

**Bachelor Food Innovation
HAS Hogeschool**

***Verslag van de beperkte opleidingsbeoordeling
op 6 februari 2018***

Utrecht
April 2018
www.AeQui.nl

Evaluatiebureau voor het hoger onderwijs

 *Dit document laat zich het beste dubbelzijdig afdrukken.*

Inhoudsopgave

Inhoudsopgave	3
Samenvatting	4
Colofon	6
Inleiding	7
1. Beoogde leerresultaten	10
2. Onderwijsleeromgeving	12
3. Toetsing.....	16
4. Gerealiseerde leerresultaten	19
Bijlagen	21
Bijlage 1 Visitatiepanel	22
Bijlage 2 Programma visitatie	23
Bijlage 3a Overzicht programma Den Bosch en Venlo	25
Bijlage 3b Overzicht modules Den Bosch en Venlo	27
Bijlage 4 Bestudeerde documenten.....	30

Samenvatting

Op 6 februari 2018 is de opleiding Food Innovation van HAS Hogeschool gevisiteerd door een panel van AeQui. Het totaaloordeel van het panel is **goed**.

Beoogde leerresultaten

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de beoogde leerresultaten als **goed**. De opleiding heeft een duidelijk en herkenbaar profiel en studenten weten goed waar ze aan beginnen. Ze worden opgeleid tot creatieve en ondernemende *food innovators* die van toegevoegde waarde zijn voor de *food business*. De opleiding vervult hier een duidelijke behoefte in de markt; iets dat bijvoorbeeld bevestigd wordt in de aantrekkingskracht die studenten en afstudeerprojecten hebben voor het bedrijfsleven. De opleiding steekt veel energie in het onderhouden van contacten met het werkveld op verschillende niveaus.

In 2015/2016 zijn de eindkwalificaties geactualiseerd. Met deze actualisatieslag is het profiel van 2013 vakinhoudelijk overeind gebleven (competentiekaarten voor *food design, marketing* en *packaging*). De ontwikkeling van hbo-vaardigheden is inzichtelijker geworden met het aanbrengen van drie competentieniveaus.

Onderwijsleeromgeving

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de onderwijsleeromgeving als **goed**. De opleiding hanteert coherente, studeerbare, actuele en beroepsgerichte programma's die het mogelijk maken voor instromende studenten om de beoogde leerresultaten te realiseren. De opleiding spant zich in om een goede match tussen student en opleiding tot stand te brengen door met iedere kandidaat-student een *intake* gesprek te voeren. De opleiding getrouwt zich ook gedurende het programma veel moeite om studenten passende ondersteuning te geven.

De werkvormen die de opleiding hanteert, passen bij de leerdoelen en bij de doelgroep. De docenten zijn gedreven, betrokken en staan zelf veelal met beide benen in het werkveld. De faciliteiten van de opleiding zijn uitstekend.

Toetsing

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de toetsing als **voldoende**. De toetsen zijn valide en betrouwbaar. Studenten weten wat er van hen verwacht wordt en de toetsen ondersteunen hun leerproces.

De examencommissie is op de goede weg. Er is veel werk verzet en bijvoorbeeld beleid geschreven en geïmplementeerd. De examencommissie is er nu aan toe om meer tijd aan een hoger abstractieniveau te gaan besteden.

Gerealiseerde leerresultaten

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de gerealiseerde eindkwalificaties als **goed**. Het panel is zeer onder de indruk van hetgeen alumni te bieden hebben. De eindwerken zijn van goed niveau en arbeidsmarktrelevant. Studenten hebben zich daarmee goed voorbereid op hun toekomst. Dat blijkt bovendien uit het jaarlijks terugkerend onderzoek dat de opleiding onder alumni uitvoert. Velen van hen vinden snel een baan op hbo-niveau en de opleiding brengt opvallend veel ondernemers voort.

Aanbevelingen

Het panel suggereert om de rol van de coach in de opleiding te verbreden, en ook de sterkere studenten uit te dagen in een coachingstraject.

Het panel raadt aan te streven naar een hoger aantal master-opgeleide docenten, ook al is zij het eens met de opleiding dat dit niet te koste mag gaan van praktijkkennis van de docenten in het vakgebied.

Voorts wil het panel in overweging geven om de examencommissies op de twee locaties in de toekomst samen te voegen. Dat ligt gezien de identieke eindkwalificaties van beide opleidingen voor de hand.

Tot slot begrijpt het panel de zorg van de examencommissie over de beveiliging van Alluris, het systeem waarin cijfers, tentamens en antwoordmodellen opgeslagen. Een HAS-brede heroverweging lijkt hier op zijn plaats.

Alle standaarden van het NVAO beoordelingskader 2016 zijn positief beoordeeld (voldoende/goed) en op die grond geeft het visitatiepanel een positief advies inzake accreditatie van de bacheloropleiding Food Innovation.

Namens het visitatiepanel,

Utrecht, april 2018



drs. R.R. (Raoul) van Aalst
Voorzitter



drs. B.E. (Barbara) Roemers
Secretaris

Colofon

Instelling en opleiding

Instelling	HAS Hogeschool
Adres	Onderwijsboulevard 221, 5223 DE, Den Bosch
Opleiding:	bachelor Food Innovation
Locatie:	Den Bosch en Venlo
Variant:	Voltijd
Croho-nummer:	34122

Visitatiepanel

Het visitatiepanel bestond uit:

drs. R.R. (Raoul) van Aalst, voorzitter
ir. R. (Roelina) Dijk, werkveld- en domeindeskundige
drs. M.A. (Mark) Luft, werkveld- en domeindeskundige
drs. T. (Tineke) Kleene, toetsdeskundige
E. (Eloy) Testerink, studentlid
drs. B.E. (Barbara) Roemers, secretaris

Het panel 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

Inleiding

HAS hogeschool is een zelfstandige hogeschool met vestigingen in Den Bosch en Venlo. De HAS biedt hbo-opleidingen aan op het gebied van Agro, Food en Leefomgeving. De missie van de HAS is om het opleidingscentrum in Zuid-Nederland te zijn en te blijven voor de sectoren voeding, land- en tuinbouw, ruimte en groen, natuur en milieu en agribusiness. De HAS kenmerkt zich daarbij door een sterk marktgerichte en ondernemende focus. De commerciële afdeling binnen de HAS, HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen, speelt daarin een belangrijke rol.

De instelling

Na de tweede wereldoorlog werd in Roermond de Zuivelschool opgericht. Later fuseerde deze school met de landbouwschool in Den Bosch. Dat was het begin van de HAS. HAS hogeschool is een zelfstandige hogeschool. Naast de vestiging in Den Bosch is er sinds enkele jaren ook een vestiging in Venlo. In Venlo treft men de kleinschaligheid en de korte lijnen aan zoals die tien jaar geleden kenmerkend waren voor de inmiddels sterk gegroeide HAS Den Bosch. Niettemin kan binnen het complete spectrum van hogescholen in Nederland HAS Den Bosch een kleinschalige opleider genoemd worden.

In Den Bosch kunnen studenten terecht voor Bedrijfskunde en Agrifood Business, Dier- en Veehouderij, Food Innovation, Geo media & Design, Horticulture & Business Management, International Food & Agribusiness, Management van de Leefomgeving, Milieukunde, Toegepaste Biologie, Tuinbouw en Akkerbouw en Voedingsmiddelentechnologie. In Venlo worden de opleidingen Bedrijfskunde en Agrifood Business, Food Innovation en Toegepaste Biologie aangeboden.

De missie van de HAS is om *het* opleidingscentrum in Zuid-Nederland te zijn en te blijven voor de sectoren voeding, land- en tuinbouw, ruimte en groen, natuur en milieu en agribusiness. De HAS kenmerkt zich daarbij door een sterk marktgerichte en ondernemende oriëntatie. Het principe “*inside out* en *outside in*” staat hoog in het vaandel bij de HAS; studenten worden zo snel en zo veel mogelijk naar buiten gebracht en werkgevers worden zo vroeg en zo ver mogelijk naar binnen gehaald. De commerciële afdeling binnen de HAS, HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen (waar zowel HAS-docenten als gastdocenten uit het bedrijfsleven werken), speelt daarin een belangrijke rol. HAS Kennistransfer vormt bijvoorbeeld een belangrijke verbindende schakel tussen afstuderende studenten en de arbeidsmarkt door het werven van beroepsopdrachten en het begeleiden van de afstuderende studenten bij de uitvoering van die opdrachten.

