

FOOD & BUSINESS

LANDELIJK OPLEIDINGSPROFIEL



INHOUDSOPGAVE

	Woord vooraf	4
	Inleiding	5
	Leeswijzer	6
	Opleiding Food&Business	7
Hoofdstuk 1	Ontwikkelingen & trends	8
Hoofdstuk 2	Omgeving	12
Hoofdstuk 3	De Foodprofessional	15
Hoofdstuk 4	Beroepsbekwaam	17
Hoofdstuk 5	Positionering Food&Business	19
Hoofdstuk 6	Verantwoording	22
	Bronnenlijst	23
Bijlagen		
A	Lijst betrokkenen	24
B	Eindkwalificaties in relatie tot de Dublin descriptoren	28
C	Eindkwalificaties leeruitkomsten	30

ALGEMEEN & PROJECTTEAM

ALGEMEEN

Opleiding **Food&Business (F&B)**
Academiemanager **Arianne Roggeveen**
E-mail **Arianne.Roggeveen@han.nl**
Start opleidingsprofiel F&B **Augustus 2023**

Nijmegen, maart 2023

PROJECTTEAM OPLEIDING FOOD&BUSINESS

Projectleiding **Anke Rutten en Leonie Kleve**
Onderwijskundigen **Larissa Beerten en Kathelijn Acket**
Samen met de docenten van de opleiding Food&Business

REDACTIE EN VORMGEVING

Redactie **Arianne Roggeveen, Sandrine Vermeulen
en Leonie Kleve**
Vormgeving **Maureen Hooghiemstra**



WOORD VOORAF

In januari 2021, toen ik kennis maakte met de collega's van Food&Business, hoorde ik veel enthousiasme om de opleiding te vernieuwen. Er is en wordt hard gewerkt aan deze wens om het onderwijs te verbeteren, keuzes te maken en te onderbouwen. Activiteiten en producten in dit ontwikkeltraject tot nu toe: nieuwe visie op onderwijs, eindkwalificaties, onderzoeken, het HEO-rapport, bijeenkomsten met experts, gesprekken met het werkveld en onze studenten en teambijeenkomsten. In september 2023 starten onze eerste studenten in de propedeuse en daar kijken we ontzettend naar uit. We gaan dan ook volop door met ontwikkelen van de volgende clusters.

Samen met onze docenten, onderwijskundigen en toetsdeskundige komt dit vernieuwde onderwijs en dit nieuwe opleidingsprofiel tot stand. Ik wil het hele team docenten F&B bedanken en speciaal het projectteam en de ontwikkelaars. Wat een doorzettingsvermogen en flexibiliteit!

We zijn een prachtige, kwalitatieve opleiding met een stevige basis en toegevoegde waarde in het werkveld van Food&Business. We zien dat onder andere terug in de waardering die we ontvangen in de tevredenheid van onze studenten. In 2022 ontvingen wij het predicaat TOP-opleiding.

In mijn ogen geeft dit opleidingsprofiel een complete en vernieuwde beschrijving van de foodprofessional en biedt het heldere kaders voor het inrichten van onze prachtige hbo-opleiding Food&Business. Met dank aan het projectteam, alle ontwikkelaars, docenten, alumni en beroepenveldcommissie van de opleiding Food&Business voor deze vernieuwing en verbetering van het profiel en de vernieuwing van het onderwijs.

Maart 2023
Arianne Roggeveen
HAN Academiemanager
Food&Business



INLEIDING

Voor u ligt het landelijk unieke opleidingsprofiel van de opleiding Food&Business (Croho: 34432). Deze opleiding wordt op de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN) aangeboden. U vindt hier de kennisbasis en nieuwe eindkwalificaties die de opleiding kenmerken. Reden van het vernieuwde opleidingsprofiel is dat de geregistreerde competenties niet meer voldeden aan wat het werkveld vraagt van onze studenten en daarnaast sluit onze manier van opleiden niet meer aan bij wat de huidige maatschappij en het huidige werkveld vraagt van professionals. Daarom zijn we in 2020 het proces gestart om zowel de eindkwalificaties van het opleidingsprofiel als het daarop voorbereidende onderwijs te actualiseren en vernieuwen.

De HAN verzorgt deze opleiding sinds 1999 op locatie in Nijmegen. Het is nog steeds een hele belangrijke en relevante opleiding voor startende food professionals in de foodsector.

WAT IS ER VERANDERD?

Het nieuwe profiel is up to date met wat het werkveld van een Food&Business-professional van onze opleiding vraagt. Dit zijn de belangrijkste wijzigingen:

- De Food&Business student maakt geen keuze meer vanaf het derde studiejaar voor één van de drie richtingen (Business, Productontwikkeling of Kwaliteit). Dit gaf soms ten onrechte het idee aan student en werkveld dat met de gekozen richting een specialisme wordt ontwikkeld. De richtingen zijn inhoudelijk niet specifiek genoeg en studenten ontvangen hetzelfde diploma.

- We leiden op voor de toekomst. Duidelijk is dat functies in het werkveld voortdurend wijzigen en dat ze voor professionals steeds ruimer en breder omschreven worden. We spreken daarom in het opleidingsprofiel niet meer over functies maar over rollen. Voor de

studiekezers is dit erg belangrijk omdat ze zich hiermee een beeld kunnen vormen van de mogelijkheden van deze opleiding voor hun toekomst.

- In plaats van in competenties is het profiel van de opleiding beschreven in (nieuwe) eindkwalificaties. De voorheen beschreven competenties sluiten niet meer volledig aan bij wat het werkveld vraagt van onze studenten.

- De opleiding heeft een nieuwe visie op onderwijs, leren en ontwikkeling als basis gekozen voor de onderwijsvernieuwing en maakt daarbij gebruik van elementen uit het model High Impact Learning that Lasts (HILL).

- Ten slotte zijn naast onze eigen inhoudelijke drie thema's (commercie & innovatieve business, voeding & gezondheid, quality & productie) de maatschappelijke thema's duurzaamheid en internationalisering geïntegreerd in de opleiding. Deze maatschappelijke thema's zijn essentieel in de foodsector.

LEESWIJZER

In dit profiel leest u eerst over de trends en ontwikkelingen in de maatschappij die van invloed zijn op de beroepspraktijk van de foodprofessional. Hoofdstuk 2 beschrijft wat dat betekent voor de foodprofessional die nu en in de toekomst nodig is. Met andere woorden, de aansluiting met het werkveld zoals is afgestemd in de verschillende onderzoeken en met de vele betrokkenen uit onze beroepenveldcommissie. In Hoofdstuk 3 leest u vervolgens welke bagage onze student daarvoor meekrijgt: kennis en vaardigheden. Hoofdstuk 4 biedt een overzicht van de beoogde eindkwalificaties die het uitgangspunt vormen van onze opleiding. Hoofdstuk 5 geeft inzicht in onze positionering van de hbo-opleiding ten opzichte van andere niveaus en ten opzichte van andere foodgerelateerde hbo-opleidingen op hetzelfde niveau. In Hoofdstuk 6 wordt beschreven welke weg we hebben afgelegd om tot dit profiel te komen. Daarbij hebben we gebruik gemaakt van diverse werkveldonderzoeken en input van onze alumni en beroepenveldcommissie.

OPLEIDING FOOD&BUSINESS

- Passie voor Food én voor Business
- Aandacht voor duurzame voeding en voedselveiligheid
- Verschil maken op weg naar een toekomstbestendige foodsector
- De foodketen centraal: van grondstof tot product voor de consument

WAT KENMERKT STUDENTEN FOOD&BUSINESS?

We leiden onze studenten op tot lerende foodprofessionals. Onze studenten zijn gespecialiseerd in de dynamische en internationale foodsector en zijn binnen die foodsector multidisciplinair. Door integraal en kritisch te denken, verbinden onze studenten 'Food' en 'Business' binnen een organisatie met elkaar.



“Onze studenten zijn gespecialiseerd in de dynamische en internationale foodsector en zijn binnen die foodsector multidisciplinair.”

- docent F&B

1. ONTWIKKELINGEN EN TRENDS

Hoe de foodsector verandert

De Nederlandse agri&foodsector is de wereldwijde marktleider. In deze sector liggen er voor ons land veel kansen op het internationale toneel (RvO, 2022). Nederland is bijvoorbeeld een van de grootste landbouwexporteurs van de wereld (Rijksoverheid, 2021). Zo werd er in 2020 alleen al voor 8,7 miljard aan vlees geëxporteerd. De sector kent echter ook een keerzijde: het heeft een enorme impact op het milieu en het klimaat (Groenpact, z.d.).

