

NVAO  NEDERLAND

TOETS NIEUWE OPLEIDING  
ASSOCIATE DEGREE  
CULINARY PROFESSIONAL  
Da Vinci HBO Drechtsteden

ADVIESRAPPORT  
11 maart 2022



## Inhoud

1	Procedure TNO.....	3
2	Nieuwe opleiding.....	4
2.1	Algemene gegevens .....	4
2.2	Profiel.....	4
2.3	Panel.....	4
3	Oordeel.....	5
4	Sterke punten.....	6
5	Aanbevelingen.....	7
6	Beoordeling.....	8
6.1	Standaard 1: Beoogde leerresultaten .....	8
6.2	Standaard 2: Programma; oriëntatie.....	9
6.3	Standaard 3: Programma; inhoud.....	10
6.4	Standaard 4: Programma; leeromgeving.....	10
6.5	Standaard 5: Instroom .....	12
6.6	Standaard 6: Personeel.....	12
6.7	Standaard 7: Voorzieningen .....	13
6.8	Standaard 8: Begeleiding .....	14
6.9	Standaard 9: Kwaliteitszorg.....	15
6.10	Standaard 10: Toetsing .....	15
6.11	Graad en CROHO-onderdeel.....	17

# 1 Procedure TNO

Het succesvol doorlopen van een procedure toets nieuwe opleiding (TNO) is een voorwaarde voor erkenning door de Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie (NVAO). Pas na deze kwaliteitstoets kan de instelling de bij de opleiding behorende wettelijk beschermde getuigschriften of diploma's afgeven.

De procedure voor een nieuwe opleiding is iets anders dan voor bestaande opleidingen die al zijn geaccrediteerd. Een TNO is een *plan*beoordeling. Na accreditatie valt ook de nieuwe opleiding onder de reguliere accreditatieprocedure.

Een NVAO-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. Informatie over de invulling van het locatiebezoek en een overzicht van het bestudeerde materiaal zijn opvraagbaar bij de NVAO.

De beoordeling is gebaseerd op de standaarden zoals beschreven in het Beoordelingskader voor de uitgebreide toets nieuwe opleiding van de NVAO (Stcrt. 2019, nr. 3198). Over de standaarden geeft het panel een gemotiveerd oordeel op een driepuntsschaal: voldoet, voldoet ten dele of voldoet niet. Vervolgens geeft het panel een gemotiveerd eindoordeel over de kwaliteit van de opleiding, ook op een driepuntsschaal: positief, positief onder voorwaarden, of negatief.

Dit adviesrapport bevat de bevindingen, overwegingen en oordelen van het panel alsook de sterke punten en aanbevelingen. Op basis van dit rapport neemt de NVAO een accreditatiebesluit. Een beknopt adviesrapport is eveneens beschikbaar. De NVAO publiceert beide rapporten.<sup>1</sup>

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

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

---

<sup>1</sup> <https://www.nvao.net/nl/besluiten>

## 2 Nieuwe opleiding

### 2.1 Algemene gegevens

Instelling	: Da Vinci HBO Drechtsteden
Opleiding	: Culinary Professional
Variant	: duaal
Graad	: Associate degree
Locatie	: Amsterdam
Studieomvang	: 120 EC <sup>2</sup>
CROHO <sup>3</sup> -onderdeel	: economie

### 2.2 Profiel

De Associate degree Culinary Professional van Da Vinci HBO Drechtsteden is gericht op werkenden met een mbo-4 koksdiploma die zich willen bijscholen op het gebied van voeding- en productontwikkeling. Tijdens de tweejarige opleiding verbreden ze hun blik en leren ze vanuit hun koksambacht te ondernemen, te innoveren en bij te dragen aan actuele ontwikkelingen in de culinaire sector. De duale opleiding is sterk praktijkgericht en de toepassing van kennis en vaardigheden speelt een belangrijke rol. Studenten dienen te beschikken over een relevante werkplek om praktijkopdrachten te kunnen uitvoeren; dit kan een baan zijn in de horeca of in het bredere voedingsdomein.

De opleiding is de tweede Associate degree van Da Vinci HBO Drechtsteden en de eerste in het domein Management & Organisatie. De opleiding is opgezet in samenwerking met het ROC van Amsterdam, dat ook betrokken is bij de uitvoering. Op die manier wil de opleiding optimaal aansluiten bij de opleidingsachtergrond van de beoogde studenten.

