

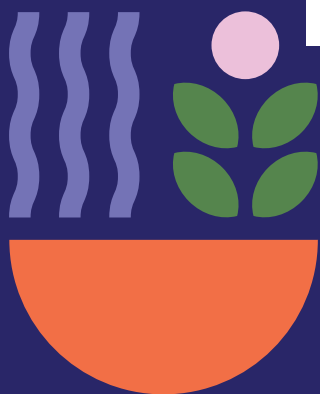


FOOD ECO- CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia



CURRICULUM ONTWERP



Co-funded by
the European Union

www.foodecocultureedu.eu

INHOUD



- 01 [Inleiding](#)
- 02 [Waarom is dit curriculum belangrijk?](#)
- 03 [Doelstellingen van het leerplan](#)
- 04 [Samenvatting](#)
- 05 [Modules](#)
- 06 [Competenties](#)
- 07 [Referenties](#)

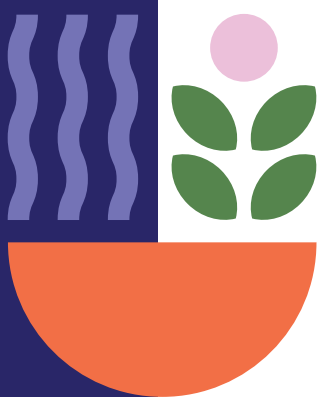


Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.



This license requires that reusers give credit to the creator. It allows reusers to distribute, remix, adapt, and build upon the material in any medium or format, even for commercial purposes. If others remix, adapt, or build upon the material, they must license the modified material under identical terms.



01

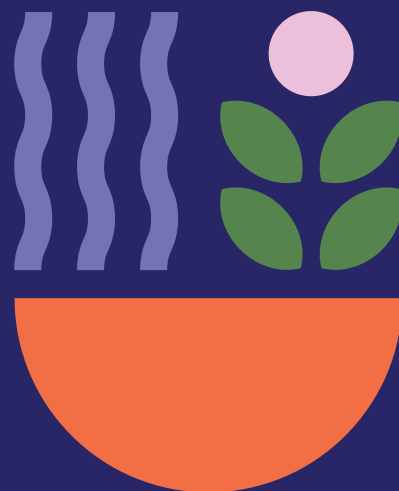
INLEIDING



VERBINDING

IN EUROPEES

HOGER ONDERWIJS



Food Eco-Culture Education (FECE) is een Europees Erasmus+-project in het hoger onderwijs dat inspeelt op de grote uitdagingen waarmee de voedings- en horecasector momenteel te maken heeft, waaronder:

- **tekorten aan geschoolde arbeidskrachten,**
- **een hoog personeelsverloop, en**
- **toenemende druk om milieu- en sociale duurzaamheidskwesties aan te pakken.**

Het project erkent de belangrijke rol van voedsel in **samenleving, cultuur** en de **horeca- en toerismesector** (zoals culinair toerisme, voedselbeleving, identiteit en storytelling) en richt zich op het versterken van de verbinding tussen onderwijs en praktijk. Dit gebeurt door interdisciplinair te werken aan voedselthema's en de bijbehorende kansen en uitdagingen.

Het **curriculum** is gebaseerd op interdisciplinair onderzoek en participatieve workshops met studenten en lokale stakeholders van zes partnerinstellingen. Deze activiteiten gaven waardevolle inzichten in huidige vaardigheidstekorten, onderwijsbehoeften en toekomstgerichte competenties binnen de voedings-, horeca- en toerismesector.

Dit curriculum vertaalt deze inzichten – zoals voedsel als cultuur en identiteit, gezondheid en welzijn, en duurzame keuzes – naar een gestructureerd en modulair leerkader voor het hoger onderwijs. Het is flexibel toepasbaar binnen verschillende disciplines, opleidingen en nationale contexten, met een sterke focus op duurzaamheid, cultureel bewustzijn, sociale inclusie en praktijkgericht leren.

