



Postbus 5050
NL-3502 JB Utrecht
+31 30 87 820 87
www.AeQui.nl
info@AeQui.nl

Bachelor Food Innovation HAS green academy

Verslag van de beperkte opleidingsbeoordeling
30 januari en 8 februari 2024

Utrecht
Maart 2024
www.AeQui.nl

Evaluatiebureau voor het hoger onderwijs

Colofon

Instelling en opleiding

HAS green academy
Den Bosch

Opleiding: hbo-bachelor Food Innovation

Locatie: Den Bosch, Venlo

Variant: Voltijd

Croho-nummer: 34122

Afstudeervarianten: Food Innovation
Health Innovation

Visitatiepanel

Ab Groen, voorzitter

Mirjam Welbers, deskundige

Marcel Tijhuis, deskundige

Pieter van de Graaf, deskundige

Anne van de Rijdt, student-lid

Anne-Lise Kamphuis, secretaris

Het panel is vooraf voorgelegd aan de NVAO.

Het NVAO kader voor de beperkte opleidingsbeoordeling
2018 is gebruikt

AeQui Nederland

Postbus 5050

3502 JB Utrecht

www.AeQui.nl

Samenvatting

Op 30 januari en 8 februari 2024 is de bacheloropleiding Food Innovation van HAS green academy gevisiteerd. Het totaaloordeel van het panel is **positief onder voorwaarden**. De voltijdse vierjarige opleiding beoogt studenten op te leiden tot ontwerpers van concepten rondom food, met brede kennis van de food sector en specialistische kennis over innovatiemethoden rond food producten, verpakkingen, vermarkting en/of gezondheid. Afgestudeerden mogen de titel Bachelor of Science voeren. Ze kunnen gaan werken in functies zoals productontwikkelaar, product/brand manager, verpakkingontwikkelaar, adviseur of starten als zelfstandig ondernemer.

Beoogde leerresultaten

De eindkwalificaties/eindcompetenties zijn volgens het panel goed geformuleerd. Ze passen bij het professionele bachelorniveau en zijn goed afgestemd op het werkveld van food innovation. De nadruk op het conceptuele, ontwerpgerichte denken en de multidisciplinaire, oplossingsgerichte benadering van innovatie, in combinatie met een basis in food, levert een duidelijke meerwaarde op in het werkveld. De opleiding heeft een groot netwerk in het werkveld, waardoor ze goed in staat is om adequaat te reageren op ontwikkelingen in het werkveld.

Het panel stelt op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie vast dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

Programma

De opleiding heeft mooie, samenhangende curricula voor de afstudeervariant Food Innovation in Den Bosch en Venlo. Alle eindkwalificaties/eindcompetenties zijn afgedekt en adequaat vertaald in leeruitkomsten per module. Een sterk punt is de mogelijkheid voor studenten om zich te profileren door middel van een opdrachtstage, individuele opdracht (IO) en beroepsopdracht (BO). De BO is vanwege het authentieke karakter een mooie opstap naar het 'echte' werk. Voor beide curricula van de afstudeervariant Food Innovation (Den Bosch en Venlo) zijn herziene curricula ontwikkeld die gefaseerd doorgevoerd worden.

Het curriculum van de afstudeervariant Health Innovation (Venlo) sluit volgens het panel niet

adequaat aan bij de eindkwalificaties/eindcompetenties van de opleiding Food Innovation. Niet alle kenniscomponenten zijn voldoende afgedekt in het curriculum. Hoewel het panel op basis van behoeften in het werkveld zeker potentieel ziet voor deze nieuwe richting, is de afstudeervariant op dit moment niet op duurzame wijze gepositioneerd. Het panel heeft daarom een voorwaarde geformuleerd rond verbetering van het curriculum. Het panel geeft de opleiding daarnaast ter overweging mee om de afstudeervariant te herpositioneren en adviseert om dat proces te starten door het kritisch bekijken van de Body of Knowledge and Skills (BoKS).

De opleiding heeft sterk studentgerichte en praktijkgerichte leeromgeving. Door de nauwe verbinding met het werkveld en de projectmatige insteek kunnen studenten in een realistische, werkveldgerichte omgeving leren. Studenten worden daarvoor goed voorbereid op de beroepspraktijk. De opleiding heeft mooie faciliteiten waar studenten gebruik van kunnen maken. De studentbegeleiding is goed ingericht, volgens de principes van 'didactisch coachen'. De focus ligt daarbij op het stimuleren van de zelfregie van studenten. De studentbaarheid van de opleiding is in orde.

Studenten doen tijdens de opleiding verschillende ervaringen op in het buitenland en komen gedurende de gehele opleiding in aanraking met het internationale karakter van het vakgebied. De keuze voor een Engelstalige opleidingsnaam past volgens het panel goed bij het sterk internationale karakter van het vakgebied en werkveld.

Het docententeam is volgens het panel zowel didactisch als inhoudelijk goed gekwalificeerd. De

docenten zijn betrokken, bevlogen, studentgericht en sterk verbonden met de beroepspraktijk.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt het panel dat de opleiding **ten dele voldoet** aan deze standaard.

Toetsing

De opleiding heeft samenhangende toetsprogramma's voor de diverse curricula, waarbij gevarieerde, passende toetsvormen worden ingezet. In Venlo wordt vanaf 2019 gewerkt met programmatisch toetsen. Hoewel er in de opstartfase wat knelpunten waren, is de werkwijze volgens het panel nu goed uitgekristalliseerd.

De kwaliteit van toetsing is op orde. De toepassing van het vier-ogenprincipe draagt hieraan bij. Ook de beoordeling van het portfolio in Venlo, uitgevoerd door een commissie van vier onafhankelijke docenten, is goed vormgegeven. De beoordeling van de afstudeerprojecten is volgens het panel navolgbaar en goed onderbouwd.

De examencommissie is volgens het panel kundig en goed ingericht. Aan de hand van een borgingsagenda controleert zij of de procedures rond toetsing en beoordeling goed worden uitgevoerd.

Het panel stelt op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie vast dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

Gerealiseerde leerresultaten

Het panel concludeert op basis van de bestudering van een selectie van 15 afstudeerprojecten en de presentaties op de Food Experience dat het eindniveau van de opleiding op orde is. De afstudeerprojecten zijn van een goed niveau en laten

zien dat de studenten de eindkwalificaties hebben bereikt. Het panel is ook positief over hoe afgestudeerden in de praktijk functioneren. Zij hebben een duidelijke toegevoegde waarde voor het werkveld.

Het panel stelt op grond van de gesprekken en de onderliggende documentatie vast dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

Voorwaarde

Het panel stelt de volgende voorwaarde:

Maak voor de afstudeervariant Health Innovation binnen twee jaar aantoonbaar dat de eindcompetenties en de BoKS van de opleiding adequaat zijn vertaald in het curriculum en leeruitkomsten per module.