### 2.3 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

---

<sup>2</sup> European Credits

<sup>3</sup> Centraal Register Opleidingen Hoger Onderwijs

### 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.

Standaard	Oordeel
1 Beoogde leerresultaten	voldoet
2 Programma; oriëntatie	voldoet
3 Programma; inhoud	voldoet
4 Programma; leeromgeving	voldoet
5 Instroom	voldoet
6 Personeel	voldoet
7 Voorzieningen	voldoet
8 Begeleiding	voldoet
9 Kwaliteitszorg	voldoet
10 Toetsing	voldoet
<b>Eindoordeel</b>	<b>positief</b>

## 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

Met het oog op de verdere ontwikkeling van de opleiding doet het panel een aantal aanbevelingen. Deze aanbevelingen doen geen afbreuk aan het positieve oordeel over de kwaliteit van de opleiding.

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 Beoordeling

### 6.1 Standaard 1: Beoogde leerresultaten

*De beoogde leerresultaten passen bij het niveau en de oriëntatie van de opleiding en zijn afgestemd op de verwachtingen van het beroepenveld en het vakgebied en op internationale eisen.*

#### Oordeel

Voldoet.

#### Bevindingen en overwegingen

Het panel heeft geconstateerd dat de Associate degree (Ad) Culinary Professional van Da Vinci HBO Drechtsteden ('HBO Drechtsteden') aansluit bij actuele ontwikkelingen en noden in het culinaire domein. De opleiding biedt ambitieuze koks de mogelijkheid zich te ontwikkelen in nieuwe technieken en ondernemen. Daarmee kunnen zij zich onderscheiden in een groeiende markt, technologische ontwikkelingen benutten en inspelen op wensen op gebied van duurzaamheid en gezondheid. Tevens moet een andere manier van werken, leidinggeven en het inrichten van bedrijfsprocessen het werk in de horeca aantrekkelijker maken, zodat meer koks behouden blijven voor de branche.

Tijdens het locatiebezoek heeft het panel met verschillende vertegenwoordigers gesproken over het profiel van de opleiding. Doordat het aanvraagdossier voornamelijk voorbeelden uit de horeca bevat en door een rondleiding op de opleidingslocatie De Kookfabriek kreeg het panel de indruk dat de opleiding zich voornamelijk richt op koks die hun vaardigheden in de keuken verder willen ontwikkelen. In de gevoerde gesprekken heeft het panel echter vastgesteld dat het doel breder is: studenten bouwen wel voort op hun kokservaring, maar de focus in de opleiding ligt op het ontwikkelen van kwaliteiten op gebied van voedseltechnologie en ondernemerschap. Op die manier verdiepen en verbreden ze hun kennis en vaardigheden en kunnen ze vanuit hun werk als kok een bijdrage leveren aan vernieuwingen in het werkveld. De opleiding richt zich op koks uit de bredere culinaire branche, waaronder ook bedrijven die nieuwe producten ontwikkelen en grote cateraars. Het panel beveelt de opleiding aan om in de externe communicatie helder te communiceren over de focus van de opleiding, zodat dat voor aankomende studenten en hun werkgevers steeds duidelijk is.

Op basis van het profiel heeft de opleiding vijf leerresultaten ('leeruitkomsten') geformuleerd. Deze zijn gerelateerd aan (1) het ontwikkelen van culinaire concepten, (2) het uitwerken van concepten in rendabele businessmodellen, (3) leidinggeven, (4) werken als expert in de keuken en (5) professionele persoonlijke ontwikkeling. Het panel vindt de leeruitkomsten passend bij het profiel en helder geformuleerd op NLQF niveau 5.

HBO Drechtsteden richt zich in haar opleidingen op werkenden die verdieping willen aanbrengen in hun vakmanschap en ontwikkelt programma's in co-creatie met werkveldpartners. Voor de Ad Culinary Professional zijn het beroepsprofiel en de leeruitkomsten afgestemd met een beroepenveldcommissie met vertegenwoordigers uit de culinaire branche. Bij de ontwikkeling van de opleiding heeft de instelling tevens samengewerkt met het ROC van Amsterdam (ROCvA). Het panel vindt het sterk dat de opleiding is ontwikkeld vanuit het niveau mbo-4. Door deze aanpak is het duidelijk een eigenstandige opleiding geworden en geen afgeleide van een bacheloropleiding. De opleiding is de eerste culinaire opleiding voor koks in het Nederlandse hoger onderwijs. In het



buitenland bestaan vergelijkbare opleidingen wel; de instelling heeft dan ook een vergelijking gemaakt met verwante opleidingen binnen en buiten Europa.