Er liggen in deze sector dus niet alleen veel kansen maar ook veel uitdagingen en dan met name op het gebied van de klimaatverandering en daardoor ook op het gebied van voedselzekerheid. Nederlandse foodbedrijven dragen in een belangrijke mate bij aan innovatieve oplossingen voor deze uitdagingen in zowel binnen- als buitenland. In dit hoofdstuk worden ontwikkelingen en trends beschreven die de foodsector veranderen. Deze ontwikkelingen en trends raken aan de thema's klimaat en milieu, gezondheid, demografie, veiligheid, maatschappij en economie.

DUURZAAMHEID

Vanaf 2024 zijn grote organisaties/bedrijven in Nederland verplicht om in hun jaarverslag niet alleen te rapporteren over hun financiële resultaten maar ook over de effecten van hun activiteiten op milieu en samenleving (CFO, 2021). De maatschappij verlangt duidelijk dat organisaties/bedrijven investeren in duurzame innovaties. In de foodsector is duurzaam innoveren in de gehele keten gewenst. Belangrijke trends die hieruit voortvloeien, zijn: circulair produceren, reduceren van broeikasgassen tijdens productieprocessen en bij distributie, verduurzamen van verpakkingen en verminderen van voedselverspilling.

CONSUMENTENBEHOEFTE- EN GEDRAG

Consumenten worden steeds kritischer en hechten meer belang aan waarden zoals eerlijkheid en veiligheid. Zij willen vaker weten waar hun voedsel vandaan komt of hoe het geproduceerd is. Er is in toenemende mate aandacht voor duurzaamheid en gezondheid (Rol & Lambregts, 2021). In de foodsector heeft dit impact op de productie en distributie van levensmiddelen. Belangrijke trends die hieruit voortvloeien, zijn: toegenomen transparantie, groei van green labels en functional foods, toename van producten met minder suikers, minder verkeerde vetten en minder onnodige toevoegingen en een verschuiving van dierlijk naar meer plantaardig voedsel.

BEDRIJFSCULTUUR

In 2015 werd door het Global Food Safety Initiative (GFSI) een nieuwe term genoemd: Food Safety Culture. Sindsdien wordt in het Nederlands de term 'voedselveiligheidscultuur' gehanteerd. Food Safety Culture gaat volgens het GFSI om de gedeelde waarden, overtuigingen en normen die van invloed zijn op de mindset en het gedrag ten aanzien van voedselveiligheid in de gehele organisatie. Dit gaat verder dan beweren of aan kunnen tonen dat voedselveiligheid hoog in het vaandel staat binnen het bedrijf. Het gaat om de cultuur en de cruciale plek die voedselveiligheid hierbij inneemt, van directie tot werkvloer: het moet vanzelfsprekend zijn dat het handelen van een ieder van invloed is op de voedselveiligheid van levensmiddelen en de bijdrage die het bedrijf in de keten levert (Normec Foodcare, z.d.).

TECHNOLOGISCHE VOORUITGANG EN DIGITALISERING

De technologische vooruitgang en de toenemende digitalisering bieden de foodsector oplossingen voor problemen en nieuwe kansen. De coronapandemie heeft de overgang naar automatisering en robotica versneld (DLL, 2020). Zo helpt de ontwikkeling van technologische systemen voor de supply chain bij het verbeteren van de logistiek voor voedingsmiddelen en draagt digitalisering in de landbouw bij aan een duurzame en toekomstbestendige landbouw. Daarnaast maken technologische ontwikkelingen het mogelijk om de 'levenscyclus' van een product te veranderen in iedere fase van die cyclus. Op het gebied van kwaliteit is een systeem dat aan de hand van IoT-sensoren (Internet of Things) gegevens over herkomst en resultaten van kwaliteitstests onmiddellijk in kaart kan brengen en eventuele problemen kan vaststellen of zelfs voorkomen, de toekomst (Koks, 2021). Voor de foodsector betekenen bovenstaande ontwikkelingen dat er gebruik wordt gemaakt van nieuwe of vernieuwde technologie en productiemethoden.

Bedrijven kunnen steeds sneller en makkelijker (big) data verzamelen en er zijn er steeds meer digitale middelen als apps en artificiële intelligentie die consumenten in staat stellen om hun voeding af te stemmen op hun individuele behoeften of daar begeleiding bij te krijgen. Dankzij de beschikbaarheid van data zijn bedrijven beter in staat om meer consumer insights te genereren (Morren, 2016). Een andere, zichtbare trend is dat consumenten meer betrokkenheid van merken via digitale kanalen verwachten. Ze zoeken naar voedingsmiddelen die aansluiten op hun politieke, sociale en ethische waarden (Top tien foodtrends 2022, 2021). Voor de foodsector betekent dit dat er moet worden ingezet op digitale kanalen en data voor bijvoorbeeld datadriven personalised nutrition.

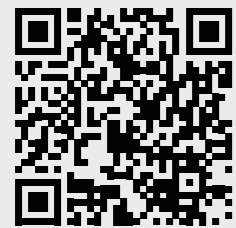
ECONOMISCHE ONTWIKKELINGEN

De wereldwijde voedselvoorzieningsketen is complex en kent uitdagingen op verschillende gebieden. Oorlog, zoals de oorlog in Oekraïne in 2022, raakt de Nederlandse economie. Dit heeft een negatieve impact op nagenoeg de hele Nederlandse foodsector (Oorlog in Oekraïne raakt Nederlandse voedselketen, 2022). Daarnaast wordt de foodsector geconfronteerd met problemen in de supply chain, zoals een tekort aan arbeidskrachten in de landbouw, toenemende regelgeving en slechte communicatie tussen de verschillende schakels in de keten (DLL, 2022). Verder heeft de coronapandemie invloed (gehad) op de foodsector. Lockdowns en de pandemie hebben bestaande eetgelegenheden een nieuwe vorm gegeven en tegelijkertijd nieuwe gelegenheden helpen creëren. Leiders in de foodsector zullen worden gestimuleerd om beter tegemoet te komen aan de veranderende consumptiepatronen en producten te creëren die op de nieuwe verwachtingen zijn afgestemd (Vakblad Voedingsindustrie, 2021).