Aanbevelingen

Met het oog op de toekomst geeft het panel volgende adviezen ter overweging:

- Werk de kenniscomponent van de BoKS verder uit door concretere en specifiekere formuleringen.
- Formaliseer de verbindingen met het werkveld om de afstemming daarop meer gestructureerd vorm te geven en te borgen.
- Houd oog voor de diversiteit van het aanbod van BO's, zodat dit blijvend aansluit bij de specialisatiewensen van de studenten.
- Maak beter gebruik van het gezamenlijke aanbod van faciliteiten op de twee locaties.
- Examencommissie: geef de borgende taken steviger vorm, bijvoorbeeld door middel van het controleren van steekproeven van afstudeerprojecten en toetsen.

De visitatie is uitgevoerd op basis van NVAO-kader 2018, volgens het programma dat in bijlage 2 is weergegeven. Het panel heeft zich daarbij expliciet georiënteerd op het cluster waarin deze opleiding geplaatst is. Dit is met het voltallig panel gedaan, tijdens het voorbereidend overleg, en afsluitend bij de oordeelsvorming. De hiertoe benodigde kennis was aanwezig in (een deel van) het panel.

Bij de vorige visitatie zijn aanbevelingen voor verdere ontwikkeling gemaakt. De opleiding heeft daarop actie ondernomen (zie bijlage 3). Het panel heeft deze opvolging integraal betrokken in haar overwegingen bij de huidige beoordeling.

Het panel heeft de beoordeling in onafhankelijkheid uitgevoerd; het panel heeft de benodigde informatie gekregen om tot een beoordeling te komen. Aan het einde van de visitatie is de opleiding in kennis gesteld van de bevindingen en conclusies.

Het panel beoordeelt de standaarden van het NVAO kader als volgt: standaarden 1, 3 en 4 voldoen. Standaard 2 voldoet ten dele. Op die grond geeft het panel een **positief advies onder voorwaarden** inzake accreditatie van de bacheloropleiding Food Innovation van HAS green academy.

Namens de voltallige visitatiepanel,
Utrecht, maart 2024

Ab Groen
Voorzitter

Anne-Lise Kamphuis
Secretaris

1. Beoogde leerresultaten

Bevindingen

De hbo-bacheloropleiding Food Innovation van de HAS green academy (HAS) beoogt studenten op te leiden tot ontwerpers van concepten rondom food, met brede kennis van de food sector en specialistische kennis over innovatiemethoden rond food producten, verpakkingen, vermarkting en/of gezondheid. Studenten leren om op methodische wijze met creatieve technieken een onderbouwd concept te ontwikkelen, te testen in de praktijk en te introduceren. Afgestudeerden kunnen gaan werken in functies zoals productontwikkelaar, product/brand manager, verpakkingontwikkelaar, adviseur of starten als zelfstandig ondernemer.

De opleiding is de enige in haar soort in Nederland. Daarom heeft de opleiding zelf een Landelijk Opleidingsprofiel (LOP) ontwikkeld. Het LOP is in 2022 geactualiseerd door een team van docenten onder leiding van een onderwijskundige. Bij dit proces zijn docenten, lectoren, alumni, studenten en werkveldvertegenwoordigers betrokken geweest.

Het 'oude' LOP beschreef elf eindkwalificaties. In het geactualiseerde LOP (2022) zijn deze teruggebracht tot vijf eindcompetenties: innoveren rondom food, ontwerpgericht onderzoeken, effectief communiceren, multidisciplinair samenwerken en professioneel zelfsturen. De nieuwe eindcompetenties worden gefaseerd geïmplementeerd in de opleiding. In schooljaar 2023-2024 is het eerste jaar van de opleiding volgens deze vijf eindcompetenties vormgegeven. In de komende jaren zullen ook de opvolgende jaren van de opleiding zodanig worden uitgewerkt. De cohorten van voor 2023-2024 volgen nog het programma gebaseerd op de 'oude' eindkwalificaties.

In het LOP zijn de vijf eindcompetenties gerelateerd aan het bachelorniveau zoals omschreven in

de Dublin descriptoren en aan de hbo-standaard. In het LOP is ook een Body of Knowledge and Skills (BoKS) opgenomen. De vijf eindcompetenties zijn verder gespecificeerd in vier niveaus, genaamd jaarcompetenties. Deze omschrijven op welk niveau studenten de competenties aan het eind van ieder leerjaar moeten beheersen.

Elk van de elf 'oude' eindkwalificaties is uitgewerkt in een eindkwalificatiekaart, waarin de eindkwalificatie op drie beheersingsniveaus is omschreven ('oriënteren', 'verdiepen en toepassen' en 'beroepsbekwaamheid'). Op de eindkwalificatiekaart wordt de eindkwalificatie tevens gerelateerd aan thema's met betrekking tot kennis/inzicht en vaardigheden/houding.

Uit de documentatie en de gesprekken tijdens de visitatie en het bezoek aan de HAS Food Experience blijkt dat de opleiding veel verbindingen met het werkveld heeft. Zo onderhouden de docenten nauwe contacten in het werkveld. Ook wordt in de opleiding veel samengewerkt met het werkveld in het kader van excursies, gastcolleges, real-life projecten en beroepsopdrachten. De adviseurs Zakelijke Dienstverlening houden zich bezig met het onderhouden van relaties in het werkveld en het acquireren van deze real-life projecten. Er is geen formele werkveldadviesraad. Wel wordt elke vier jaar een werkveldscan uitgevoerd om de ontwikkelingen in het beroepenveld in kaart te brengen. De meest recente werkveldscan is in 2021 uitgevoerd. Uit de gesprekken tijdens het locatiebezoek blijkt dat daarnaast elke vier jaar een marktonderzoek wordt uitgevoerd door Zakelijke Dienstverlening. Zodoende ontvangt de opleiding elke twee jaar input vanuit het werkveld, buiten de doorlopende directe contacten met het werkveld in het kader van het onderwijs.

In het gesprek gaven de vertegenwoordigers van het werkveld aan dat de opleiding goed aansluit

bij de behoeften van het werkveld. Studenten en alumni van deze opleiding onderscheiden zich van generieke innovators door hun specifieke kennis van de foodsector.

Overwegingen

Het panel is van mening dat beoogde leerresultaten van de opleiding in orde zijn. De 'oude' eindkwalificaties en nieuwe eindcompetenties van de opleiding zijn goed geformuleerd en passen bij het professionele bachelorniveau zoals omschreven in de Dublin descriptoren. Ook zijn ze volgens het panel goed afgestemd op het werkveld van food innovation door het grote netwerk van de opleiding in het werkveld. Het panel ziet dat de opleiding in staat is om adequaat te reageren op ontwikkelingen in het werkveld. Het panel waardeert met name de nadruk die in de eindcompetenties wordt gelegd op het conceptuele, ontwerpgerichte denken en de multidisciplinaire en oplossingsgerichte benadering van innovatie. Deze ontwerpgerichte aanpak in combinatie met een basis in food levert in het werkveld een meerwaarde op ten opzichte van generieke innovators.