HAS-breed onderwijsbeleid is verwoord in “WDOIT”. De letters in deze afkorting staan voor Waardengelijkheid (ethische dilemma’s, maatschappelijke onderwerpen), Duurzaamheid (energie, milieu, grondstoffen, hulpbronnen, productiemethodes), Ondernemendheid (proactiviteit, ondernemerschap), Internationale focus (buitenlandervaring en internationaal georiënteerde minoren) en Talentgerichtheid (bewuste keuzes, zelfsturend vermogen, individuele leerweg). Alle HAS-opleidingen geven invulling aan dit beleid op een manier die past bij de opleiding.

Sinds 2008 organiseert de HAS ieder jaar de *Food Experience*. Op dit evenement presenteren vierdejaars studenten hun afstudeerprojecten aan het bedrijfsleven. Het evenement wordt volledig gefinancierd uit bedrijvengeld (Nestlé, Rabobank, Agrifood Capital, Marel, Hutten, Royal Smilde, APPèl, AH, Interfood en vele andere bedrijven) en is in tien jaar tijd uitgegroeid tot een indrukwekkend evenement, waarbij het aantal exposanten gestegen is van 20 naar 120 en het aantal bezoekers van 60 naar 1500.

De opleiding

Aanvankelijk was de opleiding een afstudeerrichting van Bedrijfskunde en Agribusiness. Sinds 2007 is de opleiding een zelfstandige, vierjarige bacheloropleiding van 240 EC. Tot 1 september 2016 heette de opleiding in Den Bosch *Food Design & Innovation* en in Venlo *FreshFood & Innovation*. Sinds 1 september 2016 hanteren beide opleidingen dezelfde naam: *Food Innovation*.

Studenten worden opgeleid tot generalistische, creatieve (product)innovators die over grenzen heen kunnen kijken en een verbindende rol kunnen spelen tussen marketeers en technologen in de levensmiddelenbranche. Aan het eind van hun opleiding zijn studenten thuis in *food*, marketing, communicatie, *design* en *packaging*. Alumni zijn daarmee breed inzetbaar en vinden bijvoorbeeld een baan als conceptontwikkelaar, testmanager, food stylist, food

marketeer, productinnovator, marktonderzoeker, verpakkingsonwerper etc.

De opleidingen in Den Bosch en Venlo hanteren dezelfde OER en dezelfde eindkwalificaties, maar kennen kleine verschillen in leerplan en leeromgeving.

De opleiding in Den Bosch start met één gezamenlijk jaar voor alle instromende studenten. Daarna kan de student kiezen uit drie afstudeerrichtingen: *Food & Design* (waarbij de nadruk op verbinding van technologie en conceptontwikkeling ligt), *Marketing & Business* (met nadruk op nieuwe businessmodellen) en *Packaging & Design* (met nadruk op ontwerp van verpakkingen).

Bij de opleiding in Venlo zijn de eerste twee jaren voor alle studenten gelijk. Na deze fase volgt niet een afstudeerrichting, maar werkt iedere student via een individueel afstudeertraject toe naar een persoonlijk profiel.

De afronding van beide opleidingen is identiek: zowel in Den Bosch als in Venlo wordt de opleiding afgerond met een stage, een individuele beroepsopdracht (IO) en een beroepsopdracht in samenwerking met andere studenten (BO).

De instroom in de opleiding in Den Bosch (150) is momenteel ongeveer het drievoudige van de instroom in Venlo (50). De instroom in Venlo groeit echter nog, terwijl die in Den Bosch stabiel is.

Vorige visitatie

Naar aanleiding van de vorige visitatie heeft de opleiding diverse maatregelen getroffen om de verbinding met de lectoraten te versterken. Allereerst heeft de coördinator van het opleidingsprogramma in alle relevante lectoraten (Agro-Food Marketing, Voeding & Gezondheid, Groene Gezondheid) een jaar meegedraaid. Daarnaast wordt lectoren gevraagd gastlessen te geven, en in het vierde jaar een bijdrage te leveren aan de *Food Inspiration*. Elke lector (waarvan er twee direct aan de opleiding verbonden zijn) kan bovendien input geven voor de beroepsopdrachten, waardoor studenten in hun vierde jaar betrokken worden bij het onderzoek en de ontwikkeling voor de lectoraten. Tot slot zijn er meerdere HAS-minoren waar lectoren aan verbonden zijn. Studenten kunnen zo'n minor in hun derde jaar volgen.

Ook heeft de opleiding meer verdieping gerealiseerd op het gebied van technische en financiële haalbaarheid van ontwerpen. In het nieuwe curriculum (van toepassing voor studenten die in september 2016 of

daarna zijn ingestroomd) wordt een nieuw *Food Innovation Model* gehanteerd, waarin concepten al vanaf het eerste jaar expliciet getoetst worden op *feasible* (technische haalbaarheid), *viable* (economische haalbaarheid) en *desirable* (consumentwenselijkheid).

Voorts heeft de opleiding verbeteringen doorgevoerd in de stages: de oriëntatiestage in Den Bosch is afgeschaft in curriculum 2016. Studenten maken in plaats daarvan, in groepsverband, een innovatieopdracht voor een bedrijf in een tijdsbestek van tien weken.

Bij de buitenlandstages houdt de opleiding nu meer vinger aan de pols: zowel de opdrachten als de bedrijven waar de opdrachten uitgevoerd worden, worden vooraf getoetst. Ook bij de procesbeoordeling binnen de stages heeft de opleiding verbeteringen doorgevoerd. Dit vindt zijn weerslag in een individueel portfolio.

De visitatie

HAS hogeschool heeft aan AeQui VBI opdracht gegeven onderhavige visitatie uit te voeren. Hiertoe heeft AeQui een onafhankelijk en ter zake kundig panel samengesteld. Met vertegenwoordigers van de opleiding heeft een voorbereidend gesprek plaatsgevonden. In dat gesprek is het programma en de invulling van de gesprekken en gesprekspartners vastgesteld. Als deel van haar voorbereiding heeft het panel een bezoek gebracht aan de Food Experience 2018, op 1 februari 2018.

De opleiding wordt op twee locaties gegeven. In overleg is besloten de visitatie in Den Bosch te houden, waarbij in alle gesprekken ook vertegenwoordigers uit Venlo aanwezig waren. Waar nodig is daarbij expliciet ingegaan op de verschillen tussen de locaties.

De hogeschool heeft voorafgaand aan het visitatiebezoek een aankondiging verspreid voor het geplande open spreekuur. Er is geen gebruik gemaakt van deze mogelijkheid.

Het visitatiepanel heeft een keuze gemaakt uit eindwerken die de laatste twee jaar door studenten zijn geproduceerd en heeft deze beoordeeld. De resultaten van die beoordeling zijn input geweest voor de gesprekken met de opleiding.

Het panel heeft zich rekenschap gegeven van en zich verdiept in het cluster van aanverwante opleidingen dan wel zusteropleidingen waar de opleiding Food Innovation deel van uitmaakt. Dit is met het voltallige panel gedaan, tijdens het voorbereidend overleg,

en afsluitend bij de oordeelsvorming. De hiertoe benodigde kennis was aanwezig in (een deel van) het panel.

Het panel heeft de beoordeling in onafhankelijkheid uitgevoerd volgens het vastgestelde programma (zie bijlage 2). Aan het einde van de visitatie is de opleiding in kennis gesteld van de bevindingen en conclusies van het panel. Het panel heeft een ontwikkelgesprek gevoerd met de opleiding.

Deze rapportage van de visitatie die in februari 2018 plaatsvond, is in maart 2018 in concept toegestuurd aan de opleiding. De reacties van de opleiding zijn meegenomen in deze definitieve rapportage.

1. Beoogde leerresultaten

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de beoogde leerresultaten als **goed**. De opleiding heeft een duidelijk en herkenbaar profiel en studenten weten goed waar ze aan beginnen. Ze worden opgeleid tot creatieve en ondernemende *food innovators* die van toegevoegde waarde zijn voor de *food business*. De opleiding vervult hier een duidelijke behoefte in de markt; iets dat bijvoorbeeld bevestigd wordt in de aantrekkingskracht die studenten en afstudeerprojecten hebben voor het bedrijfsleven. De opleiding steekt veel energie in het onderhouden van contacten met het werkveld op verschillende niveaus. In 2015/2016 zijn de eindkwalificaties geactualiseerd. Met deze actualisatieslag is het profiel van 2013 vakinhoudelijk overeind gebleven (competentiekaarten voor *food design, marketing* en *packaging*). De ontwikkeling van hbo-vaardigheden is inzichtelijker geworden met het aanbrengen van drie competentieniveaus.