BEVOLKINGSGROEI

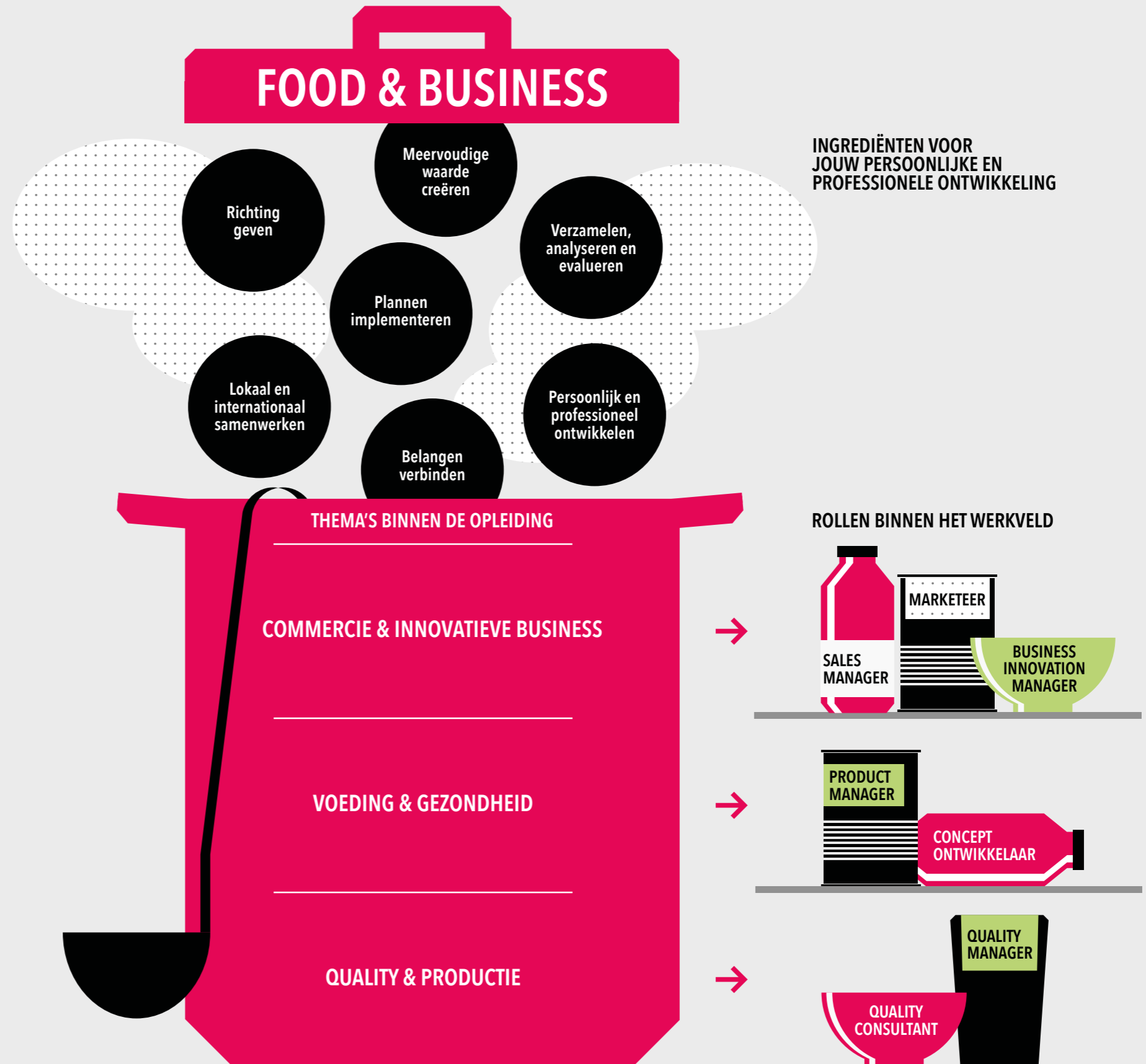
Het huidige wereldwijde voedselsysteem is niet toereikend om te voldoen aan de snelle groei van de wereldbevolking. Volgens de Food&Agricultural Organization of the United Nations zal de landbouw om aan de groeiende vraag te voldoen (9 miljard mensen in 2050) bijna vijftig procent meer voedsel, veevoer en biobrandstof moeten produceren dan in 2012 (DLL, 2020). Daarentegen bedraagt de voedselverspilling wereldwijd grofweg een derde van de totale voedselproductie voor menselijke consumptie, oftewel ongeveer 1,3 miljard ton per jaar (Het Groene Brein, z.d.; Milieu Centraal, z.d.). Voor een toekomstbestendig voedselsysteem moet er worden ingezet op zowel anders consumeren als anders produceren (Tilburg, 2020). Een belangrijke ontwikkeling die kansen biedt om de bevolkingsgroei qua voedselzekerheid het hoofd te bieden, is 3D-printing. De techniek van 3D-printing kan worden ingezet voor de productie van voedsel. 3D Food Printing maakt een hoge kwaliteit en resultaat mogelijk, terwijl voedselverspilling wordt beperkt (DLL, 2020). Andere ontwikkelingen die mogelijk gaan bijdragen aan een toekomstbestendig voedselsysteem, zijn genbewerking, kweekvlees, (plof) insecten, zeewier en algen (Peeters, 2022; Bode, 2019).

TOEKOMSTBESTENDIGE FOOD BUSINESS



BEZOEK ONZE
WEBSITE VOOR
MEER INFORMATIE

HAN UNIVERSITY
OF APPLIED SCIENCES



2. OMGEVING

De wereld van een foodprofessional

Het werkveld waarvoor de opleiding Food&Business opleidt, kan worden gedefinieerd als de nationale en internationale foodsector. Deze bestaat uit vijf schakels in de foodketen, te weten product, productie, distributie, commercie en consument. De taken en werkzaamheden die een beroepsbeoefenaar in dit werkveld kan hebben, zijn divers en zijn niet per definitie allemaal te koppelen aan één van de schakels: de opleiding Food&Business leidt op tot integrale en praktijkgerichte professionals die de verbindende factor tussen de verschillende disciplines in de schakels zijn.

Om studenten voor te bereiden op dit dynamische werkveld staan in de gehele opleiding drie thema's centraal die een belangrijke rol spelen in de foodbusiness: 'Commercie & Innovatieve business', 'Voeding & Gezondheid' en 'Quality & Productie'. Met behulp van deze thema's wordt inhoud gegeven aan het onderwijs op basis van de vijf schakels in de foodsector. De beschreven thema's zijn discipline overstijgend. Wat betekent dat studenten tijdens hun opleiding leren samenwerken met andere disciplines, ook wel cross-over samenwerkingen genoemd. In de beschrijving van de rollen staat een aantal voorbeelden van cross-over samenwerkingen die bijdragen aan meervoudige waardecreatie. Daarbij zijn duurzaamheid en met elkaar de verantwoordelijkheid nemen voor een toekomstbestendige foodsector verankerd in elk thema.

Bij ieder thema zijn verschillende rollen met bijbehorende beroepstaken geformuleerd. De thema's en de rollen zijn gebaseerd op maatschappelijke ontwikkelingen en trends en onderzoeken en behoeften vanuit het beroepenveld, die naar voren zijn gekomen tijdens meerdere werksessies met de Beroepenveldcommissie (zie Bijlage A). Hieronder worden de drie thema's met hun rollen en bijbehorende taken verder toegelicht.

COMMERCIE & INNOVATIEVE BUSINESS

Veranderingen volgen elkaar steeds sneller op, ook in de foodsector. De digitale revolutie verandert de wereld in hoog tempo en biedt wendbare professionals, teams en organisaties steeds weer nieuwe kansen. In de huidige maatschappij is het essentieel dat jonge professionals om kunnen gaan met veranderingen, innovatief kunnen denken en op zoek blijven naar nieuwe mogelijkheden die een duurzame bijdrage leveren aan de maatschappij. Bij het thema 'Commercie & Innovatieve business' staan de volgende rollen en bijbehorende beroepstaken centraal: de Marketeer, de Salesmanager en de Business Innovation manager.

DE MARKETEER

Een marketeer weet wat er speelt onder de doelgroep en bij de concurrentie en kent de trends in de markt. Met een (online) campagne, een evenement of aansprekende actie worden foodproducten op de juiste manier in de markt gezet, waarmee wordt gezorgd voor succesvolle productintroducties.

DE SALESMANAGER

Een salesmanager weet precies hoe het product aan potentiële klanten verkocht kan worden, beheert nieuwe en bestaande klantrelaties, ontwikkelt een verkoopstrategie en is verantwoordelijk voor de verkoop van het product of de dienst volgens deze strategie.

verantwoordelijk voor de verkoop van het product of de dienst volgens deze strategie. Taken die onder category management vallen, worden gekoppeld aan dit profiel. Deze taken bevinden zich op het snijvlak van marketing en sales.

DE BUSINESS INNOVATION MANAGER

Een business innovation manager geeft vorm aan de bedrijfsstrategie door het ontwikkelen en aanpassen van het businessmodel, gebaseerd op relevante maatschappelijke thema's en trends. Dit geldt voor de thuismarkt en/of exportmarkten.

VOEDING & GEZONDHEID

Vanuit de overheid zijn er afspraken met bedrijven voor de productie en het aanbod van (gezond) voedsel. De opleiding Food&Business ziet het als een verantwoordelijkheid om toekomstige foodprofessionals te leren hoe het bedrijfsleven invloed heeft op de (gezonde) keuzes die consumenten maken en hoe zij zelf in het werkveld gezonde en duurzame keuzes kunnen maken in, bijvoorbeeld, het doorontwikkelen van concepten. Rollen binnen het thema 'Voeding & Gezondheid' zijn de Productmanager en de Conceptontwikkelaar.

DE PRODUCTMANAGER

Een productmanager is van A tot Z verantwoordelijk voor een productportfolio en stemt daarvoor af met alle betrokken afdelingen, zoals Sales en Logistiek. Als echte regelaar coördineert een productmanager het gehele proces, van het ontwikkelen van de producten in afstemming met een conceptontwikkelaar of fabrikant, tot het schakelen over de verpakking met bijvoorbeeld designteam. Dit alles met oog voor trends, wet- en regelgeving, technische haalbaarheid, consumentengedrag en meervoudige waardecreatie.

DE CONCEPTONTWIKKELAAR

Een conceptontwikkelaar ontwikkelt toekomstbestendige foodconcepten gebaseerd op eigen onderzoek en/of onderzoek van collega's. Foodconcepten bestaan uit nieuwe of verbeterde producten en/of diensten. De conceptontwikkelaar stimuleert de gezonde, voedselveilige en/of duurzame keuze van doelgroepen en stemt hiervoor af met diverse afdelingen, waaronder de marketing- en productieafdelingen.

