

## **B Food Design & Innovation Hogeschool HAS Den Bosch**

*Verslag van de beperkte opleidingsbeoordeling  
29 april en 13 mei 2011*

 *Dit document laat zich het beste dubbelzijdig afdrukken.*

## Samenvatting

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, 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 dat wordt gepresenteerd tijdens de Food Design Experience, het project Product Development dat samen met studenten van andere afstudeer Richtingen en van de opleiding voedingsmiddelen-technologie 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

Behalve deze positieve bevindingen zijn er ook enkele verbeterpunten op te tekenen. Deze zaken zijn vooral te zien als ruimte die de opleiding heeft voor verdere verbetering en doen geen afbreuk aan

Alles overziend heeft de visitatiecommissie een goede opleiding aangetroffen die zeker gezien haar relatief jonge bestaan al veel voor elkaar heeft gekregen. De commissie daagt de opleiding uit haar bijzondere profiel en doelstellingen goed in de markt kenbaar te maken. Alle standaarden van het NVAO kader zijn positief beoordeeld (voldoende en goed) en op die grond geeft de visitatiecommissie een positief advies inzake accreditatie van de opleiding Food Design & Innovation.

Utrecht, juni 2011

Ir René S. Kloosterman  
Voorzitter

mr Karina S. Visscher  
Secretaris

de totale beoordeling als goed. Binnen Hogeschool HAS Den Bosch zijn enkele lectoren actief op gebieden die raken aan Food Design & Innovation. In de praktijk heeft de visitatiecommissie geen substantiële verbintenis waargenomen tussen de opleiding en de lectoraten. Hierin kan de opleiding stappen tot verdere verbetering en verdieping maken.

Verdieping wordt overigens ook gevraagd door studenten. De visitatiecommissie heeft het curriculum bekeken en op zich geen hiaten geconstateerd, maar een tandje dieper kan natuurlijk nooit kwaad. Zeker op het gebied van de technische en financiële haalbaarheid van innovaties kan de opleiding nog winnen aan diepgang. Een goede balans tussen creativiteit enerzijds en oog voor financiële consequenties anderzijds is immers essentieel om te komen tot succesvolle innovatie.

De opleiding kent een oriëntatiestage in de eerste periode van het tweede jaar. Deze stage is wat lang voor uitsluitend oriëntatie en wat kort om een betekenisvolle opdracht uit te voeren. Bij de internationale stage, die in zichzelf gewaardeerd wordt door de commissie, valt op dat in enkele gevallen de buitenlandervaring prevaleert boven de het opdoen van werkervaring. De visitatiecommissie raadt de opleiding aan de stagedoelstellingen nog eens te evalueren en aan te scherpen.

Verder zou de opleiding meer aandacht kunnen besteden aan het opbouwen van een student productportfolio; de visitatiecommissie vindt dat zoiets erg goed past bij een opleiding voor ontwerpers. En tenslotte zou de beoordeling van stage en afstuderen meer expliciet stil kunnen staan bij het proces dat de studenten hebben door-gemaakt alvorens tot hun eindproduct te komen.

## Inhoudsopgave

Samenvatting.....	3
Inhoudsopgave .....	5
Colofon .....	6
Inleiding .....	7
1. Beoogde eindkwalificaties .....	9
2. Onderwijsleeromgeving.....	13
3. Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties.....	21
Bijlagen .....	25
Bijlage 1 Visitatiecommissie .....	26
Bijlage 2 Programma visitatie .....	29
Bijlage 3 Kwantitatieve gegevens .....	30
Bijlage 4 Eindkwalificaties.....	31
Bijlage 5 Programmaoverzicht.....	33
Bijlage 6 Bestudeerde documenten.....	35
Bijlage 7 Onafhankelijkheidsverklaringen.....	36

## Colofon

### Instelling en opleiding

Hogeschool HAS Den Bosch  
Onderwijsboulevard 221, 5223 DE 's-Hertogenbosch  
Telefoon: (073) 6923600  
Status instelling: bekostigd  
Resultaat instellingstoets kwaliteitszorg: positief (pilot 2009)

Opleiding: Food Design & Innovation  
Niveau: HBO Bachelor  
Aantal studiepunten: 240 EC  
Titel: Bachelor Food design & Innovation  
Locatie: 's-Hertogenbosch  
Variant: Voltijd  
Croho-nummer: 34122  
Kwantitatieve gegevens van de opleiding zijn weergegeven in bijlage 3.

Voor kwaliteit verantwoordelijke bestuurder: drs. D.J. Pouwels, voorzitter College van Bestuur  
Directeur Food & Business: Ir. E.J. Ulrich  
Contactpersoon met betrekking tot kwaliteit van de opleiding: drs. Th. Clermonts  
Contactgegevens : E. [t.clermonts@hasdb.nl](mailto:t.clermonts@hasdb.nl) / T. (073) 6923679

### Visitatiecommissie

De visitatiecommissie bestond uit:  
Ir R.S. Kloosterman, voorzitter  
Prof dr R. ten Klooster, werkveld- en domeindeskundige  
Ir K. den Uijl, werkveld- en domeindeskundige  
G. Buis Bhe, onderwijsdeskundige  
P. Koetsier BSc, studentlid  
mr K.S. Visscher, secretaris

De samenstelling van de commissie is vooraf voorgelegd aan de NVAO; de NVAO heeft ingestemd met de samenstelling.

De visitatie is uitgevoerd onder verantwoordelijkheid van  
AeQui VBI  
Vlindersingel 220  
3544 VM Utrecht  
(030) 87 820 87  
[www.AeQui.nl](http://www.AeQui.nl)

## Inleiding

Hogeschool HAS Den Bosch is een hogeschool die zich heeft gespecialiseerd in de zogenaamde groene sector. De instelling verzorgt een achttal bacheloropleidingen (Bedrijfskunde en agribusiness, Dier- en veehouderij, Food Design & Innovation, Milieukunde, Plattelandsvernieuwing, Toegepaste biologie, Tuinbouw en akkerbouw en Voedingsmiddelentechnologie). Hogeschool HAS Den Bosch heeft als missie om hét opleidingscentrum in Zuid-Nederland te zijn voor de sectoren voeding, land- en tuinbouw, ruimte en groen, natuur en milieu en agribusiness, met een sterke marktgerichte en ondernemende oriëntatie. De school wil het kloppend hart zijn voor studenten die opgeleid willen worden tot professional in de food- en agribusiness.

### Het instituut

Hogeschool HAS Den Bosch is met 1.600 ingeschreven studenten (studiejaar 2008 – 2009) een kleinschalige Hogeschool. In de omvangrijke schaalvergroting die zich in het HBO heeft voorgedaan, heeft Hogeschool HAS Den Bosch er voor gekozen zelfstandig te blijven. De instelling stelt zich ten doel een opleidingsaanbod te verzorgen dat modern, aantrekkelijk en actueel is, en waarbij zowel studenten als docenten hun talenten kunnen ontwikkelen. De instelling hecht groot belang aan een intensieve relatie met het beroepenveld en heeft dit vastgelegd in de credo's *School without walls* en *Inside out en Outside in*. Docenten en studenten onderhouden contact met het bedrijfsleven via leer- en werkactiviteiten, zoals stages en bedrijfsopdrachten, het inzetten van gastdocenten uit de beroepspraktijk en het betrekken van het werkveld bij de totstandkoming van het onderwijs.

Hogeschool HAS Den Bosch heeft in 1995 HAS Kennistransfer opgericht, een zelfstandige stichting waarin de contractactiviteiten van Hogeschool HAS Den Bosch zijn ondergebracht. Naast het aanbieden van post-hbo onderwijs, is HAS Kennistransfer verantwoordelijk voor het uitvoeren van advies- en onderzoeksopdrachten en voor het organiseren en uitvoeren van opdrachten, die voor studenten dienen om hun afstudeeropdracht uit te voeren.

Het Anton Jurgens Institute, in 2007 opgezet door Hogeschool HAS Den Bosch, biedt afgestudeerde

bachelorstudenten een doorstudeermogelijkheid in de vorm van een internationale MBA opleiding, die gericht is op de verbinding tussen voeding en gezondheid.

### De opleiding

De opleiding Food Design & Innovation is een vierjarige bachelorstudie (240 EC). De doelstelling van de opleiding is om studenten op te leiden, die door creativiteit en (product)innovatie een brug kunnen slaan tussen marketeers en technologen in de levensmiddelenbranche.

Omdat uit de praktijk blijkt dat voedingstechnologen en marketingdeskundigen elkaar slecht verstaan, is vanuit het bedrijfsleven vraag gekomen naar werknemers (op HBO-niveau) met de volgende eigenschappen: creativiteit, communicatieve- en projectmanagementvaardigheden, kennis van ingrediënten en de verwerking hiervan, kennis van productiemethoden. Daarnaast moeten zij oog hebben voor de wensen van de consument, een rol kunnen spelen bij innovaties en een sterke affiniteit hebben met levensmiddelen.

Het bestaande aanbod van Hogeschool HAS Den Bosch kon met de studies Voedingsmiddelentechnologie en Bedrijfskunde en Agribusiness onvoldoende inspelen op deze vraag, met name vanwege een tekort aan aandacht voor creativiteit en innovatie in de genoemde opleidingen. Om toch aan de wens vanuit het bedrijfsleven tegemoet te komen, is door Hogeschool HAS Den Bosch de nieuwe studie Food Design & Innovation ontwikkeld: een opleiding die opleidt tot creatieve

productontwikkelaar van nieuwe producten. In eerste instantie is de opleiding gestart als afstudeerrichting van de opleiding Bedrijfskunde en Agribusiness. Sinds 2007 is het een zelfstandige opleiding. Inmiddels is de instroom gegroeid van 51 studenten (2007) naar 87 studenten nu.

De opleiding kent drie afstudeerrichtingen: Food Design, Creative Food Marketing en Food Packaging. De laatste is in 2009 gestart als vierdejaarsspecialisatie en sinds het studiejaar 2010 – 2011 van start gegaan als volwaardige afstudeerrichting. Voorbeelden van functies waarin afgestudeerden terecht kunnen komen zijn: conceptontwikkelaar, food stylist, testmanager, food marketeer, marktonderzoeker in de foodbusiness, manager productinnovatie, verpakkingontwerper, auditor packaging materials.