Bevindingen

Beroepsprofiel

Studenten van de opleiding Food Innovation worden opgeleid tot breed georiënteerde en breed onderlegde *food innovators*. Het zijn generalisten die over de eigen vakgrenzen heen kijken, maar wel een eigen expertise ontwikkeld hebben in de agrifood sector, te weten op het gebied van *design, marketing* of *packaging*. *Food innovators* hebben een passie voor food, zijn ondernemers, zijn *game changers*, zijn creatief en kunnen verbindend optreden.

Tot studiejaar 2015/2016 werden studenten van *Food Design & Innovation* in Den Bosch en studenten van *FreshFood Innovation* in Venlo opgeleid op basis van een landelijke set eindkwalificaties, in 2013 vastgelegd in het landelijke profiel *Food Design & Innovation*. Opgemerkt dient te worden dat de HAS de enige onderwijsinstelling is die deze opleiding aanbiedt. Het landelijke profiel is derhalve door de HAS opgesteld. Dit profiel bevat vier 'competentiekaarten': een competentiekaart voor *food design*, een voor *marketing*, een voor *packaging* en een voor hbo-vaardigheden. In studiejaar 2018/2019 studeert de laatste lichter studenten af met deze eindkwalificaties.

Sinds studiejaar 2016/2017 dragen de beide opleidingen dezelfde naam: *Food Innovation* (vanaf nu FI). Daaraan ging een werkveldscan vooraf in 2013, een vacaturescan in 2014 en de ontwikkeling van een conceptstatement van de opleiding FI in 2015 en 2016. Naar aanleiding van deze exercities is een nieuwe set van elf eindkwalificaties ontwikkeld. De basis van de voormalige competentiekaarten is daarbij overeind gebleven, de opsplitsing in drie competentieniveaus is nieuw: oriënteren (niveau 1), verdiepen en toepassen (niveau 2) en beroepsbe-

kwamen (niveau 3). Sturing op de ontwikkeling van hbo-vaardigheden is hiermee explicieter en beter herleidbaar geworden. In 2017 is een consultatieronde (werkveldscan) georganiseerd met 30 werkveldvertegenwoordigers die hun licht hebben laten schijnen over deze nieuwe set van eindkwalificaties. De input die deze consultatieronde heeft opgeleverd, wordt meegenomen bij de herziening van het landelijke profiel.

De set van de elf eindkwalificaties is van kracht voor alle studenten die in studiejaar 2015/2016 of later gestart zijn. De eerste afstudeerders worden verwacht in 2019/2020.

Afstemming met beroepenveld

De opleiding onderhoudt op diverse niveaus contact met het werkveld, onder andere via de eerder genoemde werkveld- en vacaturescans en door consultatie van werkveldvertegenwoordigers.

Daarnaast is een belangrijke rol weggelegd voor de afdeling HAS Kennistransfer en Bedrijfsopleidingen. Een van de taken van deze afdeling is het werven van betaalde opdrachten bij bedrijven die kunnen fungeren als afstudeeropdrachten. Hiermee garandeert de opleiding het arbeidsmarktrelevante karakter van iedere afstudeeropdracht.

Voorts organiseert de HAS sinds 2008 ieder jaar de *Food Experience*. Op dit steeds populairder wordende evenement presenteren vierdejaars studenten hun afstudeerprojecten aan het bedrijfsleven. Het evenement wordt volledig gefinancierd uit bedrijvengeld en heeft een grote aantrekkingskracht op bedrijven in de *food business*. Vertegenwoordigers van deze bedrijven komen naar de *Food Experience* om nieuw talent te scouten.

Actueel

De opleiding verzekert zichzelf van aansluiting op de actuele eisen van het beroepenveld door de hechte relatie die de opleiding met het werkveld onderhoudt. Het beleid ten aanzien van afstudeeropdrachten is daarbij het meest in het oog springend; afstudeeropdrachten zijn altijd betaalde opdrachten van echte werkgevers. Dit garandeert het actuele nut van de uitvoering van de opdracht voor het betalende bedrijf.

Bachelor-niveau

De opleiding heeft de eindkwalificaties op heldere wijze gekoppeld aan de Dublin Descriptoren. Ten opzichte van het profiel van 2013 is in de eindkwalificaties van 2017 een splitsing aangebracht in drie competentieniveaus. Beide profielen geven helder en inzichtelijk het bachelor-niveau weer. Studenten die de opleiding volgen, studeren af als *Bachelor of Applied Science*.

Overwegingen

Het panel stelt vast dat de opleiding een zeer duidelijk en herkenbaar profiel hanteert. Studenten kiezen voor FI aan de HAS vanwege de aandacht voor creativiteit en ondernemerschap en vanwege de praktijkgerichtheid van de opleiding. Dit zijn ook volgens het panel de onderscheidende kenmerken van de opleiding.

Voorts is het panel enthousiast over de zeer nauwe (en voor de HAS zo kenmerkende) band die de opleiding onderhoudt met het werkveld. Het panel waardeert ook dat specifiek voor de nieuwe set eindkwalificaties advies is ingewonnen bij het werkveld.

De spanning tussen het ontwikkelen van creativiteit en ondernemerschap enerzijds, versus de inhoud van marketing en bedrijfskunde anderzijds, is voortdurend actueel in de opleiding. Dat juicht het panel toe. Zulke discussies zijn waardevol in het kader van een blijvend scherpe profilering van de opleiding. Het is het panel daarbij duidelijk geworden dat de opleiding liever creatieve ondernemers voortbrengt, dan alumni die gefocust zijn op technische aspecten en financiële haalbaarheid van concepten. Deze focus op creativiteit en ondernemerschap is de kracht van de opleiding, ook volgens het werkveld. Het panel is het hiermee van harte eens.

Tot slot valt het de panelleden op dat de opleiding zichzelf goed kan presenteren en profileren. Ook de studenten leren dat goed. De opleiding straalt met recht trots uit.

Alles overwegende beoordeelt het panel deze standaard als **goed**.

Als verdere verbetermogelijkheid geeft het panel de suggestie om een vaste werkveldcommissie in te stellen. Het panel ziet dat de opleiding waar nodig de strategische dialoog met het werkveld steeds weer aangaat, zoals bijvoorbeeld bij de vernieuwing van het profiel. Mogelijk zou een vaste werkveldcommissie de strategische dialoog vergemakkelijken. Al ziet de commissie ook voordelen van de huidige benadering, die begint vanuit een specifieke vraag.

2. Onderwijsleeromgeving

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de onderwijsleeromgeving als **goed**. De opleiding hanteert coherente, studeerbare, actuele en beroepsgerichte programma's die het mogelijk maken voor instromende studenten om de beoogde leerresultaten te realiseren. De opleiding spant zich in om een goede match tussen student en opleiding tot stand te brengen door met iedere kandidaat-student een *intake* gesprek te voeren. De opleiding getroost zich ook gedurende het programma veel moeite om studenten passende ondersteuning te geven.

De werkvormen die de opleiding hanteert, passen bij de leerdoelen en bij de doelgroep. De docenten zijn gedreven, betrokken en staan zelf veelal met beide benen in het werkveld. De faciliteiten van de opleiding zijn uitstekend.

Het panel suggereert om de rol van de coach te verbreden, en ook de sterkere studenten uit te dagen in een coachingstraject. Tot slot raadt het panel aan te streven naar een hoger aantal master-opgeleide docenten, ook al is zij het eens met de opleiding dat dit niet te koste mag gaan van praktijkkennis in het vakgebied.

Bevindingen

Programma dekt de eindkwalificaties

Den Bosch en Venlo hanteren dezelfde OER en eindkwalificaties. In Den Bosch kan de student kiezen uit drie afstudeerrichtingen en in Venlo kan de student een Persoonlijk Profiel samenstellen. De curricula van beide opleidingen bestaan uit een oriënterend en selecterend jaar (jaar 1), een verdiepend en specialiserend jaar (jaar 2), een verbredend en praktijkgericht jaar (jaar 3) en een specialiserend, naar beroepsbekwaamheid toewerkend jaar (jaar 4).

De opleiding onderscheidt drie leerlijnen, die in Den Bosch en Venlo net anders worden genoemd, maar in essentie gelijk zijn. Het gaat om *Innovation (Venlo: conceptontwikkeling)*, *Self-management (Professionele ontwikkeling)* en *Onderzoekend en professioneel leren (gelijk)*.

De eerste en de derde leerlijn komen geïntegreerd in de vakken aan bod, de tweede leerlijn is gekoppeld aan een coachingstraject. Het afstudeerprogramma bestaat bij beide opleidingen uit stages, een individuele beroepsopdracht (IO) en een gezamenlijke beroepsopdracht (BO).

Elk studiejaar is ingedeeld in vier blokken van tien weken. De blokken zijn ingedeeld in modules. Van de modules zijn modulebeschrijvingen beschikbaar.

