

**Uitvoeringsregeling OER HZ**

**Associate Degree**

**FOOD, BUSINESS & INNOVATION**

**DEELTIJD**

EXPERIMENT LEERUITKOMSTEN

**CROHO 80177**

**2023-2024**



## Inhoudsopgave

<b>HOOFDSTUK 1 ALGEMENE BEPALINGEN.....</b>	<b>3</b>
1.1 Algemeen.....	3
1.2 Vaststelling en evaluatie.....	3
<b>HOOFDSTUK 2 UITVOERINGSREGELING.....</b>	<b>4</b>
2.1 Inschrijving, vooropleidingseisen en toelatingsbeleid.....	4
2.1.1 Overzicht nadere vooropleidingseisen .....	4
2.1.2 Deficiëntie-onderzoek.....	4
2.2 Inrichting opleiding en onderwijs .....	5
2.2.1 Opleidingsprofiel.....	5
2.2.2 Leerresultaten .....	5
2.2.3 Inrichting opleiding .....	9
2.2.3a Blokkenschema opleiding.....	9
2.2.3b Doorstroom met een Associate Degree-getuigschrift.....	9
2.2.4 Eenheden van leeruitkomsten basis leerjaar “propedeutische fase” .....	9
2.2.5 Eenheden van leeruitkomsten hoofdfase .....	10
2.2.6 HZ Personality .....	10
2.2.7 Afstudeerrichtingen .....	10
2.2.8 Stage.....	10
2.2.9 Deelname internationaal uitwisselingsprogramma.....	11
2.2.10 Afstuderen .....	11
2.2.11 Toetsen en inzage.....	12
2.2.12 Overgangsregeling .....	13
2.3 Studieadvies.....	14
2.3.1. Uitwerking voorwaarden inschrijving opleiding na NBSA .....	14
2.4 Inschrijven op eenheden van leeruitkomsten en toetsen .....	14
2.5 Experimenteerartikel (artikel 9.4 OER HZ EL).....	15
<b>HOOFDSTUK 3 VASTSTELLING.....</b>	<b>16</b>
<b>Bijlage 1 – Eenheden van leeruitkomsten basis leerjaar (‘propedeutische fase’) .....</b>	<b>17</b>

## HOOFDSTUK 1 ALGEMENE BEPALINGEN

### 1.1 Algemeen

- 1.1.1 De onderwijs- en examenregeling associate degree **deeltijd** (hierna: OER HZ) omvat de kern van het onderwijs binnen de HZ. Dat document geeft een algemeen beeld van alle opleidingen die door de HZ worden verzorgd. De OER HZ bevat instellingsspecifieke bepalingen, die dus voor de gehele HZ gelden. Voor elke opleiding wordt jaarlijks door het college van bestuur een opleidingsspecifieke Uitvoeringsregeling OER (hierna: Uitvoeringsregeling) vastgesteld.
- 1.1.2 Deze Uitvoeringsregeling heeft betrekking op de OER HZ associate degree **deeltijd**.
- 1.1.3 In de Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek (WHW) en de OER HZ wordt gesproken over studiepunten. In deze Uitvoeringsregeling wordt naast het begrip studiepunten ook gesproken over ECTS (European Credits Transfer System), waarbij 1 ECTS gelijk is aan 1 studiepunt en dus overeenkomt met een studielast van 28 uur (artikel 7.4 lid 1 WHW).

### 1.2 Vaststelling en evaluatie

- 1.2.1 De wijze van vaststellen en evalueren van deze Uitvoeringsregeling staat beschreven in artikel 1.3 van de OER HZ.
- 1.2.2 De opleidingscommissie beoordeelt jaarlijks de wijze van uitvoering van de onderwijs- en examenregeling en de betreffende Uitvoeringsregeling (artikel 1.3 OER HZ).

## HOOFDSTUK 2 UITVOERINGSREGELING

### 2.1 Inschrijving, vooropleidingseisen en toelatingsbeleid

#### 2.1.1 **Overzicht nadere vooropleidingseisen** (artikel 2.2 en artikel 2.3 OER HZ)

<b>Instream met een havo-diploma</b>				
Havo-profielen:	<b>NT</b>	<b>NG</b>	<b>EM</b>	<b>CM</b>
Toelaatbaar:	<i>Ja</i>	<i>Ja</i>	<i>Ja</i>	<i>Ja</i>

<b>Instream met een vwo-diploma</b>				
Vwo-profielen:	<b>NT</b>	<b>NG</b>	<b>EM</b>	<b>CM</b>
Toelaatbaar:	<i>Ja</i>	<i>Ja</i>	<i>Ja</i>	<i>Ja</i>

#### 2.1.2 **Deficiëntie-onderzoek** (artikel 2.4 OER HZ)

Als een student met een havo- of vwo-diploma niet het voorgeschreven profiel/vakkenpakket heeft, is de student in beginsel wel toelaatbaar, maar deficiënt (zie 2.1.1). Beschrijft hier waaruit de deficiëntie kan bestaan en hoe deze kan worden opgeheven. Beschrijf de procedure die student dient te volgen voor het opheffen van de deficiëntie (welke deficiëntietoetsen moet hij doen, wat is het niveau en de inhoud ervan, wanneer en waar is de toets, is er recht op herkansing, welke literatuur is nodig om je te kunnen voorbereiden etc).