QUALITY & PRODUCTIE

Bij het produceren van voedingsmiddelen moeten er continu keuzes gemaakt worden die invloed hebben op de kwaliteit van onze voeding en op de efficiëntie van de voedselstromen. Kwaliteitsmanagement is een belangrijke aspect in de foodsector waarin er een verschil gemaakt kan worden op het gebied van duurzaamheid. Vanuit het werkveld is er een grote vraag naar hbo-geschoolde foodprofessionals die kennis hebben van kwaliteitsmanagement. Rollen binnen het thema 'Quality & Productie' zijn de Kwaliteitsmanager en de Quality consultant.

DE QUALITY MANAGER

Een quality manager ziet én bepaalt risico's en kansen voor de bedrijfsvoering. Dit om passende acties te plannen om de organisatie te verbeteren en de voedselveiligheid te garanderen. Een quality manager implementeert, coördineert, beoordeelt en onderhoudt het kwaliteitsmanagementsysteem, rekening houdend met normatieve en wettelijke eisen. Hij/zij is dé contactpersoon voor externe partijen zoals klanten, leveranciers, certificerende en controlerende instellingen en laboratoria.

DE QUALITY CONSULTANT

Een quality consultant analyseert de huidige situatie en geeft advies over structurele verbeteringen voor processen. Hiervoor is kennis nodig over voedselveiligheid, normatieve en wettelijke eisen, kwaliteitssystemen, auditprocedures en procesmanagement. Een quality consultant werkt voor meerdere organisaties in verschillende situaties, met verschillende wensen en verwachtingen. Daarbij is interne en externe communicatie van belang: de quality consultant moet niet alleen een oplossing aandragen, maar ook zorgen dat het bedrijf overtuigd is van deze oplossing en deze daadwerkelijk implementeren.



“Spin in het web. Ik merkte tijdens stages al dat ik met elke afdeling mee kon praten, waar andere afhaakten. Uiteraard niet volledig de diepte in, maar voldoende om de verschillende afdelingen te begrijpen en inhoudelijk mee te gaan in het gesprek. Dit merk ik ook in mijn huidige rol waar ik in aanraking kom met tal van afdelingen.”

- student F&B

3. DE FOODPROFESSIONAL

Kennis en vaardigheden in de foodsector van de 21e eeuw

De opleiding Food&Business wil met haar onderwijs professionals afleveren die impact kunnen creëren in de nationale en internationale foodsector. De kennis en vaardigheden die zij daarvoor nodig hebben, zijn gewaarborgd in de zeven eindkwalificaties van de opleiding, die het fundament van de opleiding Food&Business vormen. Aan deze eindkwalificaties liggen de Dublin Descriptoren ten grondslag. Dit wordt in het volgende hoofdstuk verder toegelicht. In dit hoofdstuk wordt ingegaan op de benodigde (basis)kennis van een foodprofessional en de '21st century skills' die voortvloeien uit de zeven eindkwalificaties en die noodzakelijk zijn voor een student van de opleiding Food&Business. De beschreven 21st century skills zijn gebaseerd op die uit de Handreiking opbouw landelijk opleidingsprofiel van de Vereniging Hogescholen (2021).

Zoals blijkt uit de voorgaande twee hoofdstukken is de nationale en internationale foodsector een veelzijdig speelveld dat snel verandert, waarin meerdere schakels zijn te onderscheiden die nauw met elkaar samenhangen. Om ervoor te zorgen dat studenten van de opleiding Food&Business een bijdrage kunnen leveren aan de uitdagingen in de foodsector zoals beschreven in het eerste hoofdstuk, is het noodzakelijk om in het onderwijs alle genoemde schakels aan bod te laten komen en met elkaar te verbinden. Waar andere opleidingen focussen op 'food' óf 'business', verbindt de opleiding Food&Business deze twee met elkaar. Deze multidisciplinariteit wordt door de beroepenveldcommissie genoemd als hét kenmerk van de opleiding. Ook wordt deze keuze bevestigd door alumni van de opleiding Food&Business. Uit een onderzoek onder alumni in 2021 kwam naar voren dat multidisciplinariteit het sterke punt van de opleiding Food & Business is.

ONDERZOEK

Studenten van de opleiding Food&Business zijn dus multidisciplinair opgeleid en hebben (basis)kennis van iedere schakel uit de voedselproductieketen. Ze moeten kritisch, creatief en probleemoplossend kunnen denken. Zo kunnen ze de uitdagingen in de foodsector integraal bekijken en 'food' en 'business' binnen organisaties met elkaar verbinden. Kennis van onder andere de supply chain, businessmodellen, marketing(strategieën), relatiebeheer en consumentengedrag is van belang. Deze kennis is onder meer nodig om analyses uit te voeren zoals een trendanalyse, doelgroepanalyse, marktanalyse of concurrentieanalyse en plannen te maken zoals een accountplan, categoryplan of exportplan. Hiervoor is ook een ondernemende en onderzoekende houding essentieel: studenten van de opleiding Food&Business moeten beschikken over kennis en vaardigheden op het gebied van informatie en data zoeken, selecteren, ordenen, analyseren, verwerken, gebruiken en toepassen. Een voorwaarde voor dit alles is dat zij kunnen omgaan met ICT.

Als verbindende schakel tussen 'food' en 'business' binnen bedrijven en organisaties moeten studenten van de opleiding Food&Business op de hoogte zijn (kwaliteits)management-systemen en wet- en regelgeving op het gebied van product- en proceskwaliteit en voedselveiligheid. Ze moeten klantbelangen kunnen vertegenwoordigen en hiertoe moeten ze kunnen rapporteren, presenteren, adviseren, overtuigen en onderbouwen. Ook moeten ze onderzoek kunnen vertalen naar toekomstige foodconcepten. Zij moeten daarbij zelfstandig kunnen komen tot weloverwogen en beargumenteerde afwegingen, oordelen en beslissingen, kunnen denken buiten gebaande paden en problemen kunnen signaleren, analyseren en definiëren.

SAMENWERKEN

De verschillende profielen zoals beschreven in het vorige hoofdstuk, geven weer in welke verschillende omgevingen en functies studenten van de opleiding Food&Business terecht kunnen komen in binnen- en buitenland. Dit vereist sociale en culturele vaardigheden, zoals effectief kunnen leren en werken met mensen met verschillende etnische, culturele of sociale achtergronden. Zij moeten kennis hebben van verschillende opvattingen en daar rekening mee houden. Belangrijk hierbij is het (h)erkennen van verschillende rollen bij zichzelf en anderen, hulp en feedback vragen, geven en ontvangen, een positieve en open houding hebben, verschillen respecteren, onderhandelen en afspraken maken en effectief communiceren. Dit vereist dat studenten van de opleiding Food&Business adequaat kunnen omgaan met verschillende communicatieve situaties en communicatiepartners. Daarbij moeten zij weten welke communicatiemiddelen passend en effectief zijn en in staat zijn gebruik te maken van de mogelijkheden van ICT en technologie.

ZELFREGULERING

Als foodprofessionals moeten studenten van de opleiding Food&Business verantwoordelijkheid nemen voor hun handelen. Dat betekent dat ze realistische doelen en prioriteiten stellen op basis van eerdere ervaringen, doelgericht handelen, reflecteren en zicht hebben op de consequenties van het eigen handelen voor zichzelf en de omgeving.



4. BEROEPSBEKWAAM

Beoogde eindkwalificaties in relatie tot de Dublin Descriptoren

VERANTWOORDING HUIDIGE COMPETENTIES NAAR NIEUWE EINDKWALIFICATIE

De opbouw en inhoud van de eindkwalificaties zijn zo opgesteld dat studenten in het onderwijs discipline overstijgend werken aan praktijkgerichte en maatschappelijke vraagstukken. De foodprofessional voegt meervoudige waarde toe en helpt organisaties (intern/extern) te functioneren, innoveren, processen te structureren en werkwijze te verbeteren. De student houdt daarbij rekening met de regionale en (inter)nationale Food Business.

De nieuwe eindkwalificaties voor de opleiding Food&Business zijn opgesteld in samenspraak met het beroepenveld en op basis van de Dublin Descriptoren (zie Bijlage B). Om inzichtelijk te maken in hoeverre de competenties terugkomen in de nieuwe eindkwalificaties en leeruitkomsten is een vergelijkingstabel gemaakt. Bij het maken van deze vergelijkingstabel is steeds de vraag gesteld in hoeverre de competenties terugkomen in één of meer nieuwe eindkwalificaties en leeruitkomsten. Concluderend kan gesteld worden dat de domeincompetenties in ruim voldoende mate terugkomen in de eindkwalificaties en/of de leeruitkomsten.

