Hanze

Course: Master's thesis — credits: 30

Course code	DGVM23MEESTER
Name	Master's thesis
Study year	2025-2026
ECTS credits	30
Language	Dutch, with parts in English
Coordinator	F. Faber
Modes of delivery	Graduation project Individual supervision Peer feedback
Assessments	Master's thesis - Other assessment

Learning outcomes

Leeruitkomsten:

Competenties	Programmaleeruitkomsten master Duurzame en Gezonde Voeding	
Analyseren en Verantwoorden (A&V)	A&V 1	Je analyseert zelfstandig een complex praktijkprobleem in een (strategische) context met behulp van praktijkgericht onderzoek en op basis van relevante, wetenschappelijke informatie over theorieën, principes en concepten en signaleert eventuele beperkingen.
A&V 2	Je onderbouwt en verantwoordt conclusies, kennis, motieven en overwegingen betreffende je innovatie op effectieve en strategische wijze aan relevante stakeholders.	
Beoordelen en Evalueren (B&E)	B&E 1	Je beoordeelt, evidence based, de kwaliteit en effectiviteit van de bijdrage aan, of de oplossingen voor complexe praktijkproblemen met als doel de gezondheid en duurzaamheid van een voedselsysteem te verbeteren.
B&E 2	Je evalueert zelfstandig verworven inzichten, kennis en ervaringen vanuit zijn expertise en kader, en vertaalt deze naar oplossingen in nieuwe, interdisciplinaire of bredere verbanden op het raakvlak van beroepspraktijken en kennisdomeinen in de voedselketen.	
Innoveren en Strategie ontwikkelen (I&S)	I&S 1	Je signaleert, vanuit je expertise en kader op gebied van duurzame en

Content

The graduation program of the Master of Sustainable and Healthy Nutrition is the master's thesis (30 EC). The purpose of the master's thesis is to ensure that you can function as a master professional in an organization focused on sustainable nutrition and health, in which change processes play an important role. The role your student fills here is focused on design & innovation, focused on connecting and/or focused on business and involves the entire food chain or a large part of it.

The master's thesis will be carried out in the field (of partners involved) in the Agri & Food or Life Sciences & Health sector, with a focus on sustainable transitions of food and nutrition focused on health, whether or not in collaboration with relevant professorships of Hanze University. The master's thesis builds on your personal development plan in the previous modules. In the master's thesis, you demonstrate that you have achieved the final level of the master's degree on the basis of the competencies, translated into program learning outcomes, including his development in terms of interprofessional action.

It is important that you, in collaboration with the organization where the master's thesis is conducted, define a number of professional products with which all intended program learning outcomes can be achieved. Depending on the roles you take on during the master's thesis (and their focus), the professional products may vary by topic. The research assignment is always linked to a complex practical problem, to which different professional products can be linked, such as an advice, a design, a physical (or digital) product, a series of actions or a research report.

Importantly, the Innovation and Strategy competency is particularly demonstrated through the professional products to be delivered.

The research and professional skills, as offered and developed in the three previous modules, are applied during the creation of the professional products of the master's thesis. You justify the research and professional skills in the master's thesis with a master's thesis, which provides evidence for the delivered professional products. For some professional products, such as a consulting report or research report, the justification may be an integral part of the professional product. For a design, physical product, or action, you document the accountability in a separate report (the master's thesis).

The research activities (project activities) are always supervised by an appointed person within the organization where the research assignment is carried out (company supervisor). The project activities are evaluated in consultation with the company supervisor by means of a Company Assessment Form. You are also required to justify your research with a presentation, explaining the research

		gezonde voeding, innovatiebehoeften en – mogelijkheden binnen een organisatie of voor een opdrachtgever/klant. Je toont aan oog te hebben voor zowel kansen als risico's. Je weet je ideeën te agenderen bij relevante stakeholders.	question with the chosen research methodology, the results and conclusions, linked to the creation of the professional products. Following the presentation, the master pouf will be concluded with a criterion-based Interview (CGI) in which it will be determined whether you have actually achieved the final level (the program learning outcomes). You carry out a research project independently/autonomously, but embedded in a multidisciplinary environment of an organization in the field. A large and complex research project may involve multiple students. Each student is required to have a clear individual research assignment defined, reflected in their own problem definition with associated professional products. You will individually write a justifying master's thesis and present the project individually, which will be concluded in an individual CGI.
I&S 2	Je ontwerpt, vanuit je expertise en kader op gebied van duurzame en gezonde voeding, innovatieve en strategische oplossingen voor complexe praktijkproblemen. De waarde die jij daarmee creëert voor de organisatie/klant/opdrachtgever past binnen de strategische context van de organisatie of bij die van de klant of opdrachtgever.		
I&S 3	Je adviseert, vanuit je expertise en kader op gebied van duurzame en gezonde voeding, op strategisch niveau over complexe problemen op basis van een gedegen analyse van een grote hoeveelheid informatie, al dan niet incompleet. Hierbij houdt je rekening met belangen van diverse stakeholders, governance en maatschappelijke verantwoordelijkheid.		
I&S 4	Je draagt bij aan innovatie binnen een bredere beroepspraktijk. Je bent in staat om nieuwe inzichten te creëren door kennis uit de verschillende domeinen van de voedselsystemen te integreren.		
Interprofessioneel Handelen (IH)	IH 1	Je geeft sturing aan je (inter)professionele ontwikkeling en reflecteert kritisch en zelfbewust op je houding, gedrag en gemaakte keuzes en neemt daar de verantwoordelijkheid voor. Hierdoor ben je in staat mee te bewegen in veranderende complexe situaties.	
IH 2	Bij complexe interdisciplinaire praktijkproblemen werk je, constructief en empathisch en vanuit je expertise samen met deskundigen van verschillende disciplines en verschillende niveaus aan oplossingen die blijk geven van inzicht in de interdisciplinaire complexiteit van de context en de belangen van alle stakeholders. Hierbij		

	pak je waar nodig de verbindende regierol.
IH 3	Je positioneert en profileert je als wendbaar, flexibel, toekomstbehendig en ondernemende professional. Jij weet om te gaan met onzekerheden, kansen en risico’s. Als netwerker ben jij in staat stakeholders binnen en buiten de (eigen) organisatie te mobiliseren.
IH 4	Je communiceert doelgericht over je werk met deskundigen, vakgenoten en leken, zowel schriftelijk, mondeling en in visuele vorm. In het bijzonder kan je de onderzoeksvraag of probleemstelling goed formuleren, de voorgestelde of gevolgde methoden en/of aanpak uitleggen en verantwoorden, en de resultaten op een heldere manier presenteren, samen met een kritische, reflectieve interpretatie.
IH 5	Je positioneert en profileert je als verantwoord handelend professional met moreel leiderschap. Jij maakt afgewogen keuzes met betrekking tot ethische dilemma’s en strijdige belangen van stakeholders.

Included in programme(s)

Master of Sustainable and Healthy Nutrition

School(s)

Institute for Life Science & Technology

share your talent. move the world.

Although every effort has been taken to ensure the accuracy of the information in the ECTS Course Catalogue, we cannot guarantee that the content and the information contained in it is always up-to-date, complete or true. Accordingly, no rights can be derived from the contents of the catalogue.