelijk en helder omschreven</i> • <i>Een beschrijving, volgens de terminologie uit Logistiek (Ploos van Amstel) van de gewenste goederenstroom van inkoop tot aan afnemer, inclusief de "reverse logistics" is duidelijke en helder omschreven.</i> • <i>Een beschrijving van de gewenste grondvorm voor de hele keten is duidelijk en helder omschreven.</i> • <i>In deze beschrijving worden de gemaakte keuzes goed onderbouwd</i> • <i>Een beschrijving van het besturingssysteem van elke schakel van de keten is duidelijke en helder omschreven</i> • <i>Adviezen met vergaande financiële consequenties dienen financieel stevig onderbouwd te worden met betrekking tot betreft het voorstel een breedte-diepte of vervangingsinvestering, de geschatte economische levensduur, bijkomende complementaire kosten, welke financieringsvormen zijn er beschikbaar voor dit bedrijf. Indien het verbetervoorstel gaat in de richting van aanpassing van de bestelgrootte c.q. gemiddelde voorraaduur, welke berekening is wat dat betreft gemaakt.</i> <p><i>Daarnaast hebben de vragen in de toets betrekking op begrippen, concepten en methoden uit de kwaliteitszorg.</i></p> <p><i>Deze basiskennis is ondersteunend aan logistieke stromen, KAM-plan en KAM-organisatie</i></p>
--	---

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7			
DKM KAM	2	2	2	2		1	2				2	2	2	2	2				
DKM LOG										2	2	2	2	2	2				

DCI: D-cluster International Communication

<i>Titel OWE</i>	<i>International Communication</i>		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	2011 - 2012	<i>Periode</i>	3 + 4
<i>Variant (meerdere mogelijk) en indien relevant cohort</i>	VT		
<i>Cluster</i>	D	<i>Niveau van de OWE</i>	1
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>			
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	DCI DEU Duits DCI EGL Engels DCI TAT Tracking and Tracing DCI SLB Studieloopbaanbegeleiding		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	20 <i>Internationale Communicatie</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	<i>International Communication</i> <i>In deze onderwijseenheid zijn de talen opgenomen. Een uitgebreid en actueel overzicht van de talen is te vinden op insite: https://www1.han.nl/insite/economie/talen/</i>

<i>Beroepsproducten</i>	
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Forst, Schnorr-Dummler; <i>Beknopte thematische woordenschat Duits</i>, Intertaal, 4^{de} druk Vies, E de, P. van Rees; <i>Grammaticus</i>, , Noordhoff, 1^{ste} druk Langenscheidt; <i>Kommunizieren im Beruf; 1000 nützliche Redewendungen</i>, Fachverlag, 1^{ste} druk H. Mangnus; <i>Kortom</i>, Walvaboek, 1ste druk Wergen, J, Klett; <i>Pons: Im Griff Bürokommunikation</i>, Ernst Verlag, 1^{ste} druk Martin, R; <i>Engels idioom voor het EAO</i>, Walvaboek, 2^{de} druk Campen T. van, J. Siebelink; <i>Telephone Business</i>, Walvaboek, 2^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	n.v.t.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
DCIEGL2B.1	Schriftelijke toets	cijfer	10%	55	
DCIEGL2B.9	Roleplays	Cijfer	10%	55	
DCIEGL2B.2	computertoets	Cijfer	10%	55	
DCIEGL2B.6	Presentatie	Cijfer	10%	55	
DCIEGL2B.5	Toets	vink	0%	v/nv	
DCIEGL2B.4	toets	Cijfer	10%	55	
DCIDEU2A.9	participatie	vink	0%	v/nv	
DCIDEU2A.6	Assessment	Cijfer	25%	55	
DCIDEU2A.5	Verslag	vink	0%	v/nv	
DCIDEU2A.1	toets	Cijfer	25%	55	

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
DCIEGL2B.9	<p><i>Gebruikt zakelijk idioom correct;</i></p> <p><i>Beantwoordt vragen over een zakelijke tekst</i></p> <p><i>Gebruikt gangbare correspondentiezinnen</i></p>
DCIEGL2B.2	<i>De student schrijft een nagenoeg foutloze brief</i>
DCIEGL2B.6	<i>De student houdt een overtuigende presentatie in voor native speakers begrijpelijk Engels</i>
DCIEGL2B.5	<i>De student</i>
DCIEGL2B.4	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Gebruikt gangbare idiomatische uitdrukkingen in het telefoonverkeer</i> <p><i>voert een adequaat telefoongesprek.</i></p>
DCIDEU2A.6	<p><i>De student:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>Beheerst de basistaalhandelingen en basisconventies t.a.v. het zakelijk presenteren van een Duits bedrijf en haar producten of diensten in correct Duits.</i> ➤ <i>Ggebruikt de standaardzinnen t.a.v. het zakelijk presenteren van een Duits bedrijf en</i>