02

WAAROM IS DIT CURRICULUM BELANGRIJK?



02 – Waarom is dit curriculum belangrijk?

Het curriculum Food Eco-Culture Education speelt in op de groeiende uitdagingen in de Europese voedings-, horeca-, toerisme- en aanverwante sectoren, waaronder een tekort aan vaardigheden, druk op het gebied van duurzaamheid en de behoefte aan professionals met meer sociaal en cultureel bewustzijn

Voeding bevindt zich vandaag op het snijvlak van **milieuverantwoordelijkheid**, **culturele** identiteit, **gezondheid**, digitale **innovatie** en **regionale ontwikkeling**, maar deze dimensies worden in het hoger onderwijs vaak versnipperd behandeld.

Dit curriculum biedt een geïntegreerde en interdisciplinaire aanpak die de complexiteit van de praktijk weerspiegelt en studenten voorbereidt op huidige en toekomstige veranderingen in

voedselsystemen.

Door leren te baseren op onderzoek, input van studenten en praktijkvoorbeelden, **versterkt het curriculum de verbinding tussen academische kennis, maatschappelijke behoeften en de beroepspraktijk** in diverse Europese contexten.



03

DOELEN VAN HET CURRICULUM



03 – Leerdoelen

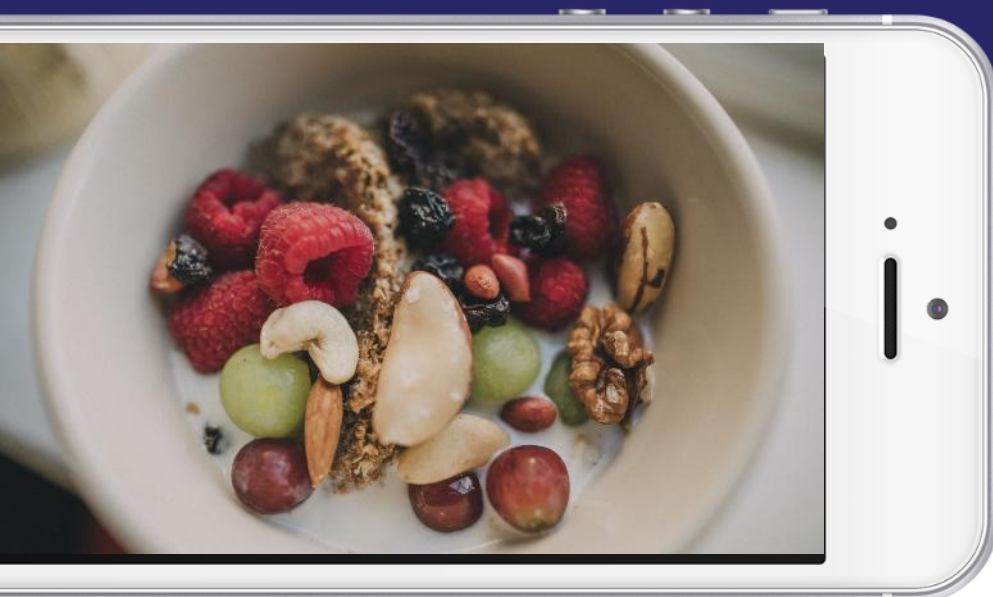
De primaire doelstelling van het leerplan Food Eco-Culture Education is om studenten een breed en samenhangend inzicht te geven in voedsel als cultureel, sociaal, ecologisch en economisch fenomeen.

Het curriculum stimuleert kritisch denken, praktische vaardigheden en ethisch bewustzijn rond duurzame voedselkeuzes, voedselkennis en welzijn, voedseltoerisme en plaatsgebonden ervaringen, digitale innovatie, en communicatie en samenwerking.

Daarnaast ondersteunt het studenten bij het ontwikkelen van breed inzetbare competenties die relevant zijn voor verschillende disciplines en loopbanen.

Hierbij ligt de nadruk op verantwoord handelen, culturele sensitiviteit en betrokkenheid bij gemeenschappen en de industrie.

