

## Bijlage 1: Basisgegevens bij aanvraag Master *Duurzame en Gezonde Voeding*

Naam instelling	Hanzehogeschool Groningen
Nederlandse naam opleiding	Duurzame en Gezonde Voeding
Engelse naam	Sustainable and Healthy Nutrition
Taal	Nederlands
Opleidingsniveau	Master
Inhoud (korte beschrijving opleiding)	De masteropleiding <i>Duurzame en Gezonde Voeding</i> is een tweejarige voltijd master (120 ECTS).

Gezonde voeding, duurzame voedselproductie, de afstand die een voedselproduct aflegt van land tot consument, veilige en voldoende voeding: het zijn actuele vraagstukken en ontwikkelingen in een complexe voedselketen. De voedselketen omvat alle fasen die voedselproducten doorlopen, van productie tot consumptie en heeft impact op de hele samenleving. Binnen het domein opereren bedrijven in de productie/teelt van grondstoffen, die door voedingsmiddelenproducenten tot voedingsproducten worden gemaakt en via distributie, retail en andere kanalen hun weg vinden naar de consument en de samenleving.

De complexe ontwikkelingen in het voedsel- en voedingsdomein vragen om professionals die in staat zijn om (proactief) inzichten uit wetenschappelijk en praktijkgericht onderzoek, en nationale, regionale en maatschappelijke ontwikkelingen te signaleren, begrijpen, integreren en te vertalen naar toepassingen binnen het eigen bedrijf en organisatie. Vanuit het werkveld is er een behoefte aan mensen die binnen bedrijven breed inzetbaar zijn, die de hele keten verbinden en die wendbaar zijn en een focus hebben op producten die bijdragen aan gezondheid en duurzaamheid. Ook is er een behoefte aan professionals die heel goed begrijpen – vanuit diverse perspectieven – wat de klant zoekt en dit kunnen vertalen, daarbij redenerend vanuit een eindproduct én met inzet van veel regionale ingrediënten.

De professional in het bezit van de master *Duurzame en Gezonde Voeding* vervult een nieuwe rol in het complexe domein voeding, voedsel en gezondheid. Deze nieuwe rol is niet eenvoudig te duiden in bestaande functies; we omschrijven deze als:

- gericht op ontwerp en innovatie, inclusief kenniscreatie: van signaleren, begrijpen en integreren van inzichten uit wetenschappelijk en praktijkgericht onderzoek en maatschappelijke ontwikkelingen (regionaal, nationaal en internationaal) en deze te vertalen naar toepassingen (innovaties) binnen bedrijven en organisaties, zoals innovation manager of facilitator;
- gericht op verbinden: van de verschillende domeinen op het gebied van voeding, voedsel en gezondheid (de keten) zowel horizontaal als

	<p>verticaal binnen bedrijven en organisaties, zoals aanjager, verbinder, projectleider/-manager;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• gericht op business: van grondstoffen, productie tot consument en gericht op gezondheid en duurzaamheid, zoals business developer, propositie-ontwikkelaar.</li> </ul>
Inrichting van de opleiding (indicatie curriculum per jaar, vakken, leerlijnen)	<p>De masteropleiding Duurzame en Gezonde voeding is modulair opgebouwd en bestaat uit vier modules van ieder 30 ECTS:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Module 1: Verduurzaming van de voedselketen;</li> <li>• Module 2: De gezonde voedselketen;</li> <li>• Module 3: Het duurzame en gezonde product van de toekomst;</li> <li>• Module 4: Meesterproef.</li> </ul> <p>Tijdens de eerste drie modules wordt binnen een Community of Learners gewerkt aan een integrale, multidisciplinaire opdracht. Het betreft een actueel en complex vraagstuk uit het werkveld rond een specifiek thema. De Community of Learners bestaat uit studenten, docenten, onderzoekers, lectoren én werkveld. Het is een multidisciplinair team waarin de benodigde expertise aanwezig is. De integrale opdrachten worden ondersteund door bijbehorende en passende studieonderdelen. In alle modules werkt de student aan de ontwikkeling van de Onderzoeks- en Professionele vaardigheden. De masteropleiding wordt afgesloten met een meesterproef.</p>
Studielast	120 ECTS
Vorm van de opleiding	Voltijd
Gemeente waar de opleiding wordt gevestigd	Groningen
Doelgroep van de opleiding	<p>Studenten hebben minimaal een afgeronde bacheloropleiding, zoals:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bio-informatica;</li> <li>• Biologie en Medisch Laboratoriumonderzoek;</li> <li>• Biotechnologie;</li> <li>• Chemie;</li> <li>• Chemische Technologie;</li> <li>• Forensisch Laboratorium Onderzoek;</li> <li>• Tuinbouw en Akkerbouw;</li> <li>• Voeding &amp; Diëtetiek;</li> <li>• Voedingsmiddelentechnologie, of</li> <li>• een vergelijkbare opleiding.</li> </ul>
Croho (sub) onderdeel	<p>Sectoroverstijgend</p> <p>Het werkveld in het voedsel- en voedingsdomein is complex en divers en vereist de vorming van een professionele cross-over master, conform de indeling van masters in De professionele masterstandaard (Vereniging Hogescholen, 2019). De toenemende complexiteit van de beroepspraktijk in het domein maakt crossovers tussen vakgebieden en sectoren noodzakelijk.</p> <p>De transitie in het voedsel- en voedingsdomein, waar verandering van de voedselketen een sleutelrol heeft in de maatschappelijke wens te komen tot een duurzame en gezonde leefomgeving, vraagt om professionals die een bijdrage kunnen leveren aan kenniscreatie en innovatie.</p> <p>Het gaat om verbreden, verdiepen en integreren van kennis en vaardigheden op de drie domeinen (Agri &amp; Food, Life Sciences en Health), met de scope op Voedsel, Voeding en Gezondheid.</p>
Geplande startdatum opleiding	September 2023
ISAT-code van de opleiding	Nog niet bekend

BRIN-code van de instelling 25BE  
Nadere vooropleidingseisen N.v.t.

Handtekening College van Bestuur  
Groningen, 5 juli 2022

drs. D.J. Pouwels