	<p>haar producten of diensten in correct Duits.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Foformuleert voor het overige op zijn eigen taalniveau eenvoudige, maar correcte zakelijke zinnen onder gebruikmaking van de juiste vakwoordenschat. ➤ Bebeheerst de uitspraak en grammatica van het Duits correct. <p>Vertoont communicatief correct gedrag door het juiste spreektempo, de juiste spreekwijze, de juiste articulatie, het juiste interactieve en interculturele gedrag en klantgerichte handelen dat is afgestemd op de Duitse zakelijke gesprekspartner</p>
DCIDEU2A.5 DCIDEU2A.1	<p>De student:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Bebeheerst de basistaalhandelingen en basisconventies t.a.v. het zakelijk corresponderen binnen de cyclus van de “ungestörter Geschäftsablauf” (Anfrage – Angebot – Bestellung) in het Duits correct. ➤ gebruikt de standaardzinnen uit de brievencyclus van de “ungestörter Geschäftsablauf” (Anfrage – Angebot – Bestellung) correct. ➤ Foformuleert voor het overige op zijn eigen taalniveau eenvoudige, maar correcte zakelijke zinnen onder gebruikmaking van de juiste vakwoordenschat. ➤ Bebeheerst de spelling en grammatica van het Duits correct. <p>Vertoont communicatief correct gedrag door het juiste taalregister en intercultureel gedrag en klantgericht handelen dat is afgestemd op de Duitse zakelijke gesprekspartner.</p>

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
DCI DEU	3	3	3	3	3	3	3			3	3	3	3	3	3	3		
DCI EGL	3	3	3	3	3	3				3	3	3	3	3	3			
DCI TAT		2	2	2	3	2	5											
DCI SLB		2																

EST: Stage

<i>Titel OWE</i>	STAGE		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	3	<i>Periode</i>	1 en 2
<i>Variant (meerdere mogelijk) en indien relevant cohort</i>	VT		
<i>Cluster</i>	E	<i>Niveau van de OWE</i>	2
<i>Studiepunten</i>	30 EC	<i>Studielast</i>	840 SBU
<i>Instapseisen</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. de propedeuse moet succesvol zijn afgesloten 2. studieloopbaanbegeleiding in het 2^{de} jaar moet positief afgerond zijn 3. tenminste 30 EC's in de hoofdfase moeten gerealiseerd zijn. 		
<i>Beroepstaak</i>	<p><i>BT 1: De foodmarketeer ontwikkelt een product.</i></p> <p><i>BT 2 : De foodmarketeer beheert het productassortiment met een commerciële visie.</i></p> <p><i>BT 3: De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.</i></p> <p><i>BT4: De foodmarketeer zorgt voor de commerciële marktbenadering.</i></p> <p><i>BT 5: De foodmarketeer stelt een commercieel plan op.</i></p> <p><i>BT6: De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.</i></p> <p><i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i></p> <p><i>BT8: De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedselproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen.</i></p> <p><i>BT9: De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium.</i></p>		
<i>Modulen*</i>	n.v.t.		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ideeën verzamelen 2. Ideeën screenen 3. Foodconcepten 4. Marktonderzoek 5. Sensorisch onderzoek 6. SWOT analyse / portfoliobeleid 7. Management-informatie-systeem 8. Ketenbeheer 9. Logistieke stromen 10. Inkoop 11. Marketingplan 12. Financieel-economische bedrijfsanalyse 13. Productontwikkelingsplan 14. Foodontwikkelingsproces 15. Productontwikkeling 16. Productplan 17. KAM-plan (plan voor Kwaliteitszorg, Arbeidsomstandigheden en Milieu) 18. KAM-organisatie (KAM: Kwaliteitszorg, Arbeidsomstandigheden en Milieu) 20. Internationale Communicatie 22. Samenwerking 23. Persoonlijke ontwikkeling
<i>Algemene omschrijving</i>	In de stage passen de studenten de verzamelde kennis en vaardigheden toe in de beroepspraktijk.
<i>Beroepsproducten</i>	Opdrachten.
<i>Leerdoelen</i>	- kennismaken met de praktische invulling van taken en functies van het toekomstige beroep;