Het curriculum is flexibel en aanpasbaar, zodat instellingen voor hoger onderwijs de modules kunnen integreren in bestaande programma's of als zelfstandige leereenheden kunnen inzetten.



04

SAMENVATTING



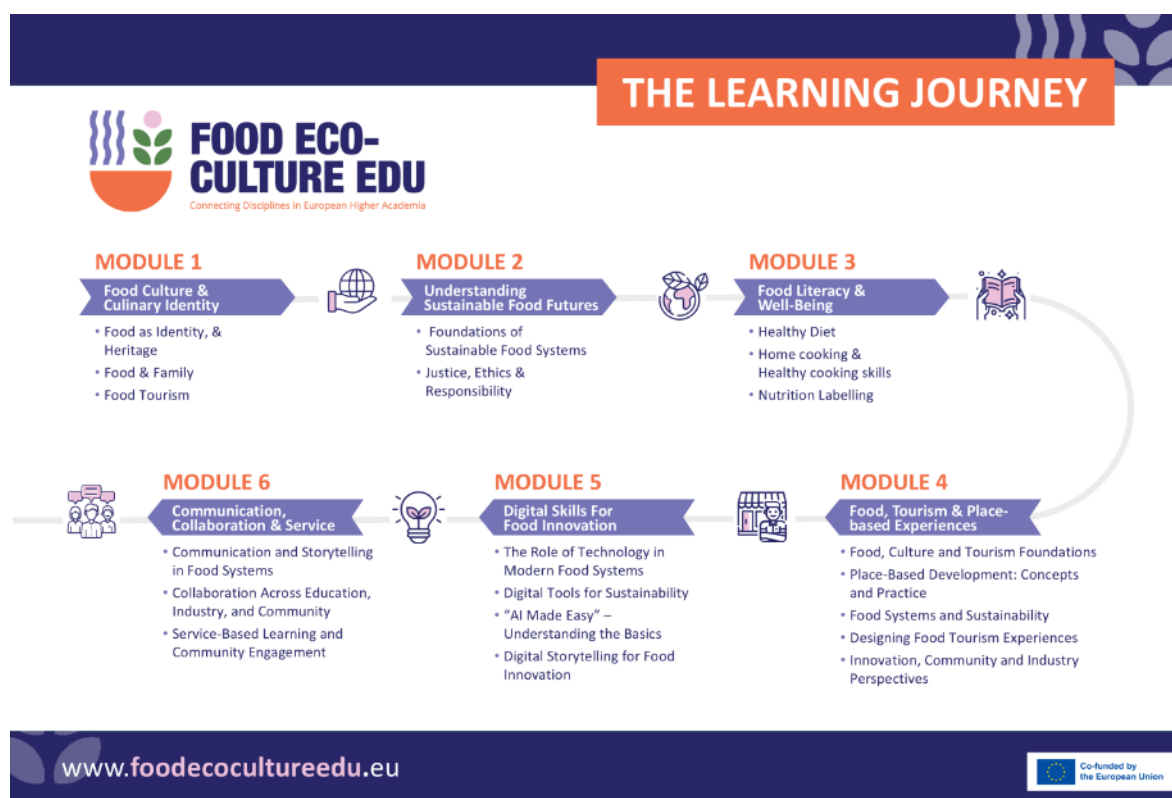
04 – Samenvatting

Het onderwijsprogramma voor Food Eco-Culture Education bestaat uit **zes thematische modules** die zijn ontworpen om studenten interdisciplinaire kennis, vaardigheden en competenties bij te brengen op het gebied van voedsel en culturele identiteit, duurzame voedingskeuzes, gezondheid en welzijn, food tourism, belevenissen, digitale innovatie en communicatie.

