

Hogeschool Arnhem en Nijmegen

HBO-Bachelor Food and Business

Uitgebreide opleidingsbeoordeling

Inleiding

Dit visitatierapport bevat de beoordeling van de bestaande hbo-bachelor opleiding Food and Business van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN). De beoordeling is uitgevoerd door een visitatiepanel dat door NQA in opdracht van de HAN is samengesteld. Het panel is in overleg met de opleiding samengesteld en is voorafgaand aan de visitatie goedgekeurd door de NVAO.

Het rapport beschrijft de bevindingen, overwegingen en conclusies van het panel. Het is opgesteld conform het *Beoordelingskader voor de uitgebreide opleidingsbeoordeling* van de NVAO (6 december 2010) en het *NQA Protocol 2011 voor de uitgebreide opleidingsbeoordeling*.

De visitatie heeft plaatsgevonden op 31 mei en 1 juni 2011.

Het visitatiepanel bestond uit:

dr.ir. R. Hartemink (voorzitter, domeindeskundige);

dr. J.M. van der Meer (domeindeskundige);

ir. A.J. Zwijgers (domeindeskundige);

Mevrouw Y. Hoekstra (studentlid).

Mevrouw ir. M. Dekker-Joziasse, auditor van NQA, trad op als secretaris van het panel.

Bij de aanvraag werd door de instelling een kritische reflectie aangeboden die naar vorm en inhoud voldeed aan de eisen van het desbetreffende beoordelingskader van de NVAO en aan de eisen van het *NQA Protocol 2011*.

Het panel heeft de kritische reflectie bestudeerd en een bezoek aan de opleiding gebracht. De kritische reflectie en alle overige (mondeling en schriftelijk) verstrekte informatie hebben het visitatiepanel in staat gesteld om tot een weloverwogen oordeel te komen. Ten aanzien van het visitatieproces zijn geen bijzonderheden te melden. Het is geheel volgens het visitatieplan verlopen.

Het visitatiepanel verklaart dat de beoordeling van de opleiding in onafhankelijkheid heeft plaatsgevonden.

Utrecht, 10 oktober 2011

Panelvoorzitter



dr.ir. R. Hartemink

Panelsecretaris



ir. M. Dekker-Joziasse

Samenvatting

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 opleiding heeft duidelijk een breed profiel. Dit profiel wordt regelmatig afgestemd met het beroepenveld, waarmee de opleiding een goede relatie heeft. 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 en zijn daarmee duidelijke pijlers voor de programmaopzet. Daarbij wordt ook gewaarborgd dat 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. Studenten kunnen meer worden getraind in het creatief omgaan met de aangeleerde tools en vaardigheden, opdat zij nog meer kleur kunnen geven aan de setting waarin zij hun opdrachten vervullen. Voor het Food-deel van het programma merkt het panel op dat dit kan worden verstevigd qua aandacht voor onderzoeksvaardigheden en voor de F-vakliteratuur. In het eindfase van het onderwijsprogramma kan meer worden gefocust op de combinatie van de F- en B-disciplines. In voorgaande jaren is door studenten meer een accent gelegd bij de B-discipline in de keuze van stages en afstudeeropdrachten.

Het panel is positief over de aandacht voor de buitenlandse talen en internationale aspecten. Dit kan nog beter tot zijn recht komen door studenten in de projecten bijvoorbeeld Engels- of Duitstalige samenvattingen op te laten nemen.

De samenhang in het programma is voor studenten en docenten helder. Het biedt houvast en biedt profileringsmogelijkheden. Het projectonderwijs biedt uitdaging aan studenten en ondersteunt de beroepsgerichtheid van het programma.

De opleiding investeert in de selectie en begeleiding van de studenten. Studenten worden goed geïnformeerd over de studie-eisen en over het vakgebied. De toelating wordt per student beoordeeld. Studenten met verschillende achtergronden worden in het eerste studiejaar op eenzelfde studietoer gezet.

De kleinschaligheid van de opleiding zorgt ervoor dat eventuele problemen met studeerbaarheid snel bespreekbaar zijn en vaak snel worden aangepakt. Er is een goede relatie tussen studenten en docenten. Docenten tonen een grote bereidheid tot het geven van extra uitleg. Het programma telt een redelijk hoog aantal vaste contacturen, mede door het projectonderwijs. De studielast is volgens studenten stevig, maar met goede inzet wel te doen.

Het docententeam is recent uitgebreid en versterkt met kennis op bepaalde vakgebieden of ervaring met de beroepspraktijk. De docenten werken goed samen en slagen er in het programma te verzorgen. Waarnodig wordt vakspecifieke kennis extern gehuurd. Er is een duidelijk overzicht van aanwezige docentcompetenties. Het management heeft zicht op gewenste competenties. Dit is echter nog niet duidelijk uitgewerkt naar een gericht scholingsplan. Docenten tonen grote inzet en loyaliteit naar de opleiding. De docent-student ratio is zondermeer gunstig.

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.

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. Studenten zijn goed te spreken over de begeleiding die zij ontvangen. De opleiding houdt goed de vinger aan de pols qua studievoortgang en persoonlijke begeleiding. De kleine omvang van de opleiding is hier een duidelijk voordeel. Men kent elkaar en houdt elkaar positief in de gaten.

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 veel verbeteringen doorgevoerd in de programma opzet en inhoud. Betrokkenen waarderen de wijze waarop zij bij de kwaliteitszorg worden betrokken. Daarmee wordt een breed draagvlak gecreëerd.

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, waarmee de student zijn ontwikkeling duidelijker in kaart kan brengen. Nu wordt de student daarin duidelijk begeleid in de studieloopbaanbegeleiding.

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 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, wat een indicatie is dat zij de eindkwalificaties bereiken.

Het panel heeft overall een positief oordeel (voldoende) voor de opleiding Food&Business, waarbij met name de onderdelen inhoud en vormgeving van het programma, de kwantiteit personeel, de huisvesting en begeleiding en het verbeterbeleid het oordeel goed ontvangen.

1	Basisgegevens van de opleiding	9
2	Beoordeling	11
	<i>Beoogde eindkwalificaties</i>	11
	Standaard 1 Beoogde eindkwalificaties	11
	<i>Programma</i>	13
	Standaard 2 Oriëntatie van het programma	13
	Standaard 3 Inhoud van het programma	17
	Standaard 4 Vormgeving van het programma	19
	Standaard 5 Instroom	20
	Standaard 6 Studeerbaarheid	22
	Standaard 7 Duur	24
	<i>Personeel</i>	24
	Standaard 8 Personeelsbeleid	24
	Standaard 9 Kwaliteit van het personeel	25
	Standaard 10 Kwantiteit van het personeel	26
	<i>Voorzieningen</i>	27
	Standaard 11 Materiële voorzieningen	27
	Standaard 12 Studiebegeleiding	28
	<i>Kwaliteitszorg</i>	30
	Standaard 13 Evaluatie resultaten	30
	Standaard 14 Verbetermaatregelen	31
	Standaard 15 Betrokkenheid bij kwaliteitszorg	32
	<i>Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties</i>	33
	Standaard 16 Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties	33
3	Eindoordeel over de opleiding	37
4	Aanbevelingen	39
5	Bijlagen	41
	Bijlage 1: Eindkwalificaties van de opleiding	43
	Bijlage 2: Overzicht opleidingsprogramma	46
	Bijlage 3: Deskundigheden leden visitatiepanel en secretaris	49
	Bijlage 4: Bezoekprogramma	52
	Bijlage 5: Bestudeerde documenten	55
	Bijlage 6: Verklaring van volledigheid en correctheid van de informatie	57

1 Basisgegevens van de opleiding

Administratieve gegevens van de opleiding

1. Naam opleiding in CROHO	Food and Business
2. Registratienummer opleiding in CROHO	34432
3. Oriëntatie en niveau	hbo; bachelor
4. Aantal studiepunten	240 EC
5. Afstudeerrichting	
6. Variant	Voltijd
7. Locatie	Nijmegen

Administratieve gegevens van de instelling

8. Naam instelling	Hogeschool van Arnhem en Nijmegen
9. Status instelling	Bekostigd
10. Resultaat instellingstoets kwaliteitszorg	Instellingstoets is aangevraagd

Kwantitatieve gegevens over de opleiding

Inschrijvingen, het aantal studenten dat actief is op 1 oktober van het studiejaar (ongeacht de bekostigingsstatus).