	<ul style="list-style-type: none"> - oriënteren op het werkveld; - oriënteren binnen de stageverlenende organisatie op: <ul style="list-style-type: none"> a. uitgangspunten en doelstellingen van het bedrijf; b. beleidsontwikkelingen; c. organisatiestructuur; d. werkzaamheden en werksituaties van medewerkers; e. functioneren van de organisatie; - in het eerste en tweede jaar van de opleiding verworven kennis toepassen, toetsen en verbreden; - kennis en beroepsgerichte vaardigheden opdoen die niet op school kunnen worden verworven; - samenhangen tussen de onderwezen vakgebieden ervaren; - leren toepassen en toetsen van vaardigheden tijdens het oplossen van vraagstukken op één of meer van de terreinen: <ul style="list-style-type: none"> a. planning: het opstellen en beheersen van marketing-, verkoop-, account-, productontwikkelings-, inkoop-, promotie- en logistieke plannen; b. leiding geven; c. onderzoek: het opzetten, uitvoeren, verwerken en conclusies trekken uit markt-, sensorisch-, consumenten-, microbiologisch- en voedselconsumptieonderzoek; d. productontwikkeling: het ontwikkelen van productconcepten en product-markt-combinaties (PMC) of bestaande aanpassen en op de markt zetten; e. kwaliteitszorg: het opzetten en beheren van kwaliteits, ARBO en Milieu (KAM)-systemen in de voedingsmiddelensector; f. strategische informatievoorziening in de voedselketen; - leren functioneren binnen een complexe organisatie met de daar geldende doelstelling, regels, waarden en normen; - zelfstandig, onder leiding of in samenwerking met andere disciplines opdrachten, vallend onder bovengenoemde terreinen en passend voor een student in het derde jaar van zijn opleiding, naar tevredenheid uitvoeren; - managementvaardigheden toetsen en ontwikkelen zoals: verwerven van gezag in de werkomgeving door de concepten en theorieën achter het beroep te begrijpen en toe te passen, leiding kunnen geven aan werkprocessen, blijk geven van probleemoplossend handelen, leiderschap tonen in kritische situaties, bewust omgaan met normen en waarden; - bewust worden en hanteren van eigen mogelijkheden en beperkingen in de beroepssituatie t.a.v. houding, kennis en vaardigheden; - toetsen en verder ontwikkelen van sociaalcommunicatieve vaardigheden en persoonlijkheidskenmerken als zelfstandigheid, creativiteit, flexibiliteit, omgaan met onzekerheid, eigen handelen legitimeren, eigen visie voor het voetlicht brengen en het nemen van initiatief; - adequaat rapporteren aan de docent- en praktijkbegeleider over persoonlijke, school- en bedrijfsdoelstellingen, werkzaamheden en niveau van deze werkzaamheden; - oriënteren op beroepsmogelijkheden voor een afgestudeerde student Food & Business door kennis te nemen van andere werkzaamheden op andere werkerreinen dan ervaren binnen de eigen stageplaats (m.n. tijdens stageverwerking); - de stageorganisatie en de activiteiten die daar plaatsvinden, kunnen plaatsen binnen het werkveld (m.n. tijdens stageverwerking).
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Meewerken en opdrachten uitvoeren.
<i>Verplichte literatuur</i>	n.v.t.
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	Stagehandleiding

Toetsing

Toetscode	Toetsvorm	Cijfer (minimum) of vink	Weging	Compensatie	Periode afname en herkansing
ESTSTG01	stage	cijfer	100%	Minimum cijfer 5,5	

Toetscode	Beoordelingscriteria
	<p>Niet alle bedrijven waar stage gelopen wordt kennen eenzelfde opbouw of eenzelfde problematiek. De opleiding heeft 8 opdrachten geformuleerd. Deze opdrachten zijn niet in elk bedrijf relevant. De student is verplicht om 6 opdrachten te maken. Afhankelijk van het bedrijf, de werkzaamheden en de opdrachten die de student moet maken werkt de student aan de ontwikkeling van de eindkwalificaties 1 t/m 19.</p> <p>De beoordelingscriteria die gebruikt worden zijn gericht op het <u>niveau</u> van de eindkwalificaties.</p> <p>Complexiteit</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ De student heeft aangetoond te kunnen omgaan met complexe situaties met slechts richtlijnen en procedures. ✓ De student heeft aangetoond zich te verdiepen in complexe werkgerelateerde vraagstukken <p>Verantwoordelijkheid</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ De student zet eigen trajecten uit en onderhandelt over de trajecten ✓ De student legt verantwoording af over keuzes en resultaten en weegt deze af met een termijnperspectief. <p>Zelfstandigheid</p> <p>De student heeft niet meer begeleiding nodig dan feedback op geleverd werk.</p> <p>Voor Ek 20: Internationale Communicatie</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ De student is in staat het stageplan leesbaar te formuleren en wist stijl en woordkeuze goed aan te passen aan de doelgroep. ➤ De student drukte zich zelf zonder moeite uit en was makkelijk te begrijpen onder alle omstandigheden. ➤ De student heeft een logboek bijgehouden. ➤ De student had de bedrijfsopdrachten duidelijk omschreven. <p>Voor Ek 22: Samenwerking</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ De student toonde belangstelling en wist anderen te enthousiasmeren tot het geven van informatie over het bedrijf en de bedrijfsprocessen. ➤ De student kon effectief functioneren binnen de regels, normen en waarden van de organisatie. ➤ De student accepteerde kritiek en deed er iets mee. ➤ De student was flexibel en ging soepel om met veranderingen. ➤ De student gedroeg zich plezierig en kon zich goed aanpassen aan de collega's, het management, klanten, leveranciers en eventuele agenten. ➤ De student kon uitstekend samenwerken. <p>Voor Ek 23: Persoonlijke ontwikkeling</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ De student had persoonlijke doelstellingen geformuleerd en maakte ➤ De student had een persoonlijk standpunt en een persoonlijke bijdrage. ➤ De student zorgde voor een uitstekende integratie van theorie en praktijk. ➤ De student wist waar de problemen waren en stelde oplossingen voor op basis van analyse. ➤ De student werkte op het niveau van een zelfstandige foodmarketeer. De student nam interessante initiatieven, gaf blijk van creativiteit, had frisse ideeën. ➤ De student had een visie en wist die op het juiste moment naar voren te brengen en in te passen. ➤ De student organiseerde zijn werkzaamheden dusdanig dat planning en uitvoering van het werk in overeenstemming was met de prioriteitsstelling van de afdeling/organisatie.

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ De student werkte snel en goed. ➤ De student werkte netjes, nauwgezet en zeer zorgvuldig. ➤ De student toonde veel gevoel voor verantwoordelijkheid.
--	--

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	n.v.t.																			