Deze paragraaf gaat niet over het colloquium doctum ('21+-toets'). Een student moet het colloquium doctum (extern, bij Aob Compaz) doen als hij geen vwo, havo of het mbo-diploma heeft. Heeft een student het colloquium doctum behaald, dan hoeft hij daarnaast niet ook een deficiëntieonderzoek te doen. Wel gelden dan mogelijk nog de aanvullende eisen (zie 2.1.3) en voor Pabo-studenten de bijzondere nadere vooropleidingseisen (zie 2.1.1b)

#### 2.1.3 **Toelatingseisen werkring bij deeltijdopleiding** (artikel 2.6 OER HZ)

Voor minimaal 16 uur in de week werkzaam of in stageverband actief in een relevante sector gerelateerd aan voeding en/of gastronomie. De organisatie heeft minimaal vier medewerkers in dienst. De werkplekbegeleider heeft minimaal bachelor niveau of vergelijkbaar werkniveau en relevante werkervaring (zie 2.2.6).

#### 2.1.4 **Toelatingseisen werkring bij duale opleidingsvariant** (artikel 2.7 OER HZ)

*N.v.t.*

## 2.2 Inrichting opleiding en onderwijs

### 2.2.1 **Opleidingsprofiel** (artikel 3.2 OER HZ)

De opleiding leidt studenten op die met kennis en vaardigheden over concept, team en businessontwikkeling, een bijdrage kunnen leveren aan in maatschappelijke vraagstukken binnenorganisaties in de food en gastronomische sector op gebied van gezondheid (SDG 3), duurzame consumptie (SDG 12) en klimaat.

### 2.2.2 **Leerresultaten** (artikel 3.2 OER HZ)

#### **Leerresultaat 1: Concept Ontwikkeling**

Onze voedselervaring is in de loop der jaren veranderd door culturele-, technologische- en sociale ontwikkelingen en invloeden. Ontwikkelingen en trends die op dit moment een grote rol spelen in dewereld van voeding en gastronomie zijn: duurzaamheid, klimaatverandering, gezondheid en levensstijl, de toenemende populariteit van biologische en ecologische voeding en regionale verbondenheid.

Als Food, Business & Innovation professional ben je werkzaam in de foodsector, de gastronomie- c.q. horecabranche of op het snijvlak van deze branches. Je onderzoekt wat ontwikkelingen, innovaties entrends kunnen betekenen voor (potentiele) gasten/klanten van jouw bedrijf en maak je, samen met collega's en andere partijen een vertaalslag naar vernieuwende concepten in de voedselketen. Met deze concepten creëer je waarde op bedrijfseconomisch, sociaal en ecologisch vlak.

Door jouw kennis van voeding en gastronomie ben je in staat bedrijven te adviseren op welke manierenieuwe producten, diensten of samenwerkingen geïmplementeerd kunnen worden. Hierbij houd je rekening met de klant/gast, medewerkers, omgeving en andere stakeholders om de marktpositie vaneen bedrijf te behouden of te versterken.

#### **Leeruitkomsten**

- C1) Adviseren en toelichten aan een bedrijf hoe ze hun concept kunnen aanpassen aan de huidige trends, rekening houdende met de behoeftes van de klant.
- C2) Ontwikkelen van een gastronomisch concept door het inzetten van technologie gebaseerd op culturele, sociale en holistische perspectieven.
- C3) Ontwikkelen van een concept voor de implementatie van producten en diensten die passen in een gezonde leefstijl voor jouw organisatie.
- C4) Ontwikkelen van waarde proposities voor een concept.
- C5) Verwerken van de corporate story van een bedrijf in haar producten/services middels hetgebruik van visual storytelling
- C6) Ontwikkelen van een concept voor een sustainable food event.
- C8) Zelfstandig een compleet concept ontwikkelen.

## **Leerresultaat 2: Business Ontwikkeling**

Bedrijfseconomisch resultaat is belangrijk voor de continuïteit van elke onderneming, maar tegenwoordig zeker niet het enige doel van een bedrijf. Iets willen betekenen voor de omgeving en de wereld om je heen wordt een steeds belangrijkere drijfveer voor organisaties.

Als professional in de wereld van Food, Business & Innovation ontwikkel je, samen met diverse stakeholders, toekomstbestendige organisatie modellen met oog voor het welzijn van mens, dier en natuur. Je maak hierbij gebruik van je kennis en ervaring op het gebied van businessmodellen, marketingconcepten, economische uitgangspunten zoals de betekenis economie en de Sustainable Development Goals (SDG's). Daaraan koppel je inzicht in financiële randvoorwaarden en consequenties van strategische keuzes.

Bij de implementatie van innovatieve concepten en de daarbij horende ontwikkeling van organisaties, maak je gebruik van de principes van Hostmanship, storytelling en eventdesign om de corporate story van een bedrijf te ontwikkelen dan wel te verstevigen.