Jaar	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Aantal studenten	104	119	109	116	108	117	123

Instroom, het aantal studenten dat op 1 oktober van het studiejaar voor het eerst staat ingeschreven aan de opleiding.

Jaar	2004	2005	2006	2007	2008	2009	2010
Aantal instromers	32	45	32	40	33	53	50

Rendement propedeuse na 2 jaar, het percentage studenten van het instroomcohort (eerste keer Hoger Onderwijs) dat voor het eind van het studiejaar een propedeusediploma heeft behaald.

cohortjaar	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008
% geslaagd 1 ^e keer ho	58,3	73,7	19*	48,6	63,2	52,2	53,8
% geslaagd totaal	58,6	69	17,2*	55,6	61,3	47,4	57,6

* het percentage cohort 2004 is laag doordat veel studenten één vak niet haalden. Het opleidingsmanagement heeft daarop besloten deze studenten uitstel te verlenen voor dit vak.

Rendement hoofdfase na 4 jaar, het percentage studenten van het hoofdfasecohort dat voor het eind van het studiejaar een einddiploma heeft behaald.

cohortjaar	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006
% geslaagd	0	100	96	92,9	95,7	93,3	100

Studieduur afgestudeerden, het gemiddeld aantal maanden dat studenten die in het studiejaar een einddiploma behaalden stonden ingeschreven aan de opleiding.

cohortjaar	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Aantal maanden	44,2	47,7	44,1	48,2	50,9	50,3	48,6

Studieduur uitvallers, het gemiddeld aantal maanden dat studenten die de opleiding zonder einddiploma hebben verlaten stonden ingeschreven aan de opleiding.

cohortjaar	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2009
Aantal maanden	14,9	12,9	13,8	19,6	15,1	17,7	9,1

Gerealiseerde docent-studentratio:

De inzet van docenten voor de opleiding Food & Business is 5,5 FTE. In 2010 stonden 123 studenten ingeschreven voor de opleiding. Dit geeft een docent-studentratio van 1:22.

Gemiddeld aantal lesuren¹ per onderwijsweek (lesuur is ¾ uur)

Cluster	Fase	lesuren
A	1 ^e studiejaar	22
B	1 ^e studiejaar	22
C	2 ^e studiejaar	18
D	2 ^e studiejaar	18
E	3 ^e studiejaar, stage	¹⁾
F	3 ^e studiejaar	18
G	4 ^e studiejaar, minor	18
H	4 ^e studiejaar, afstuderen	¹⁾

De opleiding Food & Business behoort tot het instituut International Business & Communication (IB&C). De opleiding is nog de enige F&B opleiding van Nederland. De opleiding bestaat uit een major van 210 studiepunten en een minor van 30 studiepunten. In 2010 stonden 123 studenten ingeschreven voor de opleiding F&B.

De coördinatie ligt in handen van de opleidingscoördinator. De curriculumcommissie is verantwoordelijk voor het ontwikkelen en verbeteren van de opleiding inclusief de toetsing. De kwaliteitscoördinator is verantwoordelijk voor het bewaken van de kwaliteitszorg. Taken en verantwoordelijkheden zijn beschreven in het *Kwaliteitsboek Food & Business 2010-2011*.

Opbouw programma Food & Business

Zie bijlage 2

¹⁾ De opleiding hanteert als definitie voor 'lesuur': voor onderwijs ingeroosterde tijd. Een lesuur is ¾ uur. Bij stage en afstuderen worden studenten geacht een volle werkweek (40 uur) mee te werken in een bedrijf of bezig te zijn met afstuderen. In de stageperiode zijn er circa 24 contacturen per semester en tijdens de afstudeerfase circa 41 uur. In praktijk zal het contact tussen student en opleiding uitgebreider zijn.

2 Beoordeling

Het visitatiepanel beschrijft hieronder per standaard van het NVAO beoordelingskader de bevindingen, overwegingen en conclusies. Het eindoordeel over de opleiding volgt in hoofdstuk 3.

Beoogde eindkwalificaties

Standaard 1 Beoogde eindkwalificaties

De beoogde eindkwalificaties van de opleiding zijn wat betreft inhoud, niveau en oriëntatie geconcretiseerd en voldoen aan internationale eisen.

Bevindingen

Inhoudelijke relevantie en oriëntatie

De opleiding presenteert zich als 'de managementopleiding voor de foodsector'. Een F&B'er wordt opgeleid om marketing- en managementfuncties te gaan vervullen in de voedings- en genotsmiddelenindustrie en –handel. De opleiding hanteert daarvoor de term 'foodmarketeer', zijnde de marketingmanager voor de foodindustry. De foodmarketeer is de teamplayer die gesprekspartner is voor de verschillende disciplines binnen bedrijven; hij bekleedt een brugfunctie tussen marketingmanagers en producttechnici.

Het panel vindt de positionering van de opleiding goed gekozen. Er is vraag naar businessmanagers die zich kunnen richten op het snijvlak tussen Food en Business en die begrip hebben voor de context van de verschillende vakgebieden/disciplines in de foodindustrie. Dit wordt bevestigd in gesprekken met werkveldvertegenwoordigers, alumni, beroepenveldcommissie en in werkveldonderzoek (2009).

De opleiding hanteert een set van 23 eindkwalificaties (bijlage 1) die in het *Beroepsprofiel Food & Business* (januari 2011) zijn afgeleid van tien beroepstaken. De eindkwalificaties dekken de competenties van het Domein Commerce, waartoe de opleiding sinds 2000 behoort. De eindkwalificaties vormen de ruggengraat van de opleiding en zijn gericht op voeding-, management- en commerciële aspecten en aspecten van persoonlijke ontwikkeling. Ze zijn in 2009 gevalideerd door de beroepenveldcommissie van de opleiding en gerelateerd aan een breed werkveldonderzoek. Het werkveld is nauw betrokken bij het opstellen van het beroepsprofiel en de eindkwalificaties. Het panel vindt de eindkwalificaties en beroepstaken goed gekozen. Het biedt volgens het panel een goede mix tussen Food en Business, aangevuld met aspecten van Communicatie en persoonlijke ontwikkeling. De eindkwalificaties zijn regelmatig onderwerp van gesprek binnen de beroepenveldcommissie F&B, zoals zichtbaar in de notulen van de beroepenveldcommissie. Voor het Business deel vindt afstemming plaats met de opleiding Commerciële Economie. Voor het Food deel vindt afstemming plaats met de opleiding Voeding en Diëtetiek.