Het panel concludeert dat HBO Drechtsteden een opleiding heeft ontwikkeld die aansluit bij actuele ontwikkelingen in het werkveld. De beoogde leerresultaten zijn passend voor een Ad-opleiding en worden periodiek geëvalueerd in een beroepenveldcommissie. De uitgangspunten voor de inrichting van de opleiding zijn in lijn met het profiel van de instelling.

## 6.2 Standaard 2: Programma; oriëntatie

*Het programma maakt het mogelijk om passende (professionele of academische) onderzoeks- en beroepsvaardigheden te realiseren.*

### Oordeel

Voldoet.

### Bevindingen en overwegingen

De Ad Culinary Professional is een opleiding met een sterke professionele oriëntatie: studenten leren aan de hand van reële arbeidssituaties en realistische praktijkopdrachten. Ze brengen drie dagen per week door op hun praktijkwerkplek, een dag op de onderwijslocatie en besteden daarnaast ongeveer een dag aan zelfstudie. Het panel vindt de keuze voor een duale opleidingsvariant passend voor de beoogde doelgroep van praktisch ingestelde studenten. Wat ze leren in de opleiding kunnen ze direct toepassen in de praktijk. Het panel acht de opdrachten realistisch uitvoerbaar; dit maakt elke opdracht waardevol.

De praktijkgerichte opzet sluit bovendien aan bij de algemene werkwijze van HBO Drechtsteden: het onderwijs van de instelling is ingericht aan de hand van leeropbrengsten en zet de werkplek van de student in als leeromgeving. Om de verbinding tussen onderwijs en beroepspraktijk verder te versterken en in te kunnen spelen op actuele trends gaat de opleiding uit van co-creatie: het programma wordt in nauwe samenwerking met werkveldpartners ontworpen, vormgegeven en aangeboden.

De opleiding heeft vier semesters die ieder gekoppeld zijn aan een fase van culinair ondernemerschap: ontdekken, ontwerpen, inrichten en realiseren. De vier fasen zorgen voor een opbouw in complexiteit richting het realiseren van een vernieuwend en rendabel culinair concept en business. Tijdens het programma ontwikkelen studenten zich op het gebied van koken, ondernemen, innoveren en zelfsturing. Volgens het panel zijn deze onderwerpen relevant voor het beroep van *culinary professional* en sluiten ze aan bij verwachtingen in het werkveld.

Wat betreft onderzoeksvaardigheden zet de instelling in op het ontwikkelen van een onderzoekende houding en meer methodische vaardigheden om praktijkproblemen te analyseren, oplossingen te bedenken, deze te implementeren en resultaten te evalueren. Het onderzoek is steeds gericht op de eigen werkcontext van de student. Studenten experimenteren bijvoorbeeld met producten of doen een marktonderzoek naar een specifieke doelgroep. De opleiding biedt hun ondersteuning bij het doorlopen van de benodigde stappen. Door middel van reflectie op het proces maakt de opleiding de meerwaarde van de onderzoeksactiviteiten duidelijk. Het panel vindt deze invulling passend voor het Ad-niveau.

Het panel beoordeelt de oriëntatie van het programma als passend. Het programma is duidelijk praktijkgericht en maakt het studenten mogelijk om relevante onderzoeks- en beroepsvaardigheden te realiseren.

### 6.3 **Standaard 3: Programma; inhoud**

*De inhoud van het programma biedt studenten de mogelijkheid om de beoogde leerresultaten te bereiken.*

#### **Oordeel**

Voldoet.

#### **Bevindingen en overwegingen**

De opleiding kent vijf modulelijnen, die zijn gekoppeld aan de vijf leeruitkomsten. Het programma bestaat uit twaalf modules met een grootte van 2 tot 10 EC en een afstudeerproject. Iedere module is gericht op één leeruitkomst en iedere leeruitkomst komt in ten minste drie van de vier semesters aan bod, steeds op het betreffende faseniveau (ontdekken, ontwerpen, inrichten en realiseren). Binnen elke module is de leeruitkomst uitgewerkt in concrete leerdoelen. Het panel vindt dat deze vertaalslag adequaat is gemaakt: de modulelijnen zijn duidelijk gekoppeld aan de leeruitkomsten, evenwichtig verdeeld over de opleiding en overzichtelijk gepresenteerd. Bovendien kent het programma een goede opbouw in complexiteit.

Het aanvraagdossier bevatte de modulewijzers voor de eerste 60 EC van de opleiding. Deze geven inzicht in de inhoud van het curriculum en zijn steeds op dezelfde wijze gestructureerd: ze geven een kort overzicht van de module (leerdoelen, module-inhoud, toetsopdracht en toetscriteria), beschrijven waarom de module relevant is, wat studenten gaan doen, hoe de module is georganiseerd, welke studiematerialen benodigd zijn en hoe studenten getoetst worden. Het panel vindt de modulewijzers duidelijk en in begrijpelijke taal geschreven.