De opleiding bestaat uit een mix van competenties op het gebied van voeding en ingrediëntenleer, marketing en communicatie, design en creativiteit, verpakkingen, productontwikkeling en productie. In Nederland bestond een opleiding met de combinatie van de hiervoor genoemde elementen nog niet. Dit maakt de studie in zekere zin uniek. Ook omdat de afgestudeerden Food Design & Innovation verschillen van afgestudeerden van bijvoorbeeld een vooral op design gerichte studie, omdat zij beschikken over grondige kennis van het product (food) en niet alleen over expertise op het gebied van design. Ten opzichte van een commercieel-econoom heeft een creative food marketeer meer aandacht voor en kennis van creatieve innovatie van food (gerelateerde) producten en diensten. In vergelijking met voedingstechnologen beschikken afgestudeerde food designers juist over meer kennis van marketing, communicatie en creative design. Afgestudeerden van de opleiding Food Design & Innovation hebben dan ook affiniteit met food, marketing, communicatie en design. Zij dichten hiermee het gat tussen productontwikkelaars en marketeers en kunnen tegelijkertijd met beide kanten meedenken.

Hierdoor zijn zij beter dan de afzonderlijke marketeer of afzonderlijke productontwikkelaar in staat, innovaties in de food te signaleren en integraal om te zetten in hanteerbare marktconcepten en concrete projecten voor productontwikkeling. Met deze opgeleiden mag de werkgever dus een flinke

stimulus voor food-gerelateerde innovaties verwachten.

De opleiding kent een voor alle afstudeerrichtingen generieke propedeuse. Vanaf het tweede studiejaar kunnen studenten zich specialiseren. Het derde jaar wordt grotendeels ingevuld door stages, waarvan er één verplicht in het buitenland plaatsvindt. In het vierde jaar voeren de studenten projecten uit die aansluiten op de afstudeerrichting. In het tweede deel van het vierde jaar vindt de bedrijfsopdracht, tevens afstudeeropdracht, plaats. Dit is een project dat in opdracht van een bedrijf wordt uitgevoerd door een team van twee studenten Food Design & Innovation en een docent. Soms worden er ook koppels gemaakt met een student van een andere opleiding (bijvoorbeeld Voedingsmiddelentechnologie). Dit leidt in meerdere gevallen tot producten die daadwerkelijk door het bedrijf in de markt worden gezet.

Vierdejaarsstudenten krijgen daarnaast de gelegenheid hun individuele afstudeerwerken te etaleren op de Food Design Experience, een evenement voor professionals in de foodsector, dat in 2011 met een bezoekersaantal van 500 voor de derde maal is georganiseerd door Hogeschool HAS Den Bosch.

## De visitatie

Hogeschool HAS Den Bosch heeft aan AeQui opdracht gegeven onderhavige visitatie uit te voeren. Hiertoe heeft AeQui in samenwerking met Hogeschool HAS Den Bosch een onafhankelijke en ter zake kundige commissie samengesteld. Met vertegenwoordigers van de opleiding is een voorbereidend gesprek gevoerd.

De visitatie heeft op 29 april en 13 mei 2011 plaatsgevonden volgens het programma dat in bijlage 2 is weergegeven. De commissie heeft de beoordeling in onafhankelijkheid uitgevoerd; aan het einde van de visitatie is de opleiding in kennis gesteld van de bevindingen en conclusies van de commissie.

Deze rapportage is in concept toegestuurd aan de opleiding in juni 2011, de reacties van de opleiding zijn verwerkt tot deze definitieve rapportage.



## 1. Beoogde eindkwalificaties

*De beoogde eindkwalificaties van de opleiding zijn wat betreft inhoud, niveau en oriëntatie geconcretiseerd en voldoen aan internationale eisen.*

**Toelichting:** De beoogde eindkwalificaties passen wat betreft niveau en oriëntatie (bachelor of master; hbo of wo) binnen het Nederlandse kwalificatieraamwerk. Ze sluiten bovendien aan bij de actuele eisen die in internationaal perspectief vanuit het beroepenveld en het vakgebied worden gesteld aan de inhoud van de opleiding.

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie 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. Tegelijkertijd is de visitatiecommissie opgevallen dat de opleiding, jong als ze is, nog beter naar de markt toe duidelijk kan maken waarvoor zij opleidt. Meer focus op de eigen profilering en positionering, zodat een duidelijker beroepsbeeld van de Food designer wordt gecreeërd, verdient daarom aanbeveling.

### Afstemming beroepenveld

De verbinding met de beroepspraktijk is kenmerkend voor de opleiding. Niet alleen is de opleiding ontstaan vanuit een concrete vraag vanuit het werkveld, maar de opleiding wordt ook in hoge mate in samenspraak met het werkveld gevuld. Jaarlijks vindt er een zogenaamde werkveldscan plaats. Door middel van diepte interviews met vertegenwoordigers van (internationale) bedrijven, zoals Efteling, Bakkersland, Nutrition et Sante Benelux, Suikerunie, Unilever en Mars, analyseert de opleiding of de gehanteerde eindkwalificaties overeenkomen met de wensen en eisen van het beroepenveld. Een belangrijke conclusie uit de werkveldscan van 2010 – 2011 is dat food designers totaalconcepten moeten kunnen ontwikkelen (product, verpakking en communicatie), die commercieel haalbaar zijn. Bij innovatieprocessen bestaat behoefte aan hoger opgeleiden, die de spilfunctie tussen technologen en marketeers kunnen vervullen, creatieve marketeers met kennis van voeding en ontwerpers van verpakkingen voor nieuwe producten. Dit vormt dan ook de kern van het beroepsprofiel waarvoor wordt opgeleid en

heeft geleid tot drie specialisaties binnen de opleiding : Food Design, Creative Food Marketing en Food Packaging. Hierbij wordt de food designer primair opgeleid voor de rol van productontwikkelaar voor nieuwe producten. Zijn taak is om er voor te zorgen dat een consument het product krijgt dat hij wil en dat de producent dit product kan produceren. De creative food marketeer richt zich met name op de vraag vanuit de markt en de vertaling hiervan naar innovatieve concepten. De afgestudeerde food packager zal veelal werkzaam zijn bij MKB bedrijven als verpakkingsontwikkelaar en verantwoordelijk zijn voor het analyseren en sturen van verpakkingsprojecten en het in gang zetten en begeleiden van verpakkingsinnovaties voor voedingsmiddelen waarbij kennis van voedingsmiddelen de inbreng is. Bij grote voedingsmiddelenbedrijven zal hij vaker in teamverband werken en ondersteuning bieden aan ontwikkelingsprojecten en praktijkonderzoeken.

De docenten onderhouden contact met het werkveld via de stages, excursies naar bedrijven, onderwijsprojecten en acquisitie en begeleiding van afstudeeropdrachten. HAS Kennistransfer speelt een

belangrijke rol in de afstudeeropdracht. Zij maakt resultaatafspraken met het bedrijf waar de opdracht wordt uitgevoerd. Omdat de docenten onderdeel uitmaken van het team dat de afstudeeropdracht uitvoert bij het bedrijf, staan zij regelmatig met een been in de beroepspraktijk. Daarnaast wordt voor een aantal creatieve vakken gebruik gemaakt van externe docenten die werkzaam zijn in de beroepspraktijk en worden regelmatig gastlessen door vertegenwoordigers uit het bedrijfsleven verzorgd.

De jaarlijkse Food Design Experience, het podium voor vierdejaarsstudenten om hun individuele afstudeerwerk te presenteren, is voor de hogeschool een belangrijk evenement voor de ontmoeting van studenten, docenten en vertegenwoordigers van het bedrijfsleven. Hier worden relaties aangeknoopt, wat zich uit in het aanbieden van afstudeer- en stageplaatsen en onderwijsprojecten.

De visitatiecommissie heeft waardering voor de sterke praktijkoriëntatie van de opleiding. Tijdens de visitatiedag heeft de visitatiecommissie gesproken met afgestudeerden, die in grote lijn het in het beroepsprofiel neergezette beroepsbeeld ondersteunen. Zo zijn de alumni onder meer werkzaam als productmanager gebak bij Bakkersland, application chef bij Unilever Food Solutions, projectmanager bij Newtricious en concept & packaging developer bij Product Experience. Uit de gesprekken met vertegenwoordigers uit het werkveld is het de visitatiecommissie echter wel opgevallen dat de markt nog niet altijd in voldoende mate duidelijk voor ogen heeft waarvoor de opleiding opleidt. Enerzijds heeft dit te maken met het feit dat de opleiding nog relatief jong is, anderzijds heeft het te maken met het feit dat veel bedrijven nog in de traditionele scheiding denken van marketing en productontwikkeling. In zekere zin past de food designer bij allebei. In de praktijk kiest het bedrijfsleven vaak voor een 'echte' marketeer of een 'echte' productontwikkelaar en niet voor de food designer, die er tussenin zit. De positionering van de opleiding vraagt daarom extra aandacht. Bovendien moet goed duidelijk worden gemaakt wat de toegevoegde waarde is van de afgestudeerde food

designer, zodat een nog duidelijker beroepsbeeld wordt gecreeërd.

### **Actueel**

Tijdens de jaarlijkse werkveldscan worden de eindkwalificaties afgestemd met het werkveld. Omdat dit een continu proces is dat gedurende het studiejaar plaatsvindt, draagt dit bij aan het actueel houden van de eindkwalificaties. De vertegenwoordigers van het werkveld die het panel gesproken heeft, ervaren dat de input die zij leveren door de opleiding daadwerkelijk wordt gebruikt. Dit maakt dat zij enthousiast zijn over de opleiding en genegen zijn om studenten van de opleiding van stage- en afstudeerplaatsen te voorzien en onderwijsprojecten te laten uitvoeren.

Door de informele sfeer en het frequente contact tussen docenten onderling, wordt input vanuit het werkveld snel verspreid. De beleidsmedewerker van de opleiding speelt een centrale rol bij het vertalen van deze input naar aanpassingen van de eindkwalificaties, de leerdoelen en de lesstof. De beleidsmedewerker stuurt het overleg met de moduleteams aan, waarin wordt vastgesteld op welke wijze en wanneer aanpassingen worden doorgevoerd.

### **Concreet**

De opleiding heeft de eindkwalificaties (zie bijlage 4) geconcretiseerd door indicatoren te formuleren waarin de ontwikkeling en/of beheersing van de competenties zichtbaar worden. Hierin is onderscheid gemaakt tussen het niveau dat een student dient te bereiken aan het eind van de propedeuse (propedeusebekwaam), voordat hij op stage gaat (stagebekwaam) en als hij afstudeert (beroepsbekwaam). Tevens zijn de gehanteerde eindkwalificaties geconcretiseerd tot uiteindelijke leerdoelen per module.

### **Dublin Descriptoren**

De opleiding heeft de Dublin Descriptoren voor het bachelorniveau verbonden aan de competenties zoals die vermeld zijn in bijlage 4. De interpretatie

van de Dublin Descriptoren is zodanig geconcretiseerd, dat het de visitatiecommissie duidelijk is hoe de vertaalslag hiervan naar het curriculum is gemaakt. De visitatiecommissie heeft dan ook

vastgesteld dat de Dublin Descriptoren te identificeren zijn binnen de opleidingspecifieke competenties.



