

Inhoud

1. Samenstelling curriculum voltijd	1
2. Onderwijseenheden propedeuse.....	4
2.1 A-cluster.....	4
FPROFA01 – Food Professional A	4
GOOFOO01 – Good Food For You	7
SELCON01 – Sell your concept	10
OPENUP01 – Open up.....	13
2.2 B-cluster.....	16
FPROFB01 – Food Professional B	16
CROSB001 – Crossing Borders.....	20
CUSRES01 – Customer journey research	22
FBKCCS01 – FB Keuzevak: Commercieel en Creatief schrijven	25
FBKDTB01 – FB Keuzevak: Duitse taal en business 1	27
FOODCF02 – Food Chain of the Future	29
3. Onderwijseenheden hoofdfase	32
3.1 C-Cluster	32
INTFOB01 – International Food Business	32
QUACON01 – Quality in Control	36
FBKD01 – FB Keuzevak: Duitse taal en business 2.....	40
FBKFIN01 – FB Keuzevak: The Food Innovator.....	42
3.2 D-cluster.....	45
FPROCD02 – Food Professional CD	45
FOOALL01 – Food for All	51
SHOPPR01 – Shopper Activation	54
RESADV01 – Research Adventure	57
3.3 E-cluster	60
STAGNE12 – Stage Nederland	60
STAGBU25 – Stage Buitenland	64
3.4. G-cluster	68
GRDPRJ01 - Graduation Projects	68
3.5 H-cluster	71
GRDINT01 – Final Project - Graduation Internship.....	71

1. SAMENSTELLING CURRICULUM VOLTijd

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

Studenten gestart 1-9-2023 of later

Propedeutische fase

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

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2)	D-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>International Food Business</u> 10 EC	<u>Food for all</u> 10 EC
	<u>Quality in Control</u> 10 EC	<u>Shopper Activation</u> 10 EC
	Keuzeruimte (student kiest één van de twee keuzevakken)	<u>Research Adventure</u> 5 EC
	<u>Duitse taal en business 2</u> 5 EC	
	<u>Ondernemende Food Innovator</u> 5 EC	
	<u>Food Professional CD</u> 10 EC	
Jaar 3	E-cluster (niveau 2)	F-cluster (niveau 2/3)
60 EC	<u>Stage Nederland of Stage Buitenland</u> 30 EC	<u>Minor</u> 30 EC
Jaar 4	G-cluster (niveau 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Graduation Projects</u> 30 EC	<u>Graduation Internship</u> 30 EC

Studenten gestart 1-9-2022

Post-propedeutische fase

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

Studenten gestart 1-9-2021 of eerder

Post-propedeutische fase

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

2. ONDERWIJSEENHEDEN PROPEDEUSE

2.1 A-CLUSTER

FPROFA01 – Food Professional A

Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Professional A
Naam cursus lang Engelstalig	Food Professional A
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Professional A
Naam cursus kort Engelstalig	Food Professional A
Code cursus	FPROFA01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk en professioneel vlak binnen de context van de Food Business. De student leert een persoonlijk ontwikkelplan (POP) op te stellen en leert te werken volgens dit leerplan om zowel op persoonlijk als op professioneel vlak goed te kunnen ontwikkelen. Inhoud van het POP wordt met de docent geëvalueerd in het POP-gesprek. Student haalt gedurende het proces zelf actief feedback op en stelt hierbij relevante, onderzoekende vragen. Bewijslast voor de ontwikkeling wordt verzameld in een online portfolio (eJournal). In deze cursus leert de student de verschillende disciplines in de Food Business kennen. De student leert van en met medestudenten. De student wordt in een groep (klas) en individueel begeleid door de Food Professional Coach (docent). De theorie van Covey uit 'De zeven eigenschappen voor effectieve studenten' vormt een belangrijke leidraad in het onderwijs van de Food Professional. Tevens wordt gewerkt aan kennis en toepassing van basisregels Nederlandse en Engelse taal.

Leeruitkomsten	LUK 7.1.1 Je licht gemaakte keuzes toe en benoemt hoe je tot deze keuzes gekomen bent binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 7.1.2 Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen. LUK 7.1.3 Je benoemt verschillende reflectiemethoden en gebruikt een geselecteerde methode om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Food Professional POP-gesprek TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.1 Je licht toe welke keuzes je hebt gemaakt voor persoonlijke en professionele ontwikkeling en licht aan de hand van passende voorbeelden toe hoe je tot deze keuzes bent gekomen. Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.2 Je toont aan actief feedback op te halen en hierbij relevante, onderzoekende vragen te stellen. Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.3 Je benoemt verschillende reflectiemethoden en gebruikt een geschikte methode om jouw persoonlijke en professionele ontwikkeling toe te lichten.
Naam tentamen Nederlandstalig	Food Professional POP-gesprek
Naam tentamen Engelstalig	Food Professional POP-conversation
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	HAN-locatie
Tentamenmomenten	P2N
Herkansing	P2N + P3N
Duur tentamen	15 minuten

(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

GOOF0001 – Good Food For You

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Good Food For You
Naam cursus lang Engelstalig	Good Food For You
Naam cursus kort Nederlandstalig	Good Food For You
Naam cursus kort Engelstalig	Good Food For You
Code cursus	GOOF0001
Onderwijsperiode	P1N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In de cursus Good Food For You ontwikkelen studenten een nieuw zuivel of zuivelvervangend voedingsproduct voor een aangewezen doelgroep. Met behulp van een conceptontwikkelingsmodel en ondersteunende kennis wordt het productidee verder uitgedacht en daadwerkelijk ontwikkeld in de Creative Kitchen. Het ontwikkelde product wordt getoetst in groepsverband tijdens een productdemonstratie bestaande uit 1) het ontwikkelde product met etiket 2) een visuele weergave van het ontwikkelproces van het product. In deze cursus gaan studenten aan de slag met basiskennis over food. Deze kennis is nodig voor de uitvoering van het project en wordt getoetst in een individuele kennistoets.
Leeruitkomsten	LUK 1.1.3 Je beschrijft hoe een gegeven model gebruikt kan worden voor het ontwikkelen van o.a. nieuwe ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen voor de Food Business en vertaalt het gebruik ervan naar een eenvoudige opdracht met duidelijke kaders en structuur. LUK 4.1.1 Je licht alle stappen van de onderzoekscyclus toe en kan (een deel van) deze stappen demonstreren in een concrete situatie,

	zoals het opzetten van sensorisch onderzoek, marktonderzoek en/of literatuuronderzoek.	
	LUK 4.1.2 Je verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, selecteert hieruit de juiste, betrouwbare informatie, vat deze samen en rapporteert dit.	
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing	
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace	
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace	
2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
Productdemonstratie TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.3 De groep kan met behulp van een gegeven model en duidelijke kaders een nieuw zuivelproduct voor een gegeven doelgroep ontwikkelen en toelichten hoe het product tot stand is gekomen.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.1 De groep kan de relevante stappen uit de onderzoekscyclus toelichten en aangeven hoe deze stappen zijn toegepast in de uitvoering van een sensorisch onderzoek.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 De groep verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business en vertaalt deze kennis naar het opstellen van een etiket en een beschrijving van een passende verpakking.	
Kennistoets TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.3 De student toont aan de basiskennis en vaardigheden met betrekking tot voeding & gezondheid en quality & productie te beheersen.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 De student past beheerste basiskennis en vaardigheden met betrekking tot voeding & gezondheid en quality & productie toe in casussen uit de praktijk met behulp van gegevens uit informatiebronnen.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Productdemonstratie	Kennistoets

Naam deeltentamen Engelstalig	Product demonstration	Knowledge test
Code deeltentamen OSIRIS	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD (Beroeps)Product	KENN Kennistentamen
Tentamentype	HAN-locatie	Schriftelijk open vragen en schrapkaart (BYOD)
Tentamenmomenten	P1N	P1N
Herkansing	P1N + P2N	P2N + P3N
Duur tentamen	Niet van toepassing	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging deeltentamen	60% van de totale cursus	40% van de totale cursus
Individueel/groep	Groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Voorwaardelijkheidseis vervallen bij TOETS-01.	

SELCON01 – Sell your concept

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Sell your concept
Naam cursus lang Engelstalig	Sell your concept
Naam cursus kort Nederlandstalig	Sell your concept
Naam cursus kort Engelstalig	Sell your concept
Code cursus	SELCON01
Onderwijsperiode	P2N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	De ingangseis voor TOETS-02 Verkoopgesprek is dat TOETS-01 Factsheet ingeleverd is.
Algemene omschrijving	In de cursus Sell Your Concept bedenken studenten een nieuw concept voor een opdrachtgever, gebaseerd op eigen onderzoek en met behulp van de aangereikte marketingtheorie. Het concept wordt uitgewerkt in een factsheet die dient als basis voor een verkoopgesprek dat gevoerd wordt in het Engels.
Leeruitkomsten	LUK 1.1.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business binnen een eenvoudige situatie met een duidelijke structuur. LUK 2.1.1 Je vertaalt een bestaande strategie, bestaand beleid op tactisch niveau en interne en/of externe informatie van de organisatie in de Food Business naar een beleid of plan op operationeel niveau. Je beschrijft hierbij het verband tussen strategisch, tactisch en operationeel niveau en past, binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur, theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een beleid of plan.