EINDKWALIFICATIES

Bij het formuleren van de eindkwalificaties is gebruik gemaakt van het bachelor niveau zoals beschreven in de Dublin Descriptoren. De volgende zeven eindkwalificaties zijn het fundament van de opleiding Food&Business:

1. Je creëert meervoudige waarde voor een toekomstbestendige Food Business door onderbouwde oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties aan te dragen of te ontwikkelen.

Duurzaamheid is enorm belangrijk in de foodbusiness. Studenten moeten continu afwegen hoe ze meervoudige waarde kunnen creëren; wat is de profit voor het bedrijf en hoe draagt dit bij aan people en planet? Deze eindkwalificatie geeft duidelijk weer dat Food&Business een opleiding is in het economisch domein: het bedrijfseconomische deel (in samenhang met people en planet) komt in deze eindkwalificatie terug. Het gaat hierbij voornamelijk over het aandragen en onderbouwen van verbeteringen en innovaties. Onderdelen zoals strategie en onderzoek komen in andere eindkwalificaties terug.

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.

Studenten moeten met de kennis die ze hebben geleerd en verzameld, ook iets kunnen doen. Hoe ze die kennis verzamelen komt terug in andere eindkwalificaties (met name 4). In deze eindkwalificatie wordt getoetst of ze deze kennis kunnen omzetten in een plan of strategie. Niet alleen het ontwikkelen van een strategie of plan is belangrijk, maar ook het bijsturen ervan. Daarbij ligt de nadruk op het vormen van een oordeel en dit overdragen aan anderen.

3. Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze.

Een plan of strategie opschrijven is niet voldoende. Onze studenten zijn ook 'hands-on'. De studenten moeten opgestelde strategieën, plannen of oplossingen kunnen implementeren in een organisatie. Hiervoor moeten ze op een projectmatige manier kunnen werken. 'Methodologische kennis' en 'probleemoplossende vaardigheden' zijn hierbij van belang.

4. Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business.

In deze eindkwalificatie komt onderzoekend vermogen duidelijk terug. Deze eindkwalificatie ligt vaak aan de basis van andere eindkwalificaties, zoals 1 en 2. Bewust zijn 'databronnen' toegevoegd, omdat het analyseren van data steeds belangrijker wordt in het vakgebied. Naast literatuuronderzoek en fieldresearch staat het analyseren van databronnen centraal.

5. Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business.

De huidige voedselketen is veelal internationaal, terwijl daarnaast juist de lokale foodbusiness steeds belangrijker wordt, onder meer vanwege duurzaamheidsoverwegingen. Deze eindkwalificatie leert studenten rekening te houden met de vele internationale en culturele verschillen in de maatschappij en binnen organisaties.

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.

Het communiceren en samenwerken met een verscheidenheid aan mensen in het werkveld van Food&Business is een belangrijk onderdeel van de opleiding. Door de keten centraal te stellen in het onderwijs, komen studenten met alle verschillende schakels binnen deze keten in contact. De student gaat samenwerken met gelijken, specialisten en niet-specialisten, leidinggevenden en cliënten. Doordat onze studenten integraal opgeleid worden, kunnen ze met veel verschillende afdelingen en stakeholders schakelen en samenwerken. Dit is de kern van deze eindkwalificatie.

7. Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.

De foodbusiness is continu in ontwikkeling, dus een foodprofessional zal zich ook zelf persoonlijk moeten blijven ontwikkelen. Voor een HBO-bachelor zijn algemene skills geformuleerd in de HEO-standaard en de Dublin Descriptoren. Ook blijkt uit de Dublin Descriptoren dat studenten verantwoordelijkheid moeten kunnen nemen. Dit moet hun aangeleerd worden gedurende de opleiding. Communiceren, reflecteren, presenteren en verantwoordelijk handelen zijn onderdelen van deze eindkwalificatie.

LEERUITKOMSTEN

Om deze zeven eindkwalificaties concreter te maken, zodat ze meer sturing kunnen geven aan (het ontwikkelen van) het onderwijs, zijn ze uitgewerkt in leeruitkomsten op drie niveaus per eindkwalificatie. De beschrijving hiervan is opgenomen in bijlage C. Deze worden jaarlijks geëvalueerd en zo nodig geüpdatet. Er is bewust gekozen voor een beperkt aantal leeruitkomsten per eindkwalificatie die gezamenlijk de lading dekken, omdat op die manier een eindkwalificatie kan worden aangeboden en getoetst binnen één onderwijseenheid. Daarnaast is bewust gekozen voor algemeen geformuleerde leeruitkomsten, zodat studenten keuzemogelijkheden en cross-over onderwijs houden. Hierbij valt te denken aan het kiezen van een bepaalde rol binnen een project en samen te werken met andere disciplines. Doordat er geen specifieke theorieën in de leeruitkomsten worden genoemd, hebben studenten (en docenten) vrijheid in het onderwijs.

5. POSITIONERING FOOD&BUSINESS



Een veelzijdige hbo-opleiding gericht op de foodsector

Hbo-bachelor opleidingen bevinden zich binnen het Nederlandse hoger onderwijsstelsel qua niveau in het midden tussen de associate degree (ad) opleidingen en het onderwijs op masterniveau. De ad-opleiding wordt in het European Qualification Framework (EQF) als niveau 5 ingeschaald, de bachelor op EQF-6 en de master op EQF-7.

Ad- en hbo-bachelor opleidingen hebben een beroepsgerichte oriëntatie, terwijl de driejarige wo-bachelor studies wetenschappelijk georiënteerd zijn. De ad-opleidingen zijn volgens de Wet invoering Associate Degree opleiding in 2017 als zelfstandige opleidingen inmiddels losgekoppeld van de hbo-bachelor opleidingen (Nederlandse overheid, 2017). De doorstroom van ad- naar hbo-bachelor die we daarvoor kenden, is daarmee minder vanzelfsprekend.

Dit geldt ook voor de doorstroom van hbo-bachelor naar de wo-master, omdat universiteiten ingangseisen stellen aan hbo-doorstromers (pre-master). De HAN biedt studenten met een economische opleiding een Honours-programma aan waarmee studenten hun doorstroommogelijkheden kunnen vergroten naar het wo-master. Met de hbo-Food&Business bachelor kan er doorgestroomd worden naar de hbo-master.

Mogelijkheden van Master studies na het behalen van een diploma Food&Business:

- Master Food Quality
- Master Circulaire Economie
- Master Communicatie en Beïnvloeding
- Master Management, Economics en Consumer Studies

ONDERSCHEID ANDERE HEO- EN FOOD-OPLEIDINGEN

Om de positionering van de opleiding Food&Business te bepalen is gekeken naar de grootste concurrenten. Dit zijn de hogescholen Aeres, HAS, Van Hall Larenstein en Inholland. Ze bieden allemaal meerdere opleidingen die (deels) overeenkomen met de opleiding Food&Business. Hieronder zijn de belangrijkste overeenkomsten en verschillen per hogeschool weergegeven.

Aeres Hogeschool (Almere & Dronten)

Aeres biedt bedrijfskundige studies waarbij de agrifoodbusiness centraal staat. Onderwerpen als marketing, management, export, finance en kwaliteitsmanagement worden binnen de context van de nationale, Europese of internationale (USA) voedselketen aangeboden. Aeres biedt hiervoor zowel een Nederlandstalige variant als drie Engelstalige varianten voor de Europese en Internationale agrifoodsector. Daarnaast heeft Aeres een opleiding die zich richt op gezondheids- en welzijnsaspecten van voeding. Als laatste heeft Aeres opleidingen gericht op het opleiden van docenten en kennismangers in het domein 'Voedsel'. Hierbij kan de student kiezen tussen de werkgebieden Horeca, Bakkerij & Recreatie of Voeding & Communicatie ((Aeres, z.d.).

OVEREENKOMSTEN MET F&B

Biedt vergelijkbare onderwerpen met betrekking tot de bedrijfskundige invalshoek waarbij ook onderwerpen als kwaliteitsmanagement en productontwikkeling zijdelings aan bod komen.

VERSCHILLEN MET F&B

De focus op bedrijfskunde is groter dan bij F&B. Bij Aeres is de Business het uitgangspunt in een foodcontext. Bij Food en Business zijn de onderdelen van zowel Food als Business in gelijke mate aanwezig en kunnen studenten zelf op een later moment de keuze maken voor focusgebieden. Dat laatste biedt studenten meer mogelijkheid om kennis en kunde op te doen op andere afdelingen in food-bedrijven, zoals kwaliteitsmanagement of productmanagement waarbij opgedane kennis en kunde later kan worden gecombineerd.