## 2. Onderwijsleeromgeving

*Het programma, het personeel en de opleidingsspecifieke voorzieningen maken het voor de instromende studenten mogelijk de beoogde eindkwalificaties te realiseren.*

**Toelichting:** De inhoud en vormgeving van het programma stelt de toegelaten studenten in staat de beoogde eindkwalificaties te bereiken. De kwaliteit van het personeel en van de opleidingsspecifieke voorzieningen is daarbij essentieel. Programma, personeel en voorzieningen vormen een voor studenten samenhangende onderwijsleeromgeving.

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie 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. Desondanks bestaat bij de studenten behoefte aan meer theoretische diepgang. Het verdient dan ook aanbeveling hier aandacht aan te schenken, evenals aan de technische en financiële haalbaarheid van de door studenten ontwikkelde concepten, aldus de visitatiecommissie. 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.

### Programma dekt de eindkwalificaties

Food Design & Innovation is een vierjarige opleiding die per jaar bestaat uit vier blokken. De opleiding geeft in haar kritische zelfreflectie aan dat bij de ontwikkeling van het curriculum de beoogde eindkwalificaties leidend zijn geweest. Deze zijn weergegeven in zogenaamde eindkwalificatiekaarten, op basis waarvan per module eindtermen zijn gedefinieerd die hebben geleid tot het feitelijke programma.

De propedeuse is voor alle afstudeerrichtingen identiek en bestaat uit vakgerichte modules, een projectmodule en vaardigheden.

In het tweede jaar van de opleiding maken studenten een keuze voor een afstudeerrichting. Na de oriëntatiestage volgen zij een drietal generieke vakmodules en een drietal projectmodules van de gekozen afstudeerrichting. Het derde jaar van de opleiding bestaat uit een specifieke vak- en projectmodule, de binnenlandse stage en de verplichte buitenlandse stage. De opleiding wordt afgesloten met het vierde jaar, waarin de studenten drie projecten uitvoeren: een individueel project specifiek voor de afstudeerrichting, een project product development en de bedrijfsopdracht (afstudeeropdracht). In bijlage 5 is een volledig

overzicht opgenomen van de curricula van de drie verschillende afstudeerrichtingen.

Ten behoeve van een goede beroepsvoorbereiding wordt tijdens de opleiding veel aandacht besteed aan kennismaking met het beroepenveld en de beroepspraktijk. Dit wordt bereikt door de oriëntatiestage in het tweede jaar, de stages in het derde jaar, excursies naar bedrijven, de project-modules en de drie projecten in het vierde jaar van de opleiding. De onderwerpen en thema's waar studenten mee aan de slag gaan, hebben naarmate de studie vordert steeds meer betrekking op de reële context van de beroepspraktijk. Hiervan heeft de visitatiecommissie verschillende voorbeelden gezien, zoals bijvoorbeeld een project van een tweedejaars student die een totaalconcept voor een trouwlocatie heeft ontworpen, waarbij bij de invulling gekozen was voor een specifiek thema. Niet alleen werd de trouwlocatie versierd in de stijl van het thema, ook in de decoratie en het menu werd dit thema doorgevoerd. Het door de student ontwikkelde totaalconcept is overgenomen door het bedrijf waar het project is uitgevoerd. Daarnaast heeft de visitatiecommissie kennis genomen van een aantal vierdejaars projecten, zoals het project Top Erwt waarbij groente en fruit een 'commerciële brand-identity' is gegeven, door deze te personificeren (doperwten met een gezichtje). En het project Kookidoki, waarbij kinderen gestimuleerd worden gezonder te eten door ze een kookkit te geven waarmee ze hun eigen eten kunnen bereiden.

De stages vormen een belangrijk element in de opleiding. Hiervoor is in totaal 56 EC ingeruimd. De oriëntatiestage van acht weken heeft tot doel de student te laten kennismaken met zoveel mogelijk aspecten van een voedingsmiddelenbedrijf. Zowel vertegenwoordigers van het beroepenveld als de studenten die de visitatiecommissie heeft gesproken, zijn echter minder tevreden over de duur van deze oriëntatiestage. Deze is te lang voor een snuffelstage en te kort voor een inhoudelijke stage. Studenten geven aan in plaats daarvan graag meer theoretische verdieping in het programma te willen. De binnenland stage in het derde jaar heeft als belangrijkste doel het vergroten van kennis en de praktische toepassing daarvan. De eisen die gelden

voor deze stage zijn door de opleiding vastgelegd in een stagehandleiding. Gedurende de stage werkt de student aan het oplossen van een specifiek probleem. De opleiding kent een aantal aansprekende voorbeelden van stages waarbij de studenten bijgedragen hebben aan een concept dat daadwerkelijk in de markt is gezet, zoals bijvoorbeeld een student die heeft meegewerkt aan de ontwikkeling van appeltaartjes van Ola en een student die heeft meegewerkt aan het concept Tsjakka, een tijdschrift voor kinderen, van Superunie.

Elke student van Hogeschool HAS Den Bosch is verplicht stage te lopen in het buitenland. De eisen die aan deze stage worden gesteld zijn vastgelegd in de stagehandleiding. Het verslag van de stage wordt in het Engels of in de taal van het stageland geschreven. Uit de gesprekken met vierdejaars studenten is het de visitatiecommissie gebleken dat de studenten de buitenlandstage als zeer leerzaam ervaren, met name voor hun persoonlijke ontwikkeling. Niet in alle gevallen lukt het de studenten om ook een waardevolle inhoudelijke stageplaats te vinden. De visitatiecommissie vindt dat de opleiding een duidelijkere keuze moet maken over de doelstellingen van de buitenlandstage en op de realisatie hiervan dient toe te zien. Daarnaast verdient het aanbeveling om het netwerk met internationale bedrijven uit te breiden, zodat de mogelijkheden vergroot worden om goede inhoudelijke stageplaatsen te bieden aan studenten.

In het vierde jaar voeren de studenten een individueel project uit, met als eindproduct een foodconcept. Dit concept presenteren zij tijdens de jaarlijkse Food Design Experience. Als voorbereiding op de bedrijfsopdracht werken studenten vervolgens in het project Product Development samen met studenten van andere afstudeerrichtingen en van de opleiding voedingsmiddelentechnologie. Hierdoor heeft deze opdracht een multidisciplinair en integraal karakter. Het werken aan specifieke competenties staat dan ook centraal.

De bedrijfsopdracht vormt het afstudeerproject van de opleiding. Studenten werken in een team (twee studenten, medewerker bedrijf en docent) aan een concreet bedrijfsprobleem. Omdat hierover

resultaatafspraken worden gemaakt met het bedrijf waar de opdracht wordt uitgevoerd, ervaren de studenten een werksetting zoals zij deze ook na hun afstuderen zullen aantreffen. Dit wordt bevestigd door de huidige vierdejaarsstudenten. Zij zijn in het kader van hun bedrijfsopdracht onder meer bezig met het ontwerpen van een nieuwe serie van verpakkingen voor HEMA Bakkerijen, de organisatie van een foodfestival en het ontwikkelen van een campagne voor gezondere snacks voor kinderen.

Creativiteit en 'out of the box' denken krijgen gedurende de gehele opleiding aandacht door bezoeken aan theaters en musea en het participeren in creativiteitsessies. Daarnaast worden in het eerste jaar van de opleiding, geïntegreerd in de modules van de betreffende periode, zogenaamde inspiratieweken georganiseerd met onderwerpen als eetcultuur, producten, producenten en kunst en cultuur. Uit de gesprekken met de studenten heeft de visitatiecommissie opgemaakt dat het creatieve aspect van de opleiding door hen als zeer waardevol en belangrijk wordt ervaren. Zij vinden dat zij daarbij door de opleiding in voldoende mate gefaciliteerd worden.

Vaardigheden vult de opleiding enerzijds in door het aanbieden van designer skills zoals schets-technieken, kleurenleer, conceptontwikkeling, fotografie en photoshop/illustrator basis. Deze onderdelen van de opleiding worden verzorgd door externe docenten uit de beroepspraktijk waardoor de studenten een goede praktijkbasis voor het designvak krijgen. Anderzijds besteedt de opleiding aandacht aan vaardigheden door middel van kooktechnieken en diverse practica waarin o.a. gewerkt wordt met apparatuur en technieken op pilotschaal (microbiologisch, technologisch en levensmiddelenchemie). Door deze combinatie van kooktechnieken op kleine schaal en productietechnieken op pilotschaal, krijgen de studenten goed inzicht in achtergronden van de productie van voedingsmiddelen.

Als een lintmodule door de gehele opleiding heen loopt het onderdeel Personal Skills & Competences (PSC). Het programma bestaat uit persoonlijke coaching van de student, training van

(bedrijfscommunicatieve) skills (bijvoorbeeld presenteren, projectmanagement, adviseren, intercultural business communication, verkoopgesprekken, zakelijke etiquette), extra taalcompetenties naast Engels en studierelevante activiteiten als excursies.

Studenten worden vanaf het begin van de opleiding geconfronteerd met onderzoeksvaardigheden. Ofschoon de opleiding hiervoor geen aparte vakmodule in het programma heeft ingeruimd, heeft de visitatiecommissie geconstateerd dat door de projectgerichtheid van de opleiding, waarbij studenten al vanaf het eerste jaar onderzoeksopdrachten moeten uitvoeren, er in voldoende mate aandacht wordt besteed aan onderzoek.

Binnen Hogeschool HAS Den Bosch bestaan drie lectoraten die relevant zijn voor de opleiding Food Design & Innovation: Voeding en Gezondheid, Voeding en Innovatie en Duurzame Wereldvoedselvoorziening. Drie docenten van de opleiding participeren in de kenniskring verbonden aan een lectoraat, echter niet vanuit hun hoedanigheid als docent voor de opleiding Food Design & Innovation, maar vanuit hun functie als docent voor voedingsmiddelentechnologie. Hierdoor zijn de lectoraten niet altijd even zichtbaar voor docenten en studenten van Food Design & Innovation. De visitatiecommissie is van mening dat de opleiding de lectoraten sterker bij de invulling van het onderwijs zou kunnen betrekken.

Met het hiervoor geschetste overwegend praktijkgerichte onderwijs, slaagt de opleiding er 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. Afhankelijk van de afstudeerrichting komen alle eindkwalificaties gedurende de opleiding aan bod. Vanuit zijn eigen talent, voorkeur en persoonlijke skills kan iedere student zich in voldoende mate ontwikkelen. Daarmee heeft de opleiding een evenwichtig curriculum gecreëerd dat voorziet in duidelijke behoefte vanuit de arbeidsmarkt.