Het panel is van mening dat de BoKS nog verder kan worden gespecificeerd, met name wat de betreft de kenniscomponent. De inhoud van de BoKS is volgens het panel erg algemeen geformuleerd. Het panel adviseert de opleiding daarom om de inhoud van de BoKS concreter te formuleren en meer te specificeren, in algemene kennis die voor alle studenten van de opleiding geldt en specialistische kennis die voor studenten binnen bepaalde specialisaties/afstudeervarianten geldt.

Het panel constateert dat de contacten met het werkveld niet geformaliseerd zijn, maar meestal informeel en ad hoc. Zo is er geen werkveldadviesraad. Het panel adviseert de opleiding om de verbinding met het werkveld te formaliseren. Een meer geformaliseerde afstemming is volgens het panel nodig om de kwaliteit van de opleiding blijvend te borgen. Daarvoor moet de afstemming met het werkveld systematisch worden meegenomen in de PDCA-cyclus. Daarbij moet ook blijvend geborgd worden dat de hele breedte van het werkveld vertegenwoordigd is.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt het panel dat de opleiding voldoet aan deze standaard.

2. Onderwijsleeromgeving

Bevindingen

Afstudeervarianten

De opleiding kent twee afstudeervarianten: Food Innovation en Health Innovation. Food Innovation wordt zowel in Den Bosch als in Venlo aangeboden. De afstudeervariant Health Innovation is in 2019 gestart en wordt alleen in Venlo aangeboden. De oorspronkelijke naam van de afstudeervariant was 'Healthy Living'. Uit de gesprekken blijkt dat het in eerste instantie de bedoeling was dat deze afstudeervariant zich zou ontwikkelen tot een eigenstandige opleiding. Dit is destijds ook als zodanig gecommuniceerd aan studenten. Dit is echter niet gerealiseerd. Health Innovation is daardoor op dit moment nog altijd een afstudeervariant van de opleiding 'Food Innovation'.

Curricula

De opleiding wordt aangeboden als een vierjarig voltijds programma. De opleiding kent verschillende curricula voor de afstudeervarianten en locaties. Voor alle curriculum-varianten geldt dat de eerste twee jaar grotendeels bestaan uit themagerichte modules, waarin studenten een brede basis opbouwen in kennis en vaardigheden. Het derde en vierde jaar staan in het teken van individuele profilering. In deze jaren volgen studenten een minor, lopen ze stage, voeren ze een individueel project (IO) uit en een beroepsopdracht (BO) in groepsverband.

De afstudeervariant Food Innovation is uitgewerkt in een curriculum voor Den Bosch en een curriculum voor Venlo. De eerste twee jaren van deze curricula verschillen, terwijl de laatste twee jaren overeen komen. De curricula voor Den Bosch en Venlo zijn ontwikkeld door verschillende onderwijsteams, die voorheen onder verschillende directies vielen. Ze zijn verschillend vormgegeven, aansluitend bij de lokale faciliteiten en het regionale werkveld. Het vierde semester van het curriculum

in Den Bosch staat in het teken van specialisatie. Studenten kiezen hiervoor een van de drie richtingen: Product, Packaging of Marketing. Het curriculum in Venlo geeft studenten ook de gelegenheid om zich te specialiseren, maar kent hiervoor geen vastomlijnde richtingen. Het team in Venlo heeft het curriculum vormgegeven volgens een onderwijsvisie waarin programmatisch toetsen een belangrijke rol speelt.

De afstudeervariant Health Innovation (Venlo) is in 2019 los van de curricula voor de afstudeervariant Food Innovation ontwikkeld. Het is geheel vormgegeven volgens het principe van programmatisch toetsen.

Het curriculum van de afstudeervariant Food Innovation in Den Bosch is recent herzien. Het nieuwe curriculum wordt gefaseerd doorgevoerd. Het eerste jaar van het nieuwe curriculum is in het schooljaar 2023-2024 van start gegaan. De komende jaren zullen de volgende leerjaren volgens het nieuwe curriculum worden geïmplementeerd.

Ook de curricula van beide afstudeervarianten in Venlo (Food Innovation en Health Innovation) zijn recent herzien. Daarbij zijn de twee afstudeervarianten samengevoegd in een gezamenlijk curriculum. Het nieuwe, gezamenlijke Venlose curriculum wordt vanaf schooljaar 2023-2024 gefaseerd doorgevoerd. De eerste anderhalf jaar volgen studenten van beide afstudeervarianten in Venlo grotendeels hetzelfde programma. Daarbinnen is wel ruimte voor individuele invulling, aansluitend bij de gekozen afstudeervariant. Na anderhalf jaar zijn de twee afstudeervarianten meer gescheiden ingericht.

De nieuwe curricula zijn ontwikkeld volgens het 'backwards designmodel', waarbij wordt gestart met de eindcompetenties en daaruit voortvloeiende jaarcompetenties. Van daaruit wordt naar de

opbouw van het curriculum en de inhoud van de modules gekeken. Dit sluit aan bij de ontwerpprincipes die in 2021 zijn geformuleerd als onderdeel van de onderwijsvisie van de HAS. De opleiding wordt bij de herziening van de curricula begeleid door een onderwijskundige van de afdeling Onderwijs, Onderzoek en Kwaliteit (OOK) van de HAS. Op basis van de jaarcompetenties en gerelateerde onderdelen uit de BoKS zijn leeruitkomsten per module uitgewerkt. De grote lijnen van het curriculum worden uitgezet door een raamwerkteam. Vervolgens gaan semesterteams aan de slag met de verdere uitwerking van de modules. Uit de gesprekken blijkt dat in dit proces ook de input en feedback van studenten en het werkveld worden meegenomen.

Voor de curricula van de afstudeervariant Food Innovation zijn toetsprogramma's uitgewerkt waarin de relatie tussen de eindkwalificaties/eindcompetenties en de modules is weergegeven. Ook geven de toetsprogramma's per module aan welke toetsvormen worden ingezet. De toetsplannen/toetsprogramma's van het ('oude') curriculum van de afstudeervariant Health Innovation en het nieuwe, gezamenlijke curriculum van de afstudeervarianten Food Innovation en Health Innovation in Venlo geven per semester aan op welke momenten en via welke toetsvormen de eindcompetenties worden afgetoetst.

Recent heeft een herinrichting van de organisatie van de HAS plaatsgevonden, waarbij de directies van beide locaties per cluster zijn samengevoegd. Daardoor valt de opleiding op beide locaties nu onder dezelfde directie. Uit de gesprekken tijdens het locatiebezoek blijkt dat de nieuwe directie ervoor heeft gekozen om de curricula gelijk te trekken voor beide locaties. Vanaf schooljaar 2024-2025 zal hetzelfde curriculum in Den Bosch en Venlo worden doorgevoerd. Daarbij is gekozen voor het huidige curriculum van Den Bosch. De huidige curricula in Venlo zullen vanaf volgend schooljaar dus uitfaseren. De afstudeervariant Health Innovation wordt (voor instromers) in

2024-2025 niet aangeboden. De opleiding is voornemens om de specialisatie Health Innovation op een later moment weer te introduceren, maar het is nog onduidelijk wanneer en in welke vorm dit zal gebeuren. Dit hangt onder meer samen met de uitkomsten van een HAS-breed portfolio-onderzoek dat momenteel wordt uitgevoerd en waarbij de positionering van het thema gezondheid bekeken wordt.

