

Besluit

Besluit strekkende tot het verlenen van accreditatie aan de opleiding hbo-bachelor Food and Business van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen

Gegevens

datum	Naam instelling	: Hogeschool van Arnhem en Nijmegen
13 augustus 2012	Naam opleiding	: hbo-bachelor Food and Business (240 ECTS)
onderwerp	Datum aanvraag	: 17 oktober 2011
Besluit	Variant opleiding	: voltijd
accreditatie hbo-bachelor	Locatie opleiding	: Nijmegen
Food and Business van de	Datum goedkeuren panel	: 19 april 2011
Hogeschool van	Datum locatiebezoeken	: 31 mei en 1 juni 2011
Arnhem en Nijmegen	Datum visitatierapport	: oktober 2011
(#5497)		
uw kenmerk	Beoordelingskader	
UITCVB11/01840	Beoordelingskader voor de uitgebreide opleidingsbeoordeling van de NVAO (Stcrt. 2010, nr 21523).	
ons kenmerk		
NVAO/20122506/AH		

bijlagen

Bevindingen

- 3 De NVAO stelt vast dat in het visitatierapport deugdelijk en kenbaar is gemotiveerd op welke gronden het panel de kwaliteit van de opleiding voldoende heeft bevonden.

Advies van het visitatiepanel

Samenvatting bevindingen en overwegingen panel.

De opleiding Food & Business leidt studenten op voor marketing- en managementfuncties in de voedings- en genotsmiddelenindustrie en -handel. De 'foodmarketeer' richt zich op het snijvlak tussen Food en Business en bekleedt een brugfunctie tussen marketingmanagers en producttechnici. Dit profiel is uitgewerkt naar een beroeps- en opleidingsprofiel met accent op voedings-, management- en commerciële aspecten. De eindkwalificaties dekken de competenties van het domein Commerce, waartoe de opleiding behoort. Het profiel is in 2009 gevalideerd door de beroepenveldcommissie van de opleiding en gerelateerd aan een breed werkveldonderzoek. Dit brede profiel wordt regelmatig besproken met de beroepenveldcommissie. Het panel vindt het profiel passend en de eindkwalificaties relevant. Een aantal genoemde voorbeeldfuncties vindt het panel te hoog geformuleerd. Qua internationalisering kan de opleiding zich nog verder ontwikkelen in samenwerking met andere onderwijspartners.

De drie pijlers Food, Business en Communicatie keren in alle onderwijsperioden terug in de vorm van projectonderwijs en ondersteunende vakken. Daarbij wordt ook gewaarborgd dat

Pagina 2 van 8 studenten voldoende vaardigheden ontwikkelen op het gebied van de beroepspraktijk. In het onderwijs komen actuele modellen en theorieën uit de vakgebieden duidelijk aan de orde. Door de brede opzet van de opleiding, worden daar concessies gedaan aan de diepgang. De opleiding kent een onderzoeksleerlijn en maakt gebruik van onderzoeksmateriaal en actuele casuïstiek, de literatuur is veelal actueel.

Het panel is van mening dat de inhoud van het opleidingsprogramma goed de mogelijkheden biedt om de eindkwalificaties te bereiken. In de lessen en in het project wordt de basis aangeleerd. Studenten kunnen deze verder verdiepen in de opdrachten en met name via de keuze van de minor, de stage en de afstudeeropdracht. De samenhang in het programma is voor studenten en docenten helder. Studenten kunnen meer worden getraind in het creatief omgaan met de aangeleerde tools en vaardigheden. Voor het Food-deel van het programma merkt het panel op dat dit kan worden versterkt qua aandacht voor onderzoeksvaardigheden en voor de food-vakliteratuur. In het eindfase van het onderwijsprogramma kan meer worden gefocust op de combinatie van de food- en business-disciplines. Naast Engels is Duits als vreemde taal een verplicht onderdeel (B1/B2). Beide zijn gericht op business language en cultuur. Dit kan nog beter tot zijn recht komen door studenten in de projecten bijvoorbeeld Engels- of Duitstalige samenvattingen op te laten nemen. Het panel is positief over de aandacht voor de buitenlandse talen en internationale aspecten, die onder andere blijkt uit een gezamenlijke module met 13 onderwijsinstellingen in Europa en de mogelijkheid in het buitenland een stage, minor of afstudeeropdracht te doen.