De koppeling tussen de elf eindkwalificaties en de toetsing is gedetailleerd beschreven in het toetsprogramma van de opleiding (zie standaard 3). In deze matrix zijn ook de modules opgenomen. Ze staan op chronologische volgorde, waardoor inzichtelijk is wanneer welke competentie aan bod komt in het curriculum (en getoetst wordt).

Actueel en beroepsgericht

Het curriculum sluit aan op de elf eindkwalificaties die in 2015/2016 zijn opgesteld. Het vorige curriculum wordt uitgefaseerd. Van het nieuwe curriculum wordt uitgefaseerd. Van het nieuwe curriculum, dat gevolgd wordt door studenten die sinds september 2015 zijn ingestroomd, worden de eerste afstudeerders in september 2019 verwacht.

Naast de aansluiting op de in 2015/2016 vastgestelde eindkwalificaties, waarborgt de opleiding de aansluiting op actuele werkveldeisen door het "*inside-out-ouside-in-principe*". De opleiding werkt veel met gastdocenten uit het bedrijfsleven (*outside in*) en de studenten komen tijdens de opleiding veelvuldig in contact met het werkveld via stages, IO's en BO's in (*inside out*). HAS Kennistransfer speelt een belangrijke verbindende rol hierin.

Tijdens de *HAS Food Experience* presenteren studenten hun concepten aan het bedrijfsleven. Het bedrijfsleven is enthousiast en komt elk jaar met meer vertegenwoordigers. Zij zien de *Food Experience* onder andere als een goede gelegenheid om talent te scouten.

Didactisch concept

HAS-breed onderwijsbeleid is, zoals in de inleiding beschreven, verwoord in "WDOIT". Daarnaast is de HAS bezig met het ontwikkelen van een nieuw didactisch concept waarbij de nadruk zal liggen op flexibel, adaptief en vraaggestuurd onderwijs.

Het panel zag in de visitatie hoe deze HAS-brede kaders worden geconcretiseerd in de opleiding. Kleinschaligheid is een belangrijke pijler en persoonlijke aandacht voor het individu eveneens. Voorts

staat alles wat de opleiding doet in het teken van arbeidsmarktrelevantie. De werkvormen zijn hierop ingericht; onderwijs bestaat grotendeels uit kleinschalige gastcolleges, trainingen, workshops en lessen waar opdrachtgevers op allerlei manieren bij betrokken zijn. Verder gaat veel aandacht uit naar de ontwikkeling van het zelfsturend vermogen (één van de leerlijnen). De opleiding hecht er veel waarde aan om beginnende beroepsbeoefenaars af te leveren die van aanpakken weten.

Didactische vernieuwing vindt ook voorzichtig zijn weg naar de opleiding. Docenten geven aan dat de opleiding zich dienaangaande in een experimenteel stadium bevindt; er worden bijvoorbeeld voor enkel vakken MOOC's gebruikt en enkele docenten geven les volgens het *flipping-the-classroom*-principe.

Samenhang

De curricula werken van jaar 1 naar jaar 4 langs een lijn waarvan het beginpunt de oriëntatiefase is die via specialisatie en toenemende praktijkgerichtheid toewerkt naar beroepsbekwaamheid. De leerlijnen vormen daarbij het cement van de opleiding.

Wat in jaar 1 tot en met 3 geleerd is, komt in jaar 4 samen en komt tot uitdrukking in de IO en de BO.

Studeerbaarheid

Studenten vinden het programma studeerbaar. Er is de laatste jaren veel verbeterd, waardoor bijvoorbeeld het volgen van een minor nu minder snel tot studievertraging leidt dan voorheen. Ook de toetsen en de toetsfrequentie vormen geen belemmering voor hen. Ze merken wel op dat vooral de designers veel opdrachten moeten maken en dat het bij deze opdrachten noodzakelijk is om écht creatief te zijn. ("Met dicht bij jezelf blijven, kom je er niet.") Er zijn slechts enkele struikelvakken volgens de studenten, te weten het vak *Zuivel en vlees* en het vak *Conserveren*. De opleiding geeft aan de sterkere studenten wel eens in te zetten als student-assistent of als buddy om de zwakkere studenten extra te ondersteunen. Bij navraag op de visitatiedag bleek dat deze sterkere studenten voldoening halen uit deze coachingsrol.

Studiebegeleiding

De opleiding voorziet in een vaste coach voor iedere student. Deze coach heeft een belangrijke rol bij de persoonlijke ontwikkeling van de student en de professionele keuzes die de student maakt. Studenten geven aan dat de coach vooral een belangrijke rol

heeft bij zwakkere studenten. Bij de goede studenten zijn de coaches meer op de achtergrond. Deze goede studenten ervaren dat zelf overigens niet als een tekortkoming in het begeleidingsstelsel.

In het algemeen merken de studenten op dat het contact met de docenten hechter en intensiever is dan met de meer op afstand staande coach. Docenten zijn daardoor in de praktijk ook eerder het eerste aanspreekpunt.

Naast de coach is er een studieadviseur aan de opleiding verbonden. Deze adviseert over het voorbereidingstraject van de stage, en bij bijzondere persoonlijke omstandigheden.

Tot slot is er voor studenten met een functiebeperking het HAS-brede programma Studie+ met specifieke informatie, bijzondere studiefaciliteiten en persoonlijke begeleiding van speciaal hiertoe opgeleide medewerkers.

Instroom

De opleiding is toegankelijk voor degenen die als vooropleiding mbo4, havo of vwo hebben. De opleiding voldoet daarmee aan de wettelijke eisen voor toelaatbaarheid.

Iedere student krijgt bovendien een *intake* gesprek waarin een zo helder mogelijk beeld van de opleiding geschetst wordt en waarin stilgestaan wordt bij de motivatie van de student. Het advies dat door de opleiding gegeven wordt, is niet bindend en dus ondergeschikt aan de wettelijke toelatingseisen. De opleiding hecht echter veel waarde aan deze *intake* gesprekken omdat studenten dan met reële verwachtingen aan de opleiding beginnen. In dat zelfde kader biedt de opleiding geïnteresseerde studenten aan om eerst te komen proefstuderen.

Internationalisering en doorstroom

In het curriculum in Den Bosch worden sommige vakken in het Engels gegeven (bijvoorbeeld *International Food* in het tweede jaar), in het curriculum in Venlo zijn alle vakken Nederlandstalig. In Den Bosch wordt in het tweede jaar ook, over drie blokken verspreid, aandacht besteed aan Engelse taalvaardigheid, te weten in de vakken *English Writing Skills*, *English Business Skills* en *English Speaking Skills*. Van deze vakken bestaat in het curriculum in Venlo geen equivalent, maar zit het meer verweven in de opdrachten in het programma. In het derde en vierde jaar kunnen zowel studenten in Den Bosch als studenten in Venlo een Engelstalige HAS-brede minor volgen.

De opleiding heeft het streven in de toekomst beter aan te gaan sluiten op buitenlandse minoren en op masteropleidingen en hecht daarom waarde aan goed onderwijs in Engels. Docenten geven aan onderwijs in Engels eveneens belangrijk te vinden omdat veel bedrijven toeleveranciers in het buitenland hebben. Ook studenten geven aan belang te hechten aan een goede kennis van het Engels, onder andere met het oog op hun buitenlandstages.

Docententeam

Het totale docentencorps bestaat uit 35 docenten: 27 van hen zijn aan de opleiding in Den Bosch verbonden en 8 aan de opleiding in Venlo. Er zijn geen docenten die op beide locaties les geven. Van de 35 docenten hebben er 17 een mastertitel (incl. 1 PhD) en 18 een bachelortitel. Op een enkele uitzondering na hebben de docenten naast hun onderwijservaring (zeer ruime) ervaring in het bedrijfsleven opgedaan. Daarnaast houden ze hun kennis van het bedrijfsleven actueel met het bezoeken van stageplekken van studenten, vakbeurzen en congressen, met het lezen van vakbladen en op allerlei andere manieren.

Alle startende docenten volgen standaard een intensieve basistraining en een BKE-traject. Enkelens volgen ook nog een SKE-traject.

De docenten zijn zeer gedreven en betrokken. Studenten roemen hen om hun persoonlijke aandacht en noemen ook de actuele kennis van de beroepspraktijk als belangrijke kwaliteit van hun docenten.