## Food Packaging

Zoals in de inleiding aangegeven is de opleiding in het studiejaar 2010 – 2011 gestart met de afstudeerrichting Food Packaging. Dit betekent dat studenten, die ten tijde van het visitatiebezoek met de propedeuse bezig waren, in september 2011 kunnen kiezen voor deze afstudeerrichting. De opleiding is dit studiejaar nog druk bezig met de precieze invulling en ook nog enigszins zoekende naar de exacte positionering van de afstudeerrichting Food Packaging. Men overlegt met het werkveld op welke wijze de vraag vanuit het werkveld het beste kan worden vertaald in de opleiding. De visitatiecommissie heeft uit de gesprekken met het werkveld en de docenten voldoende vertrouwen gekregen dat de opleiding er in zal slagen de afstudeerrichting op een goede manier in te vullen. In de afronding van de visitatie zijn bovendien enkele inhoudelijke ideeën voor de verdere uitwerking uitgewisseld.

## Actueel

Het programma is ontwikkeld vanuit de eisen en wensen van het werkveld en wordt bijgesteld als het werkveld daaraan behoefte heeft. Hiertoe vindt frequent overleg plaats met dat werkveld. Dit gebeurt via de jaarlijkse werkveldscans, maar ook door middel van het contact van docenten met bedrijven in het kader van onderwijsprojecten, stages en bedrijfsopdrachten. Tijdens deze contactmomenten wordt onder meer gesproken over verbetering van de inhoud van het programma. De vertegenwoordigers uit het werkveld die de visitatiecommissie heeft gesproken bevestigen dit beeld. Daarnaast worden op de vakgebieden designer skills en food design docenten van buiten ingezet, waardoor actuele kennis en ervaring vanuit de beroepspraktijk direct in de opleiding wordt ingebracht.

Studenten worden via module-evaluaties gevraagd naar input voor aanpassingen in het programma. Ook binnen de opleidingscommissie wordt regelmatig gesproken over de actualiteit van het curriculum. De studenten die de visitatiecommissie heeft gesproken ervaren dat hun opmerkingen in

een aantal gevallen leiden tot directe aanpassingen in het lesprogramma. Soms is dit niet mogelijk en wordt de aanpassing wel doorgevoerd, maar profiteert de volgende lichter studenten hier pas van. Daardoor zijn de aanpassingen voor de studenten die ze hebben aangekaart niet altijd meer merkbaar.

De visitatiecommissie heeft de literatuur van de opleiding ingezien en geconstateerd dat de opleiding gebruik maakt van actuele en relevante literatuur. Wel merkt zij op dat er meer aandacht voor toepassing van innovatieve technologieën in de opleiding zou mogen zijn. Ook verdient de diepgang van de doorrekening van de financiële haalbaarheid van conceptontwikkeling in combinatie met gericht marktonderzoek meer aandacht, aldus de visitatiecommissie.

Internationalisering is HAS breed in ontwikkeling en als speerpunt gedefinieerd. In 2007 is een adviesnotitie geschreven die nu per opleiding een vervolg moet krijgen. Dit heeft voor de opleiding Food Design & Innovation nog niet geleid tot nieuw beleid, maar zal in de loop van het studiejaar 2011-2012 invulling krijgen.

Los van de verdere uitbouw van internationalisering binnen de HAS, wordt de internationale component in de opleiding Food Design & Innovation ingevuld door de buitenlandse stage. Ook vinden er regelmatig excursies naar het buitenland plaats. Zo zijn studenten Creative Foodmarketing recent naar London geweest voor een retailtour.

In het tweede jaar van de opleiding is er aandacht voor de Engelse taal. In voorbereiding op de buitenland stage kunnen studenten hun competenties op het gebied van vreemde talen aanvullen. Ondanks dat de visitatiecommissie vindt dat in het programma voldoende aandacht is voor de internationale component, geven alumni aan dat de opleiding nog erg Nederlands gericht is. De afstudeerprojecten zijn hoofdzakelijk Nederlands georiënteerd. Dit komt met name doordat de opleiding relatief jong is en op dit moment nog niet in staat is een sterke verbinding te leggen met internationale ondernemingen. Het verdient aanbeveling het netwerk in de toekomst uit te breiden op dit vlak, aldus de visitatiecommissie.



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, maar weet zij wel een heldere structuur te bewaren.

### Didactisch concept

De opleiding heeft gekozen voor een didactisch concept dat uit gaat van 'zelfstandig werken naar zelfverantwoordelijk leren'. Dit houdt in dat de verantwoordelijkheid voor de sturing van het leerproces geleidelijk van de docent naar de student wordt overgedragen. De student leert onder begeleiding van de docent steeds zelfstandiger te leren. Het leerproces bestaat daarbij uit vier fasen: leerdoelen -> leerstrategie -> vaststellen leerresultaten -> feedback en beoordeling. Naarmate de tijd vordert gaat de student steeds zelfstandiger door deze fasen heen. De visitatiecommissie heeft gezien dat in de onderwijsregeling is opgenomen hoe dit wordt uitgewerkt in activiteiten van docenten en studenten.

Binnen het didactisch concept streeft de opleiding naar studenten die ondernemend leren. Dat wil zeggen dat zij zelf de verantwoordelijkheid nemen over hun eigen leerproces en leren van eigen ervaringen. Dit sluit volgens de opleiding goed aan bij hoe in veel bedrijven en ondernemingen wordt geleerd. In het bedrijfsleven vindt deze vorm van leren veelal plaats in teams. De opleiding heeft hier aansluiting bij gezocht door studenten naast individuele projecten ook diverse projecten in teams te laten uitvoeren, waarbij zij worden gestimuleerd van elkaar te leren.

De visitatiecommissie is van mening dat de werkvormen van de opleiding aansluiten bij het didactisch concept. Zo wordt bijvoorbeeld bij de projecten in de eerste fase van de studieopdrachten gesloten geformuleerd en wordt stapsgewijs naar een einddoel toegewerkt. Later in de studie wordt via voorgestructureerde werkvormen naar een meer open vorm van projectonderwijs toegewerkt. Naast

projecten maakt de opleiding gebruik van hoor-, instructie- en werkcolleges, practica, trainingen, stages en excursies.

### Samenhang

De samenhang in het programma wordt geborgd op diverse manieren. Het onderwijsprogramma is opgebouwd uit modules die variëren in omvang en bestaat uit een aantal vakgebieden die inhoudelijk met elkaar samenhangen. Binnen een blok hangen de modules die parallel aan elkaar worden aangeboden met elkaar samen. Zo is in het eerste blok van de opleiding de consument een centraal thema en wordt aandacht besteed aan consumentengedrag, eetcultuur, foodtrends, marktonderzoek, sensoriek en kookkunst.

De ontwikkeling van vaardigheden is vormgegeven langs een aantal leerlijnen zoals presenteren, samenwerken, rapporteren, projectmatig werken en conceptontwikkeling.

Binnen ieder blok is sprake van een evenwichtige verhouding tussen vakmodules, gericht op theorie en vaardigheden, en projectmodules, gericht op de toepassing hiervan.

### Studeerbaarheid

De opleiding bevraagt studenten en alumni periodiek over de kwaliteit van het onderwijsprogramma en de effectiviteit daarvan voor het functioneren in het werkveld. Ook informele gesprekken kunnen leiden tot aanpassing van het onderwijsprogramma. Uit studenttevredenheids-enquêtes blijkt dat studenten het programma voldoende uitdagend vinden. Ze worden goed op de praktijk voorbereid en zijn tevreden over de opzet. Hierbij is overigens wel duidelijk onderscheid te maken tussen studenten die recent met de opleiding zijn gestart en studenten die in het vierde jaar van de opleiding zitten. De laatste groep is minder tevreden dan de eerste groep. Dit is begrijpelijk gezien de recente start van de opleiding en getuigt volgens visitatiecommissie van slagkracht om verbeteringen door te voeren.

Studenten geven aan dat de opleiding 'goed te doen is als je goed leert en naar alle lessen gaat'. Wel worden de scheikundige practica als lastig ervaren, met name voor studenten die hierin geen of weinig achtergrond hebben. Deze zijn als zodanig van groot belang om de chemische en proceskundige eigenschappen van voedingsmiddelen te begrijpen. Zonder op de inhoud in te leveren, is de visitatiecommissie van mening dat de opleiding zou kunnen nagaan hoe de scheikundige elementen 'leerbaarder' kunnen worden gemaakt. Daarnaast ervaren sommige studenten het soms als verwarrend om tegelijkertijd te moeten werken aan diverse projecten en daarbinnen te moeten samenwerken met telkens andere mensen. Anderzijds geven zij aan dat de opleiding daarmee een reële werkcontext nabootst en dat het goed is hier vast aan te wennen.

Voor studenten met studiebeperkingen, zoals dyslexie, worden passende maatregelen getroffen. Het gaat dan om extra tijd en aparte ruimtes tijdens examens en extra ondersteuning tijdens het leerproces.

### **Studiebegeleiding**

Iedere student krijgt een persoonlijke coach die hem gedurende het studieproces begeleidt en ondersteunt in het maken van keuzes die van belang zijn voor de persoonlijke ontwikkeling van de student. Bovendien vervullen de docenten van de modules eveneens een rol als coach in het leerproces van de student. In de praktijk betekent dit dat de docent oog heeft voor de individuele leerbehoefte(n) van de student en de student hierbij stimuleert en motiveert. Dit beeld dat door de opleiding wordt geschetst, wordt bevestigd door de studenten die de visitatiecommissie heeft gesproken. Zij zijn enthousiast over de docenten en geven hoog op over de persoonlijke, informele sfeer en de bereidheid van docenten studenten altijd snel te helpen. Daardoor ervaren studenten de mogelijkheid om ook vanuit hun kant duidelijk aan te geven wat zij willen en vinden, hetgeen zij als waardevol beschouwen voor een creatieve studie als Food Design & Innovation.

Indien een student behoefte heeft aan uitgebreidere ondersteuning kan hij terecht bij de studieadviseur.

### **Instroom**

De opleiding hanteert de wettelijke toelatingseisen en stelt daarbij geen eisen aan het profiel van een aankomende student. De opleiding heeft aan de andere kant wel hoge verwachtingen van studenten op het gebied van affiniteit met food, creativiteit en projectmatig werken. Omdat deze verwachtingen niet in formele toelatingseisen zijn te vatten, voert de opleiding met iedere aankomende student een adviesgesprek, waarbij de motivatie van de student voor de opleiding nadrukkelijk aan de orde komt. Zonder hierbij aan de poort te selecteren, het gaat immers om een adviesgesprek, blijkt een negatief of twijfelachtig advies reden voor studenten te zijn om hun keuze voor de opleiding te heroverwegen. De studenten met wie de visitatiecommissie heeft gesproken, geven aan dat studenten die een negatief adviesgesprek hebben gehad en toch met de opleiding starten, vaker uitvallen. In sommige gevallen gaat het wel goed, maar dit zijn de uitzonderingen die de regel bevestigen.