Het programma is gebaseerd op inzichten uit onderzoek en regionale workshops en speelt in op actuele thema's, trends en onderwijsbehoeften. Het is opgebouwd uit de volgende zes modules:

- **Module 1 - Culinaire tradities en culturele identiteit**
- **Module 2 - Inzicht in duurzame voedingskeuzes**
- **Module 3 - Voedselvaardigheden en welzijn**
- **Module 4 - Voeding, toerisme en locale belevingen**
- **Module 5 - Digitale vaardigheden voor voedsel innovatie**
- **Module 6 - Communicatie, samenwerking en service**

Elke module heeft een vaste opbouw, met onder andere een beschrijving, leerdoelen, onderwerpen, casestudy's, opdrachten en bronnen. Dit zorgt voor samenhang en maakt het curriculum goed toepasbaar binnen verschillende het hoger onderwijs.



05

MODULES



Moduleoverzicht



MODULE 1	Culinaire tradities en culturele identiteit
Overzicht	Deze module onderzoekt voedsel als een culturele, sociale en identiteitsvormende praktijk binnen multiculturele samenlevingen. Studenten analyseren de historische, culturele en symbolische betekenissen van voedsel, met bijzondere aandacht voor voedsel als identiteit en erfgoed en de verbinding ervan met het idee van thuis en met toerisme.
Leerdoelen	• Studenten kunnen analyseren hoe voedsel en culinaire tradities bijdragen aan het vormen en weerspiegelen van culturele identiteiten, aan de hand van voorbeelden uit verschillende gemeenschappen en historische contexten • Studenten kunnen uitleggen welke rol de productie, het delen en de consumptie van voedsel spelen in de (re)productie van cultuur en in het ontstaan van inclusieve en diverse gemeenschappen.
Onderwerpen	• Inleiding • Voedsel als identiteit en erfgoed • Gastronomie & Familie • Food tourism • Conclusie
Casestudy	• UNESCO-immaterieel erfgoed • Grafsteenrecepten • 'Samen Sterk' • Toerisme in townships in Zuid-Afrika
Opdracht	Opdracht over een familierecept. Wat maakt dit zo bijzonder?
Aanbevolen video's / podcasts	• Podcast: The Full English: de show die de wereld door de lens van eten bekijkt • Podcast: The Columbian Exchange (BBC) • Podcast: Comfort Eating met Grace Dent (The Guardian) • Podcast: Lunchbox Envy • Podcast: The One about Dutch Kitchen • Video: TEDx "There is something about food" - Vivian Elebiyo-Okojie • Video: TEDx "Eten is niet alleen cultuur, het is diplomatie" - Leah Selim

Moduleoverzicht



MODULE 2	Inzicht in duurzame voedselkeuzes
Overzicht	Deze module behandelt de basisprincipes van duurzame voedselsystemen en -keuzes, waaronder hoe voedsel wordt geproduceerd, vervoerd en geconsumeerd, en hoe deze processen het klimaat, de natuur en de samenleving beïnvloeden. Belangrijke concepten zoals de circulaire economie, lokaal en seizoensgebonden voedsel, voedselverspilling en ethische toeleveringsketens komen aan bod.
Leerdoelen	• Studenten kunnen de kernprincipes van duurzame voedselsystemen uitleggen en beschrijven hoe voedselproductie en -consumptie het klimaat, de natuur en mens en dier beïnvloeden.. • Studenten kunnen manieren benoemen om duurzamere voedselkeuzes te maken, zoals minder verspilling, ethische producten kiezen en werken met lokale en seizoensgebonden ingrediënten, en uitleggen waarom dit belangrijk is voor samenleving en planeet.
Onderwerpen	• Inleiding • De basis van duurzame voedingsystemen • Rechtvaardigheid, ethiek en verantwoordelijkheid • Conclusie
Casestudy	• De Dutch Cuisine • Fork Ranger-app
Opdrachten	• Voeding en klimaatverandering • Mijn koelkast, mijn impact • In gesprek • Wat staat er op je boodschappenlijstje?
Aanbevolen video's / podcasts	• Video: TEDx “Re-thinking Food: Transforming Food Systems” - Frank Eychorn • Video: Milieu-impact - Noah Zerbe • Video: TEDx “How to make sustainable choices at the Supermarket” - Frank Holleman • Video: TEDx “A diet that sustains the Planet” - Walter Willet • Video: De uitdaging van voedselverspilling in Europa • Video: Voedselsystemen transformeren voor rechtvaardigheid, klimaat en voeding - VN-secretaris António Guterres • Video: Inzicht in de voedselvoorzieningsketen - Farm Traveler Podcast • Podcast: The Sustainable Food Trust • Podcast: Good Food • Podcast: Hot Farm • Podcast: De voedselketen (BBC)