Faciliteiten en informatievoorziening

De opleiding beschikt over een breed scala aan faciliteiten. Laboratoria, een technologiehal en een kas worden gedeeld met de andere HAS-opleidingen. Daarnaast zijn er allerhande opleidingsspecifieke voorzieningen. In Den Bosch zijn dat onder andere het *Food Design Centre*, het *Product Development Centre*, het *Design & Creation Centre* en het *Consumer Lab*. Daar hebben de studenten de beschikking over allerlei apparaten, waaronder 3d-printers, fornuizen, ovens, keukenmachines, mixers, vriezers etc. In Venlo mogen studenten gebruikmaken van het *Co-Creation Lab* van de Provincie Limburg en mogen ze soms gebruikmaken van voorzieningen van partnerinstellingen en bedrijven. Ook beschikken beide onderwijslocaties over fotografiefaciliteiten.

De informatievoorziening vanuit de opleiding (bijvoorbeeld over roosters) verloopt via verschillende routes. Docenten gebruiken naar eigen inzicht Blackboard, e-mail en intranet. Studenten geven aan

het niet praktisch te vinden dat de communicatiewijze van docent tot docent verschilt.

Overwegingen

Het panel heeft een fraaie, beroepsgerichte opleiding gezien met coherente, studeerbare curricula. De opleiding biedt zowel herkenbare specialisaties (Den Bosch), als de mogelijkheid om een eigen, alternatieve, leerroute te volgen (Venlo). Dit waardeert het panel. Daarnaast zijn er mogelijkheden voor studenten om zich te onderscheiden, bijvoorbeeld met de Topklas ondernemen en de Expeditie innovatieklas.

De docenten hebben veel indruk gemaakt op het panel. Ze zijn gedreven, hebben hart voor de zaak en voor hun studenten en zijn goed op de hoogte (veelal door eigen werkervaring) van de actuele eisen van het beroepenveld.

De opleiding getroost zich veel moeite om voor iedere student een passend programma te bieden. Ze vergroot vooraf de kans op een goede match tussen de student en de opleiding, door met iedere kandidaat in gesprek te gaan alvorens deze zich inschrijft voor de opleiding. De opleiding onderscheidt zich verder met haar sterk persoonlijke contact met studenten. Ook is er het *HAS Young Professionals Traject* voor studenten die vanuit het mbo instromen en worden sterkere studenten ingezet als buddy om de minder sterke studenten te helpen. In het kader van inclusiviteit is dit alles volgens het panel prijzenswaardig.

De faciliteiten van de opleiding zijn uitstekend. Studenten mogen hun vingers aflikken bij zulke voorzieningen.

Op grond van bovenstaande overwegingen kwalificeert het panel de leeromgeving als **goed**. Ze heeft daarnaast een aantal suggesties voor de opleiding om het goede niveau verder te verhogen.

Zo zou de coach zich nadrukkelijker ook op de sterke student kunnen richten, om deze te stimuleren tot maximale prestaties.

Van het huidige docentencorps beschikt de helft over een mastertitel. Het panel heeft, gezien het karakter van de opleiding, begrip voor de keuze om aantoonbare affiniteit met het werkveld te laten prevaleren boven opleidingsniveau. Desondanks zou dit niveau omhoog mogen, volgens het panel.

Studenten geven aan het verwarrend te vinden dat docenten elk op hun eigen manier informatie verspreiden over praktische zaken. Het panel vermoedt

dat dit binnen een kleinschalige opleiding eenvoudig is op te lossen.

3. Toetsing

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de toetsing als **voldoende**. De toetsen zijn valide en betrouwbaar. Studenten weten wat er van hen verwacht wordt en de toetsen ondersteunen hun leerproces.

De examencommissie is op de goede weg. Er is veel werk verzet en bijvoorbeeld beleid geschreven en geïmplementeerd. De examencommissie is er nu aan toe om meer tijd aan een hoger abstractieniveau te gaan besteden. In dat kader wil het panel in overweging geven om de examencommissies op de twee locaties in de toekomst samen te voegen. Dat ligt gezien de identieke eindkwalificaties van beide opleidingen voor de hand.

Tot slot begrijpt het panel de zorg van de examencommissie over de beveiliging van Alluris, het systeem waarin cijfers, tentamens en antwoordmodellen opgeslagen. Een HAS-brede heroverweging lijkt hier op zijn plaats.

Bevindingen

Valide

De opleiding heeft het toetsbeleid beschreven in aansluiting op het HAS-brede toetsbeleid. De elf eindkwalificaties van de opleiding hebben hun beslag gevonden in het toetsprogramma. In het toetsprogramma is per eindkwalificatie inzichtelijk gemaakt binnen welke curriculumonderdelen deze kwalificatie aan bod komt en hoe de student erop getoetst wordt. De koppeling eindkwalificatie-curriculumonderdeel-toets is inzichtelijk. Voorts werkt de opleiding met modulebeschrijvingen waarin de leerdoelen en een toetsmatrix zijn opgenomen. Er worden verschillende toetsvormen gebruikt: schriftelijke (theorie)toetsen (met meerkeuzevragen en open vragen), (praktijk)opdrachten, portfolio-opdrachten, presentaties, verslagen etc.

Veel modules worden afgerond met een theoretische kennistoets in combinatie met een praktische vaardighedentoets om informatie beter te laten beklijven. Zo wordt het eerstejaars vak *Food Basics* getoetst met een schriftelijke theorietoets en een praktische opdracht 'sensoriek en smaak'. Naarmate de student vordert, worden kennis, vaardigheden en houding steeds meer geïntegreerd getoetst. In de derdejaars stage bijvoorbeeld, worden plan van aanpak, verslaglegging en professioneel handelen getoetst, waarbij kennis van *food*, materiaal, marketing etc. meer geïntegreerd aan bod komt.

Ook bij de toetsing wordt, net als bij de onderwijsleeromgeving, het uitgangspunt "*outside in, inside out*" gehanteerd. Het werkveld wordt, vooral in het derde en vierde jaar, actief betrokken bij het opstellen van de toetsingscriteria. Daarmee waarborgt de opleiding dat getoetst wordt wat voor het werkveld belangrijk is. En daarmee verzekert de opleiding zich

ervan dat er ook valide getoetst wordt in de ogen van de toekomstige werkgevers van de aanstaande alumni.

Het landelijk opleidingsprofiel wordt dit jaar aangepast aan de elf nieuwe eindkwalificaties en aan de werkveldscan van 2017. Op basis van dit nieuwe opleidingsprofiel zal ook het toetsplan en het toetsprogramma opnieuw onder de loep genomen worden en waar nodig herzien worden.

Betrouwbaar

De opleiding werkt met toetsontwerpen, toetsmatrices, antwoordmodellen met cesuur, en toetsanalyses. Het vierogenprincipe bij het beoordelen van studentproducten wordt voor alle modules vanaf 3 EC gehanteerd.

Daarnaast ziet de opleiding erop toe dat deadlines van werkstukken haalbaar zijn en dat toetsmomenten zo op elkaar afgestemd zijn dat studenten zo min mogelijk te maken krijgen met periodes van piekbelasting. Dan doen hun prestaties recht aan hun competentieniveau en worden deze zo min mogelijk gekleurd door andere factoren. Studenten geven aan dat de toetsen "goed te doen" zijn. Wel merken ze op dat de *designers* naar verhouding veel opdrachten moeten maken.

Leerprocesondersteunend

De opleiding werkt met summatieve en formatieve toetsen en streeft ernaar om het aantal toetsen (nog verder) terug te dringen. Dit minimaliseert tentamenstress en komt het leerproces ten goede.

Daarnaast biedt de opleiding een grote variëteit aan toetsen aan, niet alleen in het kader van valide toetsen, maar ook om de studenten te kunnen blijven boeien.

Verder kiest de opleiding ervoor om praktijktoetsing snel te laten volgen op theorietoetsing. Door de combinatie van theorie- en praktijktoetsing beklijven opgedane kennis en vaardigheden beter. Voor een lastiger vak als *Food Basics* blijkt deze manier van onderwijzen en toetsen een grote meerwaarde te hebben voor studenten.

Tot slot werkt de opleiding voor alle modules met oefentoetsen zodat studenten zich gericht kunnen voorbereiden.

Transparant

Alle modules hebben een blackboardomgeving met een standaard format voor module- en toetsinformatie: studiepunten, leerdoelen, kennisonderdelen, gewenste voorkennis, toetsvormen en leermiddelen staan hier aangegeven. Ook de weegfactoren zijn vooraf inzichtelijk voor studenten. Tot slot dragen de genoemde oefentoetsen bij aan de transparantie van toetsing.

Onafhankelijk

In het kader van een onafhankelijk oordeel per student per toets, heeft een van de twee examinatoren geen begeleidende rol vervuld bij desbetreffende student.