Studenten herkennen duidelijk de didactisch opbouw in de toenemende complexiteit van opdrachten en de grotere mate van zelfstandigheid in de aanpak van projecten. Het panel beoordeelt de variatie in werkvormen als passend bij de didactische keuzes en passend bij de vakgebieden waarvoor wordt opgeleid.

De instroom bestaat voor 50% uit havisten, 35% mbo'ers en 15% vwo'ers. In het eerste jaar worden de verschillen tussen deze groepen voor zover mogelijk rechtgetrokken door de werkwijzen en de studiebegeleiding. Studenten worden goed geïnformeerd over de studie-eisen en over het vakgebied. De opleiding houdt overleg met mbo-instellingen over doorlopende leerlijnen. Ondanks dat er een vrijstellingsregeling is, wordt daar weinig gebruik van gemaakt. Door het projectonderwijs is het moeilijk studenten op onderdelen vrijstellingen te verlenen. Studenten vragen geen vrijstelling voor de minor, omdat zij deze willen gebruiken voor verdere verbreding of verdieping.

Het programma telt een redelijk hoog aantal vaste contacturen, mede door het projectonderwijs. Het panel vindt dit positief. De opleiding heeft de studeerbaarheid bevorderd door de spreiding van de contacturen en de tentamens, door de beperking van de omvang van het aantal studiepunten per onderdeel, door een bindend studieadvies van 45 studiepunten en instapeisen voor stage en afstuderen. De studielast is volgens studenten stevig, maar met goede inzet wel te doen. Problemen worden door de kleinschaligheid snel aangepakt.

De opleiding hanteert het personeelsbeleid dat op instituutsniveau is ontwikkeld en opgezet conform het Strategisch Personeelsplan IB&C 2008-2012. Het functioneren van medewerkers wordt gemonitord via de Resultaat en Ontwikkelcyclus (R&O), inclusief resultaat- en ontwikkelafspraken. Uit de dossiers concludeert het panel dat de R&O-gesprekken regelmatig, conform de systematiek, worden gehouden. De personeelsopbouw

Pagina 3 van 8 is helder in kaart gebracht qua kwaliteit en kwantiteit. Bij vacatures wordt duidelijk geworven op de gewenste Food, Business of Communicatiecapaciteiten, onderwijskundige kwaliteiten en de ervaring met de F&B beroepspraktijk. Het panel constateert dat de sturing op scholing in relatie tot de competentiesmatrix nog niet duidelijk is uitgewerkt in een scholingsplan en is daarmee een aandachtspunt volgens het panel.

De onderwijskundige en didactische kwalificaties beoordeelt het panel als goed. Uit de cv's blijkt dat alle docenten hbo of wo zijn geschoold op masterniveau en op één na beschikken over een didactische aantekening. Het panel stelt vast dat veel docenten niet zeer recente ervaring in de beroepspraktijk hebben. Daar tegenover staat dat de docenten duidelijk veel relaties hebben met het werkveld via de praktijkgerichte elementen in het programma. Studenten oordelen daar duidelijk positief over (97%!)). Docenten werken goed samen en zijn in staat elkaars onderdelen over te nemen waar nodig. Aandachtspunt bij de opleiding is de aandacht voor onderzoeksvaardigheden bij docenten.

De docent-student ratio is met 1:22 zondermeer gunstig. Het ziekteverzuim is laag en de docenten zijn tevreden over de werkinhoud en werksfeer. De werkdruk is acceptabel en bespreekbaar. De docenten en het management zijn goed bereikbaar en reageren snel. Het panel heeft waardering voor de wijze waarop de opleiding F&B er in slaagt om het brede programma te realiseren met een klein team docenten.