De opleiding heeft duidelijk een brede opzet, waarbij studenten zich verdiepen in de verschillende vakdisciplines. Alumni, studenten en docenten bevestigen in gesprekken dat F&B een brede opleiding is.

In de kritische reflectie zijn een aantal voorbeeldfuncties genoemd. Het panel vindt deze ambitieus. Studenten kunnen zich via stage, minor en afstuderen profileren in de richting van deze functies in marketing/business, kwaliteitszorg of productontwikkeling. De voorbeeldfuncties zijn pas bereikbaar na doorgroei na afstuderen, afhankelijk van het bedrijf waar de afgestudeerde werkzaam is. Het panel is van mening dat studenten, in de brede F&B-opleiding, begrip krijgen voor de context en noodzakelijke randvoorwaarden voor productontwikkeling en kwaliteitsmanagement. Dit biedt een basisvoorbereiding op de gestelde functies qua kennis en skills. Wat betreft productontwikkelaar worden zij echter niet opgeleid tot de technologisch productontwikkelaar. Daar zijn de skills en competenties niet toereikend voor. Studenten leren het proces van productontwikkeling aan te sturen.

Bachelorniveau

Food & Business leidt haar studenten op tot internationaal georiënteerde, zelfstandig functionerende hbo-professionals, die gericht zijn op het in samenwerking met anderen en over disciplines heen, signaleren en oplossen van concrete problemen, alsmede op het signaleren en benutten van reële kansen.

Verantwoording van het hbo-niveau vindt plaats door vergelijking van de eindkwalificaties aan de Dublin descriptoren (*Verantwoording HBO bachelorniveau, Opleidingsplan F&B 2010-2011*). Borging van het hbo-niveau vindt ook plaats door vergelijking met de opleiding CE en VenD. Ook via de contacten met partnerinstellingen van de Europese module wordt het bachelorniveau geborgd. Borging aan het werkveld vindt plaats doordat werkveldvertegenwoordigers aanwezig zijn bij afstudeergesprekken en hun bevindingen over het bereikte niveau delen met de opleiding. Ook leden van de beroepenveldcommissie participeren in het onderwijs en geven indicaties over het bereikte niveau.

Internationale eisen

Aangezien de Nederlandse levensmiddelenindustrie internationaal een sterke positie heeft, is internationalisering een punt van aandacht binnen de opleiding. Afgestudeerden zijn immers werkzaam in een werkveld dat internationaal is georiënteerd en werkt met internationale eisen, waaronder Europese richtlijnen. Deze aspecten worden in het programma aangehaald. De opleiding kiest bewust voor de verplichting van twee talen (Engels en Duits). Dit concentreert zich op de benodigde 'business language' en schriftelijke en mondelinge communicatievaardigheden. Er worden nog geen modules in het Engels verzorgd.

Een klein aantal studenten per jaar neemt deel aan een Europese module over voedselveiligheid (Engelstalig). Ook gaat een klein aantal studenten voor de stage, de minor of het afstuderen naar het buitenland.

Overwegingen

Het panel vindt de eindkwalificaties relevant voor het opleidingsdomein en duidelijk geconcretiseerd in het *Beroepsprofiel Food & Business* en in het *Opleidingsplan F&B*.

De eindkwalificaties weerspiegelen de beoogde mix tussen de Food-aspecten en de Business-aspecten. De eindkwalificaties zijn opgesteld in nauwe samenwerking met het relevante werkveld. De opleiding heeft een goede en directe relatie met het werkveld. De combinatie van Food en Business is op hbo-niveau uniek in Nederland. Vanuit het werkveld is er vraag naar mensen met een dergelijke opleidingsachtergrond. De eindkwalificaties passen bij het doel tot het breed opleiden van managers voor de foodsector. De opleiding profileert zich duidelijk als hbo-opleiding en niet als wo-opleiding. Studenten moeten zelfstandig praktijkproblemen in de foodbusiness kunnen aanpakken en komen met gerichte oplossingen.

Een aantal genoemde voorbeelden van Food & Business functies kunnen studenten bereiken als zij zich na afstuderen in het bedrijfsleven verder ontwikkelen en specialiseren. Dit kan duidelijker worden aangegeven.

De aandacht voor internationalisering komt met name tot uiting in de communicatiecompetenties (businessstaalgebruik Engels en Duits) en in de mogelijkheid om delen van de studie in het buitenland te volgen. Van dit laatste wordt beperkt gebruik gemaakt. Er is een basisvergelijking van de kwalificaties met vergelijkbare, aanverwante opleidingen van internationale onderwijspartners en internationale eisen. Dit is geen uitgebreide vergelijking of benchmark, waarmee de opleiding zich duidelijk kan positioneren of profileren.

Het panel is van mening dat de opleiding zich goed positioneert. Qua profilering en internationalisering kunnen aanscherpingen worden doorgevoerd.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Programma

Standaard 2 Oriëntatie van het programma

De oriëntatie van het programma waarborgt de ontwikkeling van vaardigheden op het gebied van wetenschappelijk onderzoek en/of de beroepspraktijk

Bevindingen

In het programma F&B staat de actuele beroepspraktijk centraal doordat elke onderwijseenheid zich richt op een reële beroepstaak. Daarbinnen werken studenten aan beroepsproducten en moeten zij aantonen dat ze beschikken over de relevante (vak)kennis, (beroeps)vaardigheden en een professionele (beroeps)houding. Gedurende de opleiding neemt het beheersingsniveau van de eindkwalificaties toe en daarmee de complexiteit van beroepstaken en beroepsproducten.

In de propedeuse is de casuïstiek ontleend aan de beroepspraktijk en wordt een koppeling gelegd met de theoretische basis. Studenten leren deze toe te passen en te integreren. In het tweede studiejaar zijn de opdrachten rechtstreeks afkomstig uit de beroepspraktijk.

Bijvoorbeeld in het project DKP (kwaliteit in de keten) wordt gewerkt met een externe opdrachtgever. Ook in andere onderwijseenheden voeren studenten beroepsproducten uit voor bestaande organisaties. In het derde en vierde studiejaar zijn studenten deels zelf werkzaam in de beroepspraktijk. In het F-cluster wordt uitgegaan van realistische praktijksituaties en wordt de kennisbasis verdiept.

Kennisontwikkeling

In ieder onderwijscluster (semester) staat een project centraal gericht op één of meer beroepstaken. Studenten werken daarbij aan realistische beroepsproducten. De projecten zijn altijd opgebouwd rond een onderwijseenheid Food, een onderwijseenheid Business en onderdelen gericht op communicatie. De daar geleerde kennis en vaardigheden moeten worden ingezet in het project (zie het programmaoverzicht Het Huis, *Opleidingsplan 2010-2011*). Studenten en docenten bevestigen deze opzet. Studenten oordelen positief over de opzet van het programma en de bijdrage vanuit de verschillende onderdelen aan de kennisontwikkeling en -integratie in het centrale project. In sommige clusters ligt het accent iets meer bij Business en in andere clusters meer bij Food. De combinatie is altijd aanwezig. Kenniselementen van ondersteunende onderwijseenheden worden altijd apart en individueel getoetst. De toepassing van kennis wordt in het project en de studentproducten getoetst, vaak per groep.