De visitatiecommissie is gecharmeerd van de door de opleiding gekozen oplossing van het voeren van een adviesgesprek. Hierdoor ontstaat een groep van zeer gemotiveerde, creatieve studenten met passie voor het vakgebied waarin zij worden opgeleid.

### **Docenten**

Het kernteam dat verantwoordelijk is voor het onderwijs van de opleiding bestaat uit zeventien interne en zeven externe docenten. Zij worden ondersteund door docenten uit de sector Food & Business van de opleidingen Voedingsmiddelen-technologie en Bedrijfskunde & agribusiness en door externe docenten. De visitatiecommissie heeft geconstateerd dat het docententeam voldoende geëquipeerd is om het onderwijs van de opleiding te verzorgen. De docenten zijn opgeleid in een voor de opleiding relevant vakgebied en/of hebben werkervaring in het vakgebied. De docenten weten in de regel een goede verbinding te maken met die beroepspraktijk. Iedere docent is immers betrokken

bij onderwijsprojecten in het werkveld, stage-begeleiding en participeert in de bedrijfsopdrachten.

Van de docenten uit het kernteam zijn er negen HBO opgeleid en acht academisch geschoold. Bovendien zijn twee docenten gepromoveerd. De student-docent ratio voor de sector Food & Business is over de afgelopen vier jaar gemiddeld 11,7. Dit is gunstig ten opzichte van het landelijk gemiddelde.

Voor de uitvoering van het onderwijs wordt gebruik gemaakt van moduleteams. Hierin wordt onderling nauw samengewerkt. Startende docenten worden in het eerste jaar dat zij bij de opleiding werkzaam zijn bijgeschoold op didactisch niveau. Daarnaast worden docenten gefaciliteerd zich bij te scholen op hun vakgebied. Dit wordt bevestigd door de docenten die de visitatiecommissie heeft gesproken. Zo is een groep docenten vorig jaar naar Engeland gegaan voor een opfriscursus Engels in het kader van de ambities van de opleiding op het gebied van internationalisering.

Studenten hebben door middel van de module-evaluaties de mogelijkheid aan te geven wat zij van de docenten vinden. Deze evaluaties gebruikt de opleidingsdirecteur in de beoordelingsgesprekken met de docenten. In de gesprekken met de studenten heeft de visitatiecommissie ervaren dat de studenten over het algemeen zeer tevreden zijn over hun docenten. Over de externe docenten zijn zij minder tevreden. Deze geven minder feedback en zijn veelal onduidelijker in de wijze van beoordelen.

De visitatiecommissie is onder de indruk van het enthousiasme van de docenten en de passie waarmee zij hun vak uitoefenen. Dit wordt ondersteund door de feedback van de studenten over de docenten, maar ook door de hoge medewerkerstevredenheid die uit een HAS breed onderzoek is gebleken. Ruim 90% van de

medewerkers heeft vaak, bijna altijd of altijd plezier in zijn werk. Dit uit zich eveneens in een relatief laag percentage ziekteverzuim (2,4%).

### Faciliteiten

Hogeschool HAS Den Bosch is gehuisvest in een modern gebouw dat zowel per openbaar vervoer als per auto goed bereikbaar is. De in het gebouw aanwezige ruimtes sluiten goed aan bij de werkvormen die de opleiding hanteert. Zo zijn er lokalen voor hoor-, instructie- en werkcolleges, alsook ruimtes waarin studenten onderling overleg kunnen voeren over projecten.

Specifiek voor de opleiding is er een volledig ingericht Food Design Center aanwezig, waarin studenten practica kunnen uitvoeren op het gebied van kookkunst, productontwikkeling en foodstyling. Bovendien heeft Hogeschool HAS Den Bosch de beschikking over een proeffabriek. Hierin worden de practica op het gebied van industriële voedingsmiddelenproductie uitgevoerd. Voor de andere practica heeft de opleiding de beschikking over een laboratorium. De commissie waardeert deze faciliteiten, waarmee de studenten gedurende de opleiding ruimschoots in aanraking komen met 'ambachtelijke' vaardigheden.

Voor de onderdelen designer skills beschikt de opleiding over een volledig ingerichte fotostudio, de benodigde software en speciaal voor de afstudeer-richting Food Packaging een 3D programma voor het ontwerpen van verpakkingen.

Daarnaast kunnen studenten gebruik maken van een aantal algemene voorzieningen zoals draadloos internet, een mediatheek en het studiepaleis, dat beschikt over literatuur en digitale media voor alle vakgebieden die voor de opleiding relevant zijn.



### 3. Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties

*De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing en toont aan dat de beoogde eindkwalificaties worden gerealiseerd.*

**Toelichting:** Het gerealiseerde niveau blijkt uit de tussentijdse en afsluitende toetsen, de afstudeerwerken en de wijze waarop afgestudeerden in de praktijk of in een vervolopleiding functioneren. De toetsen en de beoordeling zijn valide, betrouwbaar en voor studenten inzichtelijk.

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie 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 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.

#### Valide

Het toetsbeleid van de opleiding is onlangs vastgelegd in een uitgebreid beleidsdocument. Dit document is in samenspraak met de docenten sectorbreed opgezet en per opleiding uitgewerkt. In een toetsplan maakt de opleiding zichtbaar op welke wijze het toetsbeleid wordt vormgegeven. In het toetsplan zijn de eindkwalificaties opgenomen waaruit de leerdoelen en criteria voor beoordeling zijn afgeleid. Tevens wordt aangegeven welke toetsvormen de opleiding daarbij hanteert.

De opleiding gebruikt een mix van verschillende toetsvormen:

- Schriftelijke toetsen
- Mondelinge toetsen
- Groepsopdrachten
- Individuele opdrachten
- Practicumtoetsen
- Verslag en presentatie projecten
- Stageopdracht
- Portfolio assessment
- Peer assessment
- Afstudeeropdracht

Hiermee heeft de opleiding voldoende instrumenten in handen om per onderdeel een passende toetsvorm in te zetten, zodat ook kan worden getoetst wat met de eindkwalificaties wordt beoogd, aldus de visitatiecommissie.

Bij de toetsing staat de beroepspraktijk centraal. Het leren in de praktijk neemt immers een belangrijke plaats in tijdens de opleiding, zodat beoordeling door en in de praktijk een logisch gevolg is. In de eerste fase van de opleiding voeren studenten projecten uit bij bedrijven die ook betrokken worden bij de beoordeling. In het afstudeertraject van de opleiding worden zelfs resultaatafspraken gemaakt met bedrijven over uit te voeren projecten van studenten.

De opleiding hanteert duidelijke beoordelingsformulieren voor zowel docenten als bedrijven. De visitatiecommissie merkt op dat deze formulieren veel aandacht besteden aan de persoonlijke ontwikkeling van de student, in mindere mate aan het product dat de student heeft geleverd en in het geheel niet aan het proces van de opdracht(geving). Naar de mening van de visitatiecommissie is het

belangrijk meer aandacht te besteden aan dit laatste element, omdat dit eveneens onderdeel uitmaakt van een reële beroepscontext.

Naast de beroepspraktijk maken ook het leerproces en het geven en ontvangen van feedback onderdeel uit van de toetsing. Feedback richt zich zowel op het resultaat als op het leerproces en wordt met name bij practica en projecten gegeven. Studenten krijgen niet alleen feedback van docenten, maar leren ook elkaar en zichzelf beoordelen. Vooral de zelfbeoordeling is van belang om sturing te kunnen geven aan de eigen ontwikkeling. Hierbij vormt het onderdeel Personal Skills & Competences een belangrijk instrument. Daarnaast ontwikkelen studenten bij een aantal opdrachten een portfolio. Er is echter geen portfolio dat de student gedurende de gehele opleiding vult met bewijsstukken van zijn competentieontwikkeling. Ook wordt geen gebruik gemaakt van een portfolio dat studenten kunnen gebruiken als showcase voor stages, projecten en na het afstuderen voor het vinden van een baan. De visitatiecommissie vindt dit een gemis en had andere verwachtingen bij een creatieve opleiding als Food Design & Innovation.

Er is een centraal examenreglement dat HAS breed wordt ingezet. Hierin is beschreven dat er een centrale examencommissie is met een aantal formele taken, waaronder het College van Bestuur adviseren, richtlijnen vaststellen en toezicht houden op de uitvoering van de examenregeling. Daarnaast kent iedere opleiding een opleidingsexamencommissie. Voor Food Design & Innovation bestaat deze uit een docent van Food Design & Innovation (tevens voorzitter) en twee docenten uit andere opleidingen. Deze commissie houdt zich bezig met de vaststelling en uitreiking van getuigschriften, verlenen van vrijstellingen en ontheffingen en de afhandeling van bezwaren. Het toetsbeleid maakt geen onderdeel uit van de taken van de opleidingsexamencommissie. De docenten die de visitatiecommissie heeft gesproken geven aan dat dit wat hen betreft wel zou moeten. De visitatiecommissie deelt deze visie maar heeft uit de gevoerde gesprekken voldoende vertrouwen gekregen dat dit geen belemming vormt voor de kwaliteit van toetsing en beoordeling.

## **Betrouwbaar**

Het formele toetsen en beoordelen is zo ingericht dat de omgang met criteria zoals die in de beroepspraktijk gebruikelijk zijn, zoveel mogelijk van toepassing zijn. Om de competentieontwikkeling zo objectief en betrouwbaar mogelijk te beoordelen, zijn van alle competenties beoordelingscriteria geformuleerd. Deze zijn opgenomen in het toetsplan van de opleiding. De visitatiecommissie is van mening dat de beoordelingscriteria een adequate concretisering en objectivering vormen van de competenties.

Om te zorgen voor uniforme beoordeling heeft de opleiding een aantal kwaliteitscriteria geformuleerd. Zo is iedere toets gebaseerd op de leerdoelen, kunnen leerprestaties intersubjectief (door verschillende beoordelaars) worden beoordeeld, sluiten toetsen aan bij de onderwijsvorm en zijn bij de toetsing van onderwijseenheden groter dan 1 EC altijd meerdere docenten betrokken. Dit kan variëren van de betrokkenheid van meerdere docenten bij het ontwikkelen van een tentamen, tot het vier-ogen-principe bij de beoordeling.

Docenten zorgen voor de constructie van toetsen en opdrachten en hebben eveneens een centrale rol bij de beoordeling hiervan. Zij ontwikkelen antwoordmodellen, beoordelingsformulieren en geven kaders voor (zelf)beoordeling. Stage- en bedrijfsbegeleiders en externe opdrachtgevers worden als incidenteel medebeoordelaar betrokken bij projecten en zijn structureel medebeoordelaars bij afstudeerprojecten en stages. Studenten hebben regelmatig een rol als medebeoordelaar en daarnaast worden studenten gevraagd zichzelf te beoordelen tegen de achtergrond van het (competentie)profiel van de opleiding.