HAS Green Academy (Den Bosch & Venlo)

De HAS biedt verschillende opleidingen in de foodbusiness aan. Opleidingen zijn per onderdeel van de voedselketen uitgesplitst. Zo zijn er twee bedrijfskundige opleidingen voor de agrisector of de food-business. Naast twee Nederlandstalige varianten wordt er een Internationale en dus Engelse variant aangeboden. Bedrijfskundige onderwerpen als finance, handel, logistiek en marketing staan centraal. Er wordt inzicht geboden in de nationale en wereldwijde voedsel-systemen waarbij de focus ligt op verandering. Daarnaast zijn er twee opleidingen (Food Innovation en voedingsmiddelentechnologie) die zich richten op concept-, product- en procesontwerp (HAS green academy, z.d.).

OVEREENKOMSTEN MET F&B

Zowel oog voor bedrijfskundige aspecten van de voedselketen als concept- en productontwerp.

VERSCHILLEN MET F&B

Ook bij de HAS moet aan de start van de opleiding al de keuze gemaakt worden voor of een sterke focus op de business-aspecten of meer een focus op concept- of productontwerp. Bij F&B krijgen studenten later in de opleiding de keuze om zich te verdiepen of verbreden door keuzemodules en stages. Studenten van de HAS hebben daardoor meer diepgang in één onderwerp, daar waar de studenten van F&B wat meer multidisciplinaire kennis hebben van de food business. F&B studenten kunnen zich bewegen tussen de verschillende afdelingen van foodbedrijven en verbanden leggen (meer grenswerkers).

Van Hall Larenstein (Velp en Leeuwarden)

Van Hall Larenstein richt zich op creatieve en technisch ingestelde voedingsmiddelen-technologen. Innovatie met betrekking tot productontwikkeling staat voorop. Hiervoor wordt kennis van de hele voedselketen gebruikt van marktonderzoek tot productiemogelijkheden. Chemische, microbiologische en fysische kennis wordt aangeleerd en worden onderwerpen als veiligheid, gezondheid en kwaliteit als uitgangspunt gebruikt. De variant in Leeuwarden is zo mogelijk nog technischer en pakt ook het opschalen in de vorm van procesttechnologie mee. De opleiding in Velp is Engelstalig en in Leeuwarden Nederlandstalig (Van Hall Larenstein, z.d.).

OVEREENKOMSTEN MET F&B

Concept- en productontwerp komen aan bod en ook kwaliteit is een richting (wel met een productfocus en geen management-focus).

VERSCHILLEN MET F&B

Van Hall Larenstein richt zich op het opleiden van technologen met meer diepgaande kennis van chemie, microbiologie en fysica. De businessaspecten komen in mindere mate aan bod.

InHolland (Amsterdam en Delft)

De opleiding food commerce and technology combineert commerciële aspecten in de voedselketen met technologisch aspecten. Deze twee invalshoeken worden gebruikt bij het ontwikkelen van producten of marketing-concepten, het beheren van kwaliteit of het inrichten van productieprocessen. In het tweede jaar wordt een richting gekozen voor de rest van de studie (Hogeschool Inholland, z.d.).

OVEREENKOMSTEN MET F&B

Deze opleiding lijkt veel op onze opleiding. Een brede opleiding met zowel producttechnische aspecten als commerciële aspecten.

VERSCHILLEN MET F&B

De opleiding heeft wel een veel grotere focus op de technologische aspecten zoals procesttechniek en chemische analyse. De opleiding lijkt dus dieper in te gaan op de technische kant van product en procesontwerp. En dus in mindere mate op business aspecten.

6. VERANTWOORDING

Plek voor een opleiding Food&Business in Nederland

Een alumnus van Food&Business kan impact creëren in de internationale foodbusiness. Om dit te bereiken is onderwijs nodig waarin de student leert dat hij zélf impact kan hebben. Impact op zijn leven, impact op zijn studie en impact op zijn professionele ontwikkeling. In ons onderwijs willen we studenten kennis, vaardigheden en attitudes aanleren, die zij adequaat kunnen toepassen in diverse situaties in de internationale foodbusiness.

In 2021 is er een onderzoek gehouden onder onze alumni. Uit dit onderzoek kwam naar voren dat multidisciplinariteit het sterke punt van de opleiding is. Waar andere opleidingen focussen op 'food' óf 'business', verbinden wij deze twee. In het alumnionderzoek is ook de vraag gesteld in welke functies deze alumni terecht waren gekomen. Een groot aantal van de alumni die aan het onderzoek hebben meegedaan, zijn terecht gekomen in de foodbusiness. Denk hierbij aan functies als accountmanager, marketeer, kwaliteitsmanager of -medewerker, productontwikkelaar of product manager. In foodbedrijven hebben onze studenten een voorsprong op studenten die bijvoorbeeld de opleiding Commerciële Economie hebben gedaan.

Ook in onze beroepenveldcommissie wordt multidisciplinariteit genoemd als hét kenmerk van onze opleiding. De beroepenveldcommissie, bestaande uit een groot aantal vertegenwoordigers uit de foodbranche, komt minimaal drie keer per jaar bij de opleiding. Dit zijn informatieve en belangrijke bijeenkomsten waar we vraagstukken vanuit het onderwijs (de ontwikkeling) in aansluiting met de ontwikkelingen in de foodbranche met elkaar bespreken.

De opleiding Food&Business heeft een sterke verbinding met het werkveld: alumni en relaties zijn bij veel activiteiten voor het onderwijs betrokken. We organiseren maandelijks masterclasses en nodigen met regelmaat collega's uit het werkveld uit voor gastlessen. Ook bij de beoordeling van (eind)producten van onze studenten worden collega's uit het werkveld betrokken. Aanvullend zijn er nog ons jaarlijkse Netwerkcongres, Alumnimiddag, Open Dagen, Challenges enz. Tijdens al deze momenten is er inhoudelijke verbinding tussen docenten, studenten en vertegenwoordigers van de foodbranche.

Zoals benoemd zijn de beroepenveldcommissie en onze studenten nauw betrokken bij de ontwikkeling van het vernieuwde onderwijs en dit landelijk opleidingsprofiel (LOP). Wij blijven met deze groepen continu afstemmen voor de ontwikkelingen en verbeteringen zodra het vernieuwde onderwijs start vanaf september 2023. Bijlage A toont de lijst met namen van betrokkenen en ontmoetingen die hebben plaatsgevonden.



BRONNEN

- Aeres. (z.d.). Geraadpleegd op 1 december 2022, van [Aeres Hogeschool](#)
- Bode S. (2019, 12 december). *Welk voedsel ligt er in de supermarkt van de toekomst?* Geraadpleegd op 23 maart 2023, van [Welk voedsel ligt er in de supermarkt van de toekomst? | Change Inc.](#)
- CBS. (2022, 7 juli). *Nederland in EU grootste importeur Braziliaanse landbouw.* Geraadpleegd op 7 oktober 2022, van [Nederland in EU grootste importeur Braziliaanse landbouw \(cbs.nl\)](#)
- CFO. (2021, 27 april). *Vanaf 2023 nieuwe rapportageverplichting grote bedrijven.* Geraadpleegd op 7 oktober 2022, van [Vanaf 2023 nieuwe rapportageverplichting grote bedrijven \(cfo.nl\)](#)
- DLL. (2020, 9 december). *Drie trends die de voedingsindustrie vorm gaan geven in de toekomst.* Geraadpleegd op 19 oktober 2022, van [Drie trends die de voedingsindustrie vorm gaan geven in de toekomst \(dll-group.com\)](#)
- DLL. (2022, 14 maart). *Foodtrends 2022: Duurzaamheid en de supply chain blijven belangrijk.* Geraadpleegd op 14 oktober 2022, van [Food Trends 2022: Duurzaamheid en de supply chain blijven belangrijk \(dllgroup.com\)](#)
- Groenpact. (z.d.). *Alles over Agri & Food: Nederland heeft te maken met grote uitdagingen op het gebied van landbouw, water en voedsel.* Geraadpleegd op 7 oktober 2022, van [Agri & Food \(groenpact.nl\)](#)
- HAS green academy. (z.d.). Geraadpleegd op 1 december 2022, van [HAS green academy - de hogeschool voor agro food en leefomgeving](#)
- Het Groene Brein. (z.d.). *Wat is de invloed van voedselverspilling door de keten heen?* Geraadpleegd op 14 oktober 2022, van [Wat is de invloed van voedselverspilling door de keten heen? - Kenniskaarten - het Groene Brein](#)
- Hogeschool Inholland. (z.d.). Geraadpleegd op 12 december, van [Hbo-opleidingen | Hogeschool Inholland](#)
- Koks, M. (2021, 14 oktober). *Hoe gaan Internet of Things, kunstmatige intelligentie en traceerbaarheid de voedings- en drankindustrie transformeren? 5 trends op een rij.* VMT. Geraadpleegd op 17 november 2022, van [Hoe gaan Internet of Things, kunstmatige intelligentie en traceerbaarheid de voedings- en drankindustrie transformeren? 5 trends op een rij](#)
- Milieu Centraal. (z.d.). *Hoeveel voedsel verspillen we?* Geraadpleegd op 14 oktober 2022, van [Hoeveel voedsel verspillen we? | Milieu Centraal](#)
- Morren, R. (2016, 26 februari). *Voedsel wordt bits en bytes: Digitale transformatie van de foodsector.* ABN AMRO Geraadpleegd op 14 oktober 2022, van [Voedsel wordt bits and bytes-26022016.pdf \(cmweb.nl\)](#)
- Normec Foodcare. (z.d.). *Food Safety Culture. Basis voor bestaansrecht. Whitepaper.*
- Oorlog in Oekraïne raakt Nederlandse voedselketen.* (2022, 4 maart). Vakblad Voedingsindustrie. Geraadpleegd op 14 oktober 2022, van ['Oorlog in Oekraïne raakt Nederlandse voedselketen' \(vakbladvoedingsindustrie.nl\)](#)
- Peeters, T. (2022, 24 januari). *De toekomst van ons eten.* Geraadpleegd op 23 maart 2023, van [De toekomst van ons eten | EOS Wetenschap](#)
- Rol, M. & Lambregts, M. (2021, 24 augustus). *Trends en ontwikkelingen voedingsindustrie.* Rabobank. Geraadpleegd op 7 oktober 2022, van [Trends en ontwikkelingen voedingsindustrie - Rabobank](#)
- RvO. (2022, 21 februari). *Agri&Food: ontdek uw internationale kansen.* Geraadpleegd op 7 oktober 2022, van [Agri & food: ontdek uw internationale kansen \(rvo.nl\)](#)
- Tilburg R. van (2020, 7 juli). *Voedsel onze visie: Op weg naar een toekomstbestendig voedselsysteem.* Geraadpleegd op 23 maart 2023, van [Voedsel: onze visie | Natuur & Milieu \(natuurenmilieu.nl\)](#)
- Top tien foodtrends 2022: Planeet is prioriteit.* (2021, 13 oktober). Vakblad Voedingsindustrie. Geraadpleegd op 14 oktober 2022, van [Top Tien Foodtrends 2022: Planeet is prioriteit \(vakbladvoedingsindustrie.nl\)](#)
- Van Hall Larenstein. University of applied sciences. (z.d.). Geraadpleegd op 1 december 2022, van [Van Hall Larenstein - hvhl.nl](#)
- Vereniging Hogescholen. (2021, september). *Handreiking opbouw landelijk opleidingsprofiel. Verdiepingsdocument bij verkenningsrapport 'HEO met regie naar verantwoordelijkheid'.*

Lijst betrokkenen beroepenveldcommissie en studenten

STUDENTENPANELS FOOD&BUSINESS

- 30 september 2021
- 10 november 2021
- 23 februari 2022
- 23 maart 2022
- 22 juni 2022
- 13 december 2022

BIJEENKOMSTEN EN DEELNEMERS BEROEPENVELDCOMMISSIE (BVC)

BVC - Studietoelichting 2020 - 2021

DONDERDAG 5 NOVEMBER 2020

- Door Denktank
- Presenteren visies - input vragen over visies

Aanwezige leden BVC:

- Mevrouw Loes van Os (Hoogwegt)
- De heer Frank Meeuwsen (Foodstep)
- De heer Jochem Wolthuis (Oost NL)
- Mevrouw Silvie van Aanholt (Aeres)
- De heer Peter Terwindt (Bidfood)
- De heer Joey van Erp (Hela)
- Mevrouw Heleen Ouweneel (Aviko)
- De heer Stan Maas (Vital Food Group - Bakker Bart)
- De heer Mischa Stevens (Kraft Heinz)
- De heer Daniël Linssen (Friesland Campina)
- Mevrouw Rianne Bil (Normec)

DONDERDAG 25 MAART 2021

- Delen aanleiding (vernieuwde curriculum)
- Delen van de verschillende visies
- Toelichting op positionering, didactisch concept
- Input gevraagd over beroepsprofiel (beroepen / vaardigheden / thema's)
- Input gebruikt voor vormen rollen

Aanwezige leden BVC:

- De heer Frank Meeuwsen (Available)
- De heer Peter Terwindt (Aviko)
- De heer Jan Nauta (zelfstandig)
- Mevrouw Annemarie Wisse (Givaudan)
- Mevrouw Silvie van Aanholt (Aeres Agree)
- Mevrouw Heleen Ouweneel (Aviko)
- Mevrouw Rianne Bil (Normec)
- Mevrouw Ursula Post
- Mevrouw Mariska van Haften
- De heer Jochem Wolthuis (Oost NL)

- De heer Stan Maas (Lidl)
- Mevrouw Kiona van Saarloos (OTC Organics)
- Afwezig, maar schriftelijke input geleverd op beroepsprofiel: Mevrouw Astrid Köhlkamp

BIJEENKOMSTEN EN DEELNEMERS BEROEPENVELDCOMMISSIE (BVC)

BVC - studiejaar 2021 - 2022

DONDERDAG 4 NOVEMBER 2021

Aandachtspunten

- In beeld brengen visie op huidige opleiding Food&Business (I like, I wish, I wonder)
- BVC meenemen in opgestelde visies en het besluit om geen specialisaties meer aan te bieden

Belangrijke uitkomsten:

BVC (4 november)

I LIKE

- Snuffelstages lopen in jaar 1
- Focus op persoonlijke ontwikkeling
- Focus op integraal

I WISH

- Meer dan 1 stage en op meer afdelingen
- Meer buitenland
- Verhouding theorie en praktijk
- Meer mogelijkheden om in te spelen op trends

I WONDER

- Welke keuzes zijn er wel?
- Hoe kan een student zich nog steeds verdiepen?
- Op welke manier gaan jullie praktijk verwerken?
- Hoe ga je de richtingen verdelen?
- Hoe bouw je het 'eigenaarschap' en 'verantwoordelijkheid' in?
- Hoe vang je trends?
- Kun je beroepen gebruiken in de communicatie?

Aanwezige leden BVC:

- De heer Daniël Linssen (Friesland Campina)
- De heer Peter Terwindt (Aviko)
- De heer Jan Nauta (Intersnack)
- Mevrouw Heleen Ouweneel (Aviko)
- Mevrouw Rianne Bil (Normec)
- Mevrouw José Voss (Brandwise group)
- Mevrouw Mariska Kersjes (Harlekijntjes)
- De heer Jochem Wolthuis (OostNL)
- Mevrouw Kiona van Saarloos (OTC Organics)

DONDERDAG 31 MAART 2022

Focus op de vraag: hoe kunnen we de samenwerking met het bedrijfsleven meer intensiveren en wat maakt een samenwerking succesvol voor jullie als opdrachtgever, onze student als opdracht nemer en Food&Business als opleider.