Overige informatie

<i>Wijzigingen t.o.v. vorig jaar*</i>	De stageopdrachten zijn aangepast. Neem voor meer informatie contact op met de praktijkcoördinator.
---------------------------------------	---

FFD: F-cluster Project Food Design & Accountplan

<i>Titel OWE</i>	<i>Project Food Design & Accountplan</i>		
<i>Opleiding</i>	Food & Business		
<i>Studiejaar</i>	2010 - 2011	<i>Periode</i>	3 + 4
<i>Variant (meerdere mogelijk) en indien relevant cohort</i>	VT		
<i>Cluster</i>	F	<i>Niveau van de OWE</i>	3
<i>Studiepunten</i>	7,5	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>	ABU MKT1/2 Marketing BPR MRK Marketingplan BPR SAL Salesplan CBU RMK Retailmarketing		
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT 1: De foodmarketeer ontwikkelt een product.</i> <i>BT 3: De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.</i> <i>BT 5: De foodmarketeer stelt een commercieel plan op.</i> <i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	FFD PRJ Project		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	<ol style="list-style-type: none"> 1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 3 <i>Foodconcepten</i> 4 <i>Marktonderzoek</i> 5 <i>Sensorisch onderzoek</i> 13 <i>Productontwikkelingsplan</i> 14 <i>Foodontwikkelingsproces</i> 15 <i>Productontwikkeling</i> 16 <i>Productplan</i> 19 <i>Relatiebeheer</i> 20 <i>Internationale Communicatie</i> 22 <i>Samenwerking</i> 23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	Studenten leren hoe het eraan toegaat op een afdeling verkoop. En studenten leren hoe een product te ontwikkelen, sensorisch te testen en te vermarkten.

<i>Beroepsproducten</i>	Accountplan en productontwikkelings verslag voor Bachelor Award
<i>Leerdoelen</i>	Studenten zijn in staat om voor een bedrijf naar aanleiding van marktanalysegegevens een accountplan te maken voor een product(groep) aansluitend bij de strategische doelen van de onderneming; studenten laten zien een effectief verkoopgesprek te kunnen voeren voor een product(groep) in overeenstemming met het accountplan. Studenten zijn in staat een verkoopgesprek overtuigend te voeren. Studenten kunnen de rol van inkoop op het gehele bedrijfsproces toelichten en rekening houden met de stappen van het inkoopproces; studenten krijgen inzicht in hoe een organisatie relaties met leveranciers kan opbouwen en onderhouden en op welke manier men leveranciers kan 'managen' en hun prestaties stelselmatig kan verbeteren. Studenten kunnen zelfstandig een sensorisch onderzoek opzetten, het uitvoeren, het verwerken en de juiste conclusies trekken voor de ontwikkeling en het vermarkten van producten. Tevens vindt er een verdieping van de marketingkennis plaats.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Gastcolleges, excursie, theorielessen, studietaken
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Projectmanagement, R. Grit, Noordhoff, 5^{de} druk • Rapport over rapporteren, D. Hoogland, 6^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	n.v.t.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
FFDPRJ1A.5	Verslag	Cijfer	10%	55	
FFDPRJ1A.7	Verslag	Cijfer	30%	55	
FFDPRJ1A.6	Presentatie	Cijfer	10%	55	
FFDPRJ1A.9	Participatie	Vink	0%	v/nv	
FFDPRJ2A.5	Verslag	Cijfer	25%	55	
FFDPRJ2A.2	Verkoopgesprek	Cijfer	25%	55	
FFDPRJ2A.9	Participatie	Vink	0%	v/nv	

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
FFDPRJ1A.5	<p><i>Op basis van deskresearch is</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>de productrange verantwoord gekozen</i> ○ <i>de invloed van trends en ontwikkelingen meegewogen</i> ○ <i>de voedingsbehoefte (voedingsnormen) van de Nederlandse bevolking als uitgangspunt genomen</i> <ul style="list-style-type: none"> ○ <i>de resultaten van een store-check voor de gekozen productrange is adequaat verwerkt</i> ○ <i>resultaten van de brainstormsessie voor de product range is adequaat verwerkt</i> ○ <i>concept recepturen voldoen aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</i> ○ <i>het interne sensorische beoordelingsonderzoek voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</i> ○ <i>het interne preferentie onderzoek voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</i> ○ <i>voedingswaarde van de recepturen voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</i> ○ <i>voedingskundige onderbouwing tav productrange voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</i> ○ <i>de onderbouwing van de gekozen product-markt combinatie is gebaseerd op de SWOT analyse</i> ○ <i>de keuze voor de product-marktcombinatie is voldoende onderbouwd</i>
FFDPRJ1A.7	
FFDPRJ1A.6	
FFDPRJ1A.9	