In het afstudeerproject komen alle leeruitkomsten van de opleiding aan bod. Studenten realiseren het culinaire concept en de business die ze in de voorafgaande semesters hebben bedacht en uitgewerkt in de praktijk van hun eigen bedrijf of een alternatieve context. Het project vindt plaats in het vierde semester en bestaat uit drie onderdelen: een voorbereidings-, uitvoerings- en reflectiefase. Voor elke fase heeft de opleiding enkele leerdoelen geformuleerd en beschreven via welke toetsproducten de studenten kunnen aantonen dat ze de doelen hebben bereikt. De afstudeerfase is vraaggestuurd ingericht: studenten kunnen masterclasses aanvragen over onderwerpen die relevant zijn voor hun project.

Het panel concludeert dat het programma de mogelijkheid biedt de beoogde leerresultaten te bereiken. Aan de hand van de verschillende onderdelen van het programma kunnen studenten de stap zetten van mbo-4 naar het Ad-niveau.

### 6.4 **Standaard 4: Programma; leeromgeving**

*De vormgeving van het programma zet aan tot studeren en biedt studenten de mogelijkheid om de beoogde leerresultaten te bereiken.*

#### **Oordeel**

Voldoet.

### **Bevindingen en overwegingen**

Bij het ontwerp van het programma heeft de opleiding gebruik gemaakt van vier onderwijskundige ontwerpprincipes. Het onderwijs is (1) praktijkgericht, (2) individugericht, (3) bevordert diepgaand leren en (4) vergroot het kritisch denkvermogen. Deze principes heeft de opleiding uitgewerkt in richtlijnen voor onderwijsontwerp, didactische aanpak en toetsing.

De culinaire praktijk speelt een essentiële rol in de opleiding. Studenten leren over theorieën en methoden aan de hand van praktische vraagstukken en krijgen les van mensen uit het werkveld. Daarnaast brengen ze een groot deel van hun studietijd door op hun eigen praktijkwerkplek. Ze moeten zelf aan de slag, onderzoeken en experimenten – en verklaren en reflecteren op hun ervaringen. Het panel acht deze insteek motiverend voor Ad-studenten. Tegelijkertijd vereist deze aanpak een kwalitatief goede werkplek, waar studenten echt de mogelijkheid krijgen om zichzelf te ontwikkelen tot het Ad-niveau.

De opleiding speelt in op de individuele behoeften van studenten door bij contactmomenten aan te sluiten bij hun motivatie en voorkennis. Op lesdagen werken studenten individueel of in kleine groepen aan opdrachten. Ze ontvangen regelmatig individuele feedback op hun voortgang en staan ieder semester stil bij persoonlijke ontwikkeling. Het panel is positief over de samenwerking met het ROCvA, die een goede doorstroom vanuit mbo-4 bevordert.

De opleiding brengt focus aan in het programma door te werken met een beperkt aantal modules die een heel semester duren. Op die manier kunnen studenten gedurende langere tijd oefenen met de inhoud en is er voldoende tijd om verbanden te leggen tussen theorie en praktijk. Door te werken met open-einde opdrachten stimuleert de opleiding studenten om zelf na te denken. Het panel waardeert de ruimte die studenten krijgen om hun eigen projecten uit te werken; de opleiding ondersteunt hen daarbij door bijvoorbeeld specifieke ingrediënten in te kopen.

De studiebelasting per week bedraagt 6 uur onderwijs op school, 24 uur werkpleklernen en 10 uur zelfstudie. In de modulewijzers staat duidelijk aangegeven welke onderwerpen wanneer aan bod komen en hoe de studielast per module is verdeeld. Vanwege het geringe aantal contacturen vraagt de opleiding veel zelfstandigheid en eigen verantwoordelijkheid van de student. De combinatie van werken in de praktijk, studie en zelfstudie kan zwaar zijn, in het bijzonder voor wie in de horeca werkt. Het panel beveelt de opleiding dan ook aan om de studeerbaarheid en haalbaarheid van de opleiding goed te bewaken en te onderzoeken of meer flexibiliteit in het programma gewenst is.