De bedrijfsopdrachten verbonden aan het afstuderen worden verworven door HAS Kennistransfer, die resultaatafspraken maakt met de bedrijven waarvoor een opdracht wordt uitgevoerd. Dit brengt een bepaalde verantwoordelijkheid met zich mee voor het team dat de opdracht uitvoert (doorgaans twee studenten en een docent). Als studenten niet het gewenste resultaat leveren,

zullen docenten moeten zorgen dat dit alsnog wordt bereikt. In een dergelijke situatie geven docenten aan dat dit wordt meegewogen in de beoordeling van de studenten.

### Studentbeeld

De competenties zijn geconcretiseerd in beoordelingscriteria, die vermeld zijn in het toetsplan. Studenten worden geïnstrueerd over de wijze van toetsen en de omgang met de criteria. De toetsvormen worden aan het begin van ieder studiejaar definitief vastgelegd in de zogenaamde moduleboeken. Ook wordt aangegeven hoe en wanneer toetsen kunnen worden herkanst.

Uit het gesprek dat de visitatiecommissie voerde met studenten, bleek dat zij een redelijk beeld hebben van waar ze op beoordeeld worden. Wel ervaren de studenten niet altijd een rechte lijn bij de eindbeoordeling van de modules gericht op designer skills. Deze worden beoordeeld door docenten uit het werkveld en die zijn minder transparant in het beoordelen en geven weinig feedback. Ook is het voor studenten niet helemaal duidelijk wat er precies gebeurt als hun aandeel in de bedrijfsopdracht te klein zou zijn, bijvoorbeeld omdat de opdracht te zwaar of te ingewikkeld is waardoor de docent meer wordt ingezet.

### Gerealiseerd eindniveau

Tijdens het visitatiebezoek heeft de visitatiecommissie diverse toetsen bestudeerd en geconcludeerd dat deze aan de maat zijn. De praktijkcomponent vormt de boventoon in de toetsing, maar ook kennis wordt stevig getoetst.

De opleiding meet tijdens de afstudeerfase in het vierde jaar of de beoogde eindkwalificaties worden gerealiseerd. Bij de beoordeling van de individuele afstudeeropdracht die op de Food Design Experience wordt gepresenteerd, worden twee externe deskundigen betrokken. In de afsluitende bedrijfsopdracht speelt de opdrachtgevende instantie een rol in de beoordeling. Op deze wijze borgt de opleiding dat het eindniveau niet alleen overeenstemt met de eindkwalificaties, maar ook

met de verwachtingen van het werkveld. Dit checkt de opleiding bovendien tijdens de jaarlijkse werkveldscan, door gesprekken met bedrijven waar afgestudeerden hun eerste baan vinden.

Tijdens de bedrijfsopdracht moeten studenten zelfstandig een opdracht of onderzoek opzetten, uitvoeren en hierover rapporteren. Het doel van de bedrijfsopdracht is om studenten in teamverband een totaalconcept te laten opleveren van een nieuw of vernieuwd voedingsmiddel of een technologisch of bedrijfskundig probleem te laten oplossen. De kennis uit verschillende vakgebieden wordt geïntegreerd en de principes van projectmanagement worden toegepast. Het onderwerp wordt vastgesteld in overleg met het opdrachtgevende bedrijf en voor elke opdracht wordt een contract afgesloten.

De bedrijfsopdracht begint met het formuleren van een probleemstelling, veelal ingevuld door de vraag vanuit de opdrachtgever. Vervolgens wordt een onderzoeksplan opgesteld, worden gegevens verzameld en geanalyseerd en wordt een eindrapport opgesteld. De begeleiding wordt verzorgd door de docent, die tevens onderdeel uitmaakt van het team, en door een medewerker van het bedrijf waar de opdracht wordt uitgevoerd.

Beoordeling vindt plaats conform het vier-ogen-principe, hetgeen in dit geval inhoudt dat de begeleidende docent de studenten individueel beoordeelt, evenals de opdrachtgever, waarna de begeleidende docent samen met een collegadocent op basis van beide beoordelingen het eindcijfer vaststelt.

Zoals eerder bij standaard twee aangegeven, ervaren de studenten tijdens de bedrijfsopdracht een werksetting zoals zij deze ook na hun afstuderen zullen aantreffen. Hierdoor hebben de studenten die de visitatiecommissie heeft gesproken duidelijk het idee dat ze na hun afstuderen direct aan de slag kunnen als een beginnend beroepsbeoefenaar.

Dit beeld wordt bevestigd door de vijftien afstudeerwerken van de afstudeerrichting Food Design van de opleiding Bedrijfskunde die de

visitatiecommissie heeft bestudeerd. Deze bereiken zonder uitzondering een goed eindniveau, waardoor de visitatiecommissie overtuigd is dat het HBO bachelorniveau voldoende geborgd is in de opleiding Food Design & Innovation. In de bedrijfsopdrachten

wordt veel gedaan door de studenten; ze ontwikkelen creatieve totaalconcepten waarvan de eindresultaten in een aantal gevallen indrukwekkend zijn, aldus de visitatiecommissie.



## Bijlagen

## Bijlage 1 Visitatiecommissie

Deze notitie is volgens het NVAO-format opgesteld.

### I. Overzicht panelleden en secretaris

<i>Naam (inclusief tituluur)</i>	<i>Rol (voorzitter / lid / student-lid / secretaris)</i>	<i>Domeindeskundige (ja / neen)</i>
Prof dr R. ten Klooster	lid	ja
Ir R. Kloosterman	voorzitter	neen
P. Koetsier BSc	student	neen
Ir K. Den Uijl	lid	ja
G. Buis Bhe	lid	neen

### II Secretaris/Coördinator

mr K. Visscher	secretaris	november 2010
----------------	------------	---------------

### III Korte functiebeschrijvingen panelleden

1	Roland ten Klooster is hoogleraar Packaging Design and Management aan de TU Twente, en tevens mede-oprichter van Plato Product consultants.
2	René Kloosterman is directeur van evaluatiebureau AeQui.
3	Patrick Koetsier is student aan de faculteit Bedrijfskunde van de EUR; dit jaar is hij voorzitter van de Marketing Associatie EUR.
4	Kees den Uijl is werkzaam als innovatiemakelaar Sensoriek & Structuur bij de Food & Nutrition Delta in Wageningen, en als business development manager bij Koninklijke Euroma B.V.
5	Getske Buis is van 1993 tot en met 2008 hogeschooldocent geweest bij de Hogeschool Utrecht (domein gezondheidszorg). Thans is zij trainer en gastdocent en tevens gecertificeerd secretaris.

### IV Overzicht deskundigheden binnen panel<sup>1</sup>

<i>Deskundigheid</i>	<i>De deskundigheid blijkt uit:</i>
a. deskundigheid ten aanzien van de ontwikkelingen in het vakgebied	De heren Ten Klooster en Den Uijl hebben beiden een innovatie-functie in het werkveld. De heer Ten Klooster opereert op het grensvlak van design-marketing-packaging-production. De heer Den Uijl opereert op het grensvlak marketing-productdevelopment-production bij Euroma; in zijn rol als innovatiemakelaar heeft hij een technisch

<sup>1</sup> N.B. De secretaris is GEEN panellid

	<p>commerciële rol.</p> <p>In deze samenstelling van de commissie is een goede en <i>integrale</i> kennis aanwezig van de drie afstudeerrichtingen van de opleiding. De richtingen zijn immers ook niet losstaand, maar juist met elkaar samenhangend.</p>
b. internationale deskundigheid	<p>De heer Ten Klooster ontwerpt verpakkingen voor de multinationale food-industry; dergelijke verpakkingen worden mondiaal gebruikt.</p> <p>De heer Den Uijl werkt in zijn product development functie nauw samen met internationale partners.</p>
c. werkvelddeskundigheid in het voor de opleiding relevante beroepenveld	<p>De heren Ten Klooster en Den Uijl hebben beiden een innovatie-functie in het werkveld.</p>
d. ervaring met het geven en ontwikkelen van onderwijs op het desbetreffende opleidingsniveau en deskundigheid ten aanzien van de door de opleiding gehanteerde onderwijsvorm(en) <sup>2</sup>	<p>De heer Ten Klooster is sinds 2006 hoogleraar aan de Universiteit Twente en doceert daarbij zowel op bachelor- als op masterniveau.</p> <p>Mevrouw Buis is van 1993 tot en met 2008 hogeschooldocent geweest en heeft tevens diverse managementfuncties vervuld; zij was betrokken bij en deels verantwoordelijk voor de invoering van competentiegericht bacheloronderwijs.</p>
e. visitatie- of auditdeskundigheid	<p>De heer Kloosterman heeft vele visitaties geleid.</p>
f. studentgebonden deskundigheid	<p>De heer Koetsier is voorzitter van de studievereniging Marketing Associatie EUR.</p>

## Curricula Vitae

**Roland ten Klooster** is werkzaam als ontwerper, adviseur en trainer/docent.

Zijn interesse is breed, maar vooral gericht op verpakken. In 1987 is hij afgestudeerd (TU-Delft, faculteit Industrieel Ontwerpen) bij Heineken Technical Services op het ontwerp voor een kunststof fles voor bier. Hij deed een studie naar de mogelijkheden om bier te verpakken in kunststof, die uiteindelijk geleid heeft tot een meerlaagse PET fles voor de Franse markt. Na zijn studie heeft hij nog korte tijd bij Heineken gewerkt en is daarna voor een periode van drie jaar gaan werken bij Formaat Ingenieurs/ontwerpers, een bureau dat zich vooral bezig hield met het ontwerpen van de inrichting van controlekamers en werkplekken.

Het multi-dimensionale karakter van verpakkingsontwerpen bleef echter trekken en in 1991 heeft hij samen met Ton van Veen Plato Product Consultants opgericht. Doordat hij met veel projecten in aanraking kwam die om de een of andere reden niet goed aangepakt waren heeft hij een proefschrift geschreven, Packaging Design, waarin een methode voor het effectief en efficiënt ontwerpen van verpakkingen is uiteengezet en wat met succes is verdedigd in 2002 aan de Technische Universiteit Delft.

In 2006 is Roland ten Klooster benoemd tot hoogleraar Packaging Design and Management aan Universiteit Twente. Een leerstoel voor een dag per week, geïnitieerd en gecoördineerd door het Nederlands Verpakkingscentrum en mede gefinancierd door twaalf bedrijven. De leerstoel is verbonden aan de opleiding Industrieel Ontwerpen.