### **Leeruitkomsten**

- B1) Adviseren en toelichten aan jouw bedrijf/team hoe ze jouw adviesplan omtrent de gekozen trend kunnen implementeren.
- B2) Samenwerken met belangrijke regionale partners rondom de ontwikkeling of adopteren van een product.
- B3) Ontwerpen van een plan voor een kortere en duurzamer keten voor jouw organisatie.
- B4) Ontwikkelen van een businessmodel.
- B5) Optimaliseren van de verbinding tussen de corporate story en service van het bedrijf.
- B6) Vertalen van het business concept naar projectontwikkelingen.
- B7) Implementeren een veranderingsproces.
- B8) Zelfstandig ontwikkelen van een business en implementatieplan.

## **Leerresultaat 3: Team Ontwikkeling**

In een voortdurend door innovatie en ontwikkelingen veranderende food- en gastronomiesector, is het voor organisaties in deze sector(en) noodzakelijk om zichzelf ook continu te ontwikkelen. Als professional in deze branche fungeer je in dit ontwikkelproces als sparringpartner van het management en externe stakeholders. Tevens ben je een motivator richting collega's en medewerkers.

Je ontwikkelt een leiderschapsstijl waarmee je verander- en innovatieprocessen kunt aansturen en begeleiden, collega's hierbij weet te betrekken en draagvlak kunt creëren. Je hebt kennis van strategisch personeelsbeleid en kunt dit vertalen naar tactische en operationele uitvoering. Door middel van project- en eventmanagement ben je daarbij ook in staat om verbinding met de omgeving, toeleverende bedrijven en andere externe partijen te maken.

Jouw bijdrage aan de ontwikkeling en innovatie van de organisatie kenmerkt zich verder in algemene zin door een open houding, een positief kritische blik, proactief handelen en zelfverantwoordelijkheid. Het voortdurend reflecteren op jouw eigen handelen is daarbij een vanzelfsprekendheid.

### **Leeruitkomsten**

- T2) Ontwikkelen van een gezamenlijke identiteit vanuit smaak en ervaring en gebaseerd op eengezamenlijke visie en strategie.
- T4) Aansturen en begeleiden van een team bij de ontwikkeling van een nieuw business concept.
- T5) Verbeteren van de gastvrijheid vanuit de interne omgeving.
- T6) Managen van een team voor, tijdens en na een project(event).
- T7) Ondersteunen van een team bij verandering.
- T8) Aansturen van een team tijdens de ontwikkeling en implementatie van een (gastronomisch)concept.

### **Professionele vaardigheden**

Als Food, Business & Innovation professional kan je bekwaam, zelfstandig en met eigen initiatief functioneren in een organisatie in rollen en situaties die voldoen aan de eisen van een Associate Degree (NLQF niveau 5). Daarbij kunt je taken bekwaam, gemotiveerd en met zelfvertrouwen uitvoeren, zodanig dat een leidinggevende of begeleider u niet hoeft te instrueren, controleren, motiveren en aanmoedigen. Met de module professionele vaardigheden 1 en 2 werk je in beide leerjaren van de opleiding aan de generieke vaardigheden die je in staat moeten stellen om op tactisch niveau te werken binnen een organisatie. Hiertoe zijn vijf vaardigheden cruciaal die bijdragen aan de verdere ontwikkeling van professionele, team, organisatie en maatschappelijke doelstellingen. Dit zijn:

**Hostmanship & hospitality;** Als FBI-professional weet je op onderscheidende wijze te binden met gasten, klanten, medewerkers, partners en andere stakeholders. Je gaat proactief, vanuit jezelf, op zoek naar de behoefte van de ander. Hoe is het om door de ogen van de ander te kijken? Hoe kom je erachter wat de ander nodig heeft? Hostmanship doet echt een beroep op je authenticiteit, je creativiteit en je spontaniteit in het verwelkomen van mensen.

- **Niveau 1:** Bewust bekwaam tonen van hospitality (PV-H1).
- **Niveau 2:** Bewust bekwaam tonen van hostmanship (PV-H2).

**Samenwerkend vermogen;** Als FBI-professional kan je in een team samenwerken en een gezamenlijk resultaat opleveren. Je kan onder begeleiding een operationeel team aansturen. Je kan met verschillende rollen en mate van verantwoordelijkheid omgaan.

- **Niveau 1:** Samenwerken met je team om veranderingen/trends door te kunnen voeren (PV-S1).
- **Niveau 2:** Team leiden op operationeel niveau, teamontwikkeling en prestatiegerichtheid team versterken (PV-S2).

**Communicatief vermogen;** Als FBI-professional kan je helder en doelgericht mondeling en schriftelijk communiceren over eigen rol, werkzaamheden en opbrengsten en beheers je gesprekstechnieken om stakeholders te overtuigen en binden. Je bent kritisch in de omgang met informatie en hij kan omgaan met ontwikkelingen in de digitale wereld.

- **Niveau 1:** Mondeling en schriftelijk adequaat communiceren over eigen werkzaamheden met interne stakeholders (PV-C1).
- **Niveau 2:** Doelgericht communiceren om te verbinden tussen beleid en uitvoering (PV-C2).

