

Besluit **Besluit strekkende tot het verlenen van accreditatie aan de opleiding hbo-bachelor Food Design & Innovation van de HAS Den Bosch**

Gegevens

	Naam instelling	: HAS Den Bosch
datum	Naam opleiding	: hbo-bachelor Food Design & Innovation (240 ECTS)
15 mei 2012	Datum aanvraag	: 5 juli 2011
onderwerp	Variant opleiding	: voltijd
Besluit	Afstudeerrichtingen	: Food Design; Creative Food Marketing en Food Packaging
accreditatie	Locatie opleiding	: 's-Hertogenbosch
hbo-bachelor	Datum goedkeuren	
Food Design & Innovation	panel	: 19 april 2011
X5287	Datum locatiebezoeken	: 29 april 2011 en 13 mei 2011
ons kenmerk	Datum visitatierapport	: juni 2011
NVAO/20121551/LL		

bijlage

3

Beoordelingskader

Beoordelingskader voor de beperkte opleidingsbeoordeling van de NVAO (Stcrt. 2010, nr 21523).

Bevindingen

De NVAO stelt vast dat in het visitatierapport deugdelijk en kenbaar is gemotiveerd op welke gronden het panel de kwaliteit van de opleiding goed heeft bevonden.

Advies van het visitatiepanel

Samenvatting bevindingen en overwegingen panel.

Op 29 april en 13 mei 2011 is de HBO bacheloropleiding Food Design & Innovation van Hogeschool HAS Den Bosch gevisiteerd door een commissie van AeQui. Het totaaloordeel van de commissie is goed.

De opleiding, in 2007 ontstaan uit een aanvankelijke afstudeerrichting van de Bedrijfskundeopleiding van Hogeschool HAS Den Bosch, richt zich op het bedenken, ontwerpen, produceren en verkopen van nieuwe voedingsmiddelen. De opleiding kent daarbij drie specialisatierichtingen: Food Design, Creative Food Marketing en de nieuwe lijn Food Packaging. De visitatiecommissie heeft waardering voor de marktgerichtheid die de opleiding laat zien. Men voert een permanente dialoog met het werkveld; deze dialoog leidt tot reflectie en aanpassingen van de opleiding daar waar nodig. Deze wendbaarheid-met-richtingsgevoel geeft veel vertrouwen, niet alleen in de huidige opleiding maar ook naar toekomstige ontwikkelingen. Zowel studenten als docenten hebben een welhaast aanstekelijk enthousiasme voor de materie die centraal staat in de opleiding: voeding,

Inlichtingen

Stephan van Galen
+31 (0)70 312 23 58
s.vangalen@nva.o.net

Parkstraat 28 | 2514 JK | Postbus 85498 | 2508 CD Den Haag
P.O. Box 85498 | 2508 CD The Hague | The Netherlands
T + 31 (0)70 312 2300 | F + 31 (0)70 312 2301
info@nva.o.net | www.nva.o.net

Pagina 2 van 7 vernieuwing en innovatie. Dit leidt uiteindelijk tot jonge professionals die door hun brede achtergrond een bijzondere positie in kunnen nemen in innovatieprocessen in de voedingsmiddelenindustrie en foodservice.

De doelstellingen

De visitatiecommissie beoordeelt de beoogde eindkwalificaties als goed. De opleiding luistert zeer goed naar de wensen en eisen vanuit het werkveld en heeft tegelijkertijd een intrinsiek sterk ontwikkeld richtingsgevoel voor de vraag vanuit de markt. De beroepspraktijk wordt nauw betrokken bij de vaststelling van de eindkwalificaties door middel van jaarlijkse werkveldscans. Daarnaast wordt het contact met het werkveld onderhouden via externe- en gastdocenten, stages, onderwijsprojecten en de acquisitie en begeleiding van de afstudeerprojecten. De eindkwalificaties zijn geconcretiseerd naar inhoud en niveau. Dit is mede gedaan aan de hand van de internationaal geaccepteerde Dublin Descriptoren. De visitatiecommissie heeft waardering voor de sterke praktijkoriëntatie van de opleiding.

De onderwijsleeromgeving

De visitatiecommissie beoordeelt ook de onderwijsleeromgeving als goed. De opleiding biedt een programma dat sterk op de praktijk gericht is en slaagt er daarbij in om alle studenten op te leiden voor dezelfde basisset van eindkwalificaties, met een specificatie per afstudeerrichting. De eindkwalificaties hebben betrekking op de doelstelling van de opleiding om studenten op te leiden tot creatieve (product)innovators, die een brug kunnen slaan tussen marketeers en technologen in de levensmiddelenbranche. Door de open houding van de opleiding voor input van het werkveld en studenten, is er continu ruimte voor aanpassingen in het opleidingsprogramma. De visitatiecommissie waardeert dit zeer en dan met name de flexibiliteit en wendbaarheid van de opleiding in combinatie met het richtingsgevoel voor wat de markt vraagt. Hierdoor speelt de opleiding snel en vaak in op actualiteiten en veranderingen en weet zij een heldere structuur in didactiek en samenhang te bewaren.

De opleiding heeft een studeerbaar programma ontwikkeld, waarbij studenten intensief worden begeleid bij de start van de opleiding en steeds zelfstandiger gaan werken naarmate de studie vordert. Er worden geen eisen gesteld aan de instroom anders dan de wettelijke toelatingseisen. Wel voert de opleiding een adviesgesprek met iedere aankomende student. De visitatiecommissie is gecharmeerd van deze door de opleiding gekozen oplossing. Hierdoor ontstaat een groep van zeer gemotiveerde, creatieve studenten met passie voor het vakgebied waarin zij worden opgeleid. De studenten worden ondersteund door een enthousiast team van docenten, die met behulp van specifiek voor de opleiding ingerichte faciliteiten, zoals een Food Design Center en een proeffabriek, de studenten op coachende wijze begeleiden. In de ogen van de visitatiecommissie heeft de opleiding hiermee een evenwichtig programma gecreëerd dat voorziet in duidelijke behoeften van studenten en docenten, en dat naar verwachting zal leiden tot daadwerkelijke innovaties in het werkveld.