	<p>Het interne sensorische beoordelingsonderzoek voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ het interne preferentie onderzoek voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design ○ omschrijving van de opzet volgens Good Sensory Practice voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design ○ Het consumentenonderzoek is uitgevoerd volgens de richtlijnen van het projectboek Food Design <p>De gekozen product – markt combinatie is aannemelijk gemaakt</p> <p>De gekozen productrange voldoet aan de volgende randvoorwaarden:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ (Waren-)wettelijke regelingen ○ Product-markt combinatie ○ Technische mogelijkheid (productietechnisch, sensorisch en shelf life) <p>Het processchema voldoet aan de richtlijnen van het projectboek Food Design</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ de resultaten van de brainstormsessie zijn adequaat uitgewerkt ○ de verpakking is binnen het groepsproces creatief vormgegeven en voldoet aan de wettelijke eisen <p>Inspireren en stimuleren van elkaar, door verplichte vergaderingen met roulerende taken, een wekelijks logboek en een peerassessment om de werk en sfeer verhoudingen binnen de groep inzichtelijk te maken.</p> <p>Verplichte deelname aan de tutorbijeenkomsten en het maken van reflectieverslagen volgens de richtlijnen van het projectboek FoodDesign Wekelijks logboek met uitwerkingen van je persoonlijke ambitie in het project</p>
FFDPRJ2A.5	
FFDPRJ2A.2	
FFDPRJ2A.9	

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
FFD PRJ	5	2	2	2	2	2	2			2	2	2	2	2	2	2		
FFD VRK										2	2	2	2	2	2	2		
FFD BKN										2	2	2	2	2		2		
FFD INK												2	2	2	2	2		

FIH: F-cluster Food is Hot

Titel OWE	Food is Hot		
Opleiding	Food and Business		
Studiejaar	2011 – 2012	Periode	3+ 4
Variant	VT		
Cluster	F	Niveau van de OWE	3
Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
Instapseisen			
Beroepstaak	BT 3: De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.		
Modulen*	FIH PRJ Project FIH STA Statistiek		

Doelen en inhoud

Eindkwalificaties	<ol style="list-style-type: none"> 1 Ideeën verzamelen 2 Ideeën screenen 3 Foodconcepten 5 Sensorisch onderzoek 16 Productplan
-------------------	---

<i>Algemene omschrijving</i>	
<i>Beroepsproducten</i>	
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> Catsberg; <i>Levensmiddelenleer</i>, HB Uitgevers, 6^{de} druk Brinkman; <i>Proeven van Succes</i>, Noordervliet, 2^{de} druk Receptenleer, van Eden, HB Uitgevers, 6^{de} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	n.v.t.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
FIHPRJ1A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	100%	55	
FIHPRJ1A.9	Participatie	Vink	0%	v/nv	

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
FIHPRJ1A.1 FIHPRJ1A.9	<p><i>De kennis en toepassing van productontwikkeling en sensorisch onderzoek wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Trends juist herkennen en benoemen</i> <i>Brainstormsessie vorm kunnen geven</i> <i>Creatieve technieken kunnen gebruiken</i> <i>Voortgang op de basiskennis van ingrediënten, recepturen en technieken voor de ontwikkeling van gezondere producten</i> <p><i>De kennis en toepassing wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>(Waren-)wettelijke regelingen juist toegepast</i> <i>Product-markt combinatie juist beschreven</i> <i>Technische mogelijkheid (productietechnisch, sensorisch en shelf life) juist ingeschat</i> <p><i>De kennis en toepassing wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Sensorisch onderzoek dat voldoet aan Good Sensory Practice</i> <i>Het juiste gebruik van verschillende testmethoden</i> <p><i>De kennis en toepassing wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>Plaats van het sensorisch onderzoek in productontwikkelingsproces en kwaliteitszorg</i> <i>Panels (soorten en inzetbaarheid)</i> <i>Productaanbiedingen en testomstandigheden</i> <i>Waarnemen (zien en hoe het wordt gezien), zintuigen en waarneming</i> <i>Interpretatie van scores</i> <i>Verschiltests beschrijven</i> <i>Beschrijvende technieken kunnen beschrijven</i> <i>Consumentenonderzoek kunnen uitvoeren</i> <i>Valkuilen en knelpunten herkennen</i>

Les- / Contacturen

<i>Onderwijsweek</i>	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7			
<i>FIH PRJ</i>	4	3	8	7	2	2	2												
<i>FIH STA</i>		2	2																

FMT: F-cluster Food Marketing

<i>Titel OWE</i>	Food Marketing		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	2011 - 2012	<i>Periode</i>	3 + 4
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	F	<i>Niveau van de OWE</i>	3
<i>Studiepunten</i>	7,5 EC	<i>Studielast</i>	210 SBU
<i>Instapseisen</i>			
<i>Beroepstaak</i>	<i>BT 5: De foodmarketeer stelt een commercieel plan op.</i> <i>BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.</i>		
<i>Modulen*</i>	FMT MKT Marketing FMT EXP Experience Marketing FMT MGE Management Game		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	2 <i>Ideeën screenen</i> 6 <i>SWOT analyse / portfoliobeleid</i> 11 <i>Marketingplan</i> 21 <i>Leiding geven</i> 22 <i>Samenwerking</i> 23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	
<i>Beroepsproducten</i>	
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Business Marketing, Gelderman en van der Hart, Noordhoff, 4^{de} druk • Grondslagen van de Marketing, B. Verhage, Noordhoff, 7^{de} druk • Strategische marketingplanning, K.J. Alsem, Noordhoff, 5^{de} druk • Van experience naar Challenge Economy, H. Lier, Noordhoff, 1^{ste} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	N.v.t.
<i>Software*</i>	CD-rom bij Strategische marketingplanning, K.J. Alsem
<i>Overig materiaal*</i>	N.v.t.