**Onderzoekend vermogen;** De FBI-professional is gericht op het analyseren en oplossen van problemen en benutten van kansen in de beroepspraktijk. Dit doet hij door op een methodische wijze informatie te verzamelen, een eigen kijk te vormen en deze te communiceren naar anderen. Vervolgens zal hij in co-creatie met betrokkenen de oplossing voor het probleem bedenken en deze samen uitvoeren. Gedurende dit proces is hij zich bewust van (zijn) acties en het effect ervan op het eindresultaat en is hij in staat dit gedrag aan te passen en te ontwikkelen. (PV-O)

**Leiderschap voor duurzame ontwikkeling;** Als FBI-professional kan je bijdragen aan brede sociale, economische en ecologische doelstellingen. Je kan de potentiële impact van acties, producten, processen, communicatie, experimenten, sociale interacties, beleid of plannen bespreekbaar maken, inschatten en bijdragen aan oplossingen. Je neemt actief deel aan activiteiten om gezond en duurzaam gedrag in de maatschappij te bevorderen. Het gaat om de capaciteit om de huidige kennis over een duurzame samenleving in de praktijk te brengen en rekening te houden met de behoeftes van toekomstige generaties.

- **Niveau 1:** Herkennen en erkennen van de eigen rol en die van jouw organisatie ten aanzien van de duurzame ontwikkelingsdoelen (PV-L1).
- **Niveau 2:** Doelgericht bijdragen en anderen hierbij stimuleren in werken aan de duurzame ontwikkelingsdoelen (PV-L2).

**Persoonlijk leiderschap;** Als FBI-professional ben je in staat via de weg van reflectie je professioneel te blijven ontwikkelen en een bijdrage te leveren aan de ontwikkeling van de organisatie en de beroepsgroep door opgedane kennis te borgen, over te dragen en te verspreiden. Je kan je blijvend kunnen aanpassen aan veranderende rol in de omgeving door leervragen te delen. Je kan bijdragen aan de persoonlijk en professionele ontwikkeling van anderen.

- **Niveau 1:** Stellen van doelen, maken van een planning en organiseren van feedback om de voortgang te monitoren (PV-P1).
- **Niveau 2:** Efficiënt toewerken naar de persoonlijke en professionele doelen. Bijdragen aan de ontwikkeling van anderen (PV-P2).



2.2.3 **Inrichting opleiding** (artikel 3.4 OER HZ)

<b>Nationale naam:</b>	CROHO naam: Food, Business & Innovation
<b>Internationale naam:</b>	Food, Business & Innovation
<b>Verleende graad:</b>	Associate Degree
<b>Studielast:</b>	120 studiepunten
<b>Studielast basis leerjaar:</b>	60 studiepunten
<b>Studielast hoofdfase:</b>	60 studiepunten
<b>Variant:</b>	Deeltijd
<b>ISAT-code:</b>	80177
<b>Vestigingsplaats:</b>	Vlissingen
<b>Voertaal:</b>	Nederlands
<b>Accreditatie - inwerkingtreding:</b>	17-06-2021
<b>Accreditatie – inleverdatum:</b>	01-05-2027

2.2.3a **Blokkenschema opleiding**

In tegenstelling tot een bacheloropleiding wordt het eerste jaar van een Ad opleiding niet afgerond met een propedeusegetuigschrift. In plaats daarvan wordt een verklaring voor het behalen van de eerste 60 studiepunten in de propedeutische fase afgegeven (hogeschoolverklaring).

Het eerste leerjaar is opgebouwd uit een viertal sets van leeruitkomsten ofwel (kern)modules met een omvang van 12,5 studiepunten. Daarnaast loopt er een set van leeruitkomsten/module van 10 studiepunten voor de ontwikkeling van professionele vaardigheden.

Eenheden van leeruitkomsten propedeutische fase:

Programma jaar	Naam leeruitkomst	Punten	Bodemcijfer
1	Food & Future	12,5	5.5
1	Food & Experience	12,5	5.5
1	Food & Healthy Lifestyle	12,5	5.5
1	Food & Business	12,5	5.5
1	Professionele Vaardigheden 1	10,0	5.5

2.2.3b **Doorstroom met een Associate Degree-getuigschrift** (artikel 3.3 OER HZ)

N.v.t.

2.2.4 **Eenheden van leeruitkomsten basis leerjaar “propedeutische fase”** (artikel 3.6 OER HZ)

Zie bijlage 1.

### 2.2.5 **Eenheden van leeruitkomsten hoofdfase** (artikel 3.6 OER HZ)

N.v.t.

### 2.2.6 **HZ Personality** (artikel 3.11 OER HZ)

In het onderwijsprogramma is 2,5 studiepunten gereserveerd voor HZ Personality. HZ Personality is zoveel mogelijk gelijkmatig verspreid over het onderwijsprogramma. Met deze leerlijn biedt HZ ruimte aan studenten om de eigen ontwikkeling tijdens de studietijd te personaliseren, vergroot het de mogelijkheden om domein-overstijgend te verbreden en stimuleert het een brede maatschappelijke betrokkenheid.

### 2.2.7 **Afstudeerrichtingen** (artikel 3.8 OER)

N.v.t.