	LUK 4.1.2 Je verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, selecteert hieruit de juiste, betrouwbare informatie, vat deze samen en rapporteert dit. LUK 6.1.2 Je licht het belang van samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business toe en kan dit tonen binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Sell your concept factsheet TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.2 De student vertaalt m.b.v. theorieën en modellen trends naar kansen die relevant zijn voor de opdrachtgever en die aansluiten bij de strategie. Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.1 De student vertaalt een bestaande strategie naar een concept dat uitgewerkt wordt aan de hand van de basale marketingprincipes en beschrijft het bijbehorend beleid of plan Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 De student laat zien relevante informatie uit de gegeven bronnen te gebruiken en vat deze informatie op een logische manier samen, rapporteert gestructureerd en in correct Nederlands.
Sell your concept verkoopgesprek TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.1 De student vertaalt een bestaande strategie naar een concept dat uitgewerkt wordt aan de hand van de basale marketingprincipes en licht het toe. Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.2 De student laat de basisprincipes van verkoop zien in het verkoopgesprek. De student past in correct Engels het juiste zakelijke idioom en de juiste technieken toe.

Naam deeltentamen Nederlandstalig	Sell your concept factsheet	Sell your concept verkoopgesprek
Naam deeltentamen Engelstalig	Sell your concepts factsheet	Sell your concept sales talk
Code deeltentamen OSIRIS	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD (Beroeps)Product	Gesprek
Tentamentype	eJournal	HAN-locatie
Tentamenmomenten	P2N	P2N
Herkansing	P2N + P3	P2N + P3N
Duur tentamen	n.v.t.	20 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging deeltentamen	60% van de totale cursus	40% van de totale cursus
Individueel/groep	Groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen	

OPENUP01 – Open up

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Open up
Naam cursus lang Engelstalig	Open up
Naam cursus kort Nederlandstalig	Open up
Naam cursus kort Engelstalig	Open up
Code cursus	OPENUP01
Onderwijsperiode	P1N + P2N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	Werken in de Food Business met de huidige maatschappelijke thema's en actualiteiten (deze kunnen per jaar verschillen) staat centraal in deze cursus. Denk hierbij aan bereikbare, gezonde en duurzame voeding voor iedereen maar ook aan voedselverspilling . Voorafgaand aan het schrijven van een betoog maak je op basis van jouw persoonlijke drijfveren en op basis van opdrachten en oefendebatten een keuze voor een maatschappelijk thema dat je verder onderzoekt met behulp van aangereikte en zelf gezochte bronnen. Je onderzoekt hoe betrokkenen uit de praktijk zich verhouden tot dit thema. Hierop baseer je uiteindelijk jouw eigen standpunt: hoe kunnen organisaties zorgen voor win-win situaties binnen een maatschappelijk thema en hoe kan jij hier op basis van jouw persoonlijke drijfveren aan bijdragen? Tijdens de lessen maak je kennis met het vormen van een mening en het luisteren naar een andere mening, door met elkaar te debatteren.
Leeruitkomsten	LUK 1.1.1 Je beschrijft en bespreekt waarom organisaties die win-win situaties creëren tussen de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business toekomstbestendiger zijn en hoe organisaties deze situaties kunnen realiseren.

	LUK 5.1.3 Je identificeert internationale en maatschappelijke thema's uit de Food Business en je duidt aan hoe organisaties deze thema's terug laten komen in hun beleid. LUK 7.1.1 Je licht gemaakte keuzes toe en benoemt hoe je tot deze keuzes gekomen bent binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 7.1.2 Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Betoog Open up TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.1 Je beschrijft waarom, en op welke manier, organisaties binnen het door jou gekozen maatschappelijke thema voor een mogelijke win-win situatie kunnen zorgen. Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.3 Je kan de problematiek rondom een zelf gekozen, relevant maatschappelijk thema in de Food Business toelichten en maakt daarbij gebruik van voorbeelden uit het bedrijfsleven. Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.1 Je beargumenteert de door jou gemaakte keuzes, onderbouwt het door jou ingenomen standpunt en beschrijft je toekomstige bijdrage binnen het gekozen maatschappelijke thema. Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.2: Je toont aan dat je onderzoekende vragen stelt bij de mening of het onderzoek van anderen.
Naam tentamen Nederlandstalig	Betoog Open up
Naam tentamen Engelstalig	Written Argument Open Up
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01

Tentamenvorm	PROD (Beroeps)Product
Tentamentype	eJournal
Tentamenmomenten	P2N
Herkansing	P2N + P3N
Duur tentamen	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

2.2 B-CLUSTER

FPROFB01 – Food Professional B

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

	Aan het eind van deze cursus werken de studenten gedurende 3 dagen in multidisciplinaire groepen met studenten van de opleidingen Food&Business, Communicatie, Commerciële Economie (M&S en I) en Ondernemerschap en Retail Management aan een Brede Welvaart project. Doel is om in de samenwerking elkaars expertise en perspectief te leren kennen en deze te benutten bij het verkennen van het onderwerp. Hiermee krijgen de studenten breder begrip van het thema Brede Welvaart.
Leeruitkomsten	LUK 2.1.2 Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 6.1.1 Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven. LUK 6.1.2 Je licht het belang van samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business toe en kan dit tonen binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 6.1.3 Je licht verschillende theorieën rondom samenwerken en omgang met weerstand toe en geeft voorbeelden van hoe je deze zou kunnen toepassen. LUK 7.1.4 Je kent jezelf, zoals jouw valkuilen, kwaliteiten en doelen en kan hier een toelichting op geven waardoor je onder begeleiding tot weloverwogen keuzes voor jouw (leer)traject kan komen.
Deelnameplicht onderwijs	Project Brede Welvaart ABC Deelname is verplicht omdat samenwerking een belangrijk doel is van dit project.
Verplichte literatuur/beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace

2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
Food Professional sollicitatiegesprek TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 Je benoemt verschillende communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je ze kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert binnen een casus dat je deze in kan zetten.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.1 Je licht toe welke verschillende rollen er binnen de Food Business onderscheiden kunnen worden, kan passende voorbeelden van werkzaamheden binnen de verschillende rollen noemen en kan toelichten met welk doel die werkzaamheden worden uitgevoerd.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.2 Je licht het belang van samenwerking tussen verschillende rollen binnen de Food Business toe met behulp van passende voorbeelden uit de praktijk.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.3 Je benoemt verschillende theorieën over samenwerken en omgaan met weerstand en legt met behulp van passende voorbeelden uit hoe je deze zou kunnen toepassen in de (beroeps)praktijk.	
Presentatie project Brede welvaart ABC TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 7.1.4 Je benoemt jouw valkuilen en kwaliteiten met behulp van passende voorbeelden en je kan uitleggen welke keuzes je gemaakt hebt en welke leerbehoefte je hebt in relatie tot je toekomstige leertraject.	
	• Faciliteren van de samenwerking • Omgang met persoonlijke verschillen • Benutten van kwaliteiten (multidisciplinair) • Resultaat van de samenwerking (reflectie) Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.2 Je licht toe wat de meerwaarde is van samenwerken in een multidisciplinair team.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Food Professional sollicitatiegesprek	Presentatie project Brede welvaart ABC
Naam deeltentamen Engelstalig	Food Professional interview	Presentation project Broad Prosperity ABC
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02

Tentamenvorm	GESP - Gesprek	PRES
Tentamentype	HAN-locatie	HAN-locatie
Tentamenmoment	P4N	P4N
Herkansing	P4N + P5N	P4N
Duur tentamen	15 min.	n.v.t.
(Minimaal) oordeel	5,5	V
Weging (deel)tentamen	100% van de totale cursus	0% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel	Groep
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Taalworkshops Nederlands en Engels in P3 zijn vervangen door vragenuren voor herkansers.	

CROSB001 – Crossing Borders

Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Crossing Borders
Naam cursus lang Engelstalig	Crossing Borders
Naam cursus kort Nederlandstalig	Crossing Borders
Naam cursus kort Engelstalig	Crossing Borders
Code cursus	CROSB001
Onderwijsperiode	P3N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In Crossing Borders leert de student over cultuur (-verschillen), interculturele communicatie en internationaal zakendoen en werkt samen in een team dat bestaat uit studenten uit verschillende landen. Dit team lost een business case op, waardoor de student communicatievaardigheden, kennis en vaardigheden op het gebied van International Business ontwikkelt. De student breidt het Engelse zakelijke vocabulaire uit en ontwikkelt spreekvaardigheid en uitspraak van het Engels.
Leeruitkomsten	LUK 5.1.1 Je beschrijft de invloed van verschillende culturen op normen, waarden en gedrag van personen, je kan de invloed van deze verschillen op de samenwerking toelichten aan de hand van relevante theorieën en je legt uit hoe je effectief om kan gaan met deze verschillen. LUK 5.1.2 Je beschrijft de invloed van (verschillen tussen) culturen op de ontwikkeling van ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen in de Food Business en kan hier voorbeelden van noemen.
Deelnameplicht onderwijs	Deelname aan het aangeboden internationale project is verplicht om deze cursus af te ronden.
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace.