De toetsing en het gerealiseerd niveau

De visitatiecommissie beoordeelt tenslotte de toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties als goed. De eindkwalificaties spelen een centrale rol bij de beoordelingen en evaluaties. Zij vormen de kapstok van het beoordelingssysteem. Uiteindelijk wordt het realiseren van de eindcompetenties vastgesteld in het afstudeertraject, dat bestaat uit een individueel project

Pagina 3 van 7 dat wordt gepresenteerd tijdens de Food Design Experience, het project Product Development dat samen met studenten van andere afstudeerrichtingen en van de opleiding voedingsmiddelentechnologie wordt ingevuld en de bedrijfsopdracht waarbij studenten creatieve totaalconcepten ontwikkelen. De eindresultaten tonen dat deze jonge opleiding op weg is naar indrukwekkende prestaties, aldus de visitatiecommissie. De ontwikkeling die de student gedurende zijn opleiding heeft getoond en de manier waarop en mate waarin hij de leerdoelstellingen heeft gerealiseerd worden meegewogen in het eindoordeel. De beoordeling van de toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties wordt goed uitgevoerd. Dit komt mede tot stand doordat er meerdere beoordelaars worden ingezet, de beoordelingscriteria helder geformuleerd zijn, en het niveau duidelijk HBO bachelorniveau is.

Aanbevelingen

De NVAO onderschrijft de aanbevelingen van het panel over de versterking van de inzet van lectoren, de vormgeving van de stage en sterkere accentuering van de technische haalbaarheid en financiële consequenties van innovaties op pagina 4 van het rapport.

Ingevolge het bepaalde in artikel 5a.10, derde lid, van de WHW heeft de NVAO het college van bestuur van de HAS Den Bosch te 's-Hertogenbosch in de gelegenheid gesteld zijn zienswijze op het voornemen tot besluit van 10 april 2012 naar voren te brengen. Bij brief van 1 mei 2012 heeft de instelling van die gelegenheid gebruik gemaakt om te reageren. Dit heeft geleid tot een aanvulling in bijlage twee.

De NVAO besluit accreditatie te verlenen aan de hbo-bachelor Food Design & Innovation (240 ECTS; variant: voltijd; locatie: 's-Hertogenbosch) van de HAS Den Bosch te 's-Hertogenbosch. De opleiding kent de volgende afstudeerrichtingen: Food Design; Creative Food Marketing en Food Packaging. De NVAO beoordeelt de kwaliteit van de opleiding als goed.

Dit besluit treedt in werking op 11 juli 2012 en is van kracht tot en met 10 juli 2018.

Den Haag, 15 mei 2012

Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie



Lucien Bollaert
(bestuurder)

Tegen dit besluit kan op grond van het bepaalde in de Algemene wet bestuursrecht door een belanghebbende bezwaar worden gemaakt bij de NVAO. De termijn voor het indienen van bezwaar bedraagt zes weken.

Onderwerp	Standaard	Beoordeling door het panel
		<i>voltijd</i>
1. Beoogde eindkwalificaties	De beoogde eindkwalificaties van de opleiding zijn wat betreft inhoud, niveau en oriëntatie geconcretiseerd en voldoen aan internationale eisen	G
2. Onderwijsleeromgeving	Het programma, het personeel en de opleidingsspecifieke voorzieningen maken het voor de instromende studenten mogelijk de beoogde eindkwalificaties te realiseren	G
3. Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties	De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing en toont aan dat de beoogde eindkwalificaties worden gerealiseerd	G
Eindoordeel		G

De standaarden krijgen het oordeel onvoldoende (O), voldoende (V), goed (G) of excellent (E).

Het eindoordeel over de opleiding als geheel wordt op dezelfde schaal gegeven.

Docent-student ratio	1 : 11,67
Kwalificatie docenten	12% PhD 41% wo-ma 0% wo-ba 0% hbo- ma 47% hbo-ba 0% lager dan hbo-ba
Studielast	40 uur per week (voltijds)
Contacturen	<u>Bijvoorbeeld en afhankelijk van de wijze waarop hierover werd gerapporteerd</u> Propedeuse: 15 uur per week Theoretische modulen uit Ing-fase: 14 uur per week Stage: 28 uur per student per jaar Afstudeerfase (4 ^e jaar): 6 uur per week
Rendement	<u>Bijvoorbeeld en afhankelijk van de wijze waarop hierover werd gerapporteerd</u> : Rendement Voltijdstudenten 2007 -2011: nog geen afgestudeerden Uitval 2007: 29,4% 2008: 33,3% 2009: - 2010: -

Pagina 7 van 7 **Bijlage 3: panelsamenstelling**

- ir. R. kloosterman, (voorzitter) directeur, AeQui;
- prof. dr.R. ten Klooster, (lid) hoogleraar Packaging Design and management, Universiteit Twente;
- ir. K. den Uijl, (lid) Food Nutrition Delta Wageningen en Koninklijke Euroma B.V.;
- G. Buis Bhe, (lid) onderwijskundige.;
- P. Koetsier BSc, (student-lid) student bedrijfskunde, Erasmus Universiteit.