### 2.2.8 **Stage** (artikel 3.7 OER HZ)

In elke module van de AD Food, Business & Innovation is een praktijkonderdeel opgenomen. Studenten zijn in bezit van een stage- of arbeidsplaats waar zij minimaal twee dagen in de week werkzaam zijn. Aan deze stage- en arbeidsplaatsen worden de volgende eisen gesteld:

#### **Eisen die worden gesteld aan een stage instelling:**

- De stage instelling stelt minimaal één werknemer aan die bereid is om praktijkbegeleiding te geven en om minimaal eenmaal per veertien dagen met de student de voortgang te bespreken.
- De stage instelling stelt minimaal één praktijkbegeleider aan die minimaal op Hbo-niveau binnen het economisch domein is opgeleid of vergelijkbaar werkniveau en relevante werkervaring heeft.
- De stage instelling introduceert aan het begin van de stage de student aan het team en de doelgroep.
- De stage instelling heeft duidelijke taken voor een student opgesteld opdat de student passende leerervaringen kan opdoen die passend zijn voor een AD Food, Business & Innovation.
- De stage instelling biedt de student gedurende de gehele stage informatie over de stageplaatsen het Food, Business & Innovation gerelateerd werk.
- De stage instelling biedt de student de gelegenheid om kennis te maken met essentiële onderdelen van het Food, Business & Innovation gerelateerd werk.
- De stage instelling biedt de student de ruimte om zich te oriënteren op het beleid en de organisatie van de instelling.
- De stage instelling biedt de student de gelegenheid om zelfstandig activiteiten uit te voeren.
- De stage instelling biedt de student de gelegenheid om deel te nemen

aan teamvergaderingen.

- De stage instelling biedt de student tijd en ruimte om opdrachten vanuit de opleiding te realiseren.

**Eisen aan de praktijkbegeleiding:**

- Voorafgaand aan de stage worden de taken en leerdoelen van de praktijkcursus en wederzijdse verwachtingen met elkaar besproken.
- Het leerproces van de student wordt ondersteund en er wordt zorggedragen voor voldoende leer- en ervaringsmogelijkheden.
- De ervaringen en het functioneren van de student wordt in relatie tot het methodisch werken van de stage instelling besproken; (tussentijds) feedback geven. Dit zijn minimaal vier gesprekken per studiejaar.
- Mogelijkheden voor het uitvoeren van de stageopdrachten (tussentijds) bespreken.
- Het voeren van minimaal twee gesprekken per studiejaar met de student en de stagebegeleider vanuit de opleiding.

2.2.9 **Deelname internationaal uitwisselingsprogramma** (artikel 4.5 OER HZ)

De student die wil deelnemen aan een internationaal uitwisselingsprogramma heeft minimaal de propedeutische fase (basis) behaald.

2.2.10 **Afstuderen** (artikel 3.7 OER HZ)

De omstandigheden binnen de food- en gastronomiebranche veranderen voortdurend en de laatste jaren steeds sneller. Dit leidt tot een toename van complexe en onzekere situaties binnen organisaties en hun teams evenals tot de noodzaak om nieuwe, unieke en innovatieve concepten te ontwikkelen en te onderzoeken. Om recht te doen aan de variatie van de vraagstukken, het kunnen bieden van voldoende diepgang en de aansluiting bij de loopbaanwensen van de student worden er drie Capstone trajecten aangeboden. Binnen elk traject krijgt de student de kans zich in een van de drie professionele rollen te specialiseren:

- **Change agent;** In het praktijk project onderzoekt de student een te verbeteren of een ongewenste situatie in de organisatie en ontwerpt vervolgens een invoering pad als oplossing.
- Als **ondernemer**, ontwikkelt de student een nieuw concept in de voedings- en gastronomiebranche en onderbouwt deze met een haalbaar ondernemingsplan. Voor dit traject wordt samengewerkt met Dockwize, die incubator die studenten en Zeeuwse ondernemers begeleidt bij het starten en groeien van een eigen bedrijf.
- De **onderzoeker**, wordt voorbereid om naar een Bacheloropleiding door te stromen, basiskennis over onderzoeksmethoden te ontwikkelen en een bestaand concept binnen de sector te onderzoeken. De student krijgt de kans om als studentonderzoeker binnen het Applied Research Center een bijdrage te leveren aan lopende (praktijk)onderzoeken.

Reeds vanaf de start van de opleiding worden studenten geïnformeerd over de vereiste omvang en de complexiteit en dynamiek van het capstone project. Gedurende de opleiding onderzoeken studenten in samenwerking met hun studieloopbaancoach welke thematiek hen het meest aanspreekt, welke real life vraagstukken hen aanspreken en met welke partner(s) zij hun capstone project eventueel zouden willen gaan opzetten.

#### 2.2.11 **Toetsen en inzage** (artikel 6.1 t/m artikel 6.7 OER HZ)

HZ hanteert zeven toetsvormen die zijn vastgelegd in het [HZ Toetsbeleid](#), namelijk:

- *Schriftelijke kennistoets*; set aan vragen gericht op kennisreproductie en/of kennistoepassing, die schriftelijk worden beantwoord.
- *Mondelinge toets*; set aan vragen over kennis (toepassing), die mondeling worden beantwoord.
- *Opdracht*; weergave van een uitgevoerde (beroeps)taak.
- *Presentatie*; toelichting of uitleg voor publiek van een uitgevoerde (beroeps)taak.
- *Portfolio*; verzameling van bewijzen van bekwaamheid aangeleverd door de student.
- *Criteriumgericht interview*; gesprek tussen beoordelaar en student op basis van vooraf aangeleverde bewijsstukken, aan de hand van vooraf gedefinieerde criteria.
- *(Werkplek) Assessment*; uitvoering van (beroeps)taken en/of vaardigheden (in een authentieke context).