<sup>2</sup> Hieronder worden bijvoorbeeld verstaan afstandsonderwijs, werkplekgerelateerd onderwijs, flexibel onderwijs, competentiegericht onderwijs of onderwijs voor excellente studenten.

**René Kloosterman** heeft na zijn studie Technische Bedrijfskunde (TUE, 1991) gewerkt voor het adviesbureau KPMG Consulting en sindsdien grote projecten uitgevoerd in binnen- en buitenland (Rusland, Kazachstan, Tsjechië, Curaçao). Sinds 1995 is hij actief als zelfstandig ondernemer en interimmanager. Sinds 2002 is hij actief op het gebied van onderwijsvisitaties, zowel in de hoedanigheid als directeur en later ook eigenaar van een VBI, als in de rol van commissievoorzitter.

**Patrick Koetsier** studeerde Bedrijfskunde aan de Erasmus Universiteit Rotterdam. Het collegejaar 2010/2011 wijdt hij aan het voorzitterschap van de Marketing Associatie EUR. De doelstelling van de Marketing Associatie EUR is om studenten in contact te brengen met de alledaagse marketingpraktijk. Volgend collegejaar gaat Patrick een vervolgmaster aan de EUR volgen.

**Kees den Uijl** heeft Levensmiddelentechnologie gestudeerd aan de Wageningen Universiteit. Van 1983 tot 1990 heeft Kees als applicatiemanager gewerkt bij Purac Biochem B.V. te Gorinchem. Sinds 1990 werkt hij bij Koninklijke Euroma B.V. te Wapenveld, in de eerste jaren als hoofd productontwikkeling en sinds enige tijd als business development manager.

Hij is deels verantwoordelijk voor technologische innovaties binnen Euroma (o.a. Prima Pura stoombehandeling), en daarnaast ook voor nieuwe product- en applicatieconcepten op het gebied van smaak en structuur (o.a. coatings voor aardappelen en vlees, zout- en vetreductie). Op dit moment is Kees ook – sinds 2008 - parttime werkzaam als innovatiemakelaar Sensoriek & Structuur bij de Food & Nutrition Delta in Wageningen. Hier heeft hij tot taak om – samen met een team van innovatiemakelaars en met het Ministerie van Economische Zaken (Agentschap NL) – de innovatiekracht van de Nederlandse voedingsmiddelenindustrie te ondersteunen en te versterken.

**Getske Buis** rondde in 1981 haar HBO-opleiding Oefentherapie af. Na enkele jaren als zelfstandig gevestigd therapeute actief te zijn, behaalde ze in 1993 haar eerstegraads deskundigheidsniveau Hoger GezondheidsZorg Onderwijs aan de VU. Van 1993 tot en met 2008 was zij aan de HU verbonden, zowel als hogeschooldocent als in de rol van coördinator en lid van het MT (2004 – 2008). In die hoedanigheid was ze betrokken bij en deels verantwoordelijk voor de ombouw van het curriculum naar vierjarig competentieonderwijs. Sinds 2009 is mevrouw Buis zelfstandig gevestigd en treedt ze op als docent en als secretaris van visitatiepanels.

## Bijlage 2 Programma visitatie

### Programma Dag 1: verkenning (29 april 2011)

- 12.30 – 14.00 Aankomst commissie  
Werklunch en interne vergadering
- 14.00 – 14.30 *Etalagemoment*  
Mogelijkheid tot het profileren van de opleiding
- 14.30 – 15.00 *Bestuur en directie*  
Kennismaking, doel en programma visitatie
- 15.00 – 16.00 *Inloopspreekuur*  
Mogelijkheid voor studenten en medewerkers voor gedachtewisseling met commissie, tevens bestudering van documenten
- 16.00 – 17.00 *Werkveldcommissie*  
Aansluiting van opleiding op werkveld, toetsing en afstuderen
- Alumni*  
Aansluiting van opleiding op werkveld, toetsing en afstuderen
- 17.00 – 17.15 Terugkoppeling van eerste bevindingen, bepalen aandachtspunten voor dag 2

### Programma Dag 2: verdieping (13 mei 2011)

- 09.30 – 10.00 Aankomst commissie
- 10.00 – 11.30 *Docenten (inclusief afvaardiging examencommissie)*  
Doelen van de opleiding, programma, toetsing, kwaliteit docenten
- 11.30 – 12.00 Intern commissieoverleg
- 12.00 – 13.00 *Studenten van de leerjaren 1 tot en met 3 (inclusief afvaardiging opleidingscommissie)*  
Programma, toetsing, kwaliteit docenten
- 13.00 – 14.00 Lunch en documentenbeoordeling
- 14.00 – 15.00 *Studenten jaar 4*  
Toetsing, afstudeerbegeleiding
- 15.00 – 16.30 Aanvullend onderzoek, formuleren conclusies
- 16.30 – 17.00 Terugkoppeling resultaten, afsluiting van de visitatie

## Bijlage 3 Kwantitatieve gegevens

Verstrekt door de opleiding

In-, door- en uitstroom:

	Instroom (aantal)	Propedeuse binnen 2 jaar (%)	Gediplomeerde binnen 4 jaar (%)	Gediplomeerde na 4 jaar (%)
2007-2008*	51	70,6	-	-
2008-2009	51	66,7	-	-
2009-2010	82	-	-	-
2010-2011	87	-	-	-

\*Startjaar van de opleiding

Student- docent ratio:





2007	2008	2009	2010	Gemiddeld
11,26	11,20	12,54	13,57	11,67

Toelichting: Deze getallen zijn gebaseerd op het aantal studenten in de sector Food & Business gedeeld door het aantal FTE onderwijzend en onderwijsondersteunend personeel werkzaam in de sector.

Contacturen:

	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
Jaar 1	Propedeuse	Propedeuse	Propedeuse	Propedeuse
Jaar 2	Stage <sup>3</sup>	Theoretische module uit ingenieursfase	Theoretische module uit ingenieursfase	Theoretische module uit ingenieursfase
Jaar 3	Theoretische module uit ingenieursfase	Stage <sup>3</sup>	Stage <sup>3</sup>	Stage <sup>3</sup>
Jaar 4	Afstudeerfase	Afstudeerfase	Afstudeerfase	Afstudeerfase

*Gemiddeld aantal contacturen per week*

	Propedeuse	15
	Theoretische module uit ingenieursfase	14
	Stage <sup>3</sup>	n.v.t.
	Afstudeerfase	6

<sup>3</sup> Het contact tijdens de stage bestaat uit één of twee gesprekken met de stagebegeleider over de opdracht en persoonlijke leerdoelen voordat de student op stage gaat, meerdere malen mail en/of telefonisch contact gedurende de stageperiode, een stagebezoek op het bedrijf, een stageterugkomdag en een evaluatie/beoordeling na afloop van de stage.

## Bijlage 4 Eindkwalificaties

	Dublin Descriptoren als uitgangspunt (met eigen aanvullingen)	Vertaling naar algemene HBO competenties	Vertaling naar concrete elementen en kenmerken
<b>KENNIS</b>	<b>Kennis en inzicht</b>	Brede, multidisciplinaire basis: de afgestudeerde is toegerust met actuele en multidisciplinaire kennis, inzichten, houdingen en vaardigheden teneinde de taken van een beginnend beroepsbeoefenaar zelfstandig te kunnen uitvoeren	Vakkennis en inzicht
	<b>Toepassing kennis en inzicht</b>	Probleemgericht werken: de afgestudeerde kan relevante (wetenschappelijke) kennis, inzichten, houdingen en vaardigheden toepassen bij het definiëren, analyseren en oplossen van complexe problemen in de beroepspraktijk	Probleemanalyse
	<b>Oordeelsvorming</b>	Methodisch en reflectief denken en handelen: de afgestudeerde is in staat relevante informatie te verzamelen en analyseren teneinde projectmatig te werken en te reflecteren op het beroepsmatig handelen, mede vanuit ethische en maatschappelijke vragen	Oordeelsvorming
<b>VAARDIGHEDEN</b>	<b>Communicatie</b>	Sociaalcommunicatieve bekwaamheid: de afgestudeerde kan intern en extern communiceren, teamgericht samenwerken, en leiding geven aan projecten in een multidisciplinaire, multiculturele en internationale arbeidsomgeving	Luisteren Mondelinge uitdrukingsvaardigheid Schriftelijke uitdrukingsvaardigheid Presenteren Overtuigingskracht Samenwerken
	Organisatievaardigheden		Plannen en organiseren
	<b>Leervaardigheden</b>	Professionalisering: de afgestudeerde heeft de cognitieve vermogens ontwikkeld die hem/haar in staat stellen tot voortdurend professionaliseren van de eigen beroepsuitoefening en tot functioneren in uiteenlopende beroepssituaties	Leervermogen

	Designer skills		Conceptontwikkeling Schets en tekentechnieken Visualisatie technieken (Photoshop, Illustrator en Indesign) Fotograferen Creativiteitstechnieken 3 dimensionale vormgevingstechnieken  <u>Food Packaging:</u> 3D grafische technieken
	Kook skills		Kookvaardigheden Smaak ontwikkeling
<b>HOUDING EN GEDRAG</b>	Waarden en normen		Representativiteit Integriteit
	Motivatie en ambitie		Ambitie Energie Initiatief
	Persoonlijke kwaliteiten		<u>Food Design &amp; Innovation algemeen:</u> Omgevingsbewustzijn Creativiteit Innovatiekracht Klantgerichtheid  <u>Food Design:</u> Durf Onafhankelijkheid Visie en eigenheid  <u>Creative Food Marketing:</u> Flexibiliteit Visie  <u>Food Packaging:</u> Zorgvuldigheid Visie en eigenheid



## Bijlage 5 Programmaoverzicht

Consumentengedrag Consumentencultuur	Voedsel Voeding	Zuivel en vlees Granen en groenten	Marketing en innovatie Verpakking en design
Designer skills 1 PSC	Designer skills 2 PSC	Designer skills 3 PSC	Designer skills 4 PSC
Oriëntatiestage  PSC	Marketing en communicatie <i>Vorm en beeld</i>  PSC	Ontwikkeling en productie  <i>Kookkunst</i>  PSC	Kwaliteit en ketens  <i>Foodstyling</i>  PSC
<i>Sensoriek</i>  <i>Productontwikkeling</i>  PSC	Binnenlandstage   PSC	Binnenlandstage   PSC	Buitenlandstage   PSC
<i>Project Food Design</i> Project Product development  PSC	<i>Project Food Design</i> Project Product development  PSC	Bedrijfsopdracht (BO)   PSC	Bedrijfsopdracht (BO)   PSC

Overzicht totaal curriculum Food Design & Innovation, **specialisatie Food Design**

