

## Besluit **Besluit strekkende tot het verlenen van accreditatie aan de opleiding wo-bachelor Levensmiddelentechnologie van Wageningen Universiteit**

### Gegevens

<b>datum</b>	Naam instelling	: Wageningen Universiteit
28 juni 2013	Naam opleiding	: wo-bachelor Levensmiddelentechnologie (180 ECTS)
<b>onderwerp</b>	Datum aanvraag	: 13 december 2012
Besluit accreditatie wo-bachelor	Variant opleiding	: voltijd
Levensmiddelentechnologie van	Locatie opleiding	: Wageningen
Wageningen Universiteit	Datum goedkeuren panel	: 1 februari 2012
(001167)	Datum locatiebezoeken	: 3 en 4 juli 2012
<b>uw kenmerk</b>	Datum visitatierapport	: 23 november 2012
12/31439	Instellingstoets kwaliteitszorg	: positief besluit 2 juli 2012
<b>ons kenmerk</b>		
NVAO/ 20132134/SL		

### bijlagen **Aanvullende informatie**

- 3 De NVAO heeft bij brief van 6 maart 2013 de instelling een nieuwe samenvatting van het visitatierapport gevraagd. Bij brief van 1 mei 2013 heeft de NVAO deze ontvangen.

### Beoordelingskader

Beoordelingskader voor de beperkte opleidingsbeoordeling van de NVAO (Stcrt. 2010, nr 21523).

### Bevindingen

De NVAO stelt vast dat in het visitatierapport en de nieuwe samenvatting deugdelijk en kenbaar is gemotiveerd op welke gronden het panel de kwaliteit van de opleiding goed heeft bevonden. Het visitatierapport geeft de bevindingen en overwegingen weer van het panel over de bachelor opleiding Levensmiddelentechnologie en de masteropleidingen Food Safety, Food Technology en Food Quality Management van Wageningen Universiteit. Het panel heeft de vier opleidingen gezamenlijk beoordeeld.

Samenvatting bevindingen en overwegingen van het panel (hierna ook: the committee).

**Standard 1: Intended learning outcomes**

Food Technology deals with all aspects of the technology, structure, composition, quality, safety and sensory aspects of food products (mainly processed ones). In theory, it focuses on all steps of the product development cycle: from raw materials until the product has been consumed.

The bachelor programme in Food Technology has a discipline-based design, it aims to provide graduates with a balance of general and fundamental skills that can be applied in all sectors of the food industry and prepares students for a master level. After a broad bachelor programme, students can specialise in the master programmes. At the moment there is no employment for graduates of the bachelor programme in the food industry, but the programme is considering developing a specific track in the future to prepare students for the professional field as well. The committee encourages this initiative. The intended learning outcomes of the bachelor programme were well written and they are at the appropriate level for a bachelor programme, although they seemed a little basic. This has recently been improved by the programme; they have been changed into more detailed and specific intended learning outcomes. The committee concludes that the bachelor programme meets the requirements of the professional field and discipline.

**Standard 2: Teaching-learning environment**

Overall, the committee believes the bachelor programme in Food Technology is well structured, and its curriculum will lead to achieving the intended learning outcomes. The curriculum is broad and primarily prepares for a master programme. Students have limited freedom in choosing courses, which strengthens the coherency of the programme and promotes the possibility that all students can achieve the intended learning outcomes. The curriculum is updated and changed annually.

A unique feature of the bachelor programme at Wageningen University compared to food science programmes elsewhere in Europe is the strong collaboration between the different teaching groups. This has resulted in a number of integrated courses in which staff from different Chair Groups work together in a single course. The teaching methods are well balanced within and between courses. The student-staff ratios are impressive and enable small-scale education.

The committee is of the opinion that the staff performs well in both education and research. The committee is of the opinion that the programme-specific services are good. Student numbers have increased over the last few years. If this growth continues, the possible consequences for the level of student support by study advisers and the availability of programme-specific services in the future should be anticipated.

**Standard 3: Assessment and achieved learning outcomes**

The committee is very positive with regard to the initiatives the Examining Boards of Wageningen University are currently implementing in their programmes. The Examining Boards are in the process of strengthening their role in ensuring the quality of assessment and are committed to formalise the assessment system. The programmes in Food Science are on schedule to implement the new initiatives. The use of course guides makes the assessment procedures very clear and transparent, and they are very useful to the students. The committee is positive about the way Programme Committees encourage course coordinators to improve the feedback system for more courses. The discussions

Pagina 3 van 6 during the site visit on this topic confirmed for the committee that feedback is important to students, and the programme should keep paying attention to this topic.