Afstudeerprogramma

Het afstudeerprogramma van de opleiding bestaat uit drie onderdelen die in jaar 3 en 4 worden uitgevoerd: de opdrachtstage, de IO en de BO. De IO en BO kunnen ook worden vervangen door onderdelen van een alternatieve afstudeerroute gericht op ondernemerschap. In plaats van de IO kunnen studenten het onderdeel 'Topklas Ondernemen' of 'Betekenisvol Ondernemen' volgen. In plaats van de BO kunnen studenten het onderdeel 'Zelfstandig Ondernemen' volgen. Combinaties van de reguliere en alternatieve afstudeerroute zijn ook mogelijk.

Op dit moment gelden voor het afstudeerprogramma nog de 'oude' eindkwalificaties. Studenten tonen middels het afstudeerprogramma aan de algemene eindkwalificaties (1-6) en een selectie van twee van de specifieke eindkwalificaties (7-11) te beheersen. Voor studenten in Den Bosch staat de selectie van specifieke eindkwalificaties vast op basis van de gekozen afstudeerrichting. Studenten in Venlo kunnen hun eigen selectie bepalen.

Voor de IO voeren studenten zelfstandig een conceptontwikkelingstraject uit, van verkenning tot ontwerp en prototype. Het resultaat van de IO wordt gepresenteerd op de HAS Food Experience, een door de HAS georganiseerd jaarlijks event. De BO wordt in teamverband uitgevoerd (waar mogelijk en relevant in een multidisciplinaire samenstelling). BO's zijn real-life projecten voor een betalende opdrachtgever uit het werkveld of voor een lectoraat. In de BO tonen studenten aan dat ze klaar zijn voor het werkveld. De BO's krijgen vorm

volgens een HAS-brede constructie. BO's worden veelal geworven door een acquireur van Zakenlijke Dienstverlening. Bij een BO is de vraag van de opdrachtgever leidend. De BO's worden uitgevoerd onder intensieve begeleiding van een projectleider vanuit de opleiding.

De BO wordt in principe toegewezen aan de studenten. Studenten hebben ook de mogelijkheid om zelf een BO te werven, in afstemming met de opleiding en acquireur, maar dit komt relatief weinig voor. Studenten kunnen hun wensen voor de BO van tevoren aangeven. Deze wensen worden meegenomen in het proces van toewijzing. Uit de gesprekken tijdens de bezoekdag blijkt dat vaak een goede match gerealiseerd kan worden. Dit blijkt echter niet altijd te lukken.

Leeromgeving

De visie op onderwijs van de opleiding benadrukt drie hoofdfuncties van onderwijs: kwalificatie en selectie, socialisatie en persoonsvorming. Op basis daarvan hecht de opleiding veel waarde aan onder andere formatief handelen, praktijkgerichtheid en een toenemende complexiteit en zelfstandigheid in de opleiding. Ook wordt de eigen regie van studenten benadrukt. De opleiding hanteert de Design-Based Learning methode als didactisch model.

De leeromgeving is sterk praktijkgericht vormgegeven. Studenten komen tijdens de opleiding veelvuldig in aanraking met het werkveld, onder meer via excursies, gastlessen en het werken met opdrachten. Elk leerjaar bevat één of meerdere projecten die zijn opgezet in samenwerking met een opdrachtgever uit het werkveld. Op die manier maken studenten kennis met de beroepspraktijk. Ook wordt in het onderwijs veel samengewerkt met de drie betrokken lectoraten (Groene Gezondheid, Design methoden in Food en Voeding & Gezondheid). In de tweede helft van de opleiding wordt de verbinding met de praktijk nog verder versterkt door de stage, de IO en de BO. Studenten gaven in het gesprek aan het praktijkgerichte

karakter van de opleiding zeer te waarderen. Uit de gesprekken komt naar voren dat dit studenten stimuleert om creatieve en probleemoplossende vaardigheden te ontwikkelen.

Faciliteiten

Tijdens het locatiebezoek heeft het panel een rondleiding gekregen langs verschillende faciliteiten waar de opleiding op locatie Den Bosch gebruik van maakt. Zo kunnen studenten in Den Bosch gebruik maken van het Food Design Centre, het Product Development Centre en het Design Creation Centre. In het gesprek gaven studenten uit Venlo aan dat de faciliteiten in Venlo minder uitgebreid zijn dan in Den Bosch. Een aantal gaf aan het gevoel te hebben hierdoor minder gelegenheid te hebben om zich te verdiepen in bepaalde technieken. In Venlo maakt de opleiding gebruik van het externe Co-Creation Lab in Villa Flora. Daarnaast is op de locatie in Venlo een (micro)biologielab aanwezig. Voor specifieke faciliteiten maakt de opleiding in Venlo gebruik van externe contacten, zoals bierbrouwers en kaasmakers.

Internationalisering

Studenten doen in jaar 3 een buitenlandervaring op, in de stage of in een minor. Uit de documentatie en de gesprekken blijkt dat internationale thematiek in het gehele curriculum aan de orde komt. Het domein van food innovation is volgens de opleiding een sterk internationaal vakgebied, waarbij Engelse termen steeds gangbaarder worden in het werkveld. De opleiding hanteert dan ook een Engelstalige naam.

Begeleiding

De studieloopbaanontwikkeling is gericht op de professionele identiteitsontwikkeling van de student en vormgegeven aan de hand van drie elementen daarvan: competentieontwikkeling, persoonlijk profiel en studievoortgang. Elke student heeft een coach, die het eerste aanspreekpunt is voor zaken rond studievoortgang en persoonlijke ontwikkeling. Studenten hebben gedurende de

gehele opleiding dezelfde coach. Uit het gesprek blijkt dat studenten tevreden zijn over de begeleiding door de coaches. De coach houdt individuele gesprekken met de studenten. Daarnaast vinden er groepsgesprekken plaats met de coach. Op de locatie Venlo is deze groepscoaching verder doorvertaald naar een 'learning community'.

In de nieuwe curricula is bewust ruimte gecreëerd voor de studentbegeleiding door middel van een start- en landingsbaan. Elke semester begint met een startbaan (week 1 en 2), waarin aandacht is voor verbinding, competentie en autonomie. Elk semester eindigt met een landingsbaan (week 20), waarin aandacht is voor reflectie, evaluatie, extrapoleren en excelleren.

Naast de coach is er een studieadviseur, die studenten kan helpen bij vragen rond persoonlijke omstandigheden in relatie tot studievoortgang. Voor verdergaande zaken kunnen studenten terecht bij het HAS-brede programma Studie+.

