



NVAO • NEDERLAND

TOETS NIEUWE OPLEIDING
ASSOCIATE DEGREE FOOD &
GASTRONOMIE

HZ University of Applied Sciences

BEKNOPT ADVIESRAPPORT
12 mei 2021

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.nvaio.net.

2 Panel

Samenstelling

1. Dr. Bas Agricola (voorzitter), beleidsmedewerker Onderwijs & Onderzoek en docent-onderzoeker Lectoraat Kansrijke Schoolloopbanen, Hogeschool van Amsterdam;
2. Anne-Magreet Boerma MA, panellid, locatie verantwoordelijke & docent Associate degree Stenden Hotel Management School en Stones restaurant;
3. Jan Willem Grievink; panellid, directeur Food Service Institute Nederland;
4. Akash Hanoeman; (student-lid), student bachelor Bedrijfskunde Avans, bachelor Education Fontys en deeltijdbachelor Communicatie Universiteit van Tilburg.

Ondersteuning

- Reinier Gerritzen, secretaris
- Laura Oosterveld, NVAO-beleidsmedewerker en procescoördinator

Locatiebezoek: online, 8 april 2021

¹ <https://www.nvaio.net/nl/besluiten>

3 Oordeel

Het NVAO-panel oordeelt positief over de kwaliteit van Associate degree Food & Gastronomie van HZ University of Applied Sciences. De opleiding voldoet aan de drie standaarden van het NVAO-kader voor de beperkte toetsing.

Deze tweejarige opleiding leidt studenten in deeltijd op tot ondernemende en innovatieve food- en gastronomieprofessionals. Ze leren nieuwe concepten te bedenken en neer te zetten binnen een organisatie of vanuit een (toekomstige) eigen onderneming. Zo leveren zij een bijdrage aan de verdere ontwikkeling van de voor Zeeland belangrijke voedselproducerende, gastronomische- en toeristische sector. Het Zeeuwse werkveld is sterk betrokken bij de opleiding en geeft aan behoefte te hebben aan deze professionals. Het opleidingsprofiel is nieuw en zal de komende jaren nog verder worden ingekleurd door de opleiding samen met studenten en werkveld.

In het programma is ruim aandacht voor belangrijke aspecten en ontwikkelingen op het gebied van food, gastronomie en hospitality. Daarbij ligt de focus op een gezonde levensstijl, duurzaamheid en regionale producten. De bedrijfsmatige kant komt zeker ook aan bod. Studenten leren hun opgedane kennis te vertalen in rendabele bedrijfsconcepten. Tijdens het programma ontwikkelt de student ook voor de praktijk belangrijke professionele vaardigheden.

Studenten worden goed begeleid door bevlogen, deskundige docenten. Ze krijgen vaak feedback op hun opdrachten en op hun ontwikkeling waardoor ze continu leren. Elke module worden studenten getoetst op basis van een portfolio. Hierbij hebben zij de ruimte om ook zelf bewijsstukken aan te leveren die passen bij hun individuele ontwikkeling en werkervaring.

Het programma is intensief. Studenten gaan één dag per week naar school en werken vier dagen in de praktijk. Het is dus belangrijk dat deze werkplek goed aansluit op de opleiding en de vereiste opdrachten en dat werkplekbegeleiders goed weten wat van hen verwacht wordt. Het panel raadt de opleiding aan om hier nog meer criteria voor op te stellen en deze duidelijk te communiceren aan studenten en werkveld.

Samenvattend positioneert de Associate degree Food & Gastronomie zichzelf overtuigend met een innovatief opleidingsprofiel dat voorziet in de behoefte van het Zeeuwse werkveld.

4 Sterke punten

Het panel constateert de onderstaande sterke punten:

1. Nieuw profiel – De opleiding richt zich als eerste in Nederland op zowel de food- als gastronomiesector. Het werkveld geeft duidelijk aan dat zij behoefte heeft aan professionals die verbindingen kunnen maken tussen deze gebieden en bevestigt de gekozen profielen 'ondernemer' en 'change agent'.
2. Goede uitwerking – De opleiding heeft het programma al gedetailleerd en goed uitgewerkt. Hierdoor is voor studenten duidelijk wat ze kunnen verwachten en wat van hen verwacht wordt.

3. Docenten – De docenten zijn enthousiast, inhoudelijk deskundig en overtuigd van het belang van deze opleiding voor de verdere ontwikkeling van de (Zeeuwse) food-gastronomie-, en toerismesector.

4. Veel feedback – Studenten krijgen regelmatig van verschillende docenten en mensen uit het werkveld feedback op hun ontwikkeling waardoor ze continu leren.

5 Aanbevelingen

Het panel adviseert om de onderstaande verbeteringen door te voeren:

1. Aanscherping profiel – Werk het nieuwe profiel de komende jaren verder uit. Onderzoek samen met werkveldpartners en studenten welke kennis en vaardigheden een Associate Degree FG-professional moet beheersen en hoe hij zich onderscheidt van andere professionals op dit vlak.

2. Rol 'onderzoeker' – Overweeg of de beroepsrol 'onderzoeker' als aparte rol en specialisatie nodig is of dat de rollen van 'change agent' en 'ondernemer' voldoende zijn.

3. Toetsing – Maak een keuze in de manier van toetsing. Trek de manier van programmatisch toetsen van de professionele vaardigheden meer door naar de beoordeling van de modules of andersom.

4. Werkplekleren – Stel criteria op voor het werkplekleren. Maak expliciet aan welke randvoorwaarden een werkplek moet voldoen. Beschrijf wat van werkplekbegeleiders wordt verwacht om studenten goed te kunnen begeleiden en hun adviserende rol in de beoordeling in te vullen. Bespreek deze criteria bij de intake met de organisaties en studenten.

5. Flexibiliteit – Onderzoek de komende jaren of het onderwijs nog flexibeler kan worden ingericht om verder aan te sluiten bij de doelgroep van werkende studenten met verschillende achtergronden en ervaring.

6 Hoe gaat het verder?

De NVAO neemt een accreditatiebesluit nieuwe opleiding op basis van het adviesrapport van het panel. Dit besluit heeft een geldigheidsduur van zes jaar. 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 daarvan 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://](https://www.hz.nl/) <https://www.hz.nl/>

7 Summary

The outcome of the initial accreditation of the Associate degree Food & Gastronomie of HZ University of Applied Sciences is positive. The Accreditation Organisation of the Netherlands and Flanders (NVAO) organised a peer review and convened a panel of experts visiting the institution online on April 8, 2021.

This parttime programme is intended for students who work in the field of gastronomy, hospitality or food production. It aims to deliver innovative and entrepreneurial professionals that can develop new and profitable concepts for the gastronomy and food sector in Zeeland. Representatives of this regional working field are very interested in this profile and therefore support the new Associate degree. HZ will continue to define and specify this new profile in cooperation with students and the working field in the coming years.

The two-year programme has a study load of 120 EC. Students learn about several relevant aspects of food, gastronomy and hospitality. The main focus is on new developments in healthy food and life style, sustainability and regional products. Students learn how to translate these developments into innovative and profitable business concepts within their organisation or for their own (future) business. Students also develop relevant professional skills. The programme is quite intensive for students. Learning on the job is an important aspect. The panel advises to establish specific criteria to ensure that students and the working field have a clear and mutual understanding of what the demands and expectations of this learning in practice are.

Students are taught by enthusiastic and competent teachers who are convinced about the necessity of this new professional for the gastronomy and food sector. Students continuously get feedback on their work from different angles. This clearly supports them in their learning process. Every module students are assessed on a portfolio of several (professional) products. Students have the flexibility to tailor these products to their own development and experience.

In conclusion, HZ University of Applied Sciences convincingly positions this Associate degree as an innovative profile that fulfils the needs from the local regional working field. Further information about NVAO and the quality assurance system in the Netherlands can be found on www.nvao.net. For more information on HZ University of Applied Sciences see the university's website.⁴

⁴ <https://hz.nl/en/>

Het beknopt adviesrapport is tot stand gekomen in opdracht van de NVAO met het oog op de toetsing van de nieuwe opleiding Associate degree Food & Gastronomie van HZ University of Applied Sciences.

Aanvraagnummer: AV-1009



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