In de minor vindt verbreding of verdieping van de kennisbasis plaats in de specifieke richting die de student kiest. De opleiding biedt een variëteit aan minoren. Een enkele student volgt een minor buiten de hogeschool. Mogelijke minoren bij Wageningen Universiteit zijn: Food Technology en Food Safety. Nog niet veel studenten maken gebruik van deze mogelijkheid. Uit de studiematerialen en de studentproducten stelt het panel vast dat de onderdelen Food ondergeschikt lijken aan de onderdelen Business. Het gedeelte Food in het programma is gericht op basiskennis, definities en allergieën. Het panel heeft een bredere gerichtheid op bijvoorbeeld actuele food-onderwerpen als zoutreductie, duurzaamheid of voedings-onderwerpen als obesitas en premature voeding aangetroffen verdeeld over het programma. In de studenteindwerkstukken keert dit niet altijd terug, ondanks dat deze elementen wel in het programma verweven zijn. Studenten leren voldoende over het Food-vakgebied om goed mee te kunnen praten met Food-professionals. Voor het Business-deel gaat de aandacht wat dieper. Dit bevestigt het beeld dat bij F&B managers worden opgeleid voor de Foodsector. Studenten benadrukken dat zij voor beide vakgebieden goed worden opgeleid en dat dit blijkt uit het feit dat zij bij ieder project zowel door een F- als een B-docent worden beoordeeld. Ook in de beoordeling en peer assessment door medestudenten komen beide aspecten aan de orde.

Uit studentproducten blijkt dat studenten vaker een meer business profiel kiezen dan een meer foodprofiel. In de minor, stage en afstuderen kan de student bepaalde competenties uitdiepen en uitbouwen tot beheersingsniveau 3; waar het basisopleidingsprogramma zich richt tot niveau 2.

De studiematerialen sluiten zo goed mogelijk aan bij de beroepspraktijk, wat volgens het panel past bij de hbo-oriëntatie. Docenten maken gebruik van tijdschriftartikelen, onderzoeksresultaten en actuele casuïstiek. Actualiteit wordt ook ingebracht via congresbezoek, contact met bedrijven, gastsprekers, seminars, vakliteratuur en de LinkedIn

contactgroep van alumni. Uit documentatie en gesprekken met studenten en docenten blijkt dat er regelmatig gastsprekers worden uitgenodigd en dat studenten opdrachten in het werkveld uitvoeren. Externe opdrachtgevers zijn bijvoorbeeld in het A-cluster Campina, B-cluster Peijnenburg, D-cluster Bart's Retail en Heinz, in het D-cluster is er een kwaliteitszorg-, arbo- of milieuopdracht uit de praktijk, in het F-cluster is er een excursie naar Sligro en de Anuga handelsbeurs in Keulen. In het E- en H-cluster zijn studenten op stage en afstudeeropdracht in een praktijkbedrijf.

De opleiding stelt in haar kritische reflectie dat de literatuurlijst jaarlijks wordt gecheckt en waar nodig vernieuwd; evenals de syllabilijst. Het panel stelt vast dat dit meer consequent kan worden uitgevoerd, aangezien zij nog een paar verouderde voorbeelden in de syllabi aantrof. Overall heeft het panel de indruk dat gebruik wordt gemaakt van praktijkgericht en redelijk actueel studiemateriaal. De gehanteerde literatuur wordt duidelijk vermeld in de readers per cluster en per onderwijseenheid, met informatie over de link naar de competenties. De gehanteerde boeken zijn passend voor de vakgebieden en ze zijn in het algemeen actueel. Waar mogelijk worden in de lessen moeilijker vakgebieden begrijpelijk gemaakt naar studenten door deze te linken aan discussies over actuele onderwerpen. Dit wordt bevestigd in de module-evaluaties, waar studenten positief oordelen over de actualiteit van de lesstof. Uit de studentproducten constateert het panel dat studenten meer kunnen worden gestimuleerd om bij de uitvoering van opdrachten en projecten gebruik te maken van bredere literatuur dan die door de docenten zijn aangeleverd.

De beroepenveldcommissie bespreekt geregeld het onderwijsprogramma en brengt ontwikkelingen en actuele zaken aan de orde die van belang kunnen zijn voor het vakgebied. Dit heeft er bijvoorbeeld toe geleid dat in het programma meer aandacht is voor verantwoord ondernemen, bijvoorbeeld het project 'gezonde snoep'.

Beroepsvaardigheden

Door het project en beroepsproducten centraal te stellen, werken studenten gedurende het hele studietraject aan integratie van kennis en vaardigheden. Studenten moeten aantonen dat zij de vaardigheden beheersen om de beroepstaken goed uit te voeren. Het panel constateert dat studenten over de volle breedte van F&B voldoende tools/vaardigheden aanleren. Studenten kunnen deze vaardigheden meer specifiek uitdiepen in de stage, minor en tijdens het afstuderen. Het panel is van mening dat de beroepsvaardigheden nog meer kunnen worden uitgediept door studenten meer creatief met de tools te leren omgaan. Nu doorlopen studenten vaak dezelfde stappen bij het toolgebruik.

Vast onderdeel van de vaardigheden zijn de communicatieve, schrijf- en onderzoeksvaardigheden, de derde pijler van de opleiding naast F&B. Schrijfvaardigheden worden in alle projecten/opdrachten beoordeeld. In het eerste jaar moeten studenten een leesbaar rapport/verslag kunnen opstellen. Dit wordt naar het vierde jaar uitgebouwd tot het afstudeerverslag. Presentatietechnieken worden geoefend bij de afsluiting van de projecten, tijdens de terugkomdag waar stage-ervaringen worden uitgewisseld en bij de presentatie van de afstudeeropdracht bij het afstudeerbedrijf. Communicatieve vaardigheden zoals luisteren, samenvatten en doorvragen worden in alle jaren geoefend in de projecten, in een skillspracticum en managementgame tijdens het derde studiejaar. In de afstudeeropdracht wordt dit uitgebouwd naar het vermogen om draagvlak te creëren in een organisatie voor een voorstel tot implementatie.

In trainingen wordt aandacht gegeven aan het feedback geven en het reflecteren, als onderdeel van de 'professionele houding'.

Uit de NSE-enquête blijkt dat 92% van de studenten tevreden is over de praktijkgerichtheid, de aansluiting op actuele ontwikkelingen, de aandacht voor beroepsvaardigheden en de relevantie voor de beroepspraktijk. Ruim 80% is tevreden over de aandacht voor onderzoek en het analytisch denken.

Wat betreft de taalvaardigheden stelt de opleiding dat voor Engels en Duits de te bereiken niveaus worden geborgd conform het Europees Referentie Kader, niveau B1/B2.

Toegepast onderzoek

Ook de onderzoeksvaardigheden worden gaandeweg het programma opgebouwd: interviewtechniek in het eerste jaar, keuze van onderzoeksmethodiek consumentwensen in het tweede jaar en het opzetten van praktijkgericht onderzoek in stage en afstudeerfase. In het eerste jaar worden studenten bekend gemaakt met de terminologie van onderzoek doen en oefenen zij door bijvoorbeeld enquêtes af te nemen. In het tweede jaar moeten studenten zowel voor de Food component als de Business component kleinere onderzoeken uitvoeren. In het D-cluster is er een koppeling aan aspecten van kwaliteitszorg. In het derde jaar oefenen studenten aspecten in de stageonderzoeksopdracht en maken zij kennis met sensorisch onderzoek. In het vierde jaar moet de student alle verworven onderzoeksvaardigheden combineren en tonen in de afstudeeronderzoeksopdracht. Doel is het verkrijgen van relevante onderzoeksdata, de analyse van deze data en het kunnen trekken van conclusies voor het beleid van een bedrijf.