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
FMTMKT1A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	30%	55	
FMTMKT1A.5	Verslag	Vink	0%	v/nv	
FMTMGE1A.5	Verslag	Vink	0%	v/nv	
FMTMKT2A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	30%	55	
FMTMKT2A.5	Verslag	Cijfer	20%	55	
FMTEXP2A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	20%	55	

Toetscode	Beoordelingscriteria
FMTMKT1A.1 FMTMKT1A.5 FMTMKT2A.1 FMTMKT2A.5	<p>De kennis over en het inzicht in het marketingplanningsproces wordt beoordeeld op:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Het zich eigen maken van een systematisch en stapsgewijs raamwerk, dat een onderneming kan gebruiken bij het analyseren van de interne en externe omgeving en het formuleren van doelstellingen en strategieën. ○ Het aan elke stap in het planningsproces koppelen van beschikbare analysemethoden en -technieken. ○ Verbanden leggen met de praktijk van de Nederlandse organisaties in cases en voorbeelden en anticiperen op mogelijke hindernissen bij toepassing in de praktijk. <p>De SWOT wordt beoordeeld op:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ De correcte interne en externe analyse zoals vermeld in Businessmarketing van Gelderman/vd Hart ○ Een daaruit voortvloeiende correcte strategische planning <p>De kennis over en het inzicht in het marketingplanningsproces wordt beoordeeld op:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ De stappen in het proces ○ De juiste volgorde van de stappen ○ Het correct gebruik van analysemodellen uit Businessmarketing van Gelderman/vd Hart ○ Het Marketing- en Managementbeheer
FMTMGE1A.5	<p>In de game wordt getoetst op het duidelijk geven van aanwijzingen binnen een sbu</p> <p>In de game wordt getoetst:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Effectieve en efficiënte samenwerking op vragen in de markt ○ Resultaat van de samenwerking ○ Opnemen van rollen <p>In de game wordt getoetst op het leveren van creatieve ideeën</p> <p>De student geeft blijk van bewuste keuzes t.a.v. zijn leerproces.</p>
FMTEXP2A.1	<p>De kennis over en het inzicht in Experience marketing wordt beoordeeld op:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Definiëren van Experiences ○ De juiste inzet van de mediamiddelen ○ Bijdrage aan de versterking van het merk door de experience <p>Kennis en inzicht in modellen die leiden tot merkversterking</p>

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7			
FMT MKT	3	3	3	3	3	3				3	3	3	3	3	3				
FMT EXP										2	2	2	2	2	2				
FMT MGE											16								

FMC: F-cluster Management and Communication

Titel OWE	Management and Communication		
Opleiding	Food and Business		
Studiejaar	2011 - 2012	Periode	3 + 4
Variant	VT		
Cluster	F	Niveau van de OWE	2
Studiepunten	7,5 EC	Studielast	210 SBU
In stapseisen			
Beroepstaak	BT7: De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.		
Modulen*	FMC ETH Ethiek FMC IFK Informatiekunde FMC SKL Skills		

	FMC PRK Practica
--	------------------

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	<p>7 <i>Management-informatie-systeem</i></p> <p>9 <i>Logistieke stromen</i></p> <p>10 <i>Inkoop</i></p> <p>11 <i>Marketingplan</i></p> <p>19 <i>Relatiebeheer</i></p> <p>21 <i>Leiding geven</i></p> <p>22 <i>Samenwerking</i></p> <p>23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i></p>
<i>Algemene omschrijving</i>	<p><i>In deze onderwijseenheid staat het manager zijn centraal en is er veel aandacht voor communicatie. De student leert bijvoorbeeld, gegeven het beleid van de organisatie, eisen op te stellen voor een Management / Marketing-informatiesysteem, zodanig dat gegevens en analyses kunnen worden benut voor management beslissingen en voor het toetsen van ideeën. je tot een uitspraak komt over een ethische probleem. Bij de ondernemingsethiek gaat het om morele kwesties die zich kunnen voordoen bij het functioneren van de onderneming en de leden ervan.</i></p> <p><i>Een belangrijk deel van management is de organisatie en haar medewerkers. Bij bedrijfskunde gaat het om het samenwerken van mensen binnen een organisatie. Motivatie, werkgedrag, loopbaan en stijl van leidinggeven spelen een belangrijke rol binnen iedere afdeling van de organisatie. Een belangrijk instrument hierbij is het functioneringsgesprek.</i></p> <p><i>Een andere vorm van management is het accountmanagement.</i></p> <p><i>Een accountmanager is verantwoordelijk voor alle verkoopactiviteiten die op bepaalde, meestal grote klanten, worden gericht. Het vraagt veel kennis en vaardigheden om grote klanten binnen te halen en langdurige relaties op te bouwen. De student leert de functies van accountmanagement toelichten en in relatie brengen met marketing en sales, een klantanalyse en –selectie uitvoeren en vanuit de ondernemingsstrategie een accountplan op te stellen. Tegenover de accountmanager zit de inkoper. De rol van inkoop wordt behandeld; de theoretische inkoopaspecten voor een foodmarketeer komen aan de orde.</i></p> <p><i>Naast de theorie komen vaardigheden aan de orde. Commerciële en managementvaardigheden zijn belangrijk voor een foodmarketeer.</i></p> <p><i>Dit onderdeel ondersteunt Accountmanagement en Bedrijfskunde. Voor bedrijfskunde komen de volgende onderdelen aan de orde: functioneringsgesprek, onderhandelen, besluitvorming en de brainstorm. Voor accountmanagement het verkoopgesprek.</i></p>
<i>Beroepsproducten</i>	Verslagen
<i>Leerdoelen</i>	Zie studiewijzer.
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Hoor en werkcolleges.
<i>Verplichte literatuur</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Basisboek Ethiek, Wieger van Dalen, Noordhoff, 1^{ste} druk • Gesprekken in organisaties, Y. Gramsbergen, Noordhoff, 4^{de} druk • Ondernemen met informatie, Snijders en Groot, Noordhoff, 7^{de} druk • Effectief en motiverend leidinggeven, S. Brakkee, Noordhoff, 1^{ste} druk
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	N.v.t.
<i>Software*</i>	N.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	N.v.t.