Examencommissie

Er wordt gewerkt met twee examencommissies: een voor Den Bosch en een voor Venlo. De examencommissie in Den Bosch bestaat uit twee docenten van FI en een docent Voedingsmiddelentechnologie van de HAS (extern lid). De examencommissie in Venlo is een examencommissie voor alle vier de opleidingen die in Venlo aangeboden worden. Elke opleiding is vertegenwoordigd door één docent. In de examencommissie Venlo heeft derhalve één FI-docent zitting (naast drie externe leden). De beide examencommissies bewegen inmiddels voorzichtig naar elkaar toe. In het verleden was nabijheid en toegankelijkheid voor studenten in Venlo misschien belangrijker dan nu.

De examencommissie overlegt gemiddeld vier keer per blok zonder het opleidingsmanagement om onafhankelijk te kunnen functioneren en oordelen, en één keer per blok met het opleidingsmanagement om effectief te kunnen zijn. Daarbuiten vindt ook nog informeel afstemming plaats met het opleidingsmanagement.

Het komende jaar gaat de examencommissie zich onder andere toeleggen op het implementeren van

het toetsplan Den Bosch in Venlo, op het evalueren van het protocol voor de alternatieve afstudeerroutes (Topklas ondernemen en Innovatieklas), op het structureel laten beoordelen van afstudeerwerken door een *critical friend* (te weten de opleiding *Food Commerce & Technology* van Inholland), op het evalueren van de toetsing van het afstudeerprogramma en op een verbetering van de archivering van toetsen en toetsproducten. Tot slot maakt de examencommissie zich sterk voor een betere beveiliging van het HAS-brede Alluris-systeem. Hierin worden cijfers, tentamens en antwoordmodellen opgeslagen. De huidige *single sign-on* maakt dit systeem kwetsbaarder dan wenselijk, volgens de examencommissie.

Overwegingen

Het panel stelt vast dat de opleiding flinke stappen heeft gemaakt met de verbetering van de toetsing. De toetsen zijn valide. Uit het toetsprogramma blijkt de link tussen de eindkwalificaties, de curriculumonderdelen en de toetsing. Wel adviseert het panel om hierbij ook de koppeling met alle leerdoelen duidelijk te maken. Dat kan docenten helpen bij het maken van toetsen.

De toetsen zijn voldoende gevarieerd en betrouwbaar. De toetsvragen zijn goed en de antwoordmodellen bieden voldoende houvast voor het beoordelen van studentenproducten. Het valt het panel bovendien op dat beoordelingsformulieren bij de nieuwere toetsen uitgebreider zijn ingevuld en dat de oordelen beter zijn onderbouwd dan bij oudere toetsen.

Voorts is voor studenten helder wat er van hen verwacht wordt en ondersteunen de toetsen hun leerproces. Het panel raadt wel aan om de eisen aan het Engels bij de buitenlandstage te expliciteren. De presentatie in het Engels weegt hier voor 25% mee, dus dienen studenten te weten hoe hoog de lat ligt bij dit onderdeel.

De examencommissies hebben in eerste instantie veel werk gehad in de rol van klachtencommissie: ad hoc problemen oplossen en individuele cases behandelen. Nu het "toetshuis" staat, en er voor veel situaties beleid is geschreven, kan de examencommissie meer op metaniveau gaan opereren. De kalender van de examencommissie voor het komende jaar laat deze ambitie ook zien, volgens het panel. Het panel juicht bovendien de toenadering die de beide examencommissies tot elkaar zoeken toe. Met

gelijke eindkwalificaties ligt het voor de hand de beide opleidingen te gaan bedienen met één examencommissie.

Tot slot begrijpt het panel de zorg van de examencommissie over Alluris. Een HAS-brede heroverweging lijkt hier op zijn plaats.

Alles overwegende beoordeelt de commissie deze standaard als **voldoende**.

4. Gerealiseerde leerresultaten

De visitatiecommissie kwalificeert op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie de gerealiseerde eindkwalificaties als **goed**. Het panel is zeer onder de indruk van hetgeen alumni te bieden hebben. De eindwerken zijn van goed niveau en arbeidsmarktrelevant. Studenten hebben zich daarmee goed voorbereid op hun toekomst. Dat blijkt bovendien uit het jaarlijks terugkerend onderzoek dat de opleiding onder alumni uitvoert. Velen van hen vinden snel een baan op hbo-niveau en de opleiding brengt opvallend veel ondernemers voort.

Bevindingen

Gerealiseerd eindniveau

De student is geslaagd als alle onderdelen van de opleiding met een voldoende zijn afgerond. In het vierde jaar wordt de student vooral getoetst op beroepsbekwaamheid. Dit gebeurt in de IO en in de BO. In de IO voeren studenten een vrije “meesterproef” uit, waarbij er - zo geven de alumni aan - sprake is van een “gezonde concurrentiestrijd” om onderscheidend te zijn. In de BO voeren studenten in een groepssetting een opdracht voor het werkveld uit. Meeliften is onmogelijk is, zo geven alumni aan; studenten spreken elkaar daar beslist op aan.

Bij de BO weegt het cijfer dat voor de producten gegeven wordt even zwaar als het cijfer dat voor professioneel handelen gegeven wordt. Over de hele linie valt het cijfer voor professioneel handelen hoger uit dan het cijfer voor de producten.

Aansluiting arbeidsmarkt (en vervolgopleidingen)

De opleiding onderzoekt jaarlijks waar de alumni terechtkomen. Over de afgelopen drie jaar heeft gemiddeld ongeveer 80% een baan op hbo-niveau gevonden. (Ongeveer een derde hiervan komt in de voedselproductie terecht en ongeveer een vijfde in de dienstverlening.) Bijna 5% stroomt door naar een vervolgstudie. Ongeveer 15% heeft een eigen onderneming. Slechts een enkeling is werkzoekend of op reis en daarmee niet beschikbaar voor de arbeidsmarkt.

Overwegingen

Het panel heeft 15 eindwerken en bijbehorende beoordelingsformulieren bekeken en kan zich goed vinden in de oordelen van de opleiding. Het panel komt nagenoeg op dezelfde cijfers uit als de opleiding en ook de ranking van de werkstukken ten opzichte van elkaar komt overeen met die van de op-

leiding. De oordelen op de beoordelingsformulieren zijn goed toegelicht, en het panel ziet dat daarin een verbeteringslag is doorgevoerd; op de oudere beoordelingsformulieren waren de oordelen minder goed onderbouwd.

Het panel vindt de werkstukken mooi, praktisch georiënteerd en geschikt als visitekaartjes voor bij een sollicitatie. Het panel is zeer onder de indruk van hetgeen alumni te bieden hebben. Niet alleen vindt een hoog percentage direct werk op niveau, het valt het panel vooral op dat veel alumni een eigen onderneming hebben én houden. Een check van de lijst van alumni doet het panel vaststellen dat veel van hen ook een paar jaar ná afstuderen nog steeds een eigen bedrijf hebben. Het zijn echte ondernemers geworden. En dat geldt in het bijzonder voor de alumni van Topklas ondernemen.

Het panel is aangenaam verrast door de specifieke focus van de onderzoeksvaardigheden op ondernemerschap. Deze keus doet recht aan deze opleiding en is duidelijk zichtbaar in het eindresultaat.

Alles overwegende beoordeelt de commissie deze standaard als **goed**.

Meer in algemene zin ziet het panel enkele aandachtspunten bij het generieke HAS-concept dat voor de BO's gehanteerd wordt. De directe link met en relevantie voor de beroepspraktijk is weliswaar aantoonbaar van grote waarde, maar er zitten ook nadelen aan deze constructie met betalende opdrachtgevers. In de eerste plaats vindt er een soort voorselectie van opdrachten plaats. In de tweede plaats moeten studenten die zelf, buiten het aanbod van HAS Kennistransfer om, een BO willen regelen, behoorlijk vasthoudend en doortastend zijn. Hun medestudenten die voor een BO uit het bestaande aanbod kiezen, hebben het gemakkelijker. Ten derde heeft de begeleidende BO-docent een wat ambivalente rol. De betalende opdrachtgever koopt inhoudelijk resultaat in. Hij betaalt voor concrete output.

De opleiding gaat een resultaatverplichting aan. Als het resultaat onder de maat is, dient de BO-begeleidende docent ervoor te zorgen dat het resultaat alsnog op niveau wordt afgeleverd. Tegelijkertijd dient de BO-begeleidende docent de student vooral te coachen op professioneel handelen en veel minder op inhoudelijke output. Daarmee ontstaat een dubbelrol die mogelijk niet voor iedere docent in iedere denkbare afstudeersituatie even comfortabel

en wenselijk is. Het panel ziet de voordelen die de HAS-BO-constructie met zich meebrengt, maar hoopt dat er in overleg met het CvB en de andere opleidingen in de toekomst toch ook een oplossing gevonden wordt voor de genoemde nadelen. Overigens zijn de opleidingen zich bewust van deze thema's en voeren ook de interne dialoog hierover. Het panel wil het belang hiervan benadrukken.