Op het afleggen van toetsen zijn het fraudereglement en de toetsprotocollen van de examencommissie van toepassing, zie [MyHZ](#).

De examinerator zorgt ervoor dat de uitslag van een toets binnen 15 werkdagen nadat de student de toets heeft afgelegd, is geregistreerd in Osiris student (artikel 6.6 van de OER).

De student heeft binnen 15 werkdagen na de datum waarop de student de uitslag van de toets bekend is gemaakt, of zoveel eerder wanneer dit noodzakelijk is in verband met de eerstvolgende mogelijkheid tot herkansing van de toets (artikel 6.6 lid 1 van deze OER EL ba), het recht op inzage in de opdrachten/vragen, zijn uitwerkingen en de beoordelingscriteria van de door de student gemaakte toets (artikel 6.4 en 6.6 van de OER EL ba).

In week 9 van de module rondt de student zijn digitale portfolio af en beoordeelt de docent of het portfolio voldoet aan de assessmentvoorwaarden. Vervolgens beoordeelt de docent en een tweede assessor of de student de leeruitkomsten en indicatoren voldoende heeft aangetoond op basis van de bewijslast, feedback en onderbouwing in het portfolio. De assessoren stellen onafhankelijk van elkaar een beoordeling op. Door het tussentijdse ontwikkelgesprek en de begeleiding tijdens de bijeenkomsten verkrijgt de docent (eerste assessor) tijdens de module al zicht op het niveau van de student, zodoende kan de docent het beoordelingsformulier gedurende de module updaten. Binnen het kernteam Food, Business & Innovation worden de te beoordelen indicatoren verdeeld over de teamleden, zodat iedere tweede assessor indicatoren/beroepsproducten beoordeelt die voldoende raken aan de eigen expertise. Tevens beoordelen de onafhankelijk assessoren hierdoor horizontaal, waarmee ze een goede vergelijking kunnen maken tussen prestaties van alle studenten.

Vervolgens worden de beoordelingen van de eerste en tweede assessor besproken en definitief vastgesteld in de portfoliocommissie. Deze commissie bestaat uit alle docenten van het kernteam van de opleiding Food, Business & Innovation. Hiermee hanteert de opleiding voor iedere module het (meer dan) vier- ogen-principe, waarmee het de beoordelaarsbetrouwbaarheid verhoogt en weloverwogen onderwijsbeslissingen neemt. Door tijdens dit overleg de makkelijke gevallen eerst te bespreken, kalibreert men op de indicatoren en kwaliteit van bewijslast. Naast kalibratie evalueert de commissie het onderwijs, zodat de verkregen inzichten input zijn voor verdere curriculumontwikkeling, begeleidingsplannen van studenten en het ontwikkelen van beoordelaarsexpertise van de docenten. Toetsen is bij Food, Business & Innovation een team effort.

Bij twijfel over authenticiteit en/of niveau van bewijslast kan de commissie besluiten om een aanvullendcriteriumgericht interview (CGI) af te nemen met de docent en een tweede beoordelaar. Bij een onvoldoende beoordeling kan de student herkansen door middel van het indienen van het verbeterde portfolio in week 10. Indien de reparatie te omvangrijk is, dient de student het portfolio in week 9 van het volgende blok opnieuw in. In alle gevallen krijgen de studenten –naast een cijfer- van hun docent mondelinge feedback met ontwikkeladvies.

Er zijn twee inlevermomenten per jaar voor elke module waarbij de portfoliocommissie de portfolio's beoordelen, namelijk in de weken 9 en 10 van elk blok. Zie het jaarrooster 2023-2024 (HZ Learn omgeving van de opleiding).

#### 2.2.12 **Overgangsregeling** (artikel 6.7 OER HZ)

*N.v.t.*

## 2.3 Studieadvies

### 2.3.1. *Uitwerking voorwaarden inschrijving opleiding na NBSA* (artikel 8.1, lid 9 OER HZ)

De student van de AD-opleiding Food, Business & Innovation die een negatief studieadvies krijgt wordt uitgeschreven voor deze opleiding. De deeltijdstudent kan, in aanvulling op hetgeen bepaald is in art. 8.1 lid 9 OER HZ EL, gedurende een periode van drie jaar na uitschrijving niet opnieuw worden ingeschreven voor de Ad-opleiding opleiding Food, Business & Innovation, aan de HZ University of Applied Sciences, waarvoor hij is uitgeschreven.

## 2.4 Inschrijven op eenheden van leeruitkomsten en toetsen

2.4.1 De student schrijft zich in voor **eenheid van leeruitkomsten** via OSIRIS Student (OER artikel 4.4 lid 3).

- De student wordt in de maand juni voor aanvang van het nieuwe studiejaar via de opleidingspagina's op HZ Learn en via introductiemomenten geïnformeerd over het inschrijven voor eenheden van leeruitkomsten.
- Om deel te nemen aan de eenheid van leeruitkomsten moet de student uiterlijk een week voor aanvang van het semester ingeschreven staan.
- Het rooster is uiterlijk een week voor aanvang van het semester voor de student beschikbaar. Alle activiteiten behorende bij de eenheden van leeruitkomsten waarvoor de student zich heeft ingeschreven zijn zichtbaar in het rooster van de student.
- Als een student besluit een eenheid van leeruitkomsten niet te volgen, dan dient de student zich voor deze eenheid van leeruitkomsten uit te schrijven via OSIRIS student, en de SLC hiervan op de hoogte te brengen.