Studentbegeleiding, zowel door de coaches als door de docenten, wordt vormgegeven volgens de principes van 'didactisch coachen'. Deze manier van begeleiden is gericht op het stimuleren van zelfregulerend en actief studeren. Om het didactisch coachen goed vorm te geven in de opleiding, volgen verschillende docenten het tweejarige trainingstraject 'Didactisch coachen'. In 2022 zijn twaalf docenten van de opleiding hiermee gestart. Volgend jaar start een tweede groep docenten met het trainingstraject.

Toelating en studievoortgang

De opleiding is toegankelijk voor studenten met een havo- of vwo-diploma (alle profielen) of een mbo-4 diploma. In het gesprek gaven studenten aan dat de studeerbaarheid van de opleiding in orde is. Omdat je veel moet inleveren, is het wel belangrijk dat je gemotiveerd bent en aanwezig bent bij de lessen. Uit de gesprekken blijkt dat de opleiding relatief veel uitval kent, met name in het eerste jaar. Studenten gaven aan dat de uitval

volgens hen vaak te maken heeft met een gebrekkige oriëntatie op de opleiding vooraf, waardoor de verwachtingen niet overeenkomen met de werkelijkheid. Docenten gaven in het gesprek aan dit beeld te herkennen. Ze gaven aan dat de uitval in het eerste jaar zo'n 20-30% is. Veel uitval wordt volgens hen veroorzaakt door het feit dat studenten nog in een zoekproces zitten over welke richting ze op willen. Daarnaast zien ze dat persoonlijke problemen een rol spelen. Ook is het lastig om in de voorlichting een goed beeld van de opleiding te schetsen, omdat het een brede opleiding betreft. Om de voorlichting te verbeteren, zet de opleiding soms matchingsactiviteiten in. Uit de gesprekken blijkt dat deze niet altijd worden ingezet.

Docenten

De opleiding wordt verzorgd door een team van 35 docenten en vier docent-onderzoekers. Daarnaast zijn er vijf practicumbegeleiders en twee opleidingsassistenten betrokken bij het onderwijs. Het merendeel van de docenten (22) heeft een mastertitel. Daarvan zijn er drie ook gepromoveerd. Vrijwel alle docenten zijn in het bezit van een didactische aantekening en de Basiskwalificatie Examinering (BKE). Twee docenten zijn gestart met de Seniorkwalificatie Didactische Bekwaamheid (SDB) en vijf docenten zijn in bezit van of bezig met het behalen van de Senior Kwalificatie Examinering (SKE). Het zelfevaluatierapport geeft aan dat er veel praktijkkennis en -ervaring aanwezig is in het docententeam. In het gesprek met studenten werd dit bevestigd. Zij gaven aan dat docenten veel ervaring uit het werkveld binnen brengen en daardoor de theorie goed kunnen koppelen aan de praktijk. Daarnaast ervaren studenten de docenten als laagdrempelig, open en benaderbaar.

De opleiding organiseert drie tot vier keer per jaar een teamdag voor het docententeam om informatie te delen en de onderlinge verbinding te versterken. In elk blok vinden daarnaast twee à drie teambijeenkomsten plaats om lopende zaken te bespreken en samen na te denken over de verdere ontwikkeling van het onderwijs.

Overwegingen

Het panel is van mening dat het curriculum van de afstudeervariant Food Innovation in Den Bosch goed en samenhangend in elkaar zit. Alle eindkwalificaties/eindcompetenties zijn afgedekt en adequaat vertaald in leeruitkomsten per module.

Het curriculum van de afstudeervariant Food Innovation in Venlo is volgens het panel ook goed ontworpen. Doordat dit curriculum geen vastomlijnde specialisatierichtingen bevat, is het volgens het panel wel de vraag hoe gegarandeerd wordt dat studenten voldoende diepte bereiken met betrekking tot de kenniscomponent van hun gekozen specialisme. Het panel geeft de opleiding ter overweging mee om hier kritisch naar te kijken.

Het panel waardeert in beide curricula van de afstudeervariant Food Innovation de opbouw van de specialisatiefase, waarbij studenten zich door middel van de opdrachtstage, IO en BO kunnen profileren. De BO is vanwege het authentieke karakter volgens het panel een mooie opstap naar het 'echte' werk na het afstuderen. Het panel constateert wel dat het toewijzen van BO's aan studenten soms knelpunten veroorzaakt, omdat de leerbehoeften van studenten niet altijd overeenkomen met de behoeften van de opdrachtgevers in het werkveld. Het panel adviseert de opleiding om oog te houden voor de diversiteit van het aanbod van BO's, zodat dit blijvend aansluit bij de specialisatiewensen van de studenten.

Op basis van de documentatie en de gesprekken die gevoerd zijn, concludeert het panel dat het curriculum van de afstudeervariant Health Innovation niet adequaat aansluit bij de eindkwalificaties/eindcompetenties van de opleiding Food Innovation. De elementen uit de kenniscomponent, met name die met betrekking tot food en health, zijn volgens het panel onvoldoende afgedekt in het curriculum. Het curriculum stelt studenten daarom niet optimaal in staat om alle eindkwalificaties/eindcompetenties te bereiken. De afstudeervariant betreft een nieuwe ontwikkeling sinds

de vorige accreditatie. Het panel ziet zeker potentieel voor een opleiding/afstudeervariant rond 'health innovation'. Uit de gesprekken komt naar voren dat hier duidelijk behoefte aan is in het werkveld. Wat dat betreft herkent het panel dat er een mooie kans voor de toekomst ligt. Het panel constateert ook dat de afstudeervariant in ontwikkeling is en er in de afgelopen jaren meerdere verbeterlagen zijn gemaakt. Het is volgens het panel echter van groot belang dat de opleiding vanuit een zelfkritische houding goed nadenkt over hoe deze richting op duurzame wijze geïmplementeerd kan worden. Het panel stelt daarom de voorwaarde dat de opleiding binnen twee jaar aantoonbaar maakt dat de eindcompetenties en de BoKS adequaat zijn vertaald in een curriculum en leeruitkomsten per module. In het licht van de interne ontwikkeling rond de opleiding, waarbij de afstudeervariant Health Innovation tijdelijk wordt gepauzeerd, is het volgens het panel belangrijk om goed na te denken over de invulling van het curriculum en om een herpositionering te overwegen. Het panel adviseert de opleiding om dat proces te starten door het kritisch bekijken van de BoKS.

De leeromgeving van de opleiding is volgens het panel sterk studentgericht en praktijkgericht vormgegeven. De nauwe verbinding met het werkveld en de lectoraten is verankerd in de werkvormen. De opleiding kent een projectmatige insteek, waardoor studenten kunnen leren in een realistische, werkveldgerichte omgeving. Studenten worden daardoor goed voorbereid op de beroepspraktijk. Een ander sterk punt is dat studenten tijdens de opleiding ervaring opdoen in het werken in een (multidisciplinair) team. Het panel constateert dat studenten zich in deze leeromgeving ontwikkelen tot creatieve professionals met probleemoplossende vaardigheden en een planmatige aanpak. Studenten leren een ontwerpgerichte denkwijze aan die leidt tot oplossingen en innovaties. Het panel vindt dit een grote sterkte van de opleiding.