Uit gesprekken met docenten en opleidingsmanagement blijkt dat de zichtbaarheid van de onderzoekleerlijn verder wordt versterkt door in propedeuse al onderdelen van sensorisch onderzoek en theorie van marketingonderzoek op te nemen.

Internationalisering

In de inrichting en vormgeving van het programma is nadrukkelijk 'een blik over de grens' ingebouwd door twee verplichte vreemde talen (Engels en Duits) en aandacht voor het internationaal zaken doen. Doel is dat studenten leren in internationaal perspectief te denken en te handelen. Studenten hebben de mogelijkheid om stage, minor en/of afstudeeropdracht in het buitenland te volgen. Een beperkt aantal studenten (5 per jaar) volgen onderdelen in het buitenland. Ook is er de mogelijkheid voor een kleine groep studenten om deel te nemen aan een Europese module (Engelstalig, voedselveiligheid samen met 13 onderwijsinstellingen in Europa). Voor het volgen van buitenlandse minoren, heeft de opleiding bij vaste partnerinstellingen de programma's vergeleken om te komen tot een vergelijkbaar niveau.

Uit de studiematerialen en studentproducten blijkt dat de taalvakken zijn gericht op business language en kennis over cultuur. De aandacht voor talen is vervroegd, waardoor studenten beter beslagen ten ijs komen voor eventuele internationale stages of stages in internationaal opererende bedrijven.

Het panel constateert dat de aandacht voor vreemde taal en literatuur nog niet goed tot uiting komt in de studentopdrachten. Tot voor kort stond het taalonderwijs nog meer los van de F&B modulen. Met de toegenomen integratie van de taalvakken met F&B-vakken veronderstelt het panel dat studenten meer zelf internationale bronnen zullen moeten

gebruiken. Bij een paar onderdelen, bijvoorbeeld in de module Food safety, zijn al voorbeelden aanwezig, bijvoorbeeld het vergelijken van wet- en regelgeving van acht verschillende landen. Het panel vindt dit een positieve ontwikkeling.

Overwegingen

Het panel vindt dat de opzet en inhoud van het F&B programma waarborgen dat studenten voldoende vaardigheden ontwikkelen op het gebied van de beroepspraktijk. Naast de F- en de B-vakgebieden wordt duidelijk aandacht gegeven aan de derde pijler Communicatievaardigheden. De opleiding hanteert actuele modellen en theorieën uit de vakgebieden. Door de brede opzet van de opleiding, worden daar concessies gedaan aan de diepgang.

Studenten krijgen de juiste tools en vaardigheden aangeleerd. Wel kunnen studenten meer worden getraind in het creatief omgaan met de tools afhankelijk van de setting waarin zij hun opdrachten vervullen. Voor de onderzoeksvaardigheden geldt dit meer voor het F-deel dan voor het B-deel.

Een kanttekening plaatst het panel bij het F-deel, waar meer gebruik kan worden gemaakt van F-vakliteratuur en meer aandacht besteed kan worden aan maatschappelijke problematiek (zoals bijvoorbeeld zoutreductie). Deze komt in veel afstudeerwerken niet expliciet aan de orde, door de sterke B-invulling van de werkstukken. In de voorgaande jaren hebben veel studenten met hun profielkeuze meer het accent gelegd bij het B-deel. Daarmee hebben de stage- en afstudeerwerkstukken ook meer een B-karakter gekregen dan een F-karakter (vergelijk standaard 16). In het programma kan in de eindfase meer worden gefocust op de combinatie van de verschillende disciplines, bijvoorbeeld door een aspect als duurzaamheid meer naar voren te laten komen ook in de meer B-gerichte werkstukken. Het panel is positief over de aandacht voor de buitenlandse talen en internationale aspecten. Dit kan nog beter tot zijn recht komen door studenten in de projecten bijvoorbeeld Engels- of Duitstalige samenvattingen op te laten nemen en studenten meer te stimuleren in het gebruik van internationale literatuur. Ook internationale stages en afstudeerprojecten kunnen meer worden gestimuleerd.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen en kanttekeningen tot het oordeel voldoende.

Standaard 3 Inhoud van het programma

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

Bevindingen

De relatie tussen de beoogde eindkwalificaties en de inhoud van het programma is helder weergegeven in de studiewijzers. De studiewijzers hebben een vaste opzet waarmee informatie is opgenomen over de plaats van het onderdeel in het cluster, de doelen en de relatie met de eindkwalificaties. Ook zijn beschreven de verschillende onderdelen en

toetsvormen en de omvang in EC. Het toetsplan geeft meer specifieke informatie over de toetsing en aansluiting van de toetscriteria op de leerdoelen per module en daarmee de dekking van de eindkwalificaties. De relatie tussen de eindkwalificaties en het opleidingsprogramma wordt geborgd door de curriculumcommissie en besproken in de beroepenveldcommissie.

In de studiegids is meer algemene informatie over de opbouw en samenhang van het programma opgenomen. De horizontale samenhang komt duidelijk tot uiting in de opzet van ieder cluster. De beroepstaken en het bijbehorende project staan centraal. Deze wordt inhoudelijk ondersteund vanuit Food, Business en Communicatie onderwijseenheden. Het taalonderwijs wordt aangeboden in de eerste vier clusters. Dit beeld wordt bevestigd in het onderwijsmateriaal en de studiewijzers en readers. In de studiewijzers is beschreven welke onderdelen bijdragen aan een cluster. In de readers is per onderwijseenheid aangegeven wat de plaats van de onderwijseenheid is in het gehele programma. Verder is er specifieke informatie over de omvang, de inhoud, de opdrachten en de toetscriteria, de literatuur, de toetsing en de link met praktijk (gastdocent/excursie). De combinatie van Food en Business is in iedere cluster zichtbaar, waarbij er soms meer accent ligt bij Food (cluster A en D) en soms meer accent bij Business (cluster B en C). Studenten en alumni melden dat er gaandeweg het programma meer integratie tussen de vakgebieden plaatsvindt.

De verticale samenhang krijgt vorm doordat de beroepstaken in de studie jaren terugkeren met een opbouw in moeilijkheidsgraad. Dit is herkenbaar in de toenemende complexiteit van leerdoelen en werkvormen binnen de clusters en onderwijseenheden.

In het G-cluster kiezen studenten een in hun programma passende minor uit het HAN-aanbod of het aanbod van andere hogescholen en universiteiten. De student kan een verdiepende minor (hoger niveau op één of meer eindkwalificaties) of een verbredende minor kiezen. Daartoe is een lijst opgesteld van minoren, waarvan is aangegeven hoe deze bijdragen aan de verbreding of juist verdieping van de eindkwalificaties. De keuze moet ter goedkeuring worden voorgelegd aan de senior studieloopbaanbegeleider (gemandateerd door de examencommissie).

Uit de NSE blijkt dat 92% van de studenten tevreden is over de samenhang van het opleidingsprogramma. In de gesprekken bevestigen studenten dat het programma een logische opbouw heeft en dat de aansluiting tussen de vakken en het project goed is. Studenten moeten het geleerde direct toepassen in het project.

