Hanze

Opleiding

Toegekend diploma
Master of Science

Programmaduur
24 maanden

ECTS credits
120

Niveau eindkwalificatie
Master

Vorm
Voltijd

Taal
Nederlands

School
Engineering, Life Sciences & ICT

Locaties
Groningen

Master Duurzame en Gezonde Voeding

Programmabeschrijving

Kunnen we een toekomstige bevolking van 10 miljard mensen een gezond dieet geven binnen de grenzen van de planeet? Het voedselsysteem moet duurzamer en gezonder worden. Deze transitie vereist innovatieve oplossingen en professionals die hieraan bijdragen. Het masteropleiding Duurzame en Gezonde Voeding combineert de vakgebieden duurzaamheid, gezonde voeding en technologie. De student verkrijgt diepgaande kennis en inzicht over het gehele voedselsysteem, in nauwe samenwerking met het werkveld. In twee jaar ontwikkelt de student tot een expert die bruggen kan slaan in een multidisciplinair vakgebied. Met de expertise kun de toekomstige professional bijdragen aan de innovatie en transitie van het voedselsysteem.
De student werkt gedurende de master aan vier competenties:

1. **Analyseren en Verantwoorden:**

Het probleem wordt geanalyseerd en verdeeld in deelvragen. Analyse van het probleem betekent ook op basis van wetenschappelijke theorieën en praktijkgericht onderzoek grip krijgen op het op te lossen, complexe probleem. Bij de analyse van het probleem dient rekening te worden gehouden met de belangen van de verschillende betrokkenen en moet verantwoordelijkheid worden gedragen voor het proces van analyseren.

1. **Beoordelen en Evalueren:**

In eerste instantie worden de mogelijke oplossingen beoordeeld op relevantie en haalbaarheid en daarna vertaald naar de praktische toepassing ervan.

1. **Innoveren en Strategie ontwikkelen:**

Dit betreft het komen tot een concrete innovatie. Daarvoor worden eerst de innovatiebehoeften bij de verschillende partijen geïnventariseerd. Daarna wordt de behoefte vertaald in een praktische oplossing. Tenslotte worden de verschillende disciplines betrokken bij de vertaling naar een praktische toepassing.

1. **Interprofessioneel Handelen:**

In de competentie Interprofessioneel Handelen gaat het om (inter)professionele ontwikkeling, kritisch en zelfbewust reflecteren, verantwoordelijkheid nemen voor gemaakte keuzes en constructief en empathisch samenwerken vanuit expertise. Daarnaast maken aspecten als wendbaar, flexibel, toekomstbehendig, ondernemend zijn, verantwoord handelend met moreel leiderschap en doelgericht communiceren deel uit van interprofessioneel handelen.
De competenties zijn vertaald naar programmaleeruitkomsten. Met de programmaleeruitkomsten is het eindniveau van de master gedefinieerd.

Leeruitkomsten

Competenties	Programmaleeruitkomsten	
Analyseren en Verantwoorden (A&V)	**A&V 1**	De afgestudeerde 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	De afgestudeerde onderbouwt en verantwoordt conclusies, kennis, motieven en overwegingen betreffende zijn innovatie op effectieve en strategische wijze aan relevante stakeholders.	
Beoordelen en Evalueren (B&E)	**B&E 1**	De afgestudeerde 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	De afgestudeerde 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**	De afgestudeerde signaleert, vanuit zijn expertise en kader op gebied van duurzame en gezonde voeding, innovatiebehoeften en –mogelijkheden binnen een organisatie of voor een opdrachtgever/klant. Hij toont aan oog te hebben voor zowel kansen als risico's. De student weet zijn ideeën te agenderen bij relevante stakeholders.
I&S 2	De afgestudeerde ontwerpt, vanuit zijn expertise en kader op gebied van duurzame en gezonde voeding, innovatieve en strategische oplossingen voor complexe praktijkproblemen. De waarde die hij 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	De afgestudeerde adviseert, vanuit zijn 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 hij rekening met belangen van diverse stakeholders, governance en maatschappelijke verantwoordelijkheid.	
I&S 4	De afgestudeerde draagt bij aan innovatie binnen een bredere beroepspraktijk. Hij is in staat om nieuwe inzichten te creëren door kennis uit de verschillende domeinen van de voedselsystemen te integreren.	
Interprofessioneel Handelen (IH)	**IH 1**	De afgestudeerde geeft sturing aan zijn (inter)professionele ontwikkeling en reflecteert kritisch en zelfbewust op zijn houding, gedrag en gemaakte keuzes en neemt daar de verantwoordelijkheid voor. Hierdoor is hij in staat mee te bewegen in veranderende complexe situaties.

Programma

Master Duurzame en Gezonde Voeding	**credits**
Semester 1 - Verduurzaming van de Voedselketen	30
▯ DGVM23DUURZAAM - Verduurzaming van de Voedselketen	*30*
Semester 2 - Gezonde Voeding	30
▯ DGVM23VOEDING - Gezonde Voeding	*30*
Semester 3 - Het duurzame en Gezonde Product van de Toekomst	30
▯ DGVM23TOEKOMST - Het Duurzame en Gezonde Product van de Toekomst	*30*
Semester 4 - Meesterproef	30
▯ DGVM23MEESTER - Meesterproef	*30*

share your talent. move the world.

De ECTS onderwijscatalogus van de Hanzehogeschool Groningen wordt met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Het is echter mogelijk dat de inhoud van de catalogus -en de daarin vervatte informatie- verouderd, incompleet of onjuist is. Aan de inhoud van de catalogus kunnen dan ook geen rechten worden ontleend.