De instelling heeft de keuze voor een Engelstalige opleidingsnaam schriftelijk toegelicht en daarbij drie argumenten gegeven. Ten eerste draagt een internationale naam bij aan de herkenbaarheid van de opleiding en maakt dat het voor afgestudeerden gemakkelijker om hun carrière internationaal te vervolgen. De naam 'Culinary Professional' geeft aan dat zij meer zijn dan een kok en een grotere verantwoordelijkheid kunnen dragen. Daarnaast heeft de opleiding een internationale oriëntatie, in aansluiting op het werkveld. De opleiding gebruikt internationale technieken, ingrediënten en materialen. Tot slot houdt de opleiding rekening met mogelijke internationale instroom in de toekomst. Het panel vindt deze motivering afdoende.

Het panel concludeert dat de leeromgeving bijdraagt aan de realisatie van de beoogde leerresultaten. De leeromgeving biedt studenten de mogelijkheid om te leren door te doen,

onder directe begeleiding van docenten. Het panel vindt dat de instelling afdoende heeft gemotiveerd waarom de opleiding een niet-Nederlandse naam heeft.

## 6.5 Standaard 5: Instroom

*Het programma sluit aan bij de kwalificaties van de instromende studenten.*

### Oordeel

Voldoet.

### Bevindingen en overwegingen

Het panel heeft vastgesteld dat de opleiding de wettelijke instroomeisen voor Ad's hanteert, aangevuld met vooropleidingseisen op gebied van koken. De Ad Culinary Professional is gericht op een duidelijke doelgroep: mbo'ers en werkenden die zich willen bijscholen vanuit een basis als kok. Instromende studenten dienen een mbo-4 diploma tot gespecialiseerd kok of een vergelijkbare certificering te hebben. Studenten die niet direct aan de toelatingseisen voldoen, kunnen een toelatingstoets maken om hun niveau aan te tonen. Het panel waardeert het flexprogramma dat ROCvA aanbiedt. Kandidaten die nog niet beschikken over de benodigde kennis en vaardigheden kunnen zich via dit programma binnen een jaar bijscholen.

De verbinding met de beroepspraktijk is een essentieel onderdeel van de duale opleiding. Studenten dienen dan ook te beschikken over een geschikte werk- of stageplek, waar ze hun praktijkopdrachten uitvoeren. De opleiding heeft een helder en compleet informatiedossier voor potentiële werkgevers opgesteld, waarin het programma en het competentieprofiel van praktijkopleiders zijn opgenomen. Bij de start van de opleiding tekenen de opleiding, student en werkgever een tripartite onderwijsarbeidsovereenkomst waarin de verantwoordelijkheden van de verschillende partijen zijn vastgelegd; een conceptovereenkomst is onderdeel van het informatiedossier voor potentiële werkgevers. De opleiding ondersteunt studenten die onverhoopt hun praktijkwerkplek verliezen bij het vinden van een nieuwe plek en kan daarbij beroep doen op het netwerk van het ROCvA. Het panel adviseert de opleiding om te bekijken in hoeverre het mogelijk is om alle studenten praktijkervaring te laten opdoen binnen verschillende culinaire organisaties, zodat studenten zich kunnen ontwikkelen in het bredere werkveld.

De opleiding kent een intakeprocedure die leidt tot een studieadvies. Tijdens een intakegesprek komen de motivatie en de vooropleiding van de kandidaat-student ter sprake. Ook bespreken de student en de intake docent in hoeverre de student beschikt over een geschikte leerwerk omgeving. Via de examencommissie kunnen studenten eventueel vrijstellingen aanvragen voor delen van het programma.

Het panel is van oordeel dat de gehanteerde toelatingseisen realistisch zijn met het oog op de beoogde leerresultaten en doelgroep. De intakeprocedure is voldoende helder beschreven. Het programma sluit aan bij de kwalificaties van de verwachte studenten.

## 6.6 Standaard 6: Personeel

*Het docententeam is gekwalificeerd voor de inhoudelijke en onderwijskundige realisatie van het programma en de omvang ervan is toereikend.*

### Oordeel

Voldoet.

### **Bevindingen en overwegingen**

Op basis van het aanvraagdossier en de gesprekken tijdens het locatiebezoek stelt het panel dat de opleiding beschikt over een deskundig, ervaren en enthousiast docententeam met zowel mbo- als hbo-ervaring. De opleiding hanteert het concept van een 'hybride onderwijsteam' met kerndocenten, vakdocenten en gastdocenten. Kerndocenten ontwikkelen en verzorgen onderwijs en bewaken de aansluiting tussen curriculumonderdelen en modulelijnen. Vakdocenten zijn deskundig op een specifiek onderwerp of discipline en kunnen de verbinding maken met de beroepscontext. Gastdocenten zijn experts uit het culinaire werkveld met specialistische kennis en ervaring.