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

CUSRES01 – Customer journey research

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Customer journey research
Naam cursus lang Engelstalig	Customer journey research
Naam cursus kort Nederlandstalig	Customer journey research
Naam cursus kort Engelstalig	Customer journey research
Code cursus	CUSRES01
Onderwijsperiode	P3N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Ingangseis voor de toets-01 Vraaggesprek over de Customer journey is dat het adviesrapport ingeleverd moet zijn voorafgaand aan het vraaggesprek.
Algemene omschrijving	In deze cursus werk je individueel aan een praktijkopdracht. Dit doe je door een onderbouwd advies te geven over de verbetering van de customer journey van een bedrijf. Om dit te kunnen doen voer je deskresearch en kwalitatief onderzoek uit.
Leeruitkomsten	LUK 1.1.4 Je legt de termen zoals People, Profit en Planet uit en kan, op basis van een voorbeeldberekening, de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en meervoudige waarde van bestaande oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties bespreken. Luk 4.1.1 Je licht alle stappen van de onderzoekscyclus toe en kan (een deel van) deze stappen demonstreren in een concrete situatie, zoals het opzetten van sensorisch onderzoek, marktonderzoek en/of literatuuronderzoek. LUK 4.1.2 Je verzamelt en vergelijkt, op een gestructureerde wijze, informatie uit verschillende relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, selecteert hieruit de juiste, betrouwbare informatie, vat deze samen en rapporteert dit.

	LUK 4.1.3 Je licht de kwaliteit van onderzoek toe op basis van kenmerken zoals validiteit, betrouwbaarheid, controleerbaarheid, bruikbaarheid en representativiteit toe. LUK 5.1.3 Je identificeert internationale en maatschappelijke thema's uit de Food Business en je duidt aan hoe organisaties deze thema's terug laten komen in hun beleid.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Vraaggesprek over de customer journey TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.4 Je stelt een kosten-batenanalyse op voor het door jou gegeven advies. Dit doe je niet alleen op Profit, maar ook voor People en Planet. Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.1 Je onderbouwt jouw aanpak van deze opdracht op basis van de stappen in de onderzoekscyclus. Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.2 Je vergelijkt diverse betrouwbare bronnen in jouw onderzoek en gebruikt de conclusies uit het onderzoek in jouw advies. Beoordelingscriterium bij LUK 4.1.3 Je verantwoordt de kwaliteit van het door jou uitgevoerde deskresearch en kwalitatieve onderzoek. Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.3 Je onderbouwt hoe je bepaalde maatschappelijke trends hebt meegenomen in jouw advies.
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Vraaggesprek over de customer journey
Naam deeltentamen Engelstalig	Customer journey interview
Code deeltentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	HAN-locatie

Tentamenmoment	P3N
Herkansing	P3N + P4N
Duur tentamen	20 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

FBKCCS01 – FB Keuzevak: Commercieel en Creatief schrijven

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	FB Keuzevak: Commercieel en creatief schrijven
Naam cursus lang Engelstalig	FB Elective: Commercial and creative writing
Naam cursus kort Nederlandstalig	FB Keuzevak: Commercieel en creatief
Naam cursus kort Engelstalig	FB Elective: Commercial and creative writing
Code cursus	FBKCCS01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In het FB-keuzevak Commercieel en Creatief schrijven leer je hoe je met behulp van schriftelijke communicatie bekendheid creëert voor een specifiek product of dienst. Je leert hoe je hierin rekening houdt met de cultuur, normen, waarden en gedrag van verschillende doelgroepen en hun belangen en met verschillende media. Ook leer je gebruik maken van verschillende (creatieve) communicatietechnieken.
Leeruitkomsten	LUK 2.1.2 Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 5.1.1. Je beschrijft de invloed van verschillende culturen op normen, waarden en gedrag van personen, je kan de invloed van deze verschillen op de samenwerking toelichten aan de hand van relevante theorieën en je legt uit hoe je effectief om kan gaan met deze verschillen. LUK 6.1.1 Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace

Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Portfolio Commercieel en Creatief schrijven TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 Je licht toe hoe je verschillende communicatiestijlen kan gebruiken om bekendheid te creëren voor een specifiek product of dienst en demonstreert dit. Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.1 Je demonstreert hoe je in je schriftelijke commerciële en creatieve communicatie rekening houdt met de cultuur, normen, waarden en gedrag van je stakeholders en je kunt hierop een toelichting geven. Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.1 Je demonstreert hoe je in je schriftelijke commerciële en creatieve communicatie rekening houdt met verschillende stakeholders en hun belangen en je kunt hierop een toelichting geven.
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Portfolio Commercieel en Creatief schrijven
Naam deeltentamen Engelstalig	Portfolio Commercial and Creative writing
Code deeltentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT Portfolio
Tentamentype	eJournal
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	P4N + P5N
Duur tentamen	Niet van toepassing
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

FBKDTB01 – FB Keuzevak: Duitse taal en business 1

1. Algemene omschrijving OWE/Cursus	
Naam cursus lang Nederlandstalig	FB Keuzevak: Duitse taal en business 1
Naam cursus lang Engelstalig	FB Elective: German language and business 1
Naam cursus kort Nederlandstalig	FB Keuzevak: Duitse taal en business 1
Naam cursus kort Engelstalig	FB Elective: German language and business 1
Code cursus	FBKDTB01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In FB Keuzevak: Duitse taal en business 1 leer je in het Duits communiceren om draagvlak te creëren voor een specifiek product of dienst. Je leert rekening te houden met de Duitse cultuur en met normen, waarden en gedragingen in de Duitse Food Business.
Leeruitkomsten	LUK 2.1.2 Je kent verschillende soorten communicatie- en leiderschapsstijlen, legt uit hoe je deze theorie kan gebruiken om draagvlak te creëren en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 5.1.1. Je beschrijft de invloed van verschillende culturen op normen, waarden en gedrag van personen, je kan de invloed van deze verschillen op de samenwerking toelichten aan de hand van relevante theorieën en je legt uit hoe je effectief om kan gaan met deze verschillen. LUK 6.1.1 Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving "leerstof"	Zie studiehandleiding op Brightspace.
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace.

2. Tentaminering	
Naam Nederlandstalig [tentamen of deeltentamen]	Duitse taal en business 1 – zakelijk gesprek
Naam Engelstalig [tentamen of deeltentamen]	German language and business 1 – business conversation
Code OSIRIS [tentamen of deeltentamen]	TOETS-01
Beoordelingscriteria	Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 Je demonstreert hoe je in het Duits een stakeholder informeert over een specifiek product of dienst. Beoordelingscriterium bij LUK 5.1.1 Je benoemt wat de verschillen zijn in normen, waarden en gedrag tussen de Nederlandse en de Duitse Food Business, je kan toelichten wat de invloed hiervan is op je mondelinge communicatie en legt uit hoe je hier effectief mee om kan gaan. Beoordelingscriterium bij LUK 6.1.1 Je demonstreert hoe je in je mondelinge Duitse vaardigheden rekening houdt met verschillende stakeholders en hun belangen en je kan hierop een toelichting geven.
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	HAN-locatie
Weging	100% van de totale cursus
(Minimaal) oordeel	5,5
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	P4N + P5N
Duur tentamen	15 minuten
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

FOODCF02 – Food Chain of the Future

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Chain of the Future
Naam cursus lang Engelstalig	Food Chain of the Future
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Chain of the Future
Naam cursus kort Engelstalig	Food Chain of the Future
Code cursus	FOODCF02
Onderwijsperiode	P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Ingangseis voor TOETS-02 Adviesgesprek: het adviesrapport van de groep moet zijn afgerond en het startdocument van de student is tijdig ingeleverd.
Algemene omschrijving	In de cursus Food Chain of the Future brengen studenten de food keten in kaart van een specifiek product (ingrediënt). Per stap uit de keten bekijken studenten hoe meervoudige waarde gecreëerd kan worden aan de hand van een gegeven model. De analyses worden samengebracht in een adviesrapport waarin wordt aangegeven welke stappen ondernomen kunnen worden om de foodketen duurzamer te maken. Dit wordt uiteengezet in een adviesrapport. Naast het adviesrapport met de groep vindt er een individueel adviesgesprek plaats, onder andere over de implementatie van de adviezen uit het adviesrapport.
Leeruitkomsten	LUK 1.1.4 Je legt de termen zoals People, Planet en Profit uit en kan, op basis van een voorbeeldberekening, de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en meervoudige waarde van bestaande oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties bespreken. LUK 2.1.2 De student legt uit hoe verschillende gegeven communicatie- en leiderschapsstijlen gebruikt kunnen worden bij het creëren van draagvlak voor de implementatie van de adviezen uit het adviesrapport.