Bijlagen

Bijlage 1 Visitatiepanel

Naam	Korte functiebeschrijving
drs. R.R. (Raoul) van Aalst	Raoul van Aalst voert regelmatig visitaties uit namens AeQui.
ir. R. (Roelina) Dijk	Roelina Dijk is voedselmicrobioloog. Opgeleid in Wageningen (master <i>Food Safety and Quality + Microbiology</i>) en sindsdien werkzaam in het vakgebied. Ze is 10 jaar verbonden geweest aan de HAN (als docent voedselmicrobiologie en voedselveiligheid en als leerstofontwikkelaar) en werkt sinds 2011 als voedselmicrobioloog bij <i>FiMM training and control in food safety</i> .
drs. M.A. (Mark) Luft	Mark Luft heeft een masteropleiding Management en organisatie gevolgd in Groningen en heeft daarna verschillende commerciële marketing- en managementfuncties bekleed, waaronder marketing manager bij Grolsch, commercieel directeur bij Hoomark en Business developer bij Valorem consulting.
drs. T. (Tineke) Kleene	Tineke Kleene heeft Toegepaste onderwijskunde gestudeerd aan de Universiteit van Twente en heeft voor veel instellingen voor hoger onderwijs, zowel in Nederland als in Vlaanderen, gewerkt als onderwijskundig adviseur.
E. (Eloy) Testerink	Eloy Testerink volgt de opleiding <i>International Food & Innovation Management</i> aan de Hogeschool Van Hall Larenstein en hoopt dit jaar af te studeren. Hij heeft stage gelopen bij Otten AGF in Nederland en bij Arla Food Ingredients in Denemarken. In het verleden was Eloy werkzaam als banketbakker.
drs. B.E. (Barbara) Roemers	Barbara Roemers is gecertificeerd secretaris.

De panelleden hebben een onafhankelijkheidsverklaring getekend, deze zijn vooraf toegezonden aan NVAO.

Bijlage 2 Programma visitatie

Programma visitatie opleiding Food Innovation dinsdag 6 februari 2018

Tijdstip	Thema	Deelnemers	
08.00	Ontvangst	<ol style="list-style-type: none"> Theo Clermonts Mariëlle Geelen Antien Zuidberg Marc Pruijssers 	<ol style="list-style-type: none"> Directeur opleiding (DB) Directeur opleiding (Venlo) Coördinator opleidingsprogramma (COP) (DB) Coördinator opleidingsprogramma (COP) (Venlo)
08.00-09.00	Vooroverleg panel	Besloten	
09.00-09.30	Pitch opleiding	Theo Clermonts, Mariëlle Geelen Antien Zuidberg, Marc Pruijssers	Met: Food Experience: Mary van Hoek-Hendriks Beroepsopdracht: Roos Leufkens en Nena van de Louw (student)
09.30-10.30	Gesprek met werkveldvertegenwoordigers en alumni	<ol style="list-style-type: none"> Peter Derks Vera Colstee Marino Rodrigo Frans Goenee Els van Olphen Dirk van Dijk 	<ol style="list-style-type: none"> Culinary Director @ De Spijsbereiders (alumnus) Business Developer Food @ Plant Lab (alumnus) Product Development Coördinator @ La Place Restaurants (alumnus) Inspiratie manager @ Efteling PR & Marketing en co-owner @ Henri B.V. Manager Innovation Partnerships @ Lamb Weston/Meijer
10.30-10.45	Pauze	Besloten	
10.45-11.45	Gesprek met studenten	<ol style="list-style-type: none"> Sterre van de Ven Fleur Damoiseaux Bette van Beers Timo Huipen Martine van der Meijden 	<ol style="list-style-type: none"> 2^{de} jaars student M&B (DB) 2^{de} jaars student F&D (DB) 4^{de} jaars student F&D (DB) 4^{de} jaars student P&D (DB) 3^{de} jaars student (Venlo)
11.45-12.30	Lunch + inloopsprek- uur (tussen 12.00-12.30)	Besloten	Lunch verzorgd door Lizanne van Bladel @ Slim Salads (alumnus)
12.30-13.15	Rondleiding faciliteiten	<ol style="list-style-type: none"> Paul Soetekouw Ria van de Ven Renier Stijnen Ron de Veld 	<ol style="list-style-type: none"> Food Design Center Product Development Center Food Technology Center Design & Creation Center
13.15-13.30	Pauze	Besloten	
13.30-14.30	Gesprek met docenten	<ol style="list-style-type: none"> Henriette Guérin Hanneke Septer 	<ol style="list-style-type: none"> ARC Marketing & Business, modco, docent marketing (DB)

		<ol style="list-style-type: none"> 3. Stefan Hermsen 4. Abel-Jan Brand 5. Roos Leufkens 6. Jet van Nieuwenhuizen 7. Kelly Neessen 8. Herman Peppelenbos 	<ol style="list-style-type: none"> 2. ARC Food & Design, modco, docent productontwikkeling (DB) 3. ARC Packaging & Design, modco, docent food packaging (DB) 4. Docent marketing, modco, lectoraatslid (DB) 5. Docent food design/trends, modco, lectoraatslid, coach (DB) 6. Docent food marketing, modco (Venlo) 7. Docent Food , modco (Venlo) 8. Lector Groene Gezondheid
14.30-14.45	Pauze	Besloten	
14.45-15.45	Gesprek met opleidingscommissie en examencommissie	<ol style="list-style-type: none"> 1. Rob van de Langenberg 2. Lisa Hofmann 3. Toine Sterk 4. Mariska van Driel 5. Jet van Nieuwenhuizen 6. Jadis Schreuder 7. Harm Arts 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voorzitter examencommissie (DB) 2. Lid examencommissie (DB) 3. Examencommissie (Venlo) 4. Voorzitter opleidingscommissie (DB) 5. Voorzitter opleidingscommissie (Venlo) 6. Student-lid opleidingscommissie FI (DB) 7. Student-lid opleidingscommissie FI (Venlo)
15.45-16.00	Pauze	Besloten	
16.00-16.30	Gesprek met Opleidingsmanagement team	<ol style="list-style-type: none"> 1. Theo Clermonts 2. Henriette Smits 3. Antien Zuidberg 4. Mariëlle Geelen 5. Marc Pruijssers 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Directeur opleiding (DB) 2. Coördinator opleidingsorganisatie (COO) (DB) 3. Coördinator opleidingsprogramma (COP) (DB) 4. Directeur opleiding (Venlo) 5. Coördinator opleidingsprogramma (COP) (Venlo)
16.30-18.00	Formulering oordeel	Besloten	
18.00-18.30	Terugkoppeling oordeel	Allen	

DB = Den Bosch

M&B = afstudeerrichting Marketing & business

F&D = afstudeerrichting Food & design

P&D = afstudeerrichting Packaging & design

ARC = afstudeerichtingscoördinator

Modco = modulecoördinator

Bijlage 3a Overzicht programma Den Bosch en Venlo

Food Innovation Den Bosch	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
Year 1	Food: Basics	Food: Seeds & Sweets	Food: Milk, Meat & more	Food:Fruit & Vegetables
	Innovation@Discover	Innovation@Ideate	Innovation@Develop	Innovation@Work
	Consumer Behaviour	Visual Communication Toolbox	Visual Communication Design Process	
	Food Domain	Marketing	Packaging Fundamentals	Strategy
	Self- Management 1			
Year 2	International Food	Specialisation module Specialisation project	Specialisation module Specialisation project	Specialisation module
	Branding	Consumer Research	Specialisation module	Innovation@Deliver
		English Writing skills	English Business Skills	English Speaking Skills
	Self-Management 2			
Year 3	Minor**	Internship (National and International)*/**		
Year 4	Individual Project*		Professional Assignment*	
	Individual Specialisation			
	Self-Management 3			

