

Food Innovation

Leerplan

Jaar	Semester 1	Semester 2
1	Level 1a = 30 ECTS	Level 1b = 30 ECTS
	Voeding & voedselomgeving Product- en sectorkennis, gezondheid, voedselkwaliteit	Voeding & consumentengedrag Marketing, gedrag, verpakkingen
	Innovatieproject Trend- en doelgroepanalyse, prototyping	Innovatieproject Trend- en doelgroepanalyse, prototyping
	Vaardigheidstrainingen: innoveren, ontwerpgericht onderzoeken, visualiseren, effectief communiceren en multidisciplinair samenwerken	
	Persoonlijke ontwikkeling: learning community, opdracht en inzicht in het werkveld en vrije invulling	
2	Level 2 = 60 ECTS	
	Healthy Food Focus op gezonder voedselaanbod - Wereldvoedselvraagstukken - Voedselkwaliteit - Consumentengedrag - Productontwikkeling en smaakonderzoek - Duurzaamheid en eiwittransitie	Food & Business Focus op vermarkten van concepten - Haalbaarheid van innovaties - Bedrijfskunde - Marketing en communicatie - Verpakken en duurzaamheid - Ondernemen
	Innovatieprojecten Real life challenge	
	Vaardigheidstrainingen: innoveren, ontwerpgericht onderzoeken, visualiseren, effectief communiceren en multidisciplinair samenwerken	
	Persoonlijke ontwikkeling: learning community, opdracht en inzicht in het werkveld en opstellen tweejarenplan	
3+4	Level 3 = 120 ECTS	
	Tweejarenplan - Stage (praktijkervaring bij een externe organisatie in binnen- of buitenland) - Vrije ruimte (bijv. een extra stage of een minor op de HAS of extern, in binnen- of buitenland) - Project Innovation - Beroepsopdracht (real-life opdracht uit het beroepenveld) Alternatief traject: topklas/ betekenisvol ondernemen zelfstandig ondernemen	