	LUK 2.1.3 Je legt uit hoe je de analyses van interne en/of externe data of informatiebronnen, zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business, kan gebruiken om bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij te sturen en demonstreert dit binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 3.1.1 Je licht toe hoe je vraagstukken, op methodologische wijze, kan operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen op tactisch en/of operationeel niveau die volgens de richtlijnen van projectmatig werken ingezet kunnen worden en je kan dit demonstreren in een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur. LUK 3.1.2 Je kent verschillende projectmanagementmethodes en gebruikt vaste elementen van deze methodes binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Adviesrapport TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.4 De groep kan van een gekozen product aan de hand van een gegeven model onderbouwen hoe meervoudige waarde gecreëerd kan worden in elke stap van de foodketen waarbij gebruik wordt gemaakt van de termen People, Profit en Planet. Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.3 De groep kan de onderzochte mogelijkheden van het gekozen product om meervoudige waarde te creëren in de foodketen vertalen naar concrete adviezen. Beoordelingscriterium bij LUK 3.1.1 De groep licht-toe op welke methodologische wijze zij een gegeven projectmanagementmethode toepassen tijdens de uitvoer van het project.

Adviesgesprek TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 1.1.4 De student doet concrete aanbevelingen voor het implementeren van de adviezen uit het adviesrapport en kan deze onderbouwen aan de hand van de termen People, Planet en Profit. Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2 De student doet concrete aanbevelingen voor het implementeren van adviezen uit het adviesrapport bij de opdrachtgever aan de hand van theorie over draagvlak creëren. Beoordelingscriterium bij LUK 3.1.2 De student kan de voor- en nadelen benoemen van een gegeven projectmanagementmethode bij de implementatie van de adviezen uit het adviesrapport.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Adviesrapport	Adviesgesprek
Naam deeltentamen Engelstalig	Advisory report	Advisory conversation
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PROD (Beroeps) Product	GESP -Gesprek
Tentamentype	eJournal	HAN-locatie
Tentamenmoment	P4N	P4N
Herkansing	P4N + P5N	P4N + P5N
Duur tentamen	Niet van toepassing	30 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	40% van de totale cursus	60% van de totale cursus
Individueel/groep	Groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	-Weging 2 toetsproducten omgedraaid vanwege wegnemen AI-gevoeligheid -Algemene omschrijving: voorzien van enkele updates -Ingangseis aangepast -Mondelinge toets: -Beoordelingscriterium bij LUK 2.1.2: Communicatie- en leiderschapstijlen zijn eruit. -Beoordelingscriterium bij LUK 3.1.1: Projectbrief is verwijderd uit de beschrijving.	

3. ONDERWIJSEENHEDEN HOOFDFASE

3.1 C-CLUSTER

INTFOB01 – International Food Business

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	International Food Business
Naam cursus lang Engelstalig	International Food Business
Naam cursus kort Nederlandstalig	International Food Business
Naam cursus kort Engelstalig	International Food Business
Code cursus	INTFOB01
Onderwijsperiode	P1N en P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student leert meerdere aspecten van zakendoen in een internationale food chain. Door middel van een Supply Chain Management business game leert de student strategische SCM keuzes om te zetten naar tactische beslissingen en acties. Verder verdiept de student zich in relevante kenmerken, normen, waarden en cultuurverschillen die zich in een internationale supply chain kunnen voordoen en houdt daar rekening mee in de adviezen. Engels wordt in de cursus geïntegreerd.
Leeruitkomsten	LUK 1.2.1 Je beschrijft en bediscussieert mogelijke win-win-win situaties tussen de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business en past jouw oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties hierop aan. LUK 1.2.4 Je analyseert de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en de meervoudige waarde van een oplossing, aanbeveling en/of

	innovatie, op basis van (bijvoorbeeld) People, Profit én Planet, binnen een praktijkopdracht in de Food Business. LUK 5.2.1 Je stemt jouw werkwijze af, zodat je constructief samen kan werken met verschillende lokale en/of internationale culturen binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business. LUK 5.2.2 Je integreert de, voor de betreffende lokale en/of internationale markt, geselecteerde normen en waarden, kenmerken en voorkeuren als je, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen ontwikkelt voor de Food Business. LUK 5.2.3 Je integreert vooraf bepaalde lokale en/of internationale, maatschappelijke thema's uit de Food Business in jouw werkwijze en aanbevelingen, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Podcast TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.1 Je maakt een keuze uit mogelijke strategieën voor een internationale supply chain en licht toe hoe de strategie bijdraagt aan een win-win-win situatie voor verschillende schakels uit deze keten en kan een advies voor vervolg formuleren. Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.4 Je analyseert knelpunten van een internationale supply chain, brengt passende maatregelen in kaart en beschrijft wat de mogelijke gevolgen zijn. Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.2. Je licht toe met welke relevante normen, waarden, kenmerken en voorkeuren van internationaal zakendoen je rekening hebt gehouden in je advies.

	Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.3 Je licht toe hoe je relevante (inter-)nationale maatschappelijke food thema's meegenomen hebt in je advies.	
Adviesgesprek TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.1 Je toont aan dat je effectief in Engels communiceert om een constructieve samenwerking te bewerkstelligen. Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.2 Je licht toe welke relevante normen, waarden, kenmerken en voorkeuren van internationaal zakendoen je hebt meegenomen in je advies. Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.3 Je licht toe hoe je actuele, relevante (inter-)nationale maatschappelijke (food) thema's meegenomen hebt in je advies.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Podcast	Adviesgesprek
Naam deeltentamen Engelstalig	Podcast	Advisory talk
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PRES Presentatie	GESP Gesprek
Tentamentype	eJournal	HAN-locatie
Tentamenmomenten	P1 en P4	P1 en P4
Herkansing	P2 en P4 + P5	P2 en P4 + P5
Duur tentamen	15 minuten	20 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Individueel/groep	Groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	- Beoordelingscriterium LUK 5.2.1: "Je toont aan dat je effectief in Engels communiceert om een constructieve samenwerking te bewerkstelligen." (was: "Je adviseert in correct Engels hoe effectieve communicatie helpt bij het overbruggen van internationale cultuurverschillen en bijdraagt aan een constructieve samenwerking.") - Beoordelingscriterium LUK 5.2.3: 'actuele' toegevoegd en haakjes om 'food' - Onderwijsperiode P4 toegevoegd	

	- Vanwege spiegeling van het onderwijs bij 'tentamenmomenten' P4 toegevoegd en bij herkansing 'P4 + P5'
--	---

QUACON01 – Quality in Control

Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Quality in Control
Naam cursus lang Engelstalig	Quality in Control
Naam cursus kort Nederlandstalig	Quality in Control
Naam cursus kort Engelstalig	Quality in Control
Code cursus	QUACON01
Onderwijsperiode	P2N/P3N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In de cursus Quality in Control kruipen de studenten in de huid van een Quality Manager en Quality Consultant. Ze gaan op verschillende kwaliteitsgebieden een gekozen organisatie verbeteren. Uit diverse bronnen blijkt dat in agrofood-ketens de behoefte groeit om de productkwaliteit beter te beheersen. Onder productkwaliteit wordt meer verstaan dan alleen een veilig product. Het product moet ook voldoen aan de gewenste kwaliteitsaspecten, het moet duurzaam geproduceerd worden en de arbeidsomstandigheden moeten voldoen aan de eisen van deze tijd. Consumenten willen erop kunnen vertrouwen dat de producent er alles aan doet om de kwaliteit van voedingsmiddelen te waarborgen. De studenten worden voorzien van (een) kwaliteitsopdracht(en) uit de praktijk. Middels een projectmanagementmethode krijgen de studenten zicht op de huidige situatie, de gewenste situatie en de GAP die zij middels het vullen van een kwaliteitsplan en implementatieplan schriftelijk en mondeling moeten toelichten.
Leeruitkomsten	LUK 2.2.3 Je licht toe hoe je bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij kan sturen en gebruikt daarbij analyses van interne of externe data- of informatiebronnen zoals uitgevoerde tests, literatuur en

	marktonderzoek binnen de Food Business. Je doet dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business. LUK 3.2.1. Je structureert afgebakende vraagstukken, op een methodologische wijze, door deze te operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen op tactisch en/of operationeel niveau die volgens de richtlijnen van projectmatig werken ingezet kunnen worden. LUK 3.2.2 Je past een relevante projectmanagementmethode toe in een projectsituatie op school en licht toe hoe je kan borgen dat de resultaten van het project bijdragen aan de doelstellingen van de organisatie. LUK 6.2.1 Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt de verschillen en overeenkomsten vast. LUK 6.2.2 Je licht toe hoe je constructief kan samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business en toont dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders.	
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing	
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace	
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace	
Tentaminering		
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Quality in Control Adviesrapport	Quality in Control Mondeling
Naam deeltentamen Engelstalig	Quality in Control Advisory report	Quality in Control Oral exam
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Beoordelingscriteria	Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.3 De groep toont aan inzicht te hebben in de verbeteringen op de bestaande	Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.1 De student onderbouwt in het mondeling de kern van het vraagstuk en de keuzes voor de operationele en tactische

	bedrijfsvoering en kan deze aan de hand van verschillende analyses vertalen naar een kwaliteitsplan Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.1 De groep kan volgens een methodologische wijze een kwaliteitsplan en organisatieadvies inclusief implementatieplan formuleren, waarin verbeteringen en passende acties tot een samenhangend geheel worden gebracht en de inhoud praktisch toepasbaar is gemaakt. Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.2 De groep maakt gebruik van een passende projectmanagementmethode en beoordeelt de verkregen resultaten op relevantie voor de organisatie Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1 De groep heeft de stakeholdersanalyse uitgevoerd en houdt in de uitwerking hiervan rekening met het project Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.2 De groep heeft kennis van organisatiekunde binnen de praktijkopdracht en haalt daar informatie uit hoe constructief samen te	adviezen die naar voren komen in het groepsproduct. Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.2 De student onderbouwt hoe de resultaten van de gebruikte projectmanagementmethode heeft bijgedragen aan de doelstelling van de organisatie. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1 De student is in staat om de stakeholdersanalyse te onderbouwen en hoe dit heeft geleid tot het advies. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.2 De student onderbouwt binnen de praktijkopdracht hoe constructief samen te werken met de verschillende stakeholders.
--	---	--

	werken met de verschillende stakeholders ten aanzien van het project	
Tentamenvorm	PROD (Beroeps)Product	GESP Gesprek
Tentamentype	eJournal	HAN-locatie
Weging (deel)tentamen	70%	30%
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Tentamenmoment	P2N + P3N	P2N + P3N
Herkansing	P2N + P3N + P4N	P2N + P3N + P4N
Duur tentamen	Niet van toepassing	30 minuten
Individueel/groep	Groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	- Onderwijsperiode P3 toegevoegd - Vanwege spiegeling van het onderwijs bij tentamenmoment P3 toegevoegd, bij herkansing P4 toegevoegd	

