

NVAO  NEDERLAND

TOETS NIEUWE OPLEIDING

ASSOCIATE DEGREE

CULINARY PROFESSIONAL

Da Vinci HBO Drechtsteden

BEKNOPT ADVIESRAPPORT

11 maart 2022

1 Kwaliteitstoets

De toets nieuwe opleiding is een kwaliteitstoets. Een procedure toets nieuwe opleiding (TNO) is een *plan*beoordeling. Een panel van deskundigen toetst de kwaliteit van de nieuwe opleiding tijdens een locatiebezoek aan de universiteit of hogeschool. Een discussie tussen 'peers' vormt de basis van de beoordeling en resulteert in een adviesrapport. De inhoud van de opleiding, de toetsing en de studeerbaarheid komen expliciet aan de orde.

Als gevolg van de beperkende omstandigheden door COVID-19 geldt voor deze kwaliteitstoets een tijdelijke NVAO-procedure.

De Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie (NVAO) neemt een accreditatiebesluit op basis van het paneladvies. Dit besluit kan positief, positief onder voorwaarden of negatief zijn. Als het besluit positief of positief onder voorwaarden is, mag de nieuwe opleiding starten. De instelling heeft daarmee het recht om een wettelijk erkend diploma af te geven aan studenten die de opleiding voltooien.

Dit beknopte adviesrapport bevat de belangrijkste uitkomsten van de toetsing door het panel. Een volledig adviesrapport met de bevindingen en overwegingen van het panel is ook beschikbaar. Op basis van het volledige rapport neemt de NVAO een accreditatiebesluit. De NVAO publiceert beide rapporten op haar website.¹

Meer informatie over de NVAO-werkwijze en de (tijdelijke) TNO-procedure is te vinden op www.nvao.net.

2 Panel

Samenstelling

1. Drs. Pim Breebaart (*voorzitter*), zelfstandig onderwijsadviseur;
2. Peter De Coster, docent-keukenchef voor het vak Hedendaagse gastronomie aan Hotelschool Ter Duinen (Koksijde), tevens zelfstandig kok-aan-huis;
3. Anne-Magreet Boerma MA, departementshoofd en docent aan NHL Stenden Hotel Management School Ad en Stones restaurant;
4. Akash Hanoeman (*student-lid*), student wo-bachelor Bedrijfskunde aan Tilburg University, alumnus van Avans Hogeschool en tweedegraads docent economie.

Ondersteuning

- Anne Martens, secretaris
- Lieve Desplenter, procescoördinator namens de NVAO

Rondleiding en locatiebezoek

Amsterdam, 26 en 27 januari 2022

¹ <https://www.nvao.net/nl/besluiten>

3 Oordeel

Het NVAO-panel oordeelt positief over de kwaliteit van de nieuwe Associate degree Culinary Professional van Da Vinci HBO Drechtsteden. De opleiding is gericht op ambitieuze werkenden met een mbo-4 koksdiploma die zich willen bijscholen op het gebied van voeding- en productontwikkeling en ondernemen. De instelling wil deze opleiding van 120 EC aanbieden in een duale variant te Amsterdam.

De opleiding heeft een profiel dat is ontwikkeld in nauwe samenwerking met het ROC van Amsterdam en vertegenwoordigers uit het werkveld. Dit profiel sluit dan ook goed aan bij actuele ontwikkelingen in de culinaire sector én bij de behoeften van de verwachte studenten. Het onderwijsprogramma is zeer praktijkgericht: studenten werken drie dagen per week op een relevante werkplek, waar ze opdrachten uitvoeren. Daarnaast komen studenten een keer per week naar een opleidingsdag in 'De Kookfabriek' om hun kennis verder te verdiepen en verbreden. Wat ze leren kunnen ze daar direct toepassen in de keuken. Docenten van Da Vinci HBO Drechtsteden en ROC van Amsterdam verzorgen de lessen samen met gastdocenten.

Het opleidingsprogramma is ingericht aan de hand van vier fasen: ontdekken, ontwerpen, inrichten en realiseren. De toetsing sluit hierbij aan: gedurende de opleiding werken studenten aan de ontwikkeling van een nieuw culinair concept, dat ze aan het einde van de opleiding in de praktijk brengen. De betrokken examencommissie borgt de kwaliteit van toetsing en beoordeling op een passende wijze.

Het panel is van oordeel dat de instelling een relevante en toekomstgerichte opleiding heeft ontwikkeld. Het programma is passend voor een associate degree-opleiding en stelt studenten in staat om zich op een hoger niveau te ontwikkelen op culinair gebied.