De opleiding is gehuisvest in een nieuw, nog verder uit te breiden, gebouw op de HAN-campus te Nijmegen. Dit gebouw is voorzien van alle moderne onderwijsvoorzieningen, heeft goede werk- en studieplekken en mediatheek. Opleidingsspecifieke voorzieningen als keuken, sensorisch proeflokaal en laboratoria zijn goed verzorgd in het eigen gebouw of worden dichtbij ingehuurd bij het laboratoriumonderwijs. Voor studenten met een beperking zijn specifieke voorzieningen beschikbaar.

De informatievoorziening is in de afgelopen jaren duidelijk versterkt met de inzet van nieuwe digitale systemen. Het Scholar systeem wordt duidelijk door docenten en studenten gehanteerd als centraal informatiesysteem. De opleiding houdt goed de vinger aan de pols qua studievoortgang en persoonlijke begeleiding..

Ook qua kwaliteitszorg houdt de opleiding de vinger aan de pols. Het systeem van kwaliteitszorg is duidelijk ingebed en er wordt regelmatig geëvalueerd op basis van analyses van uitkomsten.

Sinds de vorige visitatie zijn er veel verbeteringen doorgevoerd in de programmaopzet en – inhoud, de beroepenveldcommissie en de relatie met de studenten.

Studenten, docenten, werkveld en alumni worden systematisch bij de kwaliteitszorg betrokken. Zo is er iedere drie jaar behalve een werkveld- ook een alumni-onderzoek. Alumni zijn ook betrokken via een platform van LinkedIn.

De opleiding heeft een duidelijk toetsstelsel. Via het toetsplan is in kaart gebracht welke competenties waar en op welke wijze worden getoetst. Het panel is van mening dat dit aan studentenzijde kan worden versterkt door meer te gaan werken met een portfolio. Docenten zijn consciëntieus in hun beoordeling, waar nodig wordt gebruik gemaakt van een derde beoordelaar. Studenten ontvangen altijd feedback bij openvragen tentamens. Het panel constateert dat het beoordelingsformulier kan worden versterkt door ook meer het

Pagina 4 van 8 proces in kaart te brengen, zodat de eindafweging tussen het geleverde product, het proces en de eindpresentatie meer inzichtelijk wordt gemaakt.

Het panel vindt de geselecteerde eindwerkstukken van juist niveau en goed beoordeeld. Wel kunnen studenten meer gebruik maken van vakliteratuur en wetenschappelijke publicaties. Alumni functioneren goed in het werkveld.

Het panel heeft overall een positief oordeel (voldoende) voor de opleiding Food&Business, waarbij de standaarden: inhoud en vormgeving van het programma, studeerbaarheid, kwantiteit personeel, materiële voorzieningen, begeleiding en het verbeterbeleid het oordeel goed ontvangen.

Aanbevelingen

De NVAO onderschrijft de aanbevelingen van het panel.

Pagina 5 van 8 **Besluit**

Ingevolge het bepaalde in artikel 5a.10, derde lid, van de WHW heeft de NVAO het college van bestuur van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen te Arnhem in de gelegenheid gesteld zijn zienswijze op het voornemen tot besluit van 26 juni 2012 naar voren te brengen. Per e-mail van 11 juli 2012 heeft de instelling van de gelegenheid gebruik gemaakt om te reageren. Dit heeft geleid tot enkele tekstuele aanpassingen in bijlage 2.

De NVAO besluit accreditatie te verlenen aan de hbo-bachelor Food and Business (240 ECTS; variant: voltijd; locatie: Nijmegen) van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen te Arnhem. De NVAO beoordeelt de kwaliteit van de opleiding als voldoende.

Dit besluit treedt in werking op 1 januari 2013 en is van kracht tot en met 31 december 2018.