Moduleoverzicht



MODULE 3	Voedselvaardigheden & welzijn
Overzicht	Deze module introduceert de basisbegrippen van voedselkennis en welzijn, met de nadruk op hoe dagelijkse voedingskeuzes en kookgewoonten van invloed zijn op de persoonlijke gezondheid, evenals op sociale en ecologische uitkomsten. Belangrijke onderwerpen zijn onder meer gezonde en evenwichtige voeding (met de nadruk op het mediterrane dieet), zelf koken en praktische vaardigheden voor gezond koken, en het begrijpen van voedingsinformatie, voedsletiketten en ingrediënten.
Leerdoelen	• Je kunt laten zien dat je de principes van gezonde voeding begrijpt en het belang ervan voor welzijn, inclusief de rol van thuis koken, basis kookvaardigheden en het lezen van voedingsetiketten en ingrediënten. • Je kunt je kennis over voeding toepassen in dagelijkse keuzes, door etiketten en ingrediënten te gebruiken en gezonde kookprincipes toe te passen om je welzijn en bewuste voedselkeuzes te ondersteunen.
Onderwerpen	• Inleiding • Gezonde voeding • Thuis koken en gezonde kookvaardigheden • Voedingswaarde en etiketten • Conclusie
Casestudy	• Het mediterrane dieet • Het belang van thuis koken in het moderne leven
Opdrachten	• Aanpassing van een bekend recept • Mesvaardigheden oefenen, gezonder koken en een maaltijd plannen • Kennis van producten verbeteren en begrijpen wat claims zijn
Aanbevolen video's / podcasts	• Video: TEDx "Food Literacy - it's about more than just read the label" - Eric Schofield • Video: "Basic Knife Skills 101" - Alexis deBoschnek • Video: "How to (Actually) Follow a Recipe" - Technique met Lan Lam • Video: "Recept voor Portugese boerenkoolsoep" - Fed by Sab. • Video: "Spaanse bonen met vis: traditioneel recept voor bonen- en zeevruchtenstoofpot" - Spain on a Fork • Video: "Auberginepasta: Pasta alla Norma" - Recipe Tin Eats • Video "Voedsletiketten begrijpen met NHS Fife" • Video: "Voedingsetiketten lezen" - Diëtiste Margaret Brum • Video: "Gezondheidsrisico's van ultraverwerkte voedingsmiddelen" - Deena Adimoolam