(*) onderdelen van het afstudeerprogramma

(**) student plant zélf de volgorde van deze onderdelen in het Tweejaerenplan

Reguliere module
Coachingtraject
Keuze modulen
Stage

Food innovation Venlo	Blok 1	Blok 2	Blok 3	Blok 4
Jaar 1	Consument en Markt	Product- en Sector kennis	Voeding en Gezondheid	Verpakkingen
	Groente en Fruit	Zuivel en Eieren	Vlees en Vis	Granen en Aardappelen
	Conceptontwikkeling Verkenning	Conceptontwikkeling Ideevorming	Conceptontwikkeling Concretisering	Conceptontwikkeling Realisering
	Communicatieskills Presenteren	Communicatieskills Schetsen	Communicatieskills Photoshop	Communicatieskills Fotografie
	Professionele Ontwikkeling 1			
Jaar 2	Oriëntatiestage	Bedrijfskunde	Marketing en Strategie	Marketing en Communicatie
		Visie en Eigenheid	Onderzoek 1	Onderzoek 2
			Project Conceptontwikkeling	
		Verpakkingsontwerp	Verpakkingstechnologie	Innovatie en samenwerking
Professionele Ontwikkeling 2				
Jaar 3	Projectstage Binnenland en Buitenlandervaring**			Minor**
Jaar 4	Minor**	Project Food Innovatie* (Individuele Opdracht)	Beroepsopdracht*	
			Professionele Ontwikkeling 3 (incl. Assessment*)	

Bijlage 3b Overzicht modules Den Bosch en Venlo

Overzicht modules Food Innovation Den Bosch

Jaar	Modulecode	Modulenaam	Periode	EC
1 ^e jaar	FI1401	Food: Basics	1.1	4
	FI1402	Innovation@Discover	1.1	4
	FI1403	Consumer Behaviour	1.1	2
	FI1404	Food Domain	1.1	4
	FI1405	Food: Seeds & Sweets	1.2	4
	FI1406	Innovation@Ideation	1.2	4
	FI1407	Visual Communication Toolbox	1.2	3
	FI1408	Marketing	1.2	4
	FI1409	Food: Milk, Meat & More	1.3	4
	FI1410	Innovation@Develop	1.3	4
	FI1411	Visual Communication Design Process	1.3	3
	FI1412	Packaging Fundamentals	1.3	4
	FI1413	Food: Fruit & Vegetables	1.4	4
	FI1414	Innovation@Work	1.4	7
	FI1415	Strategy	1.4	4
	FI1416a/b/c/d	Self-Management 1	1.1-1.4	1
	Totaal			60

Jaar	Modulecode	Modulenaam	Periode	EC
2 ^e jaar	FI2401	International Food (Engelstalig)	2.1	7
	FI2402	Branding	2.1	7
	FI2403	Consumer Research	2.2	5
	FI2404	English writing Skills	2.2	1
	FI2405	F&D- Creative Food Exploring	2.2	5
	FI2406	F&D- Project Healthy Concepts	2.2	3
	FI2414	M&B-(R)etail & OOH	2.2	5
	FI2415	M&B Project (R)etail & OOH	2.2	3
	FI2422	P&D-Packaging design	2.2	6
	FI2423a	P&D-Project Packaging Design - ideate	2.2	2
	FI2407	English Business Skills	2.3	1
	FI2408	F&D- Product development	2.3	7
	FI2409	F&D – Concept Communication	2.3	3
	FI2410	F&D- Project Concept development	2.3	3
	FI2417	M&B-Brand Activation	2.3	7
	FI2418	M&B – Project Brand Activation	2.3	3
	FI2419	M&B-Facts & Figures	2.3	3
	FI2423b	P&D-Project Packaging Design - develop	2.3	1
	FI2424	P&D- Packaging Technology	2.3	9
	FI2426	P&D-Project Packaging Technology	2.3	3
	FI2412	English Presentation Skills	2.4	1
	FI2411	Innovation@Deliver	2.4	6

	FI2413	F&D-Rethinking Production Lines	2.4	7
	FI2421	M&B-Marketing Planning	2.4	7
	FI2427	P&D-Packaging Essentials	2.4	7
	FI2416 a/b/c/d	Self-Management 2*	2.1-2.4	4
	Totaal			60
3 ^e jaar	MNxxxx*	Keuze uit Minoren (MN3402, MN3403, MN3404, MN3405, MN3406, MN3407, MN3408, MN3409, MN3410)	3.1 of 3.4	15
	FI34xx*	Binnenlandstage	3.2-3.3	23
	FI34xx*	Buitenlandstage	3.4	22
	Totaal			60
4 ^e jaar	FI44xx*	Individuele Opdracht (I.O.)	4.1-4.2	
	FI44xx*	Individuele Specialisatie, inhoud nog niet gedefinieerd *	4.1-4.2	
	FI44xx*	Beroepsopdracht (BO)	4.3-4.4	28
	FI44xx a/b/c/d*	Self-Management 3 *	4.1-4.4	
	Totaal			60
Totaal opleiding				240

(*) modulecodes, namen en EC's zijn nog niet definitief bepaald.

Overzicht modules Food Innovation Venlo

Jaar	Modulecode	Modulenaam	Periode	EC
1 ^e jaar	FV1401	Consument en Markt	1.1	4
	FV1402	Groente en Fruit	1.1	6
	FV1403	Conceptontwikkeling – Verkenning	1.1	3
	FV1404	Product- en Sector kennis	1.2	3
	FV1405	Zuivel en Eieren	1.2	6
	FV1406	Conceptontwikkeling - Ideevorming	1.2	4
	FV1408	Voeding en Gezondheid	1.3	3
	FV1409	Vlees en Vis	1.3	6
	FV1410	Conceptontwikkeling - Concretisering	1.3	4
	FV1411	Verpakkingen	1.4	3
	FV1412	Granen en Aardappelen	1.4	6
	FV1413	Conceptontwikkeling-Realisering	1.4	4
	FV1415	Professionele Ontwikkeling 1	1.1-1.4	4
	FV1417	Communicatieskills	1.1-1.4	4
	Totaal			60
Jaar	Modulecode	Modulenaam	Periode	EC
2 ^e jaar	FV2401	Oriëntatiestage	2.1	15
	FV2402	Bedrijfskunde	2.2	5
	FV2403	Visie en Eigenheid	2.2	4
	FV2408	Verpakkingsontwerp	2.2	4
	FV2406	Marketing en Strategie	2.3	4
	FV2407	Onderzoek 1	2.3	3
	FV2404	Verpakkingstechnologie	2.3	3
	FV2409	Marketing en Communicatie	2.4	3
	FV2410	Onderzoek 2	2.4	3
	FV2411	Innovatie en Samenwerking	2.4	4
	FV2405	Project Conceptontwikkeling	2.3-2.4	6
	FV2415	Professionele Ontwikkeling 2	2.1-2.4	6
	Totaal			60
3 ^e jaar	FV3485	Projectstage Binnenland**	Flex. jaar 3/4	25
	FV3480	Buitenlandervaring**	Flex. jaar 3/4	20
	MN15	Minor**	Flex. jaar 3/4	15
	Totaal			60
4 ^e jaar	MN15	Minor	Flex. jaar 3/4	15
	FV44xx*	Project Food Innovation (Individuele Opdracht, IO)	Flex. jaar 4	15
	FV44xx*	Beroepsopdracht (BO)	4.3-4.4	28
	FV44xx*	Professionele Ontwikkeling 3	4.3-4.4	2
	Totaal			60
Totaal opleiding				240

(*) modulecodes zijn nog niet definitief bepaald.

(**) Bij het alternatief Projectstage Binnenland (30 EC) + Studeren in het buitenland (30 EC) vervalt 15 EC aan minors.

Bijlage 4 Bestudeerde documenten

Ten behoeve van de visitatie heeft het visitatiepanel de volgende documenten bestudeerd:

1. Zelfevaluatierapport van de opleiding *Food Innovation* aan de HAS hogeschool (december 2017) met bijbehorende bijlagen:
 - Bijlage 1 Acties n.a.v. de vorige accreditatie
 - Bijlage 2 Landelijk opleidingsprofiel
 - Bijlage 3 OER HAS 2017-2018
 - Bijlage 4 OER FI 2017-2018
 - Bijlage 5 Eindkwalificaties, toetsplan en toetsprogramma
 - Bijlage 6 Modulebeschrijvingen Den Bosch en Venlo
 - Bijlage 7 Voorbeelden van toetsen en studentproducten
 - Bijlage 8 Overzicht docententeam
 - Bijlage 9 Enkele dossiers van studenten in Venlo
 - Bijlage 10 Jaarverslag examencommissie Den Bosch 2016/2017
 - Bijlage 11 Alumni en de arbeidsmarkt
 - Bijlage 12 Innovatiekracht (wedstrijden, marktgang, *Food Experience*, publiciteit)
 - Bijlage 13 Vacature *food designer*
 - Bijlage 14 Werkveldscan 2016/2017
2. Leerstof en literatuur
3. Enkele toetsen en toetsproducten
4. Verslagen van examencommissie
5. Verslagen van opleidingscommissie
6. Een selectie van eindwerken van 15 kandidaten, waaronder van iedere kandidaat:
 - Eindverslag beroepsopdracht
 - Zelfreflectie beroepsopdracht
 - Eindbeoordeling beroepsopdracht