De zes kerndocenten van de opleiding zijn professionals op het gebied van het koksambacht, (culinair) ondernemen en/of (culinaire) innovatie; een aantal docenten heeft een tweedegraads lesbevoegdheid. Tijdens het locatiebezoek leerde het panel dat alle vaste docenten een Basiskwalificatie Examinering (BKE) hebben behaald of een BKE-traject volgen. Daarnaast kunnen docenten een traject volgen om de Basiskwalificatie Didactische Bekwaamheid (BDB) te behalen.

Het panel concludeert dat het docententeam voldoende wordt ondersteund. Een opleidingsmanager is eindverantwoordelijk voor de kwaliteit van de opleiding. De dagelijkse organisatie en facilitering van het docententeam zijn in handen van een opleidingscoördinator (tevens kerndocent). Ten minste maandelijks komen alle kern- en vakdocenten samen met de opleidingscoördinator voor een periodiek teamoverleg. Daarnaast vindt er voorafgaand aan en halverwege het semester een collegiale consultatie plaats en organiseert het team voorafgaand aan iedere toets een kalibratiesessie. Naast deze formele momenten gaven de docenten aan dat er veel informeel onderling contact is. Een onderwijskundige ondersteunt het team bij het ontwikkelen en uitvoeren van het curriculum en het beoordelen van toetsen.

Het panel vindt de verbinding met de actuele culinaire praktijk van groot belang voor de opleiding en vindt het dan ook sterk dat de opleiding gastdocenten betreft bij de lessen. Zij hebben bij uitstek kennis van en ervaring met de laatste ontwikkelingen en kunnen die expertise overbrengen op studenten. In hun gast-masterclasses behandelen gastdocenten actuele onderwerpen onder toezicht van een kerndocent of de opleidingscoördinator. De opleiding biedt gastdocenten een didactische training aan.

Het panel is van oordeel dat het docententeam voldoende gekwalificeerd is voor de inhoudelijke en onderwijskundige realisatie van het programma. De opleiding betreft actief gastdocenten uit het werkveld die de verbinding leggen naar de actuele beroepspraktijk. Het panel vindt de omvang van het docententeam toereikend.

## **6.7 Standaard 7: Voorzieningen**

*De huisvesting en de materiële voorzieningen zijn toereikend voor de realisatie van het programma.*

### **Oordeel**

Voldoet.

### **Bevindingen en overwegingen**

Alle opleidingsbijeenkomsten voor de Ad Culinary Professional vinden plaats in 'De Kookfabriek', een kookstudio met 18 professionele kookeilanden, drie demonstratiekeukens en een productiekeuken. Tijdens een rondleiding op de leslocatie heeft het panel vastgesteld dat deze locatie beschikt over toereikende materiële voorzieningen, inclusief

(basis)ingrediënten voor de producten die studenten bereiden. De locatie biedt mogelijkheden voor technische en theoretische lessen, voor individueel en groepswork. Vertegenwoordigers van de opleiding benadrukten dat het voor de volwassen studenten een voordeel is dat de locatie geen 'schoolse' indruk maakt en goed bereikbaar is. Daarnaast is de locatie ruim opgezet, waardoor aanwezigen voldoende afstand van elkaar kunnen houden en onderwijs ook mogelijk is ten tijde van eventuele covid-19 restricties.

Jaarlijks organiseert de opleiding enkele masterclasses die plaatsvinden op externe locaties, zodat studenten kennismaken met andere culinaire werkomgevingen. Daarnaast nemen studenten in het tweede en derde semester deel aan culinaire reizen en brengen ze een groot deel van de opleiding door op hun eigen praktijkwerkplek. Het panel vindt deze programmaonderdelen van belang om de blik van studenten te verbreden. Mits goed gekozen kunnen deze activiteiten ook een stimulerende functie vervullen.

Het panel is van oordeel dat de huisvesting en materiële voorzieningen van de opleiding toereikend zijn voor de realisatie van het programma.

## 6.8 **Standaard 8: Begeleiding**

*De studiebegeleiding en de informatievoorziening aan studenten bevorderen de studievoortgang en sluiten aan bij de behoefte van studenten.*

### **Oordeel**

Voldoet.

### **Bevindingen en overwegingen**

De opleiding voorziet op verschillende manieren in studiebegeleiding, zowel binnen de school als op de praktijkwerkplek. Elke student is gekoppeld aan een coach: een kerndocent met ervaring op het gebied van studentbegeleiding, die de student ondersteunt in de professionele en persoonlijke ontwikkeling. Ten minste twee keer per semester spreken zij elkaar om de voortgang te bespreken. Ook in de modulelijn professionele persoonlijke besteden studenten aandacht aan het sturen van het eigen leerproces.

