

FOOD INNOVATION

Een snelle ontbijtdrank of een complete slow cooking maaltijd. Bij de hbo-opleiding Food Innovation aan HAS Hogeschool in Den Bosch leer je hoe je nieuwe concepten voor food bedenkt en in de markt zet. Een belangrijk uitgangspunt is dat het concept past bij de wensen en behoeften van de consument. Kies je voor de afstudeerrichting Marketing & Business, dan bedenk je creatieve formules om de consument over te halen tot aankoop van een product. De afstudeerrichting Food & Design richt zich vooral op de vormgeving van het concept en de ontwikkeling van het product. Met de afstudeerrichting Packaging & Design ga je aan de slag met het ontwikkelen van een slimme verpakking. Een afwisselende opleiding voor creatieve en ondernemende food-liefhebbers.



SPECIALISATIES/ KEUZERICHTINGEN

- Food & Design
- Marketing & Business
- Packaging & Design

OPLEIDINGSTYPE

Voltijd hbo-bachelor



Deze opleiding leidt op tot de graad Bachelor of Science.

TAAL

Nederlands

DUUR

4 jaar

VESTIGING

Den Bosch

De hbo-opleiding Food Innovation wordt ook aangeboden bij HAS Hogeschool, vestiging Venlo.

ONLINE

Scan de QR-code en bekijk alle info over deze opleiding!



KUN JE HAAIEN REDDEN MET ZEEWIER?

DE **VERVANG JE VIS CHALLENGE** VAN CHIARA

Al kijkend naar de vegetarische schappen van de supermarkt vroeg Chiara Marino (23) zich één ding af: waar zijn toch die visvervangers? Ze besloot aan de slag te gaan in haar eigen keuken en ontwikkelde het vegetarische antwoord op de beroemde *fish and chips*.

Lees meer op www.hashogeschool.nl/vervang-je-vis-challenge

FACTS & FIGURES

15-20 contacturen per week

20-25 uren zelfstudie per week

± **160** nieuwe studenten in het 1^e jaar

± **85%** stroomt door naar het 2^e jaar

STUDIEKOSTEN



Kijk op hashogeschool.nl/collegegeld voor alle informatie over collegegeld.

Indicatie aanvullende kosten jaar 1:
boeken, excursies en activiteiten: **€ 650**

STAGES/AFSTUDEREN

20 weken Stage (binnenland/
buitenland)

20 weken Minor of stage (binnenland/
buitenland)

20 weken Afstuderen

BEROEPEN

- Concept- en productontwikkelaar
- Creative food marketeer
- Verpakkingskundige
- Brand manager
- Food designer

“Door zoveel mogelijk met de lokale bevolking Spaans te ‘praten’, ben ik er in geslaagd om me deze wereldtaal een beetje eigen te maken.”



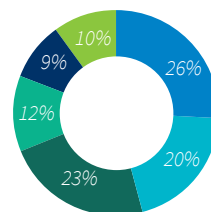
Frans liep stage in Costa Rica

BAANKANSEN

Bij de opleiding Food Innovation zoekt 76% na het afstuderen een baan, gaat 9% doorstuderen aan een universiteit en 15% overig, zoals reizen.

Hoe snel heb je een baan gevonden?

- voor afstuderen
- 0-2 maanden
- 3-4 maanden
- 5-6 maanden
- 7-8 maanden
- 9+ maanden



TOELATINGSEISEN

	Havo	Vwo
CM	✓	✓
EM	✓	✓
NG	✓	✓
NT	✓	✓



Mbo-niveau 4. Kijk ook naar het Young Professionals Traject, daarmee word je voorbereid op studeren op hbo-niveau.

AANMELDEN



Drie stappen naar je opleiding

- ☐ Oriënteer je online en bezoek een open dag en/of proefstudeerdag
- ☐ Meld je aan via www.studielink.nl
- ☐ Doe de studiekeuzecheck

STUDIEADVISEUR

Caroline Kesselaer

c.kesselaer@has.nl
088 890 3720



STUDIEKEUZE-EVENTS



We helpen je graag bij het maken van een goede studiekeuze, daarom organiseren wij speciaal voor jou open dagen, proefstudeerdagen en meeloopdagen. We bieden een mix aan van zowel online als fysieke studiekeuze-events. Bekijk de website voor de actuele data en meld je direct aan voor een van onze events!

www.hashogeschool.nl/studiekeuze-events