4 Sterke punten

Het panel constateert de onderstaande sterke punten:

1. Toekomstgericht – De opleiding sluit aan bij actuele ontwikkelingen in het werkveld en bij de behoefte van werkgevers en werknemers in de culinaire sector.
2. Mogelijkheden – De opleiding biedt studenten een breed palet aan mogelijkheden om zich te ontwikkelen, niet alleen als kok maar breder binnen de culinaire sector.
3. Praktijkgericht – De opdrachten sluiten aan bij de werkpraktijk en leerbehoeften van individuele studenten. De duale opleidingsvariant is passend.
4. Gastdocenten – De opleiding betreft gastdocenten die hun expertise delen met studenten.
5. Onderwijsleeromgeving – De Kookfabriek is een complete en prettige leeromgeving voor studenten die al meer kook- en levenservaring hebben.

5 Aanbevelingen

Het panel adviseert om de onderstaande verbeteringen door te voeren:

1. Studeerbaarheid – Houd de studeerbaarheid van het programma goed in de gaten. De combinatie van werken in de praktijk, studie en zelfstudie kan zwaar zijn, zeker voor wie in de culinaire sector werkt.
2. Externe communicatie – Maak in de externe communicatie helder waar de opleiding zich op richt, zodat voor aankomende studenten en hun werkgevers duidelijk is waar de focus ligt.
3. Praktijkwerkplek – Bewaak de kwaliteit van de praktijkwerkplek en zorg voor voldoende ondersteuning voor praktijkopleiders.
4. Kwaliteitszorg – Leg de kwaliteitszorgcyclus ook voor deze opleiding vast op papier, zodat voor alle betrokkenen duidelijk is wat zij wanneer mogen verwachten.

6 Hoe gaat het verder?

De NVAO neemt een accreditatiebesluit nieuwe opleiding op basis van het volledige adviesrapport van het panel. Dit besluit heeft een geldigheidsduur van zes jaar. Voor een accreditatiebesluit onder voorwaarden gelden andere bepalingen. Na accreditatie valt de nieuwe opleiding onder de gewone accreditatieprocedure voor bestaande opleidingen. De NVAO publiceert het besluit samen met het volledige rapport en deze beknopte versie ervan op haar website.²

Het interne systeem van kwaliteitszorg van de universiteit of hogeschool voorziet in passende vervolgacties die verzekeren dat de instelling de eigen visie op goed onderwijs realiseert. Een belangrijke bijdrage leveren de onderwijsvisitaties van opleidingen en diverse tussentijdse 'peer reviews'. Bij de volgende visitatie zal de opleiding terugkoppelen over wat zij met de aanbevelingen van het panel heeft gedaan. Deze verbeteracties krijgen ook een plek in het volgende adviesrapport. Meer informatie daarover op de website van de instelling.³

² <https://www.nvaonet.nl/besluiten>

³ <https://www.hbodrechtsteden.nl/>

7 Summary

The outcome of the initial accreditation of the Associate degree Culinary Professional, as to be offered as a dual programme by Da Vinci HBO Drechtsteden, is positive. The Accreditation Organisation of the Netherlands and Flanders (NVAO) organised a peer review and convened a panel of experts who visited the institution in Amsterdam on 26-27 January 2022. The panel concluded that the programme meets all ten standards of NVAO's extensive assessment framework.

The programme of 120 EC is aimed at ambitious cooks with a vocational degree (mbo-4) who wish to develop themselves in the field of food and product development as well as entrepreneurship. This will enable them to distinguish themselves in a growing market, make use of technological developments and respond to demands regarding sustainability and health. The programme has been developed in close cooperation with representatives from the culinary industry and ROC of Amsterdam, who will also remain involved in the implementation of the programme. The panel commends the programme for its focus on current developments, which meet the needs of employers and employees in the culinary field.

During the programme, students broaden their horizons and learn how to use their craft as a basis for entrepreneurship, innovation and as a contribution to culinary developments. The programme's assignments match the work practice and are tailored to the needs of individual students. Daily professional practice plays an important role: students work three days a week at a relevant workplace where they carry out assignments. The panel recommends to carefully monitor the quality of these workplaces and to provide adequate support for supervisors. Students conclude the programme with a graduation project in which they realise a culinary concept and business.

The programme is taught by a team of lecturers from Da Vinci HBO Drechtsteden, supplemented by guest lecturers who bring specific expertise and knowledge of current developments. An expert examination committee guarantees the quality of assessments. The programme employs the institution's instruments for quality assurance. The panel recommends to make a formal translation for this specific programme, to do justice to its specific characteristics and to facilitate follow-ups after feedback has been collected.

Further information about NVAO and the quality assurance system in the Netherlands can be found on www.nvao.net. For more information on Da Vinci HBO Drechtsteden see the university's website.⁴

⁴ <https://www.hbodrechtsteden.nl/>

Het beknopt adviesrapport is tot stand gekomen in opdracht van de NVAO met het oog op de uitgebreide toetsing van de nieuwe opleiding Associate degree Culinary Professional van Da Vinci HBO Drechtsteden.

Aanvraagnummer: AV-1103



Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie
Accreditation Organisation of the Netherlands and Flanders

Parkstraat 83 • 2514 JG Den Haag
P.O. Box 85498 • 2508 CD The Hague
The Netherlands

T +31 (0)70 312 23 00
E info@nvao.net
www.nvao.net