Rondom de ontwikkeling van professionele vaardigheden krijgen studenten begeleiding van kern- en vakdocenten en van praktijkopleiders. Het panel verwacht dat studenten en docenten elkaar gemakkelijk zullen kunnen vinden. De grote betrokkenheid van docenten en het vele persoonlijke contact zullen studenten stimuleren en motiveren.

De praktijkopleider ondersteunt de student op de praktijkwerkplek en zorgt ervoor dat opdrachten in de praktijk uitgevoerd kunnen worden. Praktijkopleiders ontvangen een informatiedossier over de opleiding en hun rol en kunnen deelnemen aan een gezamenlijke startbijeenkomst, basistrainingen op het gebied van coaching en begeleiding en evaluatiebijeenkomsten. De praktijkopleider heeft periodiek contact met de student coach of opleidingscoördinator over de voortgang van de student. Daarnaast bezoeken de opleidingscoördinator en de coach van de student de praktijkwerkplek minimaal een keer per semester. Vanwege het belang van een kwalitatief goede praktijkwerkplek beveelt het panel aan om de contacten tussen opleiding en praktijkwerkplek zeker in het begin van de opleiding te intensiveren. De opleiding moet zich ervan vergewissen dat de praktijkbegeleiders in hun uitvoering kwalitatief voldoende geëquipeerd zijn om de studenten goed te ondersteunen. Indien nodig kan de opleiding extra ondersteuning bieden aan de praktijkbegeleiders of een andere praktijkbegeleider inschakelen.

Tijdens het afstudeerproject krijgen studenten begeleiding van een afstudeercoach, een bedrijfscoach en medestudenten ('peer coaches'). De afstudeercoach is een kerndocent die niet betrokken is bij de beoordeling van het afstudeerproject. De bedrijfscoach is de praktijkopleider, tenzij de student het project op een andere werkplek uitvoert. Het panel adviseert om in deze fase van de opleiding regelmatig contactmomenten te plannen om te voorkomen dat de opleiding studenten kwijtraakt in het laatste, voornamelijk vraaggestuurde, semester.

Studenten kunnen beroep doen op de ondersteuning die HBO Drechtsteden biedt op het gebied van studeren met een functiebeperking en studentenwelzijn. In geval van studievertraging bespreken de student, de opleidingscoördinator en de examencommissie een mogelijke alternatieve route. Via het digitale portal van de instelling hebben studenten toegang tot de digitale leeromgeving It's Learning en het studenteninformatiesysteem Osiris. Daar vinden ze alle informatie over de opleiding en hun eigen voortgang.

Het panel concludeert dat de Ad Culinary Professional voorziet in voldoende studiebegeleiding in verschillende fasen van de opleiding. De informatievoorziening is op orde.

## 6.9 Standaard 9: Kwaliteitszorg

*De opleiding kent een expliciete en breed gedragen kwaliteitszorg, bevordert de kwaliteitscultuur en is gericht op ontwikkeling.*

### Oordeel

Voldoet.

### Bevindingen en overwegingen

Het panel heeft vastgesteld dat de opleiding in de basis beschikt over een passend systeem voor kwaliteitszorg. De opleiding maakt gebruik van de instrumenten die aanwezig zijn binnen HBO Drechtsteden om voldoende relevante gegevens te verzamelen. Daarbij betreft de opleiding interne en externe stakeholders. Studenten geven na afloop van elk semester feedback via schriftelijke evaluaties, eventueel gevolgd door een panelgesprek met een vertegenwoordiging van studenten en de opleidingscoördinator. De resultaten en verbeterpunten uit evaluaties wordt vastgelegd in verslagen en besproken met docenten, studenten en de opleidingscommissie. Tijdens het locatiebezoek begreep het panel dat de opleiding een eigen studentenraad en opleidingscommissie krijgt.

Het panel vindt dat de algemene kwaliteitscyclus helder is weergegeven, maar beveelt aan om de documenten specifiek op te stellen voor de Ad Culinary Professional. Op die manier zou de instelling rechtdoen aan de specifieke kenmerken van de nieuwe opleiding. Het panel adviseert om daarbij ook op te nemen hoe de resultaten van bevragingen worden teruggekoppeld en hoe verbeteracties worden opgepakt, zodat alle aspecten van de kwaliteitscyclus goed navolgbaar zijn.

## 6.10 Standaard 10: Toetsing

*De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing.*

### Oordeel

Voldoet.



