

1. BASISGEGEVENS

Naam instellingen	ZUYD Hogeschool Breda University of Applied Sciences HAS Green Academy
Contactpersoon/contactpersonen	
Contactgegevens	
Naam opleiding	Designing Sustainable Food Experiences (DSFE)
Internationale naam opleiding	Designing Sustainable Food Experiences (DSFE)
Taal	Engels
In geval dat de opleiding in een andere taal dan het Nederlands wordt verzorgd: een toelichting op de aansluiting van de taalkeuze op de arbeidsmarktbehoefte	Veel werkgevers die interesse tonen voor afstudeerders van DSFE hebben een internationaal profiel: Nederlandse multinationals en multinationals met een locatie in Nederland. Dit betreft ca. 80% van de arbeidsmarkt potentie. Hierbij is Engels veelal de voertaal. Onder de bacheloropleidingen van waaruit toekomstige studenten naar DSFE doorstromen, zijn Engelstalige opleidingen. De master wil ook een doorstroommogelijkheid in Nederland bieden aan internationale bachelorstudenten om hen te binden aan werkgevers en kennisklimaat in de regio. Om al deze redenen kiezen de drie partnerinstellingen ervoor om DSFE in het Engels aan te bieden.
In geval van een associate degree-opleiding, indien van toepassing: welke bve-instelling verzorgt mede de opleiding	n.v.t.
In geval van een joint degree-opleiding: welke instelling(en) verzorg(t)(en) mede de opleiding	ZUYD Hogeschool Breda University of Applied Sciences HAS Green Academy
Opleidingsniveau (associate degree-opleiding, hbo-bachelor, hbo-master, wo bachelor, wo master)	Hbo-master
Inhoud (korte beschrijving opleiding)	De master Designing Sustainable Food Experiences biedt de afgestudeerde de kennis en vaardigheden die nodig zijn om de uitdagingen van onze huidige relatie met voedsel, de implicaties ervan voor het milieu en de samenleving op te pakken. Hij/zij kan interventies creëren en deze implementeren in voedsel gerelateerde organisaties. De opleiding stelt studenten in staat om met professionele vaardigheden als veranderaars op te treden in de voedselindustrie. Dit betekent dat het niet alleen belangrijk is om te begrijpen hoe de praktijk werkt, maar ook om de vaardigheid te hebben om mensen aan boord te krijgen met nieuwe initiatieven door middel van effectieve communicatie, kritisch en strategisch denken en onderzoeksvaardigheden om relevante en overtuigende informatie om te zetten in evidence-based argumenten ten behoeve van transities.
Inrichting van de opleiding (indicatie curriculum per jaar, vakken, leerlijnen)	Het didactisch concept van DSFE is Challenge Based Learning (hierna CBL). De DSFE beoogt daarmee een kleinschalige, intensief onderwijsconcept aan te bieden. Dit biedt studenten een rijke leeromgeving

	<p>die hen stimuleert om de kennis, vaardigheden en inzichten op te doen om een maatschappelijke bijdrage te kunnen leveren. Met CBL wordt studenten een zo realistisch mogelijke leeromgeving geboden, waarbij de challenges nauw gerelateerd zijn aan de uitdagingen zoals deze te vinden zijn in de beroepspraktijk. Studenten worden in het begin van hun studie vertrouwd gemaakt met en begeleid in het didactisch concept van de opleiding.</p> <p>De hoofdlijnen van het curriculum zijn als volgt:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Consumer challenge door Zuyd Hogeschool 2. Food environment challenge door Breda University of Applied Sciences 3. Food innovation challenge door HAS Green Academy 4. Grand challenge (afstudeerproject)
Studielast	60 EC
Vorm van de opleiding (voltijd, deeltijd, duaal)	Voltijd
Gemeente of gemeenten waar de opleiding wordt gevestigd	Maastricht 's-Hertogenbosch Breda
Doelgroep van de opleiding	De beoogde instroom zijn bachelorstudenten van de drie instellingen en studenten van andere (internationale) instellingen. Met de master DSFE komt er een doorlopende leerlijn van diverse bacheloropleidingen naar een interdisciplinaire master. Voorbeelden van de belangrijkste bacheloropleidingen zijn: Hotel Management, Facility Management, (international) Food & Agribusiness, Food Innovation, en Food Technology. De DSFE biedt ook de mogelijkheid voor doorstroom vanuit bachelors in de voedingswetenschappen, bedrijfskunde en retail management.
Croho (sub)onderdeel en motivering	Domein: Landbouw en natuurlijke omgeving. Van de sterk verwante opleidingen is de opleiding van Aeres Hogeschool (Master Food Systems Innovation) ingedeeld als sectoroverstijgend. Het CDHO heeft bij de nieuwe opleiding van de Hanzehogeschool Groningen (Master Duurzame en Gezonde Voeding) het advies gegeven deze opleiding in te delen in het domein Landbouw en natuurlijke omgeving. De CROHO Categorie Landbouw en natuurlijke omgeving is het meest voor de hand liggend en doet het meeste recht aan het karakter van DSFE.
Geplande startdatum opleiding of nevenvestiging	September 2024
ISAT-code van de opleiding (indien bekend)	n.n.b.
BRIN-code van de instelling	ZUYD Hogeschool: 25JX Breda University of Applied Sciences: 21UI HAS Green Academy: 21CW

Indien nadere vooropleidingseisen worden gesteld; voorstel daartoe	n.v.t.
Indien capaciteitsbeperking wordt ingesteld; de hoogte ervan	n.v.t.
Aan welke behoefte(n) komt de opleiding tegemoet?	Arbeidsmarkt in combinatie met maatschappelijke behoefte
Handtekening College van Bestuur voorzitter CvB, 8 juni 2023, Heerlen datum, plaats	