Moduleoverzicht



MODULE 4	Voedsel, toerisme en lokale belevingen
Overzicht	Deze module onderzoekt de relatie tussen voedsel, toerisme en lokale belevingen, met de nadruk op hoe lokale voedselpraktijken de culturele identiteit en bezoekerservaringen vormgeven. Belangrijke onderwerpen zijn onder meer gastronomie als cultureel erfgoed, storytelling over voedsel, en de rol van lokale markten, producenten en evenementen bij het creëren van zinvolle en duurzame toeristische ervaringen voor gemeenschappen en bestemmingen.
Leerdoelen	• Studenten kunnen de verbanden tussen voedsel, cultuur en toerisme begrijpen, Interessante ervaringen ontwerpen en evalueren, Praktische vaardigheden opdoen door middel van fieldtrips, beleving en bestemmingsanalyse, Principes van duurzame en lokale beleving van food tourism toepassen, Samenwerken met lokale partners om innovatie in food tourism te verkennen, • Studenten kunnen eet bestemmingen en lokale culinaire belevingen analyseren en in kaart brengen
Onderwerpen	• Inleiding • Basisbegrippen van voedsel, cultuur en toerisme • Lokale belevenissen: concepten en praktijk • Voedselsystemen en duurzaamheid • Het ontwerpen van voedseltoeristische ervaringen • Innovatie, gemeenschap en perspectieven vanuit de sector • Ervaringsgerichte component • Conclusie
Casestudy	• De Burren Food Trail (IE) • Midlands Flavours (IE) • Duurzaamheid voor bedrijven in de voedings- en drankensector West Cork (IE) • Blas na hEireann (De smaak van Ierland) • The Food Hub (IE) • De Kilkenny Food and Craft Experience Trail
Opdrachten	• eten, herinnering en plek • de smaak van een plek in kaart brengen • de reis van een maaltijd volgen • ontwerp een food festival • wie wint? wie beslist? • erfgoed en voedsel in Kilkenny
Aanbevolen video's / podcasts	• Video – Ierlands eerste National Centre of Excellence in Athenry, Co. Galway. • Video – Taste the Island – een viering van Iers eten en drinken • Video – Ontdek de Good Food Ireland®-ervaringen

Moduleoverzicht



MODULE 5	Digitale vaardigheden voor voedsel innovatie
Overzicht	Deze module laat zien hoe digitale technologieën de voedingssector hervormen, met de nadruk op tools en toepassingen die duurzaamheid ondersteunen, voedselverspilling verminderen en de communicatie verbeteren in de context van voeding, toerisme en horeca. Belangrijke onderwerpen zijn het gebruik van digitale platforms, slimme systemen en basis-AI-toepassingen, evenals een overzicht van de toekomstige digitale vaardigheden en competenties die nodig zijn om opkomende tekorten aan arbeidskrachten in voedselgerelateerde KMO's in heel Europa aan te pakken.
Leerdoelen	• Inzicht in digitale innovaties en hun impact op de sector. • Herkennen van toekomstige digitale vaardigheden en het verkleinen van de digitale vaardigheidskloof bij MKB's in Europa.
Onderwerpen	• Inleiding • De rol van technologie in moderne voedselsystemen • Digitale hulpmiddelen voor duurzaamheid • "AI Made Easy" - De basisbeginselen • Digitaal storytelling voor voedsel innovatie
Casestudy	• The Lodge at Ashford Castle (Ierland) • PreciTaste: AI-tool in de keuken
Opdrachten	• digitale tools voor duurzaamheid • digitale storytelling voor voedselinnovatie
Aanbevolen video's / podcasts	• Video: Sustainability Mindsets & Skills: Food Loss & Waste - Conor Spacey • Boek: 'Delivering the Digital Restaurant' - Meredith Sandland en Carl Osbourn • Boek: 'The Future of Food' - Jorg Snoek en Stefan van Rompay

Moduleoverzicht



MODULE 6	Communicatie, samenwerking en service
Overzicht	Deze module richt zich op de rol van communicatie, samenwerking en service bij het vormgeven van hedendaagse voedselsystemen en voedingseducatie. Deelnemers onderzoeken hoe voedsel wordt gecommuniceerd via cultuur, verhalen en dagelijkse praktijken, en hoe deze boodschappen waarden, gedrag en besluitvorming beïnvloeden. De module onderzoekt ook samenwerkingsvormen die het hoger onderwijs, de industrie en gemeenschappen samenbrengen om voedselgerelateerde uitdagingen aan te pakken. Door middel van service-based learning en praktijkvoorbeelden bekijken deelnemers hoe kennis gezamenlijk kan worden gecreëerd en gedeeld om meer inclusieve, duurzame en maatschappelijk verantwoorde voedselsystemen te ondersteunen.
Leerdoelen	Studenten kunnen: • Uitleggen hoe communicatie en samenwerking bijdragen aan inclusieve en duurzame voedselsystemen. • Analyseren hoe praktijkgericht leren en maatschappelijke betrokkenheid voedingseducatie verbeteren. • Samenwerking toepassen op echte vraagstukken rond voedsel, horeca en de samenleving. • Reflecteren op je eigen manier van communiceren binnen verschillende disciplines, culturen en sectoren
Onderwerpen	• Inleiding • Communicatie en storytelling in voedselsystemen • Samenwerking tussen onderwijs, industrie en de maatschappij • Service-gericht leren en maatschappelijke betrokkenheid • Conclusie
Casestudy	• Slow Food International • FoodSHIFT 2030 • Too Good To Go • Milaan Urban Food Policy Pact (IT)
Opdrachten	• Samenwerking in voedselsystemen
Aanbevolen video's / podcasts	• Podcast: Voedsel voor Europa • Video: Partnerschappen en samenwerking in voedselsystemen - FAO Verenigde Naties • Video: The Food Trails Project - Milan Urban Food Policy Pact