Toetsing

Toetscode	Toetsvorm	Cijfer (minimum) of vink	Weging	Compensatie	Periode afname en herkansing

FMCIFK1A.5	Verslag	Cijfer	20%	Minimun cijfer 55	
FMCEH1A.5	Verslag	Cijfer	20%	Minimun cijfer 55	
FMCKNT2A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	35%	Minimun cijfer 55	
FMCBKN2A.1	Schriftelijke toets	Cijfer	25%	Minimun cijfer 55	
FMCSLK2A.5	Verslag	Vink	0%	v/nv	
FMCSLK2A.9	Participatie	Vink	0%	v/nv	
FMCWVO2A.5	Verslag	Vink	0%	v/nv	

Toetscode	Beoordelingscriteria
FMCIFK1A.5	<p><i>Kennis over de informatiestromen wordt getoetst op:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o Een juiste definitie van de benodigde databanken o Een juiste beschrijving van het uit te voeren informatiemanagement voor de te vermarkten of te beheren producten of productgroepen o Juiste beschrijving van het te voeren informatiemanagement voor de eigen afdeling o Juiste beschrijving van de te nemen stappen om tot een goede keuze en implementatie van een informatiesysteem te komen <p><i>Kennis over de informatiestromen wordt getoetst op:</i> Een juiste analyse binnen de levensmiddelenketen</p>
FMCEH1A.5	<p><i>Het stappenplan uit Hoofdstuk 7 van 'Basisboek Ethiek' van W. van Dalen is juist toegepast op ethische vraagstukken op het terrein van voeding (zoals genetisch modificatie, omkooppraktijken, gezondheidsclaims) en duurzame ontwikkeling en MVO (maatschappelijk verantwoord ondernemen).</i></p>
FMCKNT2A.1	<p><i>De kennis en toepassing wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o De rol van inkoop in relatie tot het gehele bedrijfsproces o Als marketeer in de levensmiddelensector rekening kunnen houden met de stappen van het inkoopproces o Op de leerdoelen van de hoofdstukken 7,8,9 en 10 van Gelderman en Albronda, professioneel inkopen <p><i>De kennis en toepassing in het Accountplan wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o De functies van accountmanagement o Accountmanagement in relatie tot marketing en sales o Klantanalyse en –selectie kunnen uitvoeren o Vanuit de ondernemingsstrategie een accountplan opstellen
FMCBKN2A.1	<p><i>De kennis en toepassing wordt getoetst op de volgende punten:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o De verschillende fasen van personeelsmanagement kunnen benoemen o Op het onderscheid maken tussen beoordelings- en functioneringsgesprek o De verschillende stijlen van leidinggeven kunnen benoemen <p><i>Personeelplanning voor een eigen afdeling rekening kunnen maken met de randvoorwaarde zoals die in de CAO zijn opgenomen</i></p>
FMCSLK2A.5	<p><i>Het skills verslag over 'vergaderen' bevat:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o De reflectie op effectief vergaderen om tot een besluit te komen o De reflectie op een 'open mind' opstelling bij de brainstorm vergadering <p><i>Het skills verslag over 'gesprekken' bevat:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> o De reflectie op de leidende rol in het functioneringsgesprek o De reflectie op de win-win situatie in het onderhandelingsgesprek o De reflectie op het kunnen overtuigen in een verkoopgesprek o Het overall verslag skills bevat de verbeterpunten in het eigen gedrag van de student in vergader- en gespreksituaties
FMCSLK2A.9	
FMCWVO2A.5	<p><i>De oriëntatie op het werkveld leidt tot een gerichte keuze voor een stagesituatie en op een juist beeld van het beroep</i></p>

Les- / Contacturen

Onderwijsweek	1	2	3	4	5	6	7			1	2	3	4	5	6	7		
---------------	---	---	---	---	---	---	---	--	--	---	---	---	---	---	---	---	--	--

<i>FMC ETH</i>	2	2	2	2	2	2	2										
<i>FMC IFK</i>	2	2	2	2	2	2	2										
<i>FMC SKL</i>										2	2	2	2	2	2	2	
<i>FMC PRK</i>											5	5	5				

AOD: H-cluster Afstudeeropdracht

<i>Titel OWE</i>	<i>Afstudeeropdracht</i>		
<i>Opleiding</i>	Food and Business		
<i>Studiejaar</i>	4	<i>Periode</i>	3 en 4
<i>Variant</i>	VT		
<i>Cluster</i>	H	<i>Niveau van de OWE</i>	3
<i>Studiepunten</i>	30 EC	<i>Studielast</i>	840 SBU
<i>Instapseisen</i>	De student dient minimaal 120 EC uit de hoofdfase te hebben behaald om in aanmerking te komen voor een afstudeeropdracht.		
<i>Beroepstaak</i>	De foodmarketeer stelt een advies op strategisch niveau in een food context.		
<i>Modulen*</i>	n.v.t.		