Den Haag, 13 augustus 2012

Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie

i.o.

A handwritten signature in black ink, consisting of a long horizontal line with several loops and a small mark above it.

R.P. Zevenbergen
(bestuurder)

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	Standaarden	Beoordeling door het panel <i>voltijd</i>
1. Beoogde eindkwalificaties	1. De beoogde eindkwalificaties van de opleiding zijn wat betreft inhoud, niveau en oriëntatie geconcretiseerd en voldoen aan internationale eisen	V
2. Programma	2. De oriëntatie van het programma waarborgt de ontwikkeling van vaardigheden op het gebied van wetenschappelijk onderzoek en/of de beroepspraktijk.	V
	3. De inhoud van het programma biedt studenten de mogelijkheid om de beoogde eindkwalificaties te bereiken.	G
	4. De vormgeving van het programma zet aan tot studeren en biedt studenten de mogelijkheid om de beoogde eindkwalificaties te bereiken.	G
	5. Het programma sluit aan bij de kwalificaties van de instromende studenten.	V
	6. Het programma is studeerbaar.	G
	7. De opleiding voldoet aan wettelijke eisen met betrekking tot de omvang en de duur van het programma.	V
	3. Personeel	8. De opleiding beschikt over een doeltreffend personeelsbeleid.
9. Het personeel is gekwalificeerd voor de inhoudelijke, onderwijskundige en organisatorische realisatie van het programma.		V
10. De omvang van het personeel is toereikend voor de realisatie van het programma.		G
4. Voorzieningen	11. De huisvesting en de materiële voorzieningen zijn toereikend voor de realisatie van het programma.	G
	12. De studiebegeleiding en de informatievoorziening aan studenten bevorderen de studievoortgang en sluiten aan bij de behoefte van studenten.	G
5. Kwaliteitszorg	13. De opleiding wordt periodiek geëvalueerd, mede aan de hand van toetsbare streefdoelen.	V
	14. De uitkomsten van deze evaluatie vormen de basis voor aantoonbare verbetermaatregelen die bijdragen aan realisatie van de streefdoelen.	G
	15. Bij de interne kwaliteitszorg zijn de opleidings- en examencommissie, medewerkers, studenten, alumni en het afnemend beroepenveld van de opleiding actief betrokken.	V
6. Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties	16. De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing en toont aan dat de beoogde eindkwalificaties worden gerealiseerd.	V
Opleiding als geheel		V
Eindoordeel		V

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.

Docent-student ratio	1:22
Kwalificatie docenten	80% wo-ma 20% hbo-ba
Studielast	40 uur per week
Contacturen	jaar 1: 22 uur; jaar 2: 18 uur; jaar 3: 18 uur; jaar 4: 18 uur
Rendement	percentage voor propedeuse na 2 jaar per cohort: 2005:55,6; 2006:61,3; 2007:47,4; 2008:57,6 percentage voor hoofdfase na 4 jaar per cohort: 2003:92,9; 2004:95,7; 2005:93,3; 2006:100 gemiddelde studieduur in maanden per cohort: 2006:48,2; 2007:50,9; 2008:50,3; 2009:48,6 studieduur uitvallers in maanden inschrijving per cohort: 2006:19,6; 2007:15,1; 2008:17,7; 2009:9,1

Pagina 8 van 8 **Bijlage 3: panelsamenstelling**

- dr.ir. R. Hartemink (voorzitter), Programme Director Food Technology & Food Safety, Universiteit Wageningen;
- dr. J.M. van der Meer (lid), bestuurder Teamwork Coöperatie (innovatie), ad-interim directeur Teamwork Technology BV;
- ir. A.J. Zwijgers (lid), Senior Food Technologist Unilever, Innovation Brooker Delta, lector Innovation in Foods Has Den Bosch;
- Y.Hoekstra (student-lid), studente Voeding en Diëtetiek, Hanzehogeschool Groningen.

- Secretaris: ir. M. Dekker-Joziase (NQA)