### **Bevindingen en overwegingen**

Op basis van het aanvraagdossier heeft het panel een goed beeld gekregen van het systeem van toetsing binnen de Ad Culinary Professional. Het toetsbeleid van de opleiding is gebaseerd op het instellingsbrede toetskader van HBO Drechtsteden en de visie op onderwijs, toetsing en onderzoek van de opleiding. Het document 'Toetsbeleid- en plan Ad Culinary Professional' is vastgesteld door de examencommissie. De opleiding zet toetsen en beoordelen in om (1) de ontwikkeling van studenten te ondersteunen, volgen en beoordelen, (2) studenten te laten bewijzen dat ze beroepsmatig bekwaam kunnen handelen, (3) de inhoud en kwaliteit van het onderwijsprogramma bij te sturen, (4) te certificeren op eindniveau en (5) het leren te stimuleren. De toetsing sluit aan bij de vier onderwijskundige ontwerpprincipes die aan de basis liggen van de opleiding.

Studenten sluiten iedere module summatief af met een toetsopdracht in de vorm van een beroepsproduct. Ze moeten daarbij zelf vaststellen welke handelingen ze moeten verrichten om tot het gevraagde product te komen. Gedurende de module krijgen studenten formatieve feedback op deelproducten; aan het einde van de module ontvangen ze individuele, groeigerichte feedback op het proces en het resultaat, aan de hand van vooraf gedefinieerde criteria. Vertegenwoordigers uit het werkveld kunnen advies geven over beoordelingen maar zijn zelf geen examinerator. Het panel vindt het toetsprogramma helder beschreven, met duidelijke beoordelingscriteria die zijn gekoppeld aan de leeruitkomsten. Het panel merkt wel op dat het toetsprogramma, inclusief data, behoorlijk vastligt. Daarom adviseert het panel om te onderzoeken in hoeverre studenten behoefte hebben aan meer flexibiliteit in het toetsprogramma.

Het afstudeerproject wordt beoordeeld door twee examinatoren, waarvan ten minste een kerndocent van de opleiding. Per afstudeerfase (voorbereiding, uitvoering, realisatie) worden studenten via een mondeling en Q&A beoordeeld aan de hand van rubrics. De beoordeling van de voorbereidingsfase is tevens een go/no go-moment voor de uitvoeringsfase. Het panel vindt dit een passende procedure.

Het panel heeft geconstateerd dat het toetsbeleid voldoende waarborgen bevat voor valide, betrouwbare en transparante toetsing. Alle examinatoren zijn door de examencommissie aangewezen en BKE-gecertificeerd. Via periodieke kalibratiesessies houden assessoren hun kennis en vaardigheden op peil; zij volgen daarbij een gestructureerde aanpak. Bij mondelinge beoordelingen past de opleiding het vierogenprincipe toe. Vanwege de kleine omvang van het docententeam en de nauwe contacten tussen docenten en studenten vraagt het panel extra aandacht voor de objectiviteit in beoordeling.

De Ad Culinary Professional valt onder de algemene examencommissie met toegewezen leden uit alle opleidingen. De taken, bevoegdheden en verantwoordelijkheden van de examencommissie zijn vastgelegd in een instellingsbrede handreiking en volgen de WHW. Het panel is positief over de betrokkenheid van twee ervaren externe leden in de commissie. Het panel adviseert om in de gaten te houden of een extra lid met kennis van de culinaire sector gewenst is om de deskundigheid op dit gebied en onafhankelijkheid ten opzichte van de opleiding te borgen.

Het panel is van oordeel dat de opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing. Voor studenten is steeds voldoende duidelijk hoe zij beoordeeld worden. Een deskundige examencommissie borgt de kwaliteit van toetsing en beoordeling.



### 6.11 Graad en CROHO-onderdeel

Het panel adviseert om de volgende graad aan de opleiding toe te kennen: Associate degree.  
Het panel adviseert het volgende CROHO-onderdeel voor de opleiding: economie.

## Afkortingen

Ad	Associate degree
BDB	Basiskwalificatie Didactische Bekwaamheid
BKE	Basiskwalificatie Examinering
CROHO	Centraal Register Opleidingen Hoger Onderwijs
EC	European Credits (studiepunten)
hbo	hoger beroepsonderwijs
mbo	middelbaar beroepsonderwijs
NVAO	Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie
ROC	Regionaal opleidingscentrum
ROCvA	ROC van Amsterdam
TNO	Toets nieuwe opleiding
WHW	Wet op het hoger onderwijs en wetenschappelijk onderzoek

Het 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](mailto:info@nvao.net)  
[www.nvao.net](http://www.nvao.net)