Het panel is positief over de faciliteiten waar studenten tijdens de opleiding gebruik van kunnen maken. Het panel adviseert de twee locaties wel om beter gebruik te maken van elkaars faciliteiten. Er liggen nog kansen om de faciliteiten meer als een gezamenlijk aanbod te benaderen en uitwisseling tussen de locaties te faciliteren. Dit zal ook bijdragen aan de ontwikkeling van synergie tussen de twee locaties.

Het panel is van mening dat internationalisering goed is vormgegeven in de opleiding. Studenten doen ervaringen op in het buitenland en komen daarnaast gedurende de gehele opleiding in aanraking met het internationale karakter van het vakgebied. Het panel kan zich goed vinden in de keuze van de opleiding voor een Engelstalige naam. Volgens het panel is het domein van food innovation een sterk internationale sector. 'Food Innovation' als naam is passend bij en herkenbaar in het internationale wetenschapsgebied en werkveld.

De studentbegeleiding is volgens het panel goed ingericht. Het panel ziet dat er veel persoonlijke aandacht is voor studenten, onder andere door de inzet van een vaste coach. Het panel is ook positief over de inzet van 'didactisch coachen' en de focus op het stimuleren van de zelfregie van studenten.

Het panel vindt dat de toelatingseisen adequaat zijn geformuleerd. De studeerbaarheid van de

opleiding is volgens het panel in orde. Het panel denkt wel dat de opleiding nog meer inspanningen kan verrichten op het gebied van voorlichting en verwachtingenmanagement om de uitval terug te dringen, bijvoorbeeld door het consequent inzetten van matchingsactiviteiten.

Het docententeam is volgens het panel zowel didactisch als inhoudelijk goed gekwalificeerd. De docenten zijn betrokken en bevolgen over het vak. Alle benodigde expertise is binnen het docententeam aanwezig. Het panel waardeert de sterke verbondenheid van de docenten met het werkveld. Door hun praktijkervaring zijn ze in staat om hun onderwijs praktijkgericht vorm te geven. Het panel constateert dat ook studenten heel positief zijn over de docenten, onder meer door hun open en laagdrempelige houding richting studenten. Het panel waardeert het uitgebreide professionaliseringsaanbod van de opleiding, waaronder de training 'Didactisch coachen' en de SDB.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt het panel dat de opleiding ten dele voldoet aan deze standaard. Het panel stelt de volgende voorwaarde:

Maak voor de afstudeervariant Health Innovation binnen twee jaar aantoonbaar dat de eindcompetenties en de BoKS van de opleiding adequaat zijn vertaald in het curriculum en leeruitkomsten per module.

3. Toetsing

Bevindingen

Toetsprogramma

De inrichting van toetsing binnen de opleiding is beschreven in het toetsplan en gebaseerd op het toetsbeleid van de HAS. De opleiding beoogt een goede balans tussen formatief en summatief toetsen. Om de toetsing aan te laten sluiten bij het praktijkgerichte karakter van de opleiding, maakt de opleiding zoveel mogelijk gebruik van toetsing aan de hand van beroepsproducten. De opleiding kent individuele toetsen en toetsen in groepsverband.

Voor de beoordeling van toetsen worden beoordelingsformats ontwikkeld, veelal aan de hand van rubrics. Bij het ontwerpen en vaststellen van toetsen en beoordelingsformats wordt altijd het vierogenprincipe toegepast. Examinatoren moeten in het bezit zijn van de BKE.

De studenten die het panel gesproken heeft, zijn positief over de toetsing in de opleiding. Ze ontvangen vooraf informatie over de toetsvorm en beoordelingscriteria en voelen zich goed voorbereid op de toetsen.

Programmatisch toetsen

Op de locatie Venlo is de toetsing ingericht volgens de principes van programmatisch toetsen, vanuit de wens om meer integraal te toetsen. Studenten bouwen gedurende de opleiding een portfolio op, waarin zij hun persoonlijke ontwikkeling op de competenties inzichtelijk maken aan de hand van datapunten. Het portfolio wordt gevoed door beroepsproducten die studenten individueel en in groepsverband maken. Kennis wordt in het eerste jaar afgetoetst door middel van drie voortgangstoetsen volgens het model van de 'two-stage-toets', waarbij studenten eerst individueel een schriftelijke toets maken en direct daarna aan een groepsopdracht werken. Het portfolio wordt

op vaste momenten in het curriculum beoordeeld voor studiepunten. De beoordeling wordt uitgevoerd door een commissie van vier onafhankelijke beoordelaars.

De studenten uit Venlo die het panel gesproken heeft, gaven aan dat het programmatisch toetsen in de eerste jaren na de introductie (2019) nog niet optimaal was ingericht. Er was in die tijd onduidelijkheid over wat studenten moesten aantonen en hoe zij dit konden doen. Er werd erg veel aan de studenten zelf overgelaten. Inmiddels is dit volgens de studenten flink verbeterd, door het formuleren van meer concrete eisen, het geven van meer uitleg en het creëren van meer structuur rond de datapunten. Ook heeft de opleiding een software-tool voor het portfolio aangeschaft (Scorion), die studenten goed ondersteunt in het opbouwen van hun portfolio. Uit het zelfevaluatie-rapport en de gesprekken blijkt dat de opleiding dit verhaal herkent. Docenten gaven aan dat het programmatisch toetsen in de loop der jaren verder uitgekristalliseerd is, waarbij de eisen aan het portfolio zijn verbeterd en de rol van de coach, docenten en beoordelingscommissie is verhelderd. Ook de tool Scorion heeft bijgedragen aan de kwaliteit van het toetsproces. Het docententeam heeft meerdere intervisie- en scholingssessies doorlopen om de werkwijze rond programmatisch toetsen te verbeteren. Docenten gaven aan dat de intervisie nog altijd plaatsvindt. Een aantal docenten is aangesloten bij het landelijke leernetwerk programmatisch toetsen, waardoor er ook extern afstemming en uitwisseling plaatsvindt.

Beoordeling afstudeeropdrachten

Ter voorbereiding op het locatiebezoek heeft het panel de afstudeeropdrachten, inclusief de ingevulde beoordelingsformulieren, van 15 studenten bestudeerd. Het afstudeerprogramma bestaat uit de opdrachtstage, de IO en de BO. De IO en BO worden altijd door twee examinatoren

beoordeeld. Het oordeel van de opdrachtgever wordt daarbij als advies meegewogen.

Examencommissie

De opleiding valt samen met de opleidingen Milieukunde en Food Technology onder de verantwoordelijkheid van de examencommissie voor het cluster Food and Industry. Voorheen waren er twee examencommissies voor de opleiding: één voor locatie Den Bosch en één voor locatie Venlo. Deze zijn vanaf het schooljaar 2023-2024 samengevoegd. Uit de documentatie en het gesprek blijkt dat de examencommissie haar taken met betrekking tot de borging van toetskwaliteit uitvoert met behulp van een borgingsagenda. Binnen het docententeam van de opleiding heeft één docent de rol van 'kernteamlid Toetsing en Examinering' (T&E). Deze docent draagt zorg voor (de uitvoering van) het toetsplan, toetsprogramma en evaluatie- en kalibratieplan. Het kernteamlid T&E is ook het eerste aanspreekpunt voor examinatoren binnen de opleiding. De examencommissie heeft elk blok overleg met de kernteamleden T&E. Ieder jaar vindt daarnaast een bespreking plaats van de actiepunten op basis van de borgingsagenda.