FBKDCD01 – FB Keuzevak: Duitse taal en business 2

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

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

FBKFIN01 – FB Keuzevak: The Food Innovator

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

	LUK 7.2.2. Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen en licht toe hoe deze nieuwe inzichten jouw mening, keuzes of handelen beïnvloeden.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.2. Je toont aan een kans in de Food Business te kunnen definiëren op basis van een analyse van trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek. Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.3 Je past een theoretisch model zoals de Design Thinking methode toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en je kunt de aanpak van het ontwikkeltraject onderbouwen. Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.2 Je onderbouwt hoe jouw leiderschapsstijl heeft bijgedragen aan het creëren van draagvlak voor het gevalideerde prototype en/of businessmodel bij de stakeholders. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.2. Je toont aan een ondernemende houding te hebben aangenomen waarbij je de meningen en feedback van anderen verwerkt hebt in jouw plan.
Code OSIRIS [tentamen of deeltentamen]	TOETS-01
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Food Innovator Portfolio
Naam deeltentamen Engelstalig	Food Innovator Portfolio
Code deeltentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	PORT Portfolio
Tentamentype	eJournal
Tentamenmoment	P2N
Herkansing	P2N + P3N
Duur tentamen	n.v.t.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100%

Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen

3.2 D-CLUSTER

FPROCD02– Food Professional CD

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food Professional CD
Naam cursus lang Engelstalig	Food Professional CD
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food Professional CD
Naam cursus kort Engelstalig	Food Professional CD
Code cursus	FPROCD02
Onderwijsperiode	P1N + P2N + P3N + P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student geeft blijk van een positieve ontwikkeling op persoonlijk en professioneel vlak binnen de context van de Food Business, daarbij toont student aan inzicht te hebben in leiderschaps- en communicatiestijlen, draagvlak te kunnen creëren en te kunnen omgaan met weerstand. Student haalt gedurende het proces zelf actief feedback op en neemt dit mee in persoonlijke en professionele ontwikkeling. Student reflecteert actief gedurende de cursus. Bewijslast voor de ontwikkeling wordt verzameld in een online portfolio (eJournal) en besproken in het functioneringsgesprek. De student blikkt vooruit op de eigen ontwikkelpunten in de toekomst. In deze cursus leert de student tevens zelfstandig een oplossing, aanbeveling en/of innovatie te formuleren voor een maatschappelijk vraagstuk in de Food Business waarbij de student (inter)nationale samenwerking aantoont, en rekening houdt met verschillende culturele achtergronden en de geschiktheid van meervoudige waarde. Daarnaast toont de student aan de toepassing van basisregels Nederlandse (3F) en Engelse taal (B2) te beheersen.

Leeruitkomsten

LUK 1.2.4

Je analyseert de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en de meervoudige waarde van een oplossing, aanbeveling en/of innovatie, op basis van (bijvoorbeeld) People, Profit én Planet, binnen een praktijkopdracht in de Food Business.

LUK 2.2.2

Je kent je eigen voorkeur voor leiderschaps- en communicatiestijl, vergelijkt deze met andere stijlen en onderbouwt hoe jouw leiderschaps- en communicatiestijl draagvlak creëert onder verschillende stakeholders binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.

LUK 6.2.3

Je kan, aan de hand van theorie, toelichten hoe jij bent omgegaan met weerstand en waarom een samenwerking eventueel niet goed liep.

LUK 5.2.1.

Je stemt jouw werkwijze af, zodat je constructief samen kan werken met verschillende lokale en/of internationale culturen binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.

LUK 5.2.2

Je integreert de, voor de betreffende lokale en /of internationale markt, geselecteerde normen en waarden, kenmerken en voorkeuren als je, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen ontwikkelt voor de Food Business.

LUK 5.2.3.

Je integreert vooraf bepaalde lokale en/of internationale, maatschappelijke thema's uit de Food Business in jouw werkwijze en aanbevelingen, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders.

LUK 7.2.1

Je gebruikt effectieve communicatievaardigheden om keuzes die je hebt gemaakt, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, te onderbouwen, waarbij je ook de oorzaken en gevolgen van deze keuzes benoemt.

	LUK 7.2.2 Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen en licht toe hoe deze nieuwe inzichten jouw mening, keuzes of handelen beïnvloeden. LUK 7.2.3 Je gebruikt één van de geselecteerde reflectiemodellen om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en professional. LUK 7.2.4 Je kent jezelf in relatie tot anderen en in relatie tot de werkzaamheden binnen de Food Business en kan hier een toelichting op geven, waardoor je zelfstandig tot weloverwogen keuzes voor jouw (leer)traject kan komen.	
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing	
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace	
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace	
2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria	Toets: FPROFCD02-TOETS 01 Food Professional Functioneringsgesprek Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.2 Je licht je voorkeur voor leiderschaps- en communicatiestijl toe aan de hand van een theorie en je vergelijkt deze met de stijlen van anderen. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.3 Je licht aan de hand van theorie toe hoe jij bent omgegaan met weerstand of hoe jij weerstand hebt voorkomen binnen een samenwerking zoals een projectgroep en je legt uit wat	Toets: FPROFCD02-TOETS 02 Project Meervoudige Waardecreatie Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.4 Je analyseert de haalbaarheid, geschiktheid, aanvaardbaarheid en de meervoudige waarde van een door jou ontwikkelde oplossing, aanbeveling en/of innovatie, op basis van (bijvoorbeeld) People, Profit én Planet, binnen een praktijkopdracht. Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.1. Je stemt jouw werkwijze af, zodat je constructief samen kan werken met verschillende lokale en/of internationale

	het effect was op de samenwerking.	culturen binnen een praktijkopdracht.
	Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.1 Je toont aan effectief te kunnen communiceren in een praktijksituatie, je licht toe welk communicatiemiddel en welke communicatiestijl je inzet om je doel te bereiken.	Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.2 Je integreert de onderzochte normen en waarden van de betreffende lokale en /of internationale markt in je oplossing, aanbeveling en/of innovatie binnen de praktijkopdracht.
	Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.2 Je licht toe hoe jouw mening of handelen is beïnvloed door de mening of feedback die jij bij anderen hebt opgehaald en bevestigd.	Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.3. Je integreert vooraf bepaalde lokale en/of internationale, maatschappelijke thema's uit de Food Business in jouw oplossing, aanbeveling, en/of innovatie.
	Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.3 Je gebruikt een reflectiemodel om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en Foodprofessional.	
	Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.4 Je legt uit wat jouw krachten, ontwikkelpunten en doelen zijn en wat het effect hiervan is op anderen en op het uitvoeren van verschillende werkzaamheden in de Food Business. Je legt uit hoe je dit hebt meegenomen in studiekeuzes zoals voor jouw aankomende stagetraject en je geeft aan welke leerbehoefte je hebt.	
	Toets: FPROFCD02-TOETS 03 Nederlands HST 3F	Toets: FPROFCD02-TOETS 04 Engels Grammatica HST B2

	De student: • past de regels voor werkwoordspelling toe; • past de regels voor interpunctie toe; • past de regels voor algemene spelling toe; • past de regels voor correct woordgebruik en correcte zinsbouw toe.	The student can apply the rules of English grammar at B2 level in the following: • Tenses • Verbs • Sentences • Words • Spelling
Naam tentamen Nederlandstalig	Functioneringsgesprek	Project Meervoudige Waardecreatie
Naam tentamen Engelstalig	Performance appraisal	Project Multiple Value Creation
Code tentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	GESP Gesprek	PROD (Beroeps)Product
Tentamentype	HAN locatie	eJournal
Tentamenmomenten	P4N	P1N of P2N of P3N of P4N
Herkansing	P4N + P5N	In overleg met docent
Duur tentamen	15 min.	n.v.t.
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging	50% van de totale cursus	50% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	De weging van de toets is aangepast naar 50%	Beoordelingscriteria van EK 5 zijn toegevoegd. De weging van de toets is aangepast naar 50%
2. Tentaminering		
Naam tentamen Nederlandstalig	Nederlands HST 3F	Engels Grammatica HST B2
Naam tentamen Engelstalig	Dutch HST 3F	English Grammar HST B2
Code tentamen	TOETS-03	TOETS-04
Tentamenvorm	KENN Kennistentamen	KENN Kennistentamen
Tentamentype	BYOD	BYOD
Tentamenmoment	P1	P1
Herkansing	P1, P2 en P3	P1, P2 en P3
Duur tentamen	75 minuten	75 minuten
(Minimaal) oordeel	Voldaan	Voldaan