Studenten oordelen positief over de gastcolleges en excursies in bijna ieder cluster. Daarmee wordt specifieke kennis binnengehaald en maken studenten kennis met actuele kwesties uit de beroepspraktijk.

De borging van opbouw en samenhang is in handen van de curriculumcommissie. Nieuwe ontwikkelingen worden daar afgestemd. In de beroepenveldcommissie worden aanpassingen besproken en volgt een advies aan de curriculumcommissie. Voor ontwikkeling van nieuwe elementen wordt vaak samenwerking gezocht met andere afdelingen, opleidingen of kennisinstellingen. De onderzoeksleerlijn is bijvoorbeeld faculteitsbreed opgezet. Voor het B-deel vindt afstemming plaats met NIMA. Voor de Europese module vindt afstemming plaats met 13 hoger onderwijsinstellingen binnen de EU. Het panel constateert dat het programma goed aansluit bij de beoogde eindkwalificaties. Wel zijn bij een aantal onderwijseenheden de competenties/leerdoelen op een te hoog niveau beschreven, bijvoorbeeld bij elementen Food Law and Food Safety. De inhoud en uitvoering

zijn passend voor wat de studenten moeten leren en voor wat het werkveld wenst. De omschrijving van een paar leerdoelen kan daar specifiek op worden aangepast.

Overwegingen

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 dit verder verdiepen in de opdrachten en met name via de keuze van de minor, de stage en de afstudeeropdracht. Studenten kunnen daarmee accenten leggen bij het niveau waarop ze kwalificaties behalen. Studenten specialiseren zich meer richting Food of richting Business en de daaraan gekoppelde eindkwalificaties en beroepsfuncties. Het panel vindt het positief dat iedere student een eigen profiel kan formuleren en daarmee de benodigde diepgang inbouwen. Deze opzet en profileringmogelijkheden zijn in het hele programma consequent uitgewerkt en voor alle betrokkenen duidelijk. De opleiding heeft de samenhang, met de projectopzet, sterk verbeterd sinds de vorige visitatie. Deze opzet is zeer consequent doorgevoerd en wordt door alle betrokkenen zeer positief gewaardeerd.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Standaard 4 Vormgeving van het programma

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

Bevindingen

De opleiding hanteert de HAN-visie op onderwijs. Drie centrale uitgangspunten voor de inrichting en vormgeving van het onderwijs zijn: beroepsgericht, zelfsturing en flexibilisering. De beroepsgerichtheid is in het F&B programma leidend door consequente opzet van de clusters, waarbij de beroepstaken centraal staan in de projectgerichte opzet van het onderwijs. Studenten werken aan beroepsproducten die goed aansluiten op de realiteit van de beroepspraktijk. Casuïstiek en opdrachten zijn afgeleid van de beroepspraktijk; dit wordt ondersteund door de gastcolleges en excursies gericht op de beroepspraktijk. In het derde en vierde jaar werken studenten in de stage en bij de afstudeeropdracht bij een F&B-bedrijf. De zelfsturing van de student neemt gedurende de studie toe. De student krijgt meer eigen verantwoordelijkheid voor zijn leerproces. De sturing vanuit de docenten neemt geleidelijk af. Studenten werken steeds meer zelfstandig in de projectgroepen. Dit is ondermeer zichtbaar in het aantal geroosterde lessen en contactmomenten: 22 lessen per week in de propedeuse en 18 lessen per week in de overige studie jaren. Tijdens stage en afstuderen zijn studenten werkzaam in de praktijk en is het aantal contacturen veel lager. Studenten krijgen meer eigen verantwoordelijkheid in de studiekeuzen (stage, minor, afstuderen). In iedere fase worden werkvormen ingezet die passen bij de mate van zelfstandigheid en complexiteit. Dit wordt afgestemd op de niveauopbouw in de eindkwalificaties uit het profiel Commerce. Werkvormen die worden gehanteerd: werken in teams, individuele taken en

opdrachten, ondersteunende colleges, trainingen, workshops, practica en taalpractica. De colleges zijn vaak verplicht om de kennisbasis te garanderen. Het panel beoordeelt de variatie in werkvormen als passend bij de didactische keuzes en passend bij de vakgebieden waarvoor wordt opgeleid. Het werken in teams komt goed overeen met de latere beroepsuitoefening van de foodmarketeer; overleg in projectteams. Beroepstaken op salesgebied worden daarentegen meer via individuele werkvormen en opdrachten ingericht. Het taalonderwijs is met name gericht op gespreksvoering, wat overeenkomt met de beroepspraktijk.

Flexibiliteit komt tot uiting in de studiekeuzes: passende minor van 30 EC, een passende profilering/specialisatie via de stagesetting en de afstudeersetting. Deze onderdelen kan de student zelf inplannen, na goedkeuring door de senior loopbaanbegeleider.

Studenten herkennen duidelijk de didactisch opbouw in de toenemende complexiteit van opdrachten en de grotere mate van zelfstandigheid in de aanpak van projecten. De ervaring van de eerste studiejaren is nodig om in het derde en vierde jaar de projecten in de strakke plannings tot een goed einde te brengen. Studenten leren goed samen te werken en elkaar aan te spreken op taken. Bijsturing vindt voornamelijk in de groep plaats. Dit past goed bij de actualiteit in de beroepspraktijk.

Overwegingen

Het panel is van mening dat de opleiding van het programma goed heeft vormgegeven conform de didactische uitgangspunten van de HAN-visie op onderwijs. Deze zijn in het gehele programma consequent doorgevoerd. Beroepsgerichtheid staat duidelijk centraal bij de inrichting van het onderwijs.

Studenten worden over de volle breedte van het programma aangezet tot studeren. Zoals studenten melden: 'alleen met de standaardboeken kom je er niet'. Enerzijds door de gestructureerde en verplichte colleges en werkgroepen. Anderzijds doordat het geleerde direct in de projecten moet worden toegepast. De projecten zijn gericht op het verwerven van de eindkwalificaties behorende bij de beroepstaken. Studenten moeten met de projecten geregeld tonen hoever ze zijn in de ontwikkeling van hun eindkwalificaties.

Alle eindkwalificaties worden goed gedekt in het programma. Via de keuze van specifieke minor, stage en/of afstudeeropdracht kunnen studenten zelf kleur en diepgang aan hun studieroute geven.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Standaard 5 Instroom

<i>Het programma sluit aan bij de kwalificaties van de instromende studenten.</i>

Bevindingen

De opleiding hanteert als instroomeisen: vwo (alle profielen), havo (profiel Economie of Management & organisatie + wiskunde A of B), diploma middenkader of specialistenopleiding (MK/SP) niveau 4, mbo-diploma 'oude stijl' (driejarig) of een

buitenlands gelijkwaardig diploma. De instroomeisen en procedures staan duidelijk vermeld in studiegids en Onderwijs Examen Reglement.

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 melden dat de verschillen in voorkennis zichtbaar zijn, maar dat in het eerste jaar duidelijk wordt gewerkt aan het meer gelijk krijgen van alle studenten qua niveau en kennis. Havisten en vwo brengen meer theoretische kennis in van bijvoorbeeld scheikunde. Mbo'ers brengen meer praktijkervaring in. In de projecten vullen de studenten elkaar aan.

De opleiding richt zich ook op de selectie van de geschikte studenten. De uitval in de propedeuse is hoog (>40%), echter in de hoofdfase is de uitval laag (<8%). Dit bevestigt een juiste selectie.