2.4.2 De student schrijft zich in en uit voor **toetsen** via OSIRIS Student (OER artikel 6.3 lid 1).

- De student wordt in de maand juni voor aanvang van het nieuwe studiejaar via de opleidingspagina's op HZ Learn en via introductiemomenten geïnformeerd over het inschrijven voor toetsen voor eenheden van leeruitkomsten.
- Om deel te nemen aan de toets(en) van de eenheid van leeruitkomsten dient de student zich in te schrijven voor deze toets(en) in OSIRIS Student. Voordat inschrijving plaatsvindt overlegt de student met de examiner van de betreffende eenheid van leeruitkomsten. Dit overleg heeft tot doel de toetsdatum voor iedere toets van de eenheid van leeruitkomsten af te spreken.
- De toetsdatum van een toets is de datum waarop de student die toets aflegt. Bij de toetsvorm portfolio is dat de deadline voor inleveren. Bij de toetsvorm CGI is de toetsdatum het moment waarop het CGI wordt afgenomen. Deze laatste datum wordt afgesproken, binnen 15 werkdagen nadat het ingeleverde portfolio akkoord is bevonden. De beoordelingsprocedure start op de toetsdatum.

- Afgesproken toetsdata zijn bindend, ook als de student zich na het maken van de afspraak niet inschrijft of zich na inschrijving weer uitschrijft. Afgesproken toetsdata worden geregistreerd in HZ Learn.
- Een student heeft recht op twee toetsgelegenheden per studiejaar, tenzij de examencommissie anders besluit (OER artikel 6.2). Als een student zich uitschrijft voor een toetsgelegenheid waarvoor een afspraak over de toetsdatum is gemaakt, geeft hem dat geen aanspraak op extra toetsgelegenheden in het betreffende studiejaar.
- Onafhankelijk van of een student staat ingeschreven voor een toets, wordt het niet deelnemen aan een toets waarvoor een toetsdatum is afgesproken als zodanig geregistreerd in HZ Learn.

2.4.3 Meer informatie over OSIRIS Student vind je op [HZ Learn onder Student - OSIRIS Support](#).

## **2.5 Experimenteerartikel (artikel 9.4 OER HZ EL)**

2.4.1 De opleiding participeert dit jaar in een experiment onder de pilotprojectgroep Flexibilisering. De opleiding wil graag ondervinden wat de uitkomsten zijn van participatie in dit project. Studenten ondervinden hier geen nadelige gevolgen van. Voor een verdere uitleg wordt verwezen naar de pagina van de opleiding op HZ Learn.

## **HOOFDSTUK 3 VASTSTELLING**

- 3.1.1 De looptijd van de uitvoeringsregeling is gelijk aan de looptijd van de Onderwijs- en Examenregeling HZ 2023-2024.
- 3.1.2 De opleidingscommissie heeft ingestemd op de uitvoeringsregeling op xx/xx/2023.
- 3.1.3 Deze uitvoeringsregeling is vastgesteld door het college van bestuur op 18/07/2023.



## Bijlage 1 – Eenheden van leeruitkomsten basis leerjaar ('propedeutische fase')

LU0xxxx	Titel: Food & Future				
<b>Algemene informatie</b>					
Aantal studiepunten: 12,5			Voertaal: Nederlands		
Voorwaarden voor deelname eenheid van leeruitkomst(en): <i>Geen</i>					
Voorwaarden voor deelname aan een of meerdere toetsen: <i>Geen</i>					
<b>Beknopte beschrijving van de leeruitkomst:</b> Als expert op het gebied van eten en drinken werk je voortdurend aan de ontwikkeling van je kennis en vaardigheden over trends op het gebied van gezondheid, duurzaamheid, regionaliteit, de voedselketen en de rol van voedsel als markering van cultuur en identiteit.					
<b>Verplichte literatuur:</b> C. van Beekhoff. <i>Trends toepassen: in vijf stappen van trend naar uitwerking (2019)</i> ISBN 978-94-6345-543-3					
<b>Toetsgegevens</b>					
Toetscode	Toetsvorm*	Omschrijving	Weging (%)	Bodem cijfer	Toetsgelegenheden
1	Portfolio-assessment		100%	5,5	Zie artikel 2.5 UR en onderwijs-overeenkomst per semester.