Belangrijkste output:

- Projecten in het onderwijs korter
- Meer flexibele projecten;
- Zelf projecten laten aandragen
- Niet alle projecten kunnen integraal zijn

Aanwezige leden BVC:

- De heer Pieter van Drunen (Aviko)
- De heer Peter Terwindt (Aviko)
- Mevrouw Silvie van Aanholt (Aeres Agree)
- Mevrouw Rianne Bil (Normec)
- Mevrouw Lisette Brouwers (Fair Trade Original)
- Mevrouw Kiona van Saarloos (OTC Organics)

DONDERDAG 9 JUNI 2022

Centrale vraag: wat moeten onze studenten kunnen en kennen binnen de rollen die centraal komen te staan in ons onderwijs? Hoe kunnen we deze rollen in de 3 thema's verder definiëren.
Output = rollen

Aanwezige leden BVC:

- De heer Frank Meeuwsen (Available)
- Mevrouw Heleen Ouweneel (Aviko)
- Mevrouw Ursula Post (Hema)
- Mevrouw Mariska van Haften (Harlekijntjes)
- De heer Jelle Donders (Jumbo Supermarkten)
- De heer Machiel Boerkamp (Efteling)

OVERIGE ONDERZOEKEN

- Carrousel met studenten en docenten (november 2020)
- Alumnionderzoek (april 2021)
- Gesprekken met verschillende andere opleidingen (2020 / 2021/ 2022)



BIJLAGE B

		Kennis en inzicht	Toepassen kennis en inzicht	Oordeelsvorming	Communicatie	Leervaardigheden
		Heeft aantoonbare kennis en inzicht van een vakgebied, waarbij wordt voortgebouwd op het niveau bereikt in het voortgezet onderwijs en dit wordt overtroffen; functioneert doorgaans op een niveau waarop met ondersteuning van gespecialiseerde handboeken, enige aspecten voorkomen waarvoor kennis van de laatste ontwikkelingen in het vakgebied vereist is.	Is in staat om zijn/haar kennis en inzicht op dusdanige wijze toe te passen, dat dit een professionele benadering van zijn/haar werk of beroep laat zien, en beschikt verder over competenties voor het opstellen en verdiepen van argumentaties en voor het oplossen van problemen op het vakgebied.	Is in staat om relevante gegevens te verzamelen en interpreteren (meestal op het vakgebied) met het doel een oordeel te vormen dat mede gebaseerd is op het afwegen van relevante sociaalmaatschappelijke, wetenschappelijke of ethische aspecten.	Is in staat om informatie, ideeën en oplossingen over te brengen op publiek bestaande uit specialisten of niet-specialisten.	Bezit de leervaardigheden die noodzakelijk zijn om een vervolgstudie die een hoog niveau van autonomie veronderstelt aan te gaan.
Eindkwalificatie 1	Je creëert meervoudige waarde voor een toekomstbestendige Food Business door onderbouwde oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties aan te dragen of te ontwikkelen.					
Eindkwalificatie 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.					
Eindkwalificatie 3	Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze.					
Eindkwalificatie 4	Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business.					
Eindkwalificatie 5	Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business.					
Eindkwalificatie 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.					
Eindkwalificatie 7	Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.					

Eindkwalificaties en bijbehorende leeruitkomsten op niveau 1

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.	
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.	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.	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.	4.1.1	Je licht alle stappen van de onderzoeksproces toe en kan (een deel van) deze stappen demonstreren in een concrete situatie, zoals het opzetten van sensorisch onderzoek, marktonderzoek en/of literatuuronderzoek.	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.	6.1.1	Je kent verschillende disciplines en stakeholders en hun belangen binnen de Food Business en kan hierop een toelichting geven..	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.
1.1.2	Je vertaalt trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten uit onderzoek naar kansen in de Food Business binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.	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.	3.1.2	Je kent verschillende projectmanagementmethodes en gebruikt vaste elementen van deze methodes binnen een eenvoudige situatie met duidelijke kaders en structuur.	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.	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.	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.	7.1.2	Je stelt relevante, onderzoekende vragen over de mening en/of feedback van anderen.
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.	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.			4.1.3	Je licht de kwaliteit van onderzoek toe op basis van kenmerken zoals validiteit, betrouwbaarheid, controleerbaarheid, bruikbaarheid en representativiteit toe.	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.	6.1.3	Je licht verschillende theorieën rondom samenwerken en omgang met weerstand toe en geeft voorbeelden van hoe je deze zou kunnen toepassen.	7.1.3	Je benoemt verschillende reflectiemethoden en gebruikt een geselecteerde methode om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon.
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.											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.

Eindkwalificaties en bijbehorende leeruitkomsten op niveau 2

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.	
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.	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.	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.	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.	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.	6.2.1	Je vergelijkt belangen van verschillende disciplines en/of stakeholders binnen de Food Business en stelt de verschillen en overeenkomsten vast.	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.
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.	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.	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.	4.2.2	Je verzamelt en analyseert, met behulp van programma's zoals Excel, 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.	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.	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.	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.
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.	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.			4.2.3	Je analyseert de kwaliteit (o.a. representativiteit, betrouwbaarheid en validiteit) van het eigen onderzoek of onderzoek van anderen en rapporteert hierover.	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.	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.	7.2.3	Je gebruikt één van de geselecteerde reflectiemodellen om tot relevante inzichten te komen over jezelf als persoon en professional.
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.											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.

Eindkwalificaties en bijbehorende leeruitkomsten op niveau 3

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.	
1.3.1	Je creëert meervoudige waarde voor de organisatie én andere stakeholders binnen de Food Business door oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties voor te stellen die een win-win-win situatie mogelijk maken.	2.3.1	Je ontwikkelt of verbetert een strategie en/of het bijbehorende beleid waarmee je richting geeft aan een organisatie in de Food Business. Je past hierbij relevante, zelf gekozen, theorieën en modellen toe ten aanzien van het ontwikkelen van een strategie en/of beleid en verwerkt hierin interne en/of externe informatie ten aanzien van de organisatie in de Food Business.	3.3.1	Je structureert complexe en/of abstracte 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.	4.3.1	Je zet onderzoek, zoals een sensorische test, marktonderzoek en/of literatuur onderzoek, op en voert dit uit. Je doorloopt daarbij alle stappen van de onderzoekscyclus.	5.3.1	Je stemt jouw werkwijze af, zodat je in staat bent om constructief samen te werken met verschillende lokale en/of internationale culturen binnen een complexe praktijksituatie in de Food Business.	6.3.1	Je brengt gelijke én verschillende belangen van verschillende disciplines binnen de organisatie en/of stakeholders binnen de Food Business in kaart, waardoor je ze met elkaar kunt verbinden.	7.3.1	Je onderbouwt en verdedigt je keuzes en handelen binnen complexe vraagstukken uit de praktijk, en maakt hierbij gebruik van effectieve communicatieve vaardigheden.
1.3.2	Je speelt in op kansen die logisch voortkomen uit relevante trends en ontwikkelingen, marktbehoeften en inzichten vanuit onderzoek, om bij te dragen aan de toekomstbestendigheid Food Business.	2.3.2	Je creëert draagvlak onder verschillende stakeholders door leiderschap te tonen en maakt hierbij gebruik van relevante communicatie- en leiderschapsstijlen passend bij de situatie.	3.3.2	Je implementeert plannen projectmatig door een zelf gekozen, relevante projectmanagementmethode toe te passen, en borgt dat de resultaten bijdragen aan de doelstellingen van de organisatie.	4.3.2	Je verzamelt, analyseert en evalueert proactief 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.	5.3.2	Je integreert de, voor een lokale en/of internationale markt, relevante normen en waarden, kenmerken en voorkeuren als je, binnen een complexe praktijksituatie, ideeën, producten, diensten, processen of plannen ontwikkelt voor de Food Business.	6.3.2	Je werkt, in een complexe praktijksituatie, constructief samen met verschillende disciplines binnen de organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business, hebt oog voor hun individuele belangen/doelen en creëert zo synergie of een compromis.	7.3.2	Je vraagt actief naar de mening en/of feedback van anderen, door het stellen van relevante, onderzoekende vragen, en reageert constructief door jouw mening, keuzes en/of handelen aan te passen waar nodig.
1.3.3	Je kiest een of meerdere relevante theoretische modellen, beargumenteert deze keuze en past deze toe om nieuwe concepten, diensten, processen of producten voor de Food Business te ontwikkelen.	2.3.3				4.3.3	Je evalueert de kwaliteit (o.a. representativiteit, betrouwbaarheid en validiteit) van het eigen onderzoek of onderzoek van anderen en doet op basis hiervan aanbevelingen voor verbetering van het onderzoek.	5.3.3	Je integreert relevante lokale en/of internationale, maatschappelijke thema's uit de Food Business in jouw aanbevelingen, binnen een complexe praktijksituatie.	6.3.3	Je kan in samenwerking omgaan met weerstand en je doet verbetervoorstellen om de samenwerking met verschillende disciplines binnen de organisatie en/of stakeholders binnen de Food Business te verbeteren.	7.3.3	Je kijkt kritisch naar jezelf als persoon en professional door te reflecteren, met behulp van een zelf gekozen en relevante reflectiemethode, en verbetervoorstellen voor jezelf te formuleren.
1.3.4												7.3.4	Je bewijst dat je beschikt over persoonlijk leiderschap en je toont aan dat je verantwoordelijkheid kan nemen over jouw eigen (leer)traject en resultaten.



LANDELIJK OPLEIDINGSPROFIEL
FOOD&BUSINESS