Studenten kunnen individueel vrijstelling aanvragen op basis van bewijsbaar elders verkregen vergelijkbare onderdelen. De beoordeling hiervan loopt altijd via de examencommissie. Deze procedure is in voorgaande jaren aangescherpt, na de vorige visitatie. Het panel constateert uit gesprekken en notulen van de examencommissie dat de aanvragen voor vrijstelling individueel worden beredeneerd en beoordeeld.

Formeel zijn er tien mbo-opleidingen op basis waarvan de student een half jaar studieverkorting (minor) kan krijgen. Uit gesprekken met docenten en examencommissie blijkt dat deze mogelijkheid zelden wordt gebruikt. Studenten kiezen er voor het gehele programma te doorlopen en de minor te benutten voor verdere specialisatie of profilering. Wel maken studenten met een mbo-vooropleiding gebruik van de mogelijkheid tot vrijstelling voor de stage. De F&B opleiding houdt overleg met mbo-instellingen over doorlopende leerlijnen.

Uit de NSE-enquête blijkt dat bijna 90% van de studenten tevreden is over aansluiting op de vooropleiding en over het inhoudelijk beeld dat zij vooraf kregen van de opleiding. Dit voldoet aan hun verwachtingen.

Overwegingen

Het panel constateert dat de toelatingseisen helder zijn voor betrokkenen. Docenten tonen veel inzet voor het bevorderen van de aansluiting. Er wordt bijvoorbeeld extra begeleiding geboden bij dyslexie. Waar nodig kunnen studenten op aanvraag bij de docent extra uitleg krijgen. De docenten staan daar open voor, aldus de studenten.

De toelating is individueel en beredeneerd. Ondanks dat er een vrijstellingsregeling is, wordt deze weinig gebruikt. 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. Dit sluit aan bij de flexibiliseringsdoelstelling van de opleiding.

Uit de gesprekken en documentatie constateert het panel dat de opleiding investeert in de begeleiding en selectie van de juiste studenten. Studenten worden daar goed over geïnformeerd en zij melden dat de juiste en gemotiveerde studenten doorgaan in de hoofdfase. Het panel ziet dit beeld bevestigd door zowel studenten, docenten, alumni en management.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Standaard 6 Studeerbaarheid

<i>Het programma is studeerbaar.</i>

Bevindingen

De opleiding werkt aan een studeerbaar programma door de opbouw van het programma in onderwijseenheden van 7,5 of 15 EC. Deze geplande studielast wordt achteraf geëvalueerd in mondelinge (klasgesprekken) of schriftelijke (onderwijsevaluaties en NSE) evaluaties. Studenten bevestigen dat op vaste momenten gesprekken met vaste responsgroepen worden gehouden, naast de module-evaluaties. De opleiding is alert op signalen van studieoverbelasting. Dit heeft er bijvoorbeeld toe geleid dat in het A-cluster een groot onderwijsblok van 15 EC is opgedeeld in eenheden van 7,5 EC. Teveel studenten struikelden over een kleiner onderdeel en haalden daarmee direct de grens voor het bindend studieadvies niet meer.

Ook via roostering van contacturen wordt gewerkt aan spreiding van de studielast over vier werkdagen per week. Eén dag per week wordt vrij geroosterd voor groepswork en zelfstudie. In het eerste jaar zijn er 22 lessen per week (lesuur is $\frac{3}{4}$ uur) in het tweede jaar zijn er 18 lessen per week, waarvan 11 ingeroosterd met een begeleidend docent. In het derde en vierde jaar verschilt het aantal contacturen per fase en is afhankelijk van de keuze van minor. Tijdens de afstudeeropdracht zijn er 18 contacturen met de afstudeerbegeleider ingeroosterd. In alle clusters wordt uitgegaan van een studiebelasting van 30 EC. Ook hier geldt dat evaluatie onder studenten heeft geleid tot verdere stroomlijning van de roostering en meer gelijkmatige planning per week. Sinds 2008 heeft dit geleid tot een duidelijke stijging in de tevredenheid over roostering en studeerbaarheid. Studenten zijn tevreden over de studielast en relatie met de studiepunten, de spreiding van de studielast en haalbaarheid van deadlines voor opdrachten (NSE: 84% tevreden). Aandachtspunt blijft de studielastbeleving van studenten bij de uitvoering van de praktijkopdrachten en bij inlevermomenten. Het aandachtspunt uit de vorige visitatie, veel tussenuren, is met de stroomlijning van de roostering weggewerkt.

In de studieloopbaanbegeleiding (SLB) wordt aandacht besteed aan een goede aanpak van de studie. De SLB-docent bewaakt in de eerste twee studiejaar mede de voortgang. Dit gebeurt via groepsgesprekken (8 uur per semester) en via individuele gesprekken. In het derde en vierde jaar ligt het initiatief meer bij de student en kan deze gesprekken aanvragen bij de senior-SLB-docent en de afstudeerbegeleider. Waar nodig worden gerichte studieplannen opgesteld om vertragingen in te halen of te voorkomen (zie ook standaard 12).

Ook de planning van toetsen is een middel om het programma studeerbaar te houden. Toetsmomenten (schriftelijke opdrachten, mondelinge tentamens) worden gespreid. Iedere toets wordt twee keer per jaar aangeboden.

Toetsresultaten worden binnen 20 werkdagen bekend gemaakt en studenten hebben altijd inzicht in hun cijferlijst via het studieregistratiesysteem.

De opleiding hanteert een grens voor het bindend studieadvies na het eerste studiejaar: 45 EC. Ook bij het niet behalen van de propedeuse na 2 jaar krijgt de student een bindend negatief studieadvies. De procedure is beschreven in de *OER 2010-2011*.

De opleiding hanteert instapeisen voor de stage en de afstudeeropdracht (AOD). Voor de stage moet de student de propedeuse hebben behaald met 30 EC uit de hoofdfase en de SLB in het tweede jaar met goed gevolg hebben gevolgd. Voor de AOD geldt dat de propedeuse en 120 EC uit de hoofdfase moet zijn behaald. Deze drempels zijn duidelijk vermeld in de studiegids.

Voor studenten met een beperking zijn specifieke voorzieningen beschikbaar. De examencommissie beslist over toekenning, conform vastgestelde protocollen, bijvoorbeeld dyslexie protocol (extra tijd, aangepaste middelen). Informatie is beschikbaar in de brochure (*Studeren met een functiebeperking, januari 2010*). In de NSE worden de items over studie en handicap positief beoordeeld door studenten. Het panel heeft de indruk dat de opleiding deze studenten goed in beeld heeft en alle mogelijkheden biedt.

Overwegingen

In de gesprekken met studenten en docenten is de versterking van de studeerbaarheid bevestigd naar het panel. De opleiding heeft duidelijk gerichte acties ondernomen om studiebelemmeringen te verminderen. Mede door de kleinschaligheid kan de opleiding en de directe contacten met studenten worden signalen over studielast en studeerbaarheid snel opgepikt en aangepakt. Er is een goede relatie tussen studenten en docenten, wat eventuele belemmeringen bespreekbaar maakt. Docenten tonen grote bereidheid tot het geven van extra uitleg.