The committee is very positive about the progress in using different assessment strategies within and between courses. The thesis for the bachelor programme is worth a total of 24 credits and is considered the final stage of the programme. It is defined as an individual research project dealing with any aspect of Food Science and Technology. The committee was impressed by the level of the bachelor theses, and it agreed with all the grades awarded although the grading seemed a little strict. It was clear to the committee that the thesis projects are very well executed.

The theses showed use of up-to-date methodology and the results are presented very clear. The number of drop-outs is rather low (average 10%), indicating that most students have chosen an appropriate programme and the success rates are very good. The committee appreciates the attention paid to improving these numbers further.

#### **Aanbevelingen**

De NVAO onderschrijft de aanbevelingen van het panel, met name over het verstrekken van feedback na assessments.

#### **Besluit**

Ingevolge het bepaalde in artikel 5a.10, tweede lid, van de WHW heeft de NVAO het college van bestuur van de Wageningen Universiteit te Wageningen in de gelegenheid gesteld zijn zienswijze op het voornemen tot besluit van 27 mei 2013 naar voren te brengen. Bij e-mail van 12 juni 2013 heeft de instelling gereageerd op het voornemen tot besluit. Dit heeft geleid tot aanvulling van bijlage 2 in het definitieve besluit.

De NVAO besluit accreditatie te verlenen aan de wo-bachelor Levensmiddelentechnologie (180 ECTS; variant: voltijd; locatie: Wageningen) van Wageningen Universiteit te Wageningen. De NVAO beoordeelt de kwaliteit van de opleiding als goed.

Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2014 en is van kracht tot en met 31 december 2019.

Den Haag, 28 juni 2013

Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie

5/2  


Ann Demeulemeester  
(vicevoorzitter)

Tegen dit besluit kan op grond van het bepaalde in de Algemene wet bestuursrecht door een belanghebbende bezwaar worden gemaakt bij de NVAO. De termijn voor het indienen van bezwaar bedraagt zes weken.

Onderwerp	Standaard	Beoordeling door het panel
		<i>voltijd</i>
<b>1. Beoogde eindkwalificaties</b>	De beoogde eindkwalificaties van de opleiding zijn wat betreft inhoud, niveau en oriëntatie geconcretiseerd en voldoen aan internationale eisen	G
<b>2. Onderwijsleeromgeving</b>	Het programma, het personeel en de opleidingsspecifieke voorzieningen maken het voor de instromende studenten mogelijk de beoogde eindkwalificaties te realiseren	G
<b>3. Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties</b>	De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing en toont aan dat de beoogde eindkwalificaties worden gerealiseerd	G
<b>Eindoordeel</b>		G

De standaarden krijgen het oordeel onvoldoende (O), voldoende (V), goed (G) of excellent (E). Het eindoordeel over de opleiding als geheel wordt op dezelfde schaal gegeven.

<b>Docent-student ratio</b>	1 : 6.05
-----------------------------	----------

<b>Kwalificatie docenten</b>	84% PhD 16% wo-ma
------------------------------	----------------------

<b>Studielast</b>	42 uur per week
-------------------	-----------------

#### Contacturen

jaar	aantal in dat jaar
1	770
2	833
3	597

#### Rendement

cohort	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
omvang bij start	22	21	26	51	46	57	57	66
herinschrijvingen na 1 jaar	18	18	18	33	40	50	47	
diploma na 3 jaar (%)	33	28	33	27	33			
diploma na 4 jaar (%)	44	61	50	70				
diploma na 5 jaar (%)	61	83	67					
diploma na 6 jaar (%)	67	89						
diploma na 7 jaar (%)	78							
diploma na 8 jaar (%)	17	6	11	6	13	6		

Pagina 6 van 6 **Bijlage 3: panelsamenstelling**

- Prof. F. Zwarts (chair), professor at University of Groningen and professor and manager at University Campus Fryslân;
- R.L. Prenen, MSc, independent educational adviser;
- Prof. R.P. Singh, professor at the Food, Science and Technology department of UC Davis, USA;
- Prof. K. Kristbergsson, professor at the Department of Food Science and Nutrition at the University of Iceland, Reykjavik, Iceland;
- Prof. M.W. Griffiths, director of the Canadian Research Institute for Food Safety, University of Guelph, Canada;
- Dr. G. Schleining, assistant professor at the Department of Food Science and Technology of the BOKU University of Natural Resources and Life Sciences Vienna, Austria;
- J. Agren, master student in Biotechnology, specialization in Food Technology at Lund University, Sweden.

Het panel werd ondersteund door M. Maarleveld, MSc, secretaris (gecertificeerd).