Uit het gesprek blijkt dat de examencommissie afstudeerdossiers controleert op volledigheid. Zij controleert niet zelf het niveau van de afstudeerprojecten. De examencommissie controleert ook geen andere toetsen uit de opleiding. Volgens de borgingsagenda valt een dergelijke evaluatie van toetsen onder de verantwoordelijkheid van het kernteamlid T&E.

Overwegingen

Het panel vindt dat de toetsprogramma's van de opleiding goed in elkaar zitten. De opleiding zet gevarieerde toetsvormen in die passen bij de leeruitkomsten van de modules en bij het beroepsgerichte karakter van de opleiding. Het panel heeft veel waardering voor het authentieke karakter van de BO. Het is tevens mooi dat de BO in het

afstudeerprogramma wordt aangevuld met de individuele IO.

Hoewel het programmatisch toetsen in Venlo in de opstartfase wat knelpunten heeft gekend, ziet het panel dat de werkwijze nu goed uitgekristalliseerd is. Daarbij ziet het panel dat de opleiding kritisch heeft geëvalueerd, verbeterpunten heeft opgepakt en goed is aangesloten bij het landelijk leernetwerk programmatisch toetsen. De inzet van de tool Scorion voor het portfolio heeft volgens het panel duidelijk tot kwaliteitsverbetering geleid.

Het panel is van mening dat de kwaliteit van toetsing over het algemeen op orde is. Het panel waardeert de systematische wijze waarop toetsen ontwikkeld worden. Daarnaast zijn examinatoren BKE-gekwalificeerd. De kwaliteit van toetsing en beoordeling wordt verder vergroot door toepassing van het vier-ogenprincipe bij de ontwikkeling van toetsen en bij de beoordeling van afstudeeropdrachten. De werkwijze rond beoordeling van het portfolio in Venlo, uitgevoerd door een commissie van vier onafhankelijke docenten, is volgens het panel goed ingericht. De transparantie over toetsing en beoordeling richting de studenten is volgens het panel ook in orde.

Op basis van de bestudering van de afstudeeropdrachten en ingevulde beoordelingsformulieren van 15 studenten, concludeert het panel dat de beoordelingsformulieren goed worden ingevuld. De formulieren bevatten uitgebreide feedback, waardoor de beoordelingen goed onderbouwd worden en de cijfers navolgbaar zijn.

De examencommissie is volgens het panel goed ingericht. Er is binnen de examencommissie voldoende expertise aanwezig om de taken adequaat te kunnen uitvoeren. Het panel vindt wel dat de borgende taken beter vormgegeven moeten worden. Op dit moment controleert de examencommissie voornamelijk of de werkwijze rond toetsing goed wordt uitgevoerd binnen de opleiding (aan de hand van de borgingsagenda). Ze controleert

echter niet het resultaat van deze werkwijze: de werkelijke kwaliteit van de toetsen, beoordelingen en het eindniveau. Het panel adviseert de examencommissie om de borgende taken steviger vorm te geven, bijvoorbeeld door middel van het

controleren van steekproeven van afstudeerprojecten en toetsen.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt het panel dat de opleiding voldoet aan deze standaard.

4. Gerealiseerde leerresultaten

Bevindingen

Het panel heeft een selectie van 15 studentdossiers bestudeerd, bestaande uit de opdrachtstage, IO en BO, en bijbehorende ingevulde beoordelingsformulieren. Daarnaast heeft het panel tijdens het bezoek aan de Food Experience de resultaten van de IO's kunnen zien. Tijdens dit event heeft het panel enkele enthousiaste studenten gesproken die hun IO presenteerden. Zodoende heeft het panel zich een beeld kunnen vormen van het eindniveau van afgestudeerden.

Uit de documentatie en de gesprekken tijdens het locatiebezoek blijkt dat de opleiding veel contacten onderhoudt met alumni. De alumni en het werkveld worden ook regelmatig bevraagd door de opleiding over aansluiting bij het werkveld. Inzichten uit deze contacten en bevragingen laten zien dat de opleiding goed aansluit bij de beroepspraktijk en dat afgestudeerden over het algemeen passende functies vinden in het werkveld. Veel afgestudeerden gaan aan de slag in marketing & communicatie of als productontwikkelaar. Een iets kleinere groep begint als zelfstandige ondernemer, verpakkingsspecialist of in de verkoop. De bevindingen vanuit de bevragingen komen overeen met het beeld dat het panel uit het gesprek met alumni en werkveldvertegenwoordigers heeft gekregen. Alumni gaven aan dat ze positief terugkijken op de opleiding en dat de opleiding hen goed heeft voorbereid op de beroepspraktijk. Ook het werkveld gaf aan positief te zijn over het functioneren van alumni van deze opleiding. Door de

aandacht voor design thinking en het ontwikkelen van een professionele houding richting een opdrachtgever, sluit de opleiding volgens hen goed aan bij de beroepspraktijk.

Overwegingen

Op basis van de bestudering van een selectie van 15 afstudeerprojecten van studenten, is het panel van oordeel dat het eindniveau van de opleiding op orde is. De afstudeerprojecten zijn volgens het panel van een goed niveau en laten zien dat de studenten de eindkwalificaties hebben bereikt. Het panel heeft op de Food Experience mooie voorbeelden gezien van wat studenten tijdens de opleiding hebben ontwikkeld.

Het panel constateert dat de opleiding goede contacten onderhoudt met alumni. Het panel heeft op basis van de gesprekken en documentatie een positief beeld gekregen van hoe afgestudeerden in de praktijk functioneren. De opleiding sluit aan bij het werkveld en bereidt hier goed op voor. Afgestudeerden hebben een duidelijke toegevoegde waarde voor het werkveld. Op basis van de gesprekken wil het panel de opleiding ter overweging meegeven om een alumnetwerk op te zetten, zodat het contact hiermee meer structureel kan worden vormgegeven.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt het panel dat de opleiding voldoet aan deze standaard.

Bijlage 1: visitatiepanel

dr.ir. A.F. (Ab) Groen, voorzitter
Zelfstandig adviseur en interimbestuurder bij Bureau Fulp

M. (Mirjam) Welbers, M Ed
docent Food&Business bij HAN

Ing. Marcel Tijhuis
Trainer food engineering en algemeen directeur Précon

Pieter van de Graaf
Docent cateringmanagement Zuyd Hogeschool, en eigenaar The Food Office

Anne van de Rijdt Student-lid
Alumna (2023) B International Development WUR

Het panel werd ondersteund door Anne-Lise Kamphuis, gecertificeerd secretaris.