Doelen en inhoud

<i>Eindkwalificaties</i>	<ul style="list-style-type: none"> 1 <i>Ideeën verzamelen</i> 2 <i>Ideeën screenen</i> 4 <i>Marktonderzoek</i> 5 <i>Sensorisch onderzoek</i> 6 <i>SWOT analyse / portfoliobeleid</i> 11 <i>Marketingplan</i> 12 <i>Financieel-economische bedrijfsanalyse</i> 13 <i>Productontwikkelingsplan</i> 14 <i>Foodontwikkelingsproces</i> 15 <i>Productontwikkeling</i> 16 <i>Productplan</i> 19 <i>Relatiebeheer</i> 21 <i>Leiding geven</i> 22 <i>Samenwerking</i> 23 <i>Persoonlijke ontwikkeling</i>
<i>Algemene omschrijving</i>	In de afstudeerperiode laat de student zien zelfstandig een advies te geven over een strategisch vraagstuk binnen de foodsector.
<i>Beroepsproducten</i>	<p>Een plan van aanpak</p> <p>Een afstudeerrapport</p>
<i>Leerdoelen</i>	<p>De student brengt zijn deskundigheid tot uitdrukking op het specifieke gebied van zijn opleiding. Hij toont aan op dit domein te beschikken over probleemsigalerende, beschrijvende, analytische en probleemoplossende competenties. Daartoe komt de student zelfstandig tot een planmatige oplossing voor een aan de opleiding gerelateerd vraagstuk met een strategisch component, gebruik makend van tijdens de opleiding verworven Eindkwalificaties.</p> <p>Bij de afstudeeropdracht dienen op basis van een gedegen analyse beleid en een implementatietraject geformuleerd te worden, alsmede (indien mogelijk) de financiële consequenties van de uitvoering daarvan.</p>
<i>Werkvormen en activiteiten</i>	Trainingen.
<i>Verplichte literatuur</i>	n.v.t.
<i>Aanbevolen literatuur*</i>	n.v.t.
<i>Software*</i>	n.v.t.
<i>Overig materiaal*</i>	afstudeerhandleiding

Toetsing

<i>Toetscode</i>	<i>Toetsvorm</i>	<i>Cijfer (minimum) of vink</i>	<i>Weging</i>	<i>Compensatie</i>	<i>Periode afname en herkansing</i>
HAO0AD1A.7	Assessment	5.5	100%	n.v.t.	

<i>Toetscode</i>	<i>Beoordelingscriteria</i>
HAO0AD1A.7	<ol style="list-style-type: none"> 1. Formuleert zelfstandig een probleemstelling, hoofdonderzoeksvraag en subvragen vanuit een of meerdere contexten. 2. Stelt zelfstandig een onderzoeksplan op met verantwoording van de keuze van de gekozen methodologie. 3. Stelt een tijdsplanning op en volgt voor zover mogelijk deze planning. 4. Creëert draagvlak binnen en buiten de organisatie. 5. Werkt naar tevredenheid van het bedrijf samen met de voor de afstudeeropdracht relevante medewerkers. 6. Reflecteert op eigen handelen en het effect daarop op anderen. 7. Heeft blijk van gegeven de afstudeeropdracht op een procesmatige manier te benaderen en dit project zelfstandig en correct aan te sturen. 8. De student heeft een onderzoek uitgevoerd dat voldoet aan de gangbare criteria voor onderzoek doen. 9. De student heeft alle gestelde onderzoeksvragen op een bevredigende manier beantwoord en correct onderbouwd. 10. De student heeft de gevonden gegevens grondig geanalyseerd en relevante informatie gevonden. 11. De student formuleert in het kader van de afstudeeropdracht de doelstelling van het bedrijf. De geformuleerde doelstelling voldoet aan de SMART criteria. 12. De student benoemt en beoordeelt de gevonden opties voor een bedrijf op basis van een grondige analyse. 13. De student stelt een implementatieplan op aan de hand van de gekozen voor het bedrijf bruikbare beleidsoplossingen. 14. Aan het implementatieplan is een verantwoording toegevoegd waaruit blijkt dat de benodigde investering verantwoord is vanuit het bedrijfseconomisch perspectief. 15. De student heeft de relevante literatuur gevonden en toegepast. 16. De student heeft het rapport goed gestructureerd en het is goed leesbaar geschreven. 17. De student verdedigt de inhoud van het rapport op overtuigende wijze. 18. De student geeft adequaat antwoord op gestelde vragen. 19. De student geeft blijk van een visie op de afstudeeropdracht, de bedrijfsproblematiek en de relevante literatuur. 20. De student kan zijn of haar visie op het eigen leerproces tijdens de afstudeerperiode goed verwoorden.