06

VAARDIGHEDEN





Competenties

Het onderwijsprogramma Food and Ecoculture draagt bij aan competenties die aansluiten bij de Erasmus+-prioriteiten in het hoger onderwijs: duurzaamheid, digitale transitie, sociale inclusie en inzetbaarheid.

Met een interdisciplinaire en praktijkgerichte aanpak ontwikkelt het programma kennis, vaardigheden en attitudes die toepasbaar zijn in sectoren zoals voedsel, toerisme, horeca en onderwijs. Tegelijk stimuleert het verantwoord burgerschap en een leven lang leren.



Na afronding van het studieprogramma zullen studenten het volgende kunnen:

- ✓ Voedselsystemen kritisch te analyseren door culturele, sociale, ecologische en economische perspectieven te integreren, ter ondersteuning van weloverwogen en ethische besluitvorming.
- ✓ Duurzaamheids- en groene transitieprincipes toe te passen op voedsel, waaronder verantwoorde productie, consumptie en afvalvermindering, in lijn met Europese milieudoelstellingen.
- ✓ Blijk te geven van voedselkennis en welzijnscompetentie, waardoor gezondere, duurzamere persoonlijke en professionele voedingskeuzes mogelijk worden.
- ✓ Inclusieve, plaatsgebonden voedsel- en toeristische ervaringen te ontwerpen en te evalueren die waarde creëren voor lokale gemeenschappen en culturele diversiteit respecteren.
- ✓ Digitale tools en basis-AI-toepassingen te gebruiken en kritisch te beoordelen die relevant zijn voor voedselsystemen, communicatie en innovatie, en zo bij te dragen aan de digitale transitie van voedselgerelateerde sectoren.
- ✓ Effectief communiceren en samenwerken met diverse belanghebbenden, waaronder gemeenschappen, kmo's, opleiders en bezoekers, in interculturele en interdisciplinaire contexten.
- ✓ Zich aanpassen aan de veranderende behoeften van de arbeidsmarkt door toekomstgerichte vaardigheden te ontwikkelen, zoals creativiteit, probleemoplossing, reflectie en servicegericht leren.



07

REFERENTIES



07 – Bronnen

- Onderzoeksrapport van het FoodEcoCultureEdu-project.
- FoodEcoCultureEdu-workshops voor studentenvalidatie (2025).
- Europese Commissie (2021).
- Erasmus+ Programmagids.



*Eten is alles wat we zijn.
Het is een verlengstuk van
nationalistische gevoelens, etnische
gevoelens, je persoonlijke
geschiedenis, je provincie, je regio,
je stam, je oma.*

Anthony Bourdain





FOOD ECO-CULTURE EDU

Connecting Disciplines in European Higher Academia



Volg ons op



www.foodecocultureedu.eu



Co-funded by
the European Union

Funded by the European Union. Views and opinions expressed are however those of the author(s) only and do not necessarily reflect those of the European Union or the European Education and Culture Executive Agency (EACEA). Neither the European Union nor EACEA can be held responsible for them.