Alle panelleden hebben een verklaring van onafhankelijkheid en onpartijdigheid ingevuld, ondertekend en deze zijn ingeleverd bij NVAO.

Bijlage 2: bezoekprogramma

Bezoek Food Experience – 30 januari 2024

Voorafgaand aan de visitatie heeft het panel de HAS Food Experience in Den Bosch bezocht:

10:00 uur	Warm welkom op HAS Food Experience
10:30 uur	Opening
10:45 uur	Bezoek aan de expositie met ruim 100 vernieuwende oplossingen voor uitdagingen in food en food-systemen voor vandaag én morgen bedacht en ontwikkeld door HAS studenten. Tot 14.00u semi-exclusieve entree voor business relaties van HAS green academy.
14.00 uur	Entree voor familie, vrienden en niet-business relaties van HAS green academy
16:30 uur	Uitreiking FoodManShip Awards en feestelijke afsluiting met borrel (tot 18.00 uur)

Na afloop van de Food Experience heeft het panel een vooroverleg gehouden om de eerste bevindingen te bespreken en de visitatie voor te bereiden. Op 2 februari 2024 13.00-14.00 heeft een online open spreekuur plaatsgevonden. Een student van de opleiding heeft hier gebruik van gemaakt.

Locatiebezoek

Datum: 8 februari 2024

Locatie: HAS green academy, Den Bosch

	Onderdeel	Tijd	Onderwerp
1	Inloop & Ontvangst	Vanaf 08.15 uur	
2	Vooroverleg panel	08.30 – 9.00	Vorbereiding & afstemming
3	Pitch	9.00 – 9.15	Introductie opleiding
4	Ronde 1	09.15 - 10.15	Vertegenwoordigers werkveld
5	Pauze	10.15 – 10.30	
6	Ronde 2	10.30 – 11.15	Studenten
7	PAUZE	11.15 – 11.30	
8	Ronde 3	11.30 – 12.15	Docenten, Docent/Onderzoeker, Lector
9	Lunch	12.15 – 13.00	
10	Rondleiding	13.00 – 13.45	Verbinding Onderwijs-Onderzoek-Praktijk
11	Ronde 4	13.45– 14.30	Examencommissie en opleidingscommissie
12	PAUZE	14.30 – 15.00	
13	Ronde 5	15.00 – 15.45	Management: directie en kernteams
14	Intern overleg panel	15.45 – 17.00	Oordeelsvorming
15	Mondelinge terugkoppeling	17.00 – 17.30	

Op initiatief van de opleiding zal een ontwikkelgesprek plaatsvinden in de loop van 2024. De resultaten van dit ontwikkelgesprek hebben geen invloed op de in dit rapport weergegeven beoordeling.

Bijlage 3: aanbevelingen vorige visitatie

Reflectie op vorige accreditatie van februari 2018

Bij de vorige accreditatie heeft de visitatiecommissie een aantal overwegingen meegegeven in het visitierapport. De opleiding heeft daar als volgt op gereageerd:

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

Als kernteam hebben we ons niet alleen in het onderwerp coaching verdiept maar in studieloopbaanbegeleiding in de brede zin.

De studieloopbaanbegeleiding is de algehele begeleiding die erop gericht is om de professionele identiteitsontwikkeling van de student te faciliteren en bestaat uit drie elementen, nl:
begeleiding competentie ontwikkeling;
begeleiding studievoortgang;
begeleiding persoonlijk profiel

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 ten koste mag gaan van praktijkkennis van de docenten in het vakgebied.

Het principe van inclusiviteit hebben we als uitgangspunt genomen waarbij elke student wordt aangezet tot nadenken, wat motivatie- en leerbevorderend is. Zo stimuleren we elke student tot maximale ontwikkeling. Bij de reflectie op standaard 2 wordt verdere uitleg en toelichting gegeven op de studieloopbaanbegeleiding als geheel en hoe coaching hierin vormgegeven is.

Bij de visitatie van 2018 beschikte ca. de helft van het docententeam over een mastertitel en in 2023 is dat nog steeds zo. We kiezen er nog steeds bewust voor om mensen met kennis en ervaring uit de beroepspraktijk van de Food Innovator aan te nemen voor de onderwijsuitvoering. Daarnaast nemen we binnen lectoraten collega's met een master-opleiding, op deze manier vloeit hun kennis ten behoeve van onderzoek uit in het onderwijs. Op deze manier vormen we een team met een breed spectrum aan achtergronden, zowel wat betreft opleiding als wat betreft ervaring in het werkveld met bewust gekozen accenten die passend zijn voor de functie.

Voorts heeft het panel in overweging meegegeven om de examencommissies van de locaties Den Bosch en Venlo samen te voegen.

Heeft inmiddels plaatsgevonden door het vormen van een clusterbrede examencommissie. Food Innovation en Health Innovation, in Den Bosch en in Venlo, behoren vanaf schooljaar 23_24 tot hetzelfde cluster, nl Cluster Food&Industry. Het samenvoegen van de examencommissies heeft inmiddels plaatsgevonden door het vormen van een clusterbrede examencommissie.

Vanuit het panel zijn zorgen geuit over de beveiliging van Alluris, het systeem waarin cijfers, tentamens en antwoordmodellen worden opgeslagen.

Inmiddels is HAS-breed een nieuw systeem aangeschaft en werken wij alweer een paar jaar met Osiris. De keuze en de bewaking van de ICT systemen valt HAS breed onder de verantwoordelijkheid van het cluster Bedrijfsvoering.

Bijlage 4: bestudeerde documenten

- Zelfevaluatie Food Innovation
- Bijlagen:
 - o Bijlage 1: Landelijk Opleidingsprofiel Food Innovation, incl eindcompetenties
 - o Bijlage 2: Overzicht jaarcompetenties Food Innovation
 - o bijlage 3: Voorbeeld backwards design (van (eind)competenties -> leeruitkomsten)
 - o Bijlage 4: Onderwijs- en Examenreglement Algemene Bepalingen
 - o Bijlage 5: Onderwijs- en Examenreglement Opleidingsspecifiek
 - o Bijlage 6: Toetsplannen en toetsprogramma's
 - o Bijlage 7: Overzicht docententeam FI
 - o Bijlage 8: Overzicht alumni (incl gevolgde route en beoordeling) van 2021 en 2022
 - o Bijlage 9: Jaarverslagen 2022-2023 examencommissies (Den Bosch en Venlo)
 - o Bijlage 10: Eindkwalificatiekaarten (behorende bij curriculum '17 FI DB, curriculum '14 FV en curriculum '19 HV)
 - o Bijlage 11: Jaarverslagen opleidingscommissies
 - Jaarverslag OC Den Bosch FI 21-22
 - Jaarverslag OC Den Bosch 22-23
 - Jaarverslag OC Food Innovation Venlo 21-22
 - Jaarverslag OC Healthy Living Venlo 22-23
- Eindwerkstukken (studentendossiers) van 15 studenten

