HAN_UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

Bijlage 1 Beschrijving van het onderwijs Food & Business (H9 uit de Onderwijs- en examenregeling voor Bacheloropleidingen)

9 BESCHRIJVING VAN HET ONDERWIJS (DE OWE'S)

Deze bijlage hoort bij deel 2 van het opleidingsstatuut en de onderwijs- en examenregeling Food & Business 2020-2021 en beschrijft de onderwijseenheden (OWE's) van de voltijdse opleiding. Per OWE zijn de code, de studiepunten, de leerdoelen, de werkvormen, de toetsvorm en de eindkwalificaties vastgelegd.

SAMENSTELLING PROPEDEUTISCHE FASE (VOLTIJD)

De propedeuse (60 studiepunten) bestaat uit clusters. Elk cluster combineert kennis-OWE's, waarin je de theorie leert, met integrale OWE's, waarin je die toepast in een praktijkopdracht. Je maakt kennis met voeding en gezondheid, productontwikkeling en voedselkwaliteit en met de business van food: marketing, consumentengedrag en bedrijfsvoering. In de Creative Kitchen en het sensorisch lab ontwikkel en test je zelf producten. Het eerste jaar sluit af met een integrale toets propedeuse.

SAMENSTELLING POST-PROPEDEUTISCHE FASE (VOLTIJD)

In de hoofdfase verdiep je je in innovatie en duurzaamheid in de voedselketen, in productontwikkeling en in food marketing. Je loopt stage, volgt een minor van 30 studiepunten en studeert af met een opdracht in de foodsector. Studenten die meer uitdaging zoeken, kunnen in jaar 3 en 4 deelnemen aan het honoursprogramma.

9.1 EN 9.2 ONDERWIJSEENHEDEN

De OWE's van de propedeuse en de postpropedeuse zijn per cluster beschreven, met per OWE de leerdoelen, de onderwijsactiviteiten (colleges, practica in de keuken en het lab, werkgroepen en projecten), de literatuur en de toetsing. De integrale OWE's worden beoordeeld aan de hand van beroepsproducten en een assessment.