De studielast is een vast onderdeel in de enquêtes. Het panel constateert dat uitkomsten leiden tot gerichte verbeteracties. Mede door de vaste opzet van het studieprogramma is het aantal contacturen relatief hoog in de eerste twee studie jaren. Het panel vindt dit positief. Ook studenten oordelen hier positief over. Zij oordelen positief over de inzet die wordt gevraagd en stellen dat inzet van begin af aan nodig is om goede resultaten te behalen. Studenten kunnen lessen deels missen, maar moeten in alle gevallen in de toetsen bewijzen de materie te beheersen.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Standaard 7 Duur

De opleiding voldoet aan wettelijke eisen met betrekking tot de omvang en de duur van het programma.

Bevindingen

Het studieprogramma van de opleiding Food & Business duurt nominaal vier jaar en omvat 240 EC (210 EC major en 30 EC minor). De verdeling van de studiepunten over de onderwijseenheden is beschreven in de *OER Food & Business* en in de studiegids.

Overwegingen

Met een omvang van 240 EC en nominale doorlooptijd van vier jaar voldoet de opleiding aan de wettelijke eisen voor de duur en omvang van het programma. Dit is helder weergegeven in de standaarddocumenten.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Personeel

Standaard 8 Personeelsbeleid

De opleiding beschikt over een doeltreffend personeelsbeleid

Bevindingen

Het panel constateert uit gesprekken en dossiers dat de opleiding het personeelsbeleid hanteert dat op instituutsniveau is ontwikkeld en opgezet conform de HAY-systematiek, zoals beschreven in het *Strategisch Personeelsplan IB&C 2008-2012*. Hierin is de wenselijk en werkelijke personeelsbezetting in kaart gebracht, mede door een competentiematrix waar de kwaliteiten van medewerkers sinds 2010 in kaart is gebracht. Het functioneren van medewerkers wordt gemonitord via de Resultaat en Ontwikkelcyclus (R&O), inclusief resultaat- en ontwikkelafspraken. In de beoordelingsformulieren en R&O-gesprekken wordt gericht ingegaan op de geleverde prestaties en de wensen van de medewerkers. Daar worden uitkomsten van evaluaties bij betrokken. Ook worden zaken rond ziekteverzuim, informatievoorziening en medewerkertevredenheid behandeld. Uit de dossiers concludeert het panel dat de R&O gesprekken regelmatig, conform de systematiek, worden gehouden. De personeelsopbouw 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.

Docenten zijn tevreden over de mogelijkheden tot scholing en professionalisering, zo blijkt ook uit het *Medewerkertevredenheidsonderzoek 2010*. Docenten ervaren voldoende ruimte om scholingswensen in te dienen. Het panel constateert dat de sturing op scholing nog niet

duidelijk is uitgewerkt in een scholingsplan. De koppeling van gewenste scholing aan het totaaloverzicht in de competentiematrix is daarmee niet helder in kaart gebracht en een aandachtspunt volgens het panel.

Overwegingen

Het panel constateert dat de opleiding de reguliere personeelsbeleidscyclus van het instituut hanteert. De R&O cyclus wordt ook als zodanig uitgevoerd. De uitvoering is er lokaal in de uitvoering en gericht op de basis van het personeelsbeleid. Het personeel wordt op basis van aanwezige competenties flexibel ingezet binnen het instituut. Docenten ervaren voldoende ruimte voor scholing. Sturing op gewenste en benodigde scholing kan, in relatie tot de competentiematrix, scherper worden vastgesteld in een gericht scholingsplan. Dit is een aandachtspunt.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Standaard 9 Kwaliteit van het personeel

Het personeel is gekwalificeerd voor de inhoudelijke, onderwijskundige en organisatorische realisatie van het programma.

Bevindingen

Het panel constateert dat het personeel het opleidingsprogramma kan realiseren. Docenten zijn op vakinhoudelijke kwaliteiten (accent bij F 40%, B 40% of C 20%) aangesteld en houden de eigen vakkennis bij via abonnementen op vaktijdschriften, via scholing, docenttrainingen, nieuwsbrieven, participatie bij nieuwe vakboeken, via bedrijfsbezoeken en gastcolleges. Aangezien het docententeam van Food & Business klein van omvang is en het vakgebied zeer breed is, is er een zeker risico in de dekking van de vakgebieden. Dit is een aandachtspunt in het aannamebeleid en in de uitvoering van het programma. Door mutatie is de opleiding in de afgelopen jaren in staat geweest vernieuwing mogelijk te maken. Daarbij is specifiek gekeken naar gewenste vakinhoudelijke kennis, bijvoorbeeld sensorisch onderzoek of ICT-toepassing. Door docenten (> 0,6 fte) te laten participeren in kennisteams, wordt de aanwezige kennis zoveel mogelijk gedeeld. Dit draagt bij aan eventuele vervanging bij uitval. Voor elke module is er een docent die de module direct kan overnemen indien noodzakelijk. Het panel constateert dat docenten breed inzetbaar zijn en vaak ook aanpalende vakgebieden verzorgen binnen het brede programma.

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. Deze laatste docent start met didactische scholing binnen de HAN (verplicht binnen twee jaar na aanstelling).

Wat betreft de kennis, ervaring en relaties met de beroepspraktijk worden docenten positief beoordeeld in onderwijsevaluaties en NSE. Docenten houden praktijkkennis bij via scholing, vakliteratuur, lezingen, workshops, excursies en bedrijfslidmaatschappen (NIMA, PIM, SMA, MOOD/Translator). Ook wordt de relatie met de beroepspraktijk onderhouden via de

projectopdrachten uitgevoerd het werkveld en via stage- en afstudeerbegeleiding met bedrijfsbezoeken. 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. Daaruit putten zij voor praktijkvoorbeelden in de lessen. Studenten oordelen daar duidelijk positief over (97%!).

Aandachtspunt bij de opleiding is de aandacht voor onderzoeksvaardigheden bij docenten. Meer aandacht voor onderzoeksvaardigheden is gewenst in aansluiting op het personeelsplan IB&C en de verbetering van de onderzoeksleerlijn in het programma. Drie docenten beschikken duidelijk over benodigde onderzoeksvaardigheden. In het kader daarvan bekijkt de opleiding of zij kan aansluiten bij een lectoraat.

Een tweede aandachtspunt was de integratie van de taaldocenten. Deze is verbeterd door zowel voor Engels als voor Duits altijd dezelfde docenten in te zetten, zodat zij meer affiniteit krijgen met de F&B vakgebieden en daarbij kunnen aansluiten met het taalonderwijs.

Overwegingen

Het panel constateert dat het docententeam is vernieuwd en gericht is aangevuld met kennis van gewenste vakgebieden of ervaring met de beroepspraktijk. Er vindt genoeg afstemming en overleg plaats om dit te realiseren. Docenten werken goed samen en zijn in staat elkaars onderdelen over te nemen waar nodig. Er is een reservebank gecreëerd, waar nodig met docenten van de FEM of van de HLO. Met de breedte van het programma en de kleine omvang van het docententeam blijft dit een bepaald risico met zich dragen. De vakspecifieke kennis is vooral gericht op de dekking van de breedte van de opleiding. Een aantal docenten is daarmee genoodzaakt op de rand van hun kennisgebied te moeten functioneren om het brede vakgebied te dekken. De opleiding heeft voldoende connecties met de beroepspraktijk om waar nodig meer specifieke kennis in te huren. Het panel is van mening dat de opleiding doet wat er mag worden verwacht om goed gekwalificeerd personeel in huis te krijgen en in huis te houden.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Standaard 10 Kwantiteit van het personeel

<i>De omvang van het personeel is toereikend voor de realisatie van het programma.</i>
--

Bevindingