

FOOD INNOVATION

Ben je geregeld creatief bezig met eten en volg je de laatste #foodtrends? Of draag je graag een steentje bij aan een betere wereld door gezonde producten en duurzame verpakkingen te ontwikkelen die door iedereen worden gekocht? Dan is Food Innovation écht iets voor jou! In deze creatieve opleiding wordt eten je dagelijkse kost. Je leert hoe je vernieuwde foodconcepten bedenkt en ontwikkelt. Je verdiept je in de wensen van de consument om het lekkerste en meeste favoriete product te maken. Met je creatieve skills ga je daarna aan de slag om jouw idee succesvol op de markt zetten. Kortom, een hele afwisselende opleiding voor iedereen die dol is op vernieuwende foodcreaties.



LIGT ER BINNENKORT EEN BURGER VAN BONEN OP JOUW BARBECUE?

DE **GRILL JE BONENBURGER CHALLENGE** VAN TESSA EN ROY

Een hamburger van bonen? Het klinkt misschien niet voor iedereen heel aantrekkelijk. Toch is het studenten Roy en Tessa van de opleiding Food Innovation gelukt: zij maken een burger van lupinebonen, die voor maar liefst 30 procent uit eiwitten bestaan en daarmee hartstikke gezond zijn. De grote vraag der vragen: is een burger van lupinebonen een goede vleesvervanger?

Lees meer op www.hashogeschool.nl/grill-je-bonenburger-challenge

UNIEK ONDERWIJSCONCEPT

- De opleiding is praktijkgericht. Je krijgt in het eerste jaar al direct ervaring met échte opdrachten van onze partnerbedrijven!
- Je studeert af met een persoonlijk en uniek profiel. In jaar 3 en 4 krijg je veel vrijheid om het vervolg van je studie zelf in te vullen.

OPLEIDINGSTYPE

Voltijd hbo-bachelor



Deze opleiding leidt op tot de graad Bachelor of Science.

TAAL

Nederlands

DUUR

4 jaar

VESTIGING

Venlo

ONLINE

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



FACTS & FIGURES

- 20 contacturen per week
- 20 uren zelfstudie per week
- ± 35 nieuwe studenten in het 1^e jaar
- ± 75% stroomt door naar het 2^e jaar

STAGES/AFSTUDEREN

- 10 weken Oriëntatiestage
- 10-20 weken Binnenlandstage
- 10-20 weken Buitenlandervaring
- 20 weken Afstuderen

“Tijdens mijn stage in Noorwegen heb ik mensen vanuit de hele wereld ontmoet, van Nieuw-Zeelanders tot Kenianen. Heel leuk om daar als Hollandse kaaslop mee samen te werken.”



Harm liep stage in Noorwegen

STUDIEKOSTEN



Kijk op hashogeschool.nl/collegegeld voor de actuele hoogte van het collegegeld.

Indicatie aanvullende kosten jaar 1:
boeken, excursies en activiteiten: **€ 400**

BEROEPEN

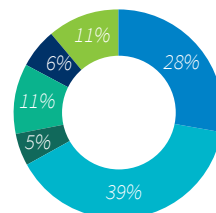
- Conceptontwikkelaar
- Trendwatcher
- Foodmarketeer
- Verpakkingsdeskundige
- Marktonderzoeker
- Productontwikkelaar

BAANKANSEN

Bij de opleiding Food Innovation zoekt 85% na het afstuderen een baan, 6% kiest voor doorstuderen aan een universiteit en 6% 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, proefstudeerdag en/of meeloopdag
- ☐ Meld je aan via www.studielink.nl
- ☐ Doe de studiekeuzecheck

STUDIEADVISEUR

Daniëlle Graat

d.graat@has.nl

088 890 3859



STUDIEKEUZE-EVENTS

We helpen je graag bij het maken van een goede studiekeuze, daarom organiseren wij speciaal voor jou open dagen, proefstudeerdagen en meeloopdagen. Wij 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