Consumentengedrag Consumentencultuur	Voedsel Voeding	Zuivel en vlees Granen en groenten	Marketing en innovatie Verpakking en design
Designer skills 1 PSC	Designer skills 2 PSC	Designer skills 3 PSC	Designer skills 4 PSC
Oriëntatiestage  PSC	Marketing en communicatie <i>Media en reclame</i>  PSC	Ontwikkeling en productie  <i>Marktonderzoek</i>  PSC	Kwaliteit en ketens  <i>Retail en E-Tail</i>  PSC
<i>Economie</i>  <i>Marketingplanning</i>  PSC	Binnenlandstage   PSC	Binnenlandstage   PSC	Buitenlandstage   PSC
<i>Project Creative Food</i> <i>Marketing</i> Project Product development PSC	<i>Project Creative Food</i> <i>Marketing</i> Project Product development PSC	Bedrijfsopdracht (BO)   PSC	Bedrijfsopdracht (BO)   PSC

Overzichttotaal curriculum Food Design & Innovation, **specialisatie Creative Food Marketing**

Consumentengedrag Consumentencultuur	Voedsel Voeding	Zuivel en vlees Granen en groenten	Marketing en innovatie Verpakking en design
Designer skills 1 PSC	Designer skills 2 PSC	Designer skills 3 PSC	Designer skills 4 PSC
Oriëntatiestage  PSC	Marketing en communicatie <i>Vorm en beeld</i>  PSC	Ontwikkeling en productie  <i>Integraal verpakkingskunde</i> PSC	Kwaliteit en ketens  <i>Materialen en technieken</i>  PSC
<i>Verpakkingsomgeving</i>  <i>Voedsel en verpakken</i>  PSC	Binnenlandstage   PSC	Binnenlandstage   PSC	Buitenlandstage   PSC
<i>Project Food Packagng</i> Project Product development  PSC	<i>Project Food Packagng</i> Project Product development  PSC	Bedrijfsopdracht (BO)   PSC	Bedrijfsopdracht (BO)   PSC

Overzicht totaal curriculum Food Design & Innovation, **specialisatie Food Packaging**

## Bijlage 6 Bestudeerde documenten

- Kritische reflectie
- Eindwerkstukken (15)
- Adviesrapport Hogeschool HAS Den Bosch instellingsaudit NVAO
- Onderwijsregeling
- Overzicht contacten werkveld
- Werkveldscan
- Adviesnotitie internationalisering
- Competentiekaarten en koppeling met Dublin Descriptoren
- Uitnodigingsbrief adviesgesprek
- Overzicht van afgestudeerden, beroepen en vervolgopleidingen
- Modulebeschrijvingen
- Overzichtslijst laatste 25 afstudeerwerken
- Beoordelingsformulier BO bedrijven en docenten
- Beoordelingsformulier Stage bedrijven en docenten
- Document aanpassing curriculum 2010
- Overzicht opleiding en ervaring medewerkers
- Toetsbeleid
- Toetsen eerste tot en met derde jaar
- Examenreglement
- Stagehandleiding
- Afstudeerhandleiding
- Notulen opleidingscommissie
- Notulen opleidingsexamencommissie
- Moduleboeken

## **Bijlage 7 Onafhankelijkheidsverklaringen**

## Onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaring

voorafgaand aan het beoordelingsproces

Ondergetekende verklaart hierbij het volgende:

Ik ben verzocht op te treden als lid van de visitatiecommissie van de opleiding B Food Design & Innovation van HAS Den Bosch in de rol van deskundige. Ik ben bereid en in staat deze rol te vervullen op een wijze die overeenkomt met de NVAO Gedragscode voor Panelleden.

Tevens verklaar ik hierbij

- geen (familie)relaties of banden met de bovengenoemde instelling te onderhouden, als privépersoon, onderzoeker/docent, beroepsbeoefenaar of als adviseur, die een volstrekt onafhankelijke oordeelsvorming over de kwaliteit van de opleiding ten positieve of ten negatieve zouden kunnen beïnvloeden;
- zodanige relaties of banden met de instelling de afgelopen vijf jaar niet gehad te hebben;
- strikte geheimhouding te betrachten van al hetgeen in verband met de beoordeling aan hem/haar bekend is geworden en wordt, voor zover de opleiding, de instelling of de NVAO hier redelijkerwijs aanspraak op kunnen maken;
- op de hoogte te zijn van de NVAO gedragscode.

Aldus opgemaakt,



Handtekening:



Naam:



Datum:



Plaats:

## Onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaring

voorafgaand aan het beoordelingsproces

Ondergetekende verklaart hierbij het volgende:


Ik ben verzocht op te treden als lid van de visitatiecommissie van de opleiding B Food Design & Innovation van HAS Den Bosch in de rol van deskundige. Ik ben bereid en in staat deze rol te vervullen op een wijze die overeenkomt met de NVAO Gedragscode voor Panelleden.

Tevens verklaar ik hierbij

- geen (familie)relaties of banden met de bovengenoemde instelling te onderhouden, als privépersoon, onderzoeker/docent, beroepsbeoefenaar of als adviseur, die een volstrekt onafhankelijke oordeelsvorming over de kwaliteit van de opleiding ten positieve of ten negatieve zouden kunnen beïnvloeden;
- zodanige relaties of banden met de instelling de afgelopen vijf jaar niet gehad te hebben;
- strikte geheimhouding te betrachten van al hetgeen in verband met de beoordeling aan hem/haar bekend is geworden en wordt, voor zover de opleiding, de instelling of de NVAO hier redelijkerwijs aanspraak op kunnen maken;
- op de hoogte te zijn van de NVAO gedragscode.

Aldus opgemaakt,

Handtekening:



Naam:

C. H. den Uijl

Datum:

28-4-2011

Plaats:

Heerde.

## Onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaring

voorafgaand aan het beoordelingsproces

Ondergetekende verklaart hierbij het volgende:

Ik ben verzocht op te treden als lid van de visitatiecommissie van de opleiding B Food Design & Innovation van HAS Den Bosch in de rol van secretaris. Ik ben bereid en in staat deze rol te vervullen op een wijze die overeenkomt met de NVAO Gedragscode voor Panelleden.

Tevens verklaar ik hierbij

- geen (familie)relaties of banden met de bovengenoemde instelling te onderhouden, als privépersoon, onderzoeker/docent, beroepsbeoefenaar of als adviseur, die een volstrekt onafhankelijke oordeelsvorming over de kwaliteit van de opleiding ten positieve of ten negatieve zouden kunnen beïnvloeden;
- zodanige relaties of banden met de instelling de afgelopen vijf jaar niet gehad te hebben;
- strikte geheimhouding te betrachten van al hetgeen in verband met de beoordeling aan hem/haar bekend is geworden en wordt, voor zover de opleiding, de instelling of de NVAO hier redelijkerwijs aanspraak op kunnen maken;
- op de hoogte te zijn van de NVAO gedragscode.

Aldus opgemaakt,

Handtekening:



Naam: Karina Visscher

Datum: 19-4-2011

Plaats: Leiden

## Onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaring

voorafgaand aan het beoordelingsproces

Ondergetekende verklaart hierbij het volgende:

Ik ben verzocht op te treden als lid van de visitatiecommissie van de opleiding B Food Design & Innovation van HAS Den Bosch in de rol van voorzitter. Ik ben bereid en in staat deze rol te vervullen op een wijze die overeenkomt met de NVAO Gedragscode voor Panelleden.

Tevens verklaar ik hierbij

- geen (familie)relaties of banden met de bovengenoemde instelling te onderhouden, als privépersoon, onderzoeker/docent, beroepsbeoefenaar of als adviseur, die een volstrekt onafhankelijke oordeelsvorming over de kwaliteit van de opleiding ten positieve of ten negatieve zouden kunnen beïnvloeden;
- zodanige relaties of banden met de instelling de afgelopen vijf jaar niet gehad te hebben;
- strikte geheimhouding te betrachten van al hetgeen in verband met de beoordeling aan hem/haar bekend is geworden en wordt, voor zover de opleiding, de instelling of de NVAO hier redelijkerwijs aanspraak op kunnen maken;
- op de hoogte te zijn van de NVAO gedragscode.

Aldus opgemaakt,

Handtekening:

Naam:

Datum:

Plaats:



René S. Kloosterman

29 april 2011

's-Hertogenbosch



### Onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaring

voorafgaand aan het beoordelingsproces

Ondergetekende verklaart hierbij het volgende:

Ik ben verzocht op te treden als lid van de visitatiecommissie van de opleiding B Food Design & Innovation van HAS Den Bosch in de rol van student. Ik ben bereid en in staat deze rol te vervullen op een wijze die overeenkomt met de NVAO Gedragscode voor Panelleden.

Tevens verklaar ik hierbij

- geen (familie)relaties of banden met de bovengenoemde instelling te onderhouden, als privépersoon, onderzoeker/docent, beroepsbeoefenaar of als adviseur, die een volstrekt onafhankelijke oordeelsvorming over de kwaliteit van de opleiding ten positieve of ten negatieve zouden kunnen beïnvloeden;
- zodanige relaties of banden met de instelling de afgelopen vijf jaar niet gehad te hebben;
- strikte geheimhouding te betrachten van al hetgeen in verband met de beoordeling aan hem/haar bekend is geworden en wordt, voor zover de opleiding, de instelling of de NVAO hier redelijkerwijs aanspraak op kunnen maken;
- op de hoogte te zijn van de NVAO gedragscode.

Aldus opgemaakt,

Handtekening:



Naam:

Patrick Maarten Koetsier

Datum:

29-4-2011

Plaats:

's Hertogenbosch

## Onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaring

voorafgaand aan het beoordelingsproces

Ondergetekende verklaart hierbij het volgende:

Ik ben verzocht op te treden als lid van de visitatiecommissie van de opleiding B Food Design & Innovation van HAS Den Bosch in de rol van deskundige. Ik ben bereid en in staat deze rol te vervullen op een wijze die overeenkomt met de NVAO Gedragscode voor Panelleden.

Tevens verklaar ik hierbij

- geen (familie)relaties of banden met de bovengenoemde instelling te onderhouden, als privépersoon, onderzoeker/docent, beroepsbeoefenaar of als adviseur, die een volstrekt onafhankelijke oordeelsvorming over de kwaliteit van de opleiding ten positieve of ten negatieve zouden kunnen beïnvloeden;
- zodanige relaties of banden met de instelling de afgelopen vijf jaar niet gehad te hebben;
- strikte geheimhouding te betrachten van al hetgeen in verband met de beoordeling aan hem/haar bekend is geworden en wordt, voor zover de opleiding, de instelling of de NVAO hier redelijkerwijs aanspraak op kunnen maken;
- op de hoogte te zijn van de NVAO gedragscode.

Aldus opgemaakt, 29-4-2011

Handtekening:

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'Gelbke Buis'.

Naam:

Gelbke Buis

Datum:

Plaats:

Utrecht