LU0xxxx	Titel: Food & Experience				
<b>Algemene informatie</b>					
Aantal studiepunten: 12,5			Voertaal: Nederlands		
Voorwaarden voor deelname eenheid van leeruitkomst(en): <i>Geen</i>					
Voorwaarden voor deelname aan een of meerdere toetsen: <i>Geen</i>					
<b>Beknopte beschrijving van de leeruitkomst:</b> Als voedingsdeskundige vertaal je trends met betrekking tot smaak, levensmiddelentechnologie en sensorische wetenschap in een operationeel product in bedrijven. Je hebt de (onderzoeks) vaardigheden om te bepalen welke factoren de ervaring beïnvloeden. Je kunt nieuwe ervaringen samen met andere partijen vertalen in ontwerpen, evalueren en verder ontwikkelen van voeding.					
<b>Verplichte literatuur:</b> Frans M. de Jong. <i>Ons voedsel</i> (tweede druk, 2008); Joel Broekaert. <i>Proefles</i> (eerste druk, 2022); Junion Hanenberg, Annemarie Oord. <i>Circulair in Food</i> (2022).					
<b>Toetsgegevens</b>					
Toetscode	Toetsvorm*	Omschrijving	Weging (%)	Bodem cijfer	Toetsgelegenheden
1	Portfolio-assessment		100%	5,5	Zie artikel 2.5 UR en onderwijs-overeenkomst per semester.

LU0xxxx	Titel: Food & Healthy Lifestyle				
<b>Algemene informatie</b>					
Aantal studiepunten: 12,5			Voertaal: Nederlands		
Voorwaarden voor deelname eenheid van leeruitkomst(en): <i>Geen</i>					
Voorwaarden voor deelname aan een of meerdere toetsen: <i>Geen</i>					
<b>Beknopte beschrijving van de leeruitkomst:</b> Als voedingsdeskundige kun je het concept van gezonde leefstijl overbrengen en implementeren binnen de proposities van het marktsegment waarin je acteert. Je hebt een innovatieve kijk op de sociale problemen op het gebied van voedsel en gezondheid. Je ziet kansen en uitdagingen en kunt deze omzetten in concrete concepten.					
<b>Verplichte literatuur:</b> <i>Geen</i>					
<b>Toetsgegevens</b>					
Toetscode	Toetsvorm*	Omschrijving	Weging (%)	Bodem cijfer	Toetsgelegenheden
1	Portfolio-assessment		100%	5,5	Zie artikel 2.5 UR en onderwijs-overeenkomst per semester.

LU0xxxx	Titel: Food & Business				
<b>Algemene informatie</b>					
Aantal studiepunten: 12,5			Voertaal: Nederlands		
Voorwaarden voor deelname eenheid van leeruitkomst(en): <i>Geen</i>					
Voorwaarden voor deelname aan een of meerdere toetsen: <i>Geen</i>					
<b>Beknopte beschrijving van de leeruitkomst:</b> Betekenisvol zijn wordt langzaam steeds meer mainstream. Maar geld verdienen blijft nodig om rekeningen en salaris te betalen en om onderscheidend te blijven door te investeren in onderzoek, ontwikkeling en innovatie. Om concurrentievoordelen te behouden en te verbeteren moet je voortdurend nieuwe technieken en innovaties ontwikkelen. In deze module leer je waarde toevoegen door een business concept te ontwikkelen middels het Business Model Canvas, hoe je onderzoek inzet om een business concept te ontwikkelen en hoe je draagvlak creëert onder interne stakeholders voor (de ontwikkeling van) dit concept.					
<b>Verplichte literatuur:</b> Alexander Osterwalder, Yves Pigneur. <i>Food &amp; Business: Business Model Generatie</i> (NL-editie).					
<b>Toetsgegevens</b>					
Toetscode	Toetsvorm*	Omschrijving	Weging (%)	Bodem cijfer	Toetsgelegenheden
1	Portfolio-assessment		100%	5,5	Zie artikel 2.5 UR en onderwijs-overeenkomst per semester.

LU0xxxx	<b>Titel: Professionele Vaardigheden 1</b>				
<b>Algemene informatie</b>					
<b>Aantal studiepunten:</b> 10			<b>Voertaal:</b> Nederlands		
<b>Voorwaarden voor deelname eenheid van leeruitkomst(en):</b> <i>Geen</i>					
<b>Voorwaarden voor deelname aan een of meerdere toetsen:</b> <i>Geen</i>					
<b>Beknopte beschrijving van de leeruitkomst:</b> Door deelname aan workshops en masterclasses oefen je nieuwe professionele vaardigheden, die je vervolgens leert toepassen op beroepsopdrachten en beroepshandelingen op jouw werkplek. Samen met jouw studieloopbaancoach (SLC) bepaal je met welke activiteiten je jouw vaardigheden oefent en zal aantonen. De bewijslast verzamel je in een portfolio waarover je met jouw SLC structureel overlegt. Leidraad voor dit gesprek is het bepalen van jouw niveau van ontwikkeling op basis van de rubric. Aan het einde van het jaar schrijf je een eindreflectie en orden je alle bewijslast in het portfolio. Op basis van de reflectie het portfolio en een mondeling assessment wordt het eindcijfer bepaald. In deze module is ruimte voor eigen invulling (HZ Personality) om aan persoonlijke doelen te werken. Tijdens de SLC-gesprekken oriënteer je ook op een mogelijke invulling van de afstudeerfase en jouw loopbaanwensen.					
<b>Verplichte literatuur:</b> <i>Geen</i>					
<b>Toetsgegevens</b>					
Toetscode	Toetsvorm*	Omschrijving	Weging (%)	Bodem cijfer	Toetsgelegenheden
1	Portfolio-assessment + CGI		100%	5,5	Zie artikel 2.5 UR en onderwijs-overeenkomst per semester.