Weging	0% van de totale cursus	0% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Geen	Geen

FOOALL01 – Food for All

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Food for all
Naam cursus lang Engelstalig	Food for all
Naam cursus kort Nederlandstalig	Food for all
Naam cursus kort Engelstalig	Food for all
Code cursus	FOOALL01
Onderwijsperiode	P2N - P3N
Studiepunten	10 EC
Studielaast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In de cursus 'Food for all' leren studenten om aan de hand van verschillende modellen een aangepast receptuur van een product op te stellen. Het product is bedoeld voor een specifieke doelgroep met speciale voedingsbehoefte. In deelopdrachten onderbouwen studenten hoe het receptuur tot stand is gekomen en geven een analyse van de haalbaarheid. Met deze informatie kunnen studenten advies geven aan de opdrachtgever over het wel of niet verder ontwikkelen van het product.
Leeruitkomsten	<u>Leeruitkomsten presentatie (groep)</u> LUK 1.2.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business. LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten. LUK 3.2.1 Je structureert afgebakende vraagstukken, op een methodologische wijze, door deze te operationaliseren naar

	concrete uitvoerbare plannen op tactisch en/of operationeel niveau die volgens de richtlijnen van projectmatig werken ingezet kunnen worden. LUK 3.2.2 Je past een relevante projectmanagementmethode toe in een projectsituatie op school en licht toe hoe je kan borgen dat de resultaten van het project bijdragen aan de doelstellingen van de organisatie. LUK 6.2.1 Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt de verschillen en overeenkomsten vast. <u>Leeruitkomsten kennistoets (individueel)</u> LUK 1.2.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business. LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Food for all Presentatie TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.2 De groep vertaalt inzichten uit marktonderzoek en voedingsonderzoek naar kansen in de Food Business, de groep gebruikt deze kansen voor een aanpassing van een receptuur voor een opdrachtgever. Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.3

	De groep past een of meerdere bestaande modellen toe om een aanpassing van een receptuur voor de food business te ontwikkelen en de groep kan de aanpak van het ontwikkelproces en haalbaarheid toelichten. Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.1 De groep structureert een afgebakend vraagstuk, op een methodologische wijze, door deze te operationaliseren naar concrete uitvoerbare plannen binnen de gegeven tijdslijn. Beoordelingscriterium bij LUK 3.2.2 De groep licht toe hoe de projectresultaten bijdragen aan de doelstellingen van de opdrachtgever en adviseert hoe de resultaten geborgd kunnen worden in de organisatie. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1 De groep vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders en neemt de uitkomsten mee in aanbevelingen voor verdere ontwikkeling.	
Food for all Kennistoets TOETS-02	Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.2 Je vertaalt inzichten uit voedingsonderzoek naar kansen in de food business aan de hand van vraagstukken uit de praktijk. Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.3 Je past kennis over de thema's 'voeding en gezondheid' en 'quality en productie' toe om een vraagstuk uit de praktijk op te lossen en kan keuzes toelichten op basis van een theoretisch model.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Food for all presentatie	Food for all kennistoets
Naam deeltentamen Engelstalig	Food for all presentation	Food for all knowledge test
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	PRES Presentatie	KENN Kennistentamen
Tentamentype	HAN-locatie	BYOD
Tentamenmomenten	P2N + P3N	P2N + P3N
Herkansing	P3N + P4N	P3N + P4N
Duur tentamen	Niet van toepassing	120 min
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	50%	50%
Individueel/groep	groep	individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	- Onderwijsperiode P2 toegevoegd - Vanwege spiegeling van het onderwijs bij 'tentamenmomenten' P2 toegevoegd en bij herkansing 'P3 + P4'	

SHOPPR01 – Shopper Activation

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Shopper Activation
Naam cursus lang Engelstalig	Shopper Activation
Naam cursus kort Nederlandstalig	Shopper Activation
Naam cursus kort Engelstalig	Shopper Activation
Code cursus	SHOPPR01
Onderwijsperiode	P1N + P4N
Studiepunten	10 EC
Studielast (klokuren)	280
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student leert hoe een shopper activatieplan voor retail en e-tail gemaakt en onderbouwd wordt en hoe daarmee een bijdrage geleverd wordt aan de win-win-win situatie. De student houdt hierbij rekening met op welke wijze de consumentendoelgroep gestimuleerd kan worden om een product te kopen.
Leeruitkomsten	LUK 1.2.1 Je beschrijft en bediscussieert mogelijke win-win-win situaties tussen de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business en past jouw oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties hierop aan. LUK 1.2.2 Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business, je gebruikt deze kansen in een praktijkopdracht in de Food Business. LUK 1.2.3 Je past een of meerdere bestaande theoretische modellen, zoals het Stage Gate model, toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen en je kunt je aanpak van het ontwikkeltraject toelichten. LUK 2.2.1 Je ontwikkelt of verbetert een beleid op tactisch niveau, met bijbehorend operationeel plan. Je past hierbij relevante theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een beleid en verwerkt hierin de bestaande strategie, interne en/of externe informatie ten aanzien van de organisatie in de Food Business.

	LUK 2.2.3 Je licht toe hoe je bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij kan sturen en gebruikt daarbij analyses van interne of externe data- of informatiebronnen zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business. Je doet dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business.	
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing	
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace	
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace	
2. Tentaminering		
Beoordelingscriteria		
Shopper Activation Plan (groep) TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 1.2.2 Je onderbouwt met behulp van onderzoek welke trends, ontwikkelingen, marktbehoeftes en inzichten leiden tot kansen die relevant zijn voor je opdrachtgever. Beoordelingscriteria bij LUK 2.2.1 Je ontwikkelt een Shopper Activation Plan waarin je de uitkomsten van de door jouw uitgevoerde analyses verwerkt in een voor de opdrachtgever passende oplossingsrichting die aansluit bij de bestaande strategie die je vervolgens uitwerkt in een operationeel plan waarmee de doelgroep gestimuleerd wordt tot aankoop van een product.	
Tentamen Shopper Activation (individueel) TOETS-02	Beoordelingscriteria bij LUK 1.2.1 Je onderbouwt op welke manier een shopper activatieplan bijdraagt aan de win-win-win situatie voor de verschillende stakeholders. Beoordelingscriteria bij LUK 1.2.3 Je past theoretische modellen uit retailmarketing en consumentengedrag toe om de ontwikkeling van een concept of product te onderbouwen en je licht je aanpak toe. Beoordelingscriteria bij LUK 2.2.3 Je licht toe hoe je met behulp van gegeven data of informatie een idee, concept of strategie kunt bijsturen om de doelen voor de verschillende stakeholders te behalen.	
Naam deeltentamen Nederlandstalig	Shopper Activation Plan (groep)	Tentamen Shopper Activation (individueel)
Naam deeltentamen Engelstalig	Shopper Activation Plan (group)	Exam Shopper Activation (individual)
Code deeltentamen	TOETS-01	TOETS-02
Tentamenvorm	GESP (Gesprek)	KENN (Kennistentamen)
Tentamentype	HAN locatie	BYOD

Tentamenmoment	P1N en P4N	P1N en P4N
Herkansing	P1N + P2N en P4N + P5N	P5N
Duur tentamen	60 minuten	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5	5,5
Weging (deel)tentamen	40%	60%
Individueel/groep	Groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	- Wijziging toetsvorm Toets-01 van PROD-F (Beroeps)Product naar GESP (Gesprek). - Onderwijsperiode P1 toegevoegd - Vanwege spiegeling van het onderwijs bij 'tentamenmomenten' P1 toegevoegd en bij herkansing 'P1 en P2'	

RESADV01 – Research Adventure

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Research Adventure
Naam cursus lang Engelstalig	Research Adventure
Naam cursus kort Nederlandstalig	Research Adventure
Naam cursus kort Engelstalig	Research Adventure
Code cursus	RESADV01
Onderwijsperiode	P3N + P4N
Studiepunten	5 EC
Studielast (klokuren)	140
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	In deze cursus werk je individueel aan een praktijkopdracht. Hierbij worden alle stappen van de onderzoekscyclus aantoonbaar gevolgd, resulterend in een onderbouwd advies. Hiervoor wordt deskresearch, kwantitatief en/of kwalitatief onderzoek uitgevoerd.
Leeruitkomsten	LUK 2.2.1: Je ontwikkelt of verbetert een beleid op tactisch niveau, met bijbehorend operationeel plan. Je past hierbij relevante theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een beleid en verwerkt hierin de bestaande strategie, interne en/of externe informatie ten aanzien van de organisatie in de Food Business. LUK 2.2.3: Je licht toe hoe je bestaande ideeën, strategieën, concepten, producten, diensten, processen of plannen bij kan sturen en gebruikt daarbij analyses van interne of externe data- of informatiebronnen zoals uitgevoerde tests, literatuur en marktonderzoek binnen de Food Business. Je doet dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders in de Food Business. LUK 4.2.1: Je past alle, of een deel van, de stappen van de onderzoekscyclus toe binnen een vooraf gedefinieerde praktijkopdracht in de Food Business.

	LUK 4.2.2: Je verzamelt en analyseert, met behulp van programma's zoals Excel en/of SPSS, verschillende interne en/of externe relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business, en zet deze informatie om tot bruikbaar geformuleerde aanbevelingen voor het bedrijf en/of de sector. LUK 4.2.3: Je analyseert de kwaliteit (o.a. representativiteit, betrouwbaarheid en validiteit) van het eigen onderzoek of onderzoek van anderen en rapporteert hierover.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Casustentamen TOETS-01	Beoordelingscriteria bij LUK 4.2.1 De praktijkopdracht is vertaald in de onderzoekscyclus, waarbij de student heeft aangetoond een keuze en afweging te kunnen maken uit de in de cursus aangeboden onderzoeksmethodieken, theorieën en modellen en de keuzes zijn planmatig onderbouwd. Beoordelingscriterium bij LUK 4.2.2 Je hebt laten zien dat je een verantwoorde keuze hebt gemaakt voor de manier waarop je de data hebt verzameld en geanalyseerd, met behulp van programma's voor data-analyse en externe relevante data- of informatiebronnen binnen de Food Business. Op basis van deze analyses zijn bruikbare conclusies geformuleerd, en dit is omgezet in de formulering van bruikbare oplossingsrichtingen. Beoordelingscriterium bij LUK 4.2.3 Je hebt aangetoond dat je de kwaliteit van je eigen of onderzoek van anderen hebt geanalyseerd op het gebied van o.a. representativiteit, betrouwbaarheid en validiteit en hebt hierover gerapporteerd Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.1 Op basis van de gemaakte keuze voor een oplossingsrichting heb je op tactisch niveau beleid gemaakt of verbeterd en dit uitgewerkt in een operationeel plan, hierbij heb je aantoonbaar relevante theorieën en modellen toegepast tav het geformuleerde beleid en dit sluit aan bij de strategie. Je hebt aangetoond dat je, je hierbij hebt verdiept in de belangen van de opdrachtgever en je

	hebt specifieke informatie van de opdrachtgever toegepast in het werkveld. Beoordelingscriterium bij LUK 2.2.3 Je hebt diverse interne en externe data- en/of informatiebronnen geanalyseerd en deze vertaalt naar praktijksituaties binnen de Food Business en hebt onderbouwd hoe bestaande ideeën, concepten, producten, diensten of plannen bijgestuurd of verbeterd kunnen worden op basis van deze analyses.
Naam tentamen Nederlandstalig	Casustentamen
Naam tentamen Engelstalig	Case study test
Code tentamen	TOETS-01
Tentamenvorm	KENN Kennistentamen
Tentamentype	BYOD
Tentamenmoment	P4N
Herkansing	P5N
Duur tentamen	120 minuten
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging	100% van het tentamen
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Portfolio is gewijzigd in een casustentamen

3.3 E-CLUSTER

STAGNE12 – Stage Nederland

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Stage Nederland
Naam cursus lang Engelstalig	Placement Netherlands
Naam cursus kort Nederlandstalig	Stage Nederland
Naam cursus kort Engelstalig	Placement Netherlands
Code cursus	STAGNE12
Onderwijsperiode	P1N + P2N of P3N + P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student past opgedane kennis en vaardigheden toe binnen het beroepenveld passend bij de opleiding, waarbij aandacht uitgaat naar persoonlijke en professionele ontwikkeling binnen de Food Business. De student volgt een meewerkstage en toont aan zichzelf te hebben ontwikkeld op eindkwalificatie 5, 6 en 7. De beoordeling van de eindkwalificaties vindt plaats aan de hand van een eindgesprek met behulp van bewijsmateriaal opgenomen in eJournal.
Leeruitkomsten	LUK 5.2.1: De student stemt eigen werkwijze af, zodat constructief samengewerkt wordt met verschillende lokale en/of internationale culturen. LUK 6.2.1: Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt verschillen en overeenkomsten vast. LUK 6.2.2: Je licht toe hoe je constructief kan samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business en toont dit

	binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders. LUK 6.2.3: Je kan, aan de hand van theorie, toelichten hoe jij bent omgegaan met weerstand en waarom een samenwerking eventueel niet goed liep. LUK 7.2.1: Je gebruikt effectieve communicatievaardigheden om keuzes die je hebt gemaakt, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, te onderbouwen, waarbij je ook de oorzaken en gevolgen van deze keuzes benoemt. LUK 7.2.2: Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen en licht toe hoe deze inzichten jouw mening, keuzes of handelen beïnvloeden. LUK 7.2.3: Je gebruikt één van de geselecteerde reflectiemodellen om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en professional. LUK 7.2.4: Je kent jezelf in relatie tot anderen en in relatie tot de werkzaamheden binnen de Food Business en kan hier een toelichting op geven, waardoor je zelfstandig tot weloverwogen keuzes voor jouw (leer)traject kan komen.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Stagegesprek Nederland TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.1: Je laat zien dat je jouw werkwijze kunt afstemmen op de (bedrijfs)cultuur en waarbij je rekening houdt met verschillende lokale en/of internationale culturen. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1: Je kunt de belangen van de verschillende disciplines en/of stakeholders in kaart brengen en de verschillen en overeenkomsten benoemen.

	Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.2: Je licht toe hoe je constructief hebt samengewerkt met verschillende disciplines binnen en/of buiten je stageorganisatie om tot een gemeenschappelijk doel of resultaat te komen. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.3: Je kunt onderbouwen hoe je bent omgegaan met tegenslagen en eventuele weerstand in de samenwerking. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.1: Je kunt een bewuste keuze maken in communicatievaardigheden binnen je stage en kan onderbouwen waarom je voor deze strategie hebt gekozen. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.2: Je kunt feedback ophalen door relevante, onderzoekende vragen te stellen en toelichten hoe je jouw handelen hierdoor hebt aangepast. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.3: Je reflecteert aan de hand van een geselecteerd reflectiemodel op jezelf als persoon en professional en komt tot relevante inzichten. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.4: Je laat zien zelfstandig weloverwogen keuzes te kunnen maken om daarmee de regie op jouw leertraject te nemen.
Naam tentamen Nederlandstalig	Stagegesprek Nederland
Naam tentamen Engelstalig	Interview placement Netherlands
Code tentamen Osiris	TOETS-01
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	Elders, stageorganisatie
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	P1N en P3N <i>Indien de student onvoldoende scoort, zal in overleg met de stagedocent een geschikte herkansingsmogelijkheid worden bepaald. Voor deze herkansing heeft de student maximaal één onderwijsperiode de tijd (inclusief bijbehorende tentamenweken).</i> <i>Extra activiteiten bij het bedrijf: een herkansing bij het bedrijf zal alleen mogelijk zijn als het bedrijf daartoe bereid is.</i>

Duur tentamen	De student loopt 21 weken fulltime stage conform CAO/richtlijnen van het bedrijf.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Per studiejaar 2025-2026: leeruitkomsten worden gebruikt, andere bewijsmaterialen ingezet en toetscriteria zijn gewijzigd. Toetscode is ongewijzigd.

STAGBU25 – Stage Buitenland

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Stage Buitenland
Naam cursus lang Engelstalig	Placement Abroad
Naam cursus kort Nederlandstalig	Stage Buitenland
Naam cursus kort Engelstalig	Placement Abroad
Code cursus	STAGBU25
Onderwijsperiode	P1N + P2N of P3N + P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace
Ingangseisen cursus	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student past opgedane kennis en vaardigheden toe binnen het beroepenveld passend bij de opleiding, waarbij aandacht uitgaat naar persoonlijke en professionele ontwikkeling binnen de Food Business. De student volgt een meewerkstage en toont aan zichzelf te hebben ontwikkeld op eindkwalificatie 5, 6 en 7. De beoordeling van de eindkwalificaties vindt plaats aan de hand van een eindgesprek met behulp van bewijsmateriaal opgenomen in eJournal
Leeruitkomsten	LUK 5.2.1: De student stemt eigen werkwijze af, zodat constructief samengewerkt wordt met verschillende lokale en/of internationale culturen. LUK 6.2.1: Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt verschillen en overeenkomsten vast. LUK 6.2.2: Je licht toe hoe je constructief kan samenwerken met verschillende disciplines binnen een organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business en toont dit binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders.

	LUK 6.2.3: Je kan, aan de hand van theorie, toelichten hoe jij bent omgegaan met weerstand en waarom een samenwerking eventueel niet goed liep. LUK 7.2.1: Je gebruikt effectieve communicatievaardigheden om keuzes die je hebt gemaakt, binnen een praktijkopdracht met duidelijke kaders, te onderbouwen, waarbij je ook de oorzaken en gevolgen van deze keuzes benoemt. LUK 7.2.2: Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen en licht toe hoe deze inzichten jouw mening, keuzes of handelen beïnvloeden. LUK 7.2.3: Je gebruikt één van de geselecteerde reflectiemodellen om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en professional. LUK 7.2.4: Je kent jezelf in relatie tot anderen en in relatie tot de werkzaamheden binnen de Food Business en kan hier een toelichting op geven, waardoor je zelfstandig tot weloverwogen keuzes voor jouw (leer)traject kan komen.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Beoordelingscriteria	
Stagesprek buitenland TOETS-01	Beoordelingscriterium bij LUK 5.2.1: Je laat zien dat je jouw werkwijze kunt afstemmen op de (bedrijfs)cultuur en waarbij je rekening houdt met verschillende lokale en/of internationale culturen. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.1: Je kunt de belangen van de verschillende disciplines en/of stakeholders in kaart brengen en de verschillen en overeenkomsten benoemen.

	Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.2: Je licht toe hoe je constructief hebt samengewerkt met verschillende disciplines binnen en/of buiten je stageorganisatie om tot een gemeenschappelijk doel of resultaat te komen. Beoordelingscriterium bij LUK 6.2.3: Je kunt onderbouwen hoe je bent omgegaan met tegenslagen en eventuele weerstand in de samenwerking. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.1: Je kunt een bewuste keuze maken in communicatievaardigheden binnen je stage en kan onderbouwen waarom je voor deze strategie hebt gekozen. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.2: Je kunt feedback ophalen door relevante, onderzoekende vragen te stellen en toelichten hoe je jouw handelen hierdoor hebt aangepast. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.3: Je reflecteert aan de hand van een geselecteerd reflectiemodel op jezelf als persoon en professional en komt tot relevante inzichten. Beoordelingscriterium bij LUK 7.2.4: Je laat zien zelfstandig weloverwogen keuzes te kunnen maken om daarmee de regie op jouw leertraject te nemen.
Naam tentamen Nederlandstalig	Stagegesprek Buitenland
Naam tentamen Engelstalig	Interview placement Abroad
Code tentamen Osiris	TOETS-01
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	Elders, online
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	P1N en P3N <i>Indien de student onvoldoende scoort, zal in overleg met de stagedocent een geschikte herkansingsmogelijkheid worden bepaald. Voor deze herkansing heeft de student maximaal één onderwijsperiode de tijd (inclusief bijbehorende tentamenweken).</i> <i>Extra activiteiten bij het bedrijf: een herkansing bij het bedrijf zal alleen mogelijk zijn als het bedrijf daartoe bereid is.</i>
Duur tentamen	De student loopt 21 weken fulltime stage conform CAO/richtlijnen

	van het bedrijf.
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging tentamen	100% van de totale cursus
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Per studiejaar 2025-2026: leeruitkomsten worden gebruikt, andere bewijsmaterialen ingezet en toetscriteria zijn gewijzigd. Toetscode is ongewijzigd.

3.4. G-CLUSTER

GRDPRJ01 - Graduation Projects

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

	- Je geeft richting binnen de Food Business door een plan en/of strategie te ontwikkelen, over te dragen, te evalueren en aan te passen wanneer nodig. - Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze. - Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business. - Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business. - Je verbindt gelijke én verschillende belangen door constructief samen te werken, te communiceren en synergie te creëren met verschillende disciplines uit de organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business. - Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur/ beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software/ verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Naam tentamen Nederlandstalig	CGI Graduation Projects
Naam tentamen Engelstalig	CFI Graduation Projects
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Beoordelingscriteria	- Je onderbouwt op welke manier je meervoudige waarde creëert met jouw oplossingen, aanbevelingen en/ of innovaties en je maakt inzichtelijk wát die waarde is voor de verschillende stakeholders. - Je ontwikkelt en adviseert een concept, strategie en/ of beleid waarmee je richting geeft binnen de Food Business en vertaalt dit naar operationeel niveau. Je creëert met passende communicatie- en leiderschapstijlen draagvlak voor de genomen

	beslissing(en) bij de relevante stakeholders. 3. Je werkt methodologisch samen in een complex project en je verwerkt de gekozen strategie en/ of beleid in een implementatieplan waarmee de opdrachtgever kan borgen dat en evalueren of de resultaten behaald worden. 4. Je zet een onderzoek op dat passend is bij het vraagstuk van een opdrachtgever en voert dit uit. Je evalueert de kwaliteit van het onderzoek en doet verbetervoorstellen. 5. Je brengt in kaart welke lokale en/of internationale thema's en aspecten relevant zijn in jouw vraagstuk, je integreert deze in de uitwerking van oplossingsrichtingen en implementatieplan en je past je werkwijze en hierop aan. 6. Je voert een stakeholdersanalyse uit en je brengt de verschillende behoeften, wensen en eisen van je stakeholders met elkaar in verbinding. Je zet je in om de samenwerking tussen stakeholders te verbeteren. 7. Je haalt actief feedback op en reflecteert op je handelen en op je sterktes en ontwikkelpunten in de context van de uitgevoerde projecten. Je formuleert concrete stappen om je in de toekomst als persoon en professional door te ontwikkelen.
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	HAN-locatie
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging deeltentamen	100%
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	P2N en P4N
Duur tentamen	20 minuten
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Beoordelingscriteria zijn korter en bondiger beschreven.

3.5 H-CLUSTER

GRDINT01 – Final Project - Graduation Internship

1. Algemene informatie	
Naam cursus lang Nederlandstalig	Final Project - Graduation Internship
Naam cursus lang Engelstalig	Final Project - Graduation Internship
Naam cursus kort Nederlandstalig	Final Project - Graduation Internship
Naam cursus kort Engelstalig	Final Project - Graduation Internship
Code cursus	GRDINT01
Onderwijsperiode	P1N, P2N, P3N en P4N
Studiepunten	30 EC
Studielast (klokuren)	840
Onderwijstijd (contacturen)	Zie studiehandleiding op Brightspace.
Ingangseisen	Niet van toepassing
Algemene omschrijving	De student werkt gedurende 21 weken zelfstandig aan een onderbouwde oplossing, aanbeveling en/of innovatie voor een bedrijf. De student laat in de praktijk (organisatie binnen de foodbranche) als projectleider zien dat hij in de dynamische en internationale foodsector multidisciplinair kan functioneren. Door integraal te kunnen denken, creëren onze studenten meervoudige waarde voor de organisatie. Hiervoor werkt de student nauw samen met verschillende stakeholders en/of disciplines, houdt in de aanbeveling zichtbaar rekening met de belangen van de verschillende stakeholders en creëert draagvlak voor zijn oplossing/innovatie. De student laat zien dat hij hierbij regie over zijn eigen ontwikkeling neemt.
Leeruitkomsten	1. Je creëert meervoudige waarde voor een toekomstbestendige Food Business door onderbouwde oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties aan te dragen of te ontwikkelen. 2. Je geeft richting binnen de Food Business door een plan en/of strategie te ontwikkelen, over te dragen, te evalueren en aan te passen wanneer nodig. 3. Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze.

	4. Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business. 5. Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business. 6. Je verbindt gelijke én verschillende belangen door constructief samen te werken, te communiceren en synergie te creëren met verschillende disciplines uit de organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business. 7. Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.
Deelnameplicht onderwijs	Niet van toepassing
Verplichte literatuur / beschrijving 'leerstof'	Zie studiehandleiding op Brightspace
Verplichte software / verplicht materiaal	Zie studiehandleiding op Brightspace
2. Tentaminering	
Naam tentamen Nederlandstalig	CGI - Graduation Internship
Naam tentamen Engelstalig	CFI - Graduation Internship
Code tentamen OSIRIS	TOETS-01
Beoordelingscriteria	1. Je verbindt belangen in een goed onderbouwde oplossing. 2. In jouw oplossing en implementatie creëer je vanuit jouw rol meervoudige waarde rekening houdend met de lokale en/of internationale Food Business. 3. Je toont leiderschap. 4. Je neemt regie over je eigen ontwikkeling.
Tentamenvorm	GESP Gesprek
Tentamentype	HAN-locatie
(Minimaal) oordeel	5,5
Weging (deel)tentamen	100%
Tentamenmoment	P2N en P4N
Herkansing	Indien de student onvoldoende scoort, zal in overleg met examinatoren een geschikte herkansingsmogelijkheid worden bepaald (nieuw eindrapport, extra activiteiten bij het bedrijf, etc.). Voor deze herkansing heeft de student maximaal één onderwijsperiode de tijd (inclusief bijbehorende tentamenweken).

	Extra activiteiten bij het bedrijf: een herkansing bij het bedrijf zal alleen mogelijk zijn als het bedrijf daartoe bereid is. In de tussentijdse adviesbeoordeling krijgt de student een indicatie of de tot dan toe geleverde prestaties voldoende zijn om deze onderdelen van het afstuderen met een voldoende af te ronden aan het eind van het afstudeertraject.
Duur tentamen	60 minuten
Individueel/groep	Individueel
Wijzigingen ten opzichte van vorig jaar	Ingangseisen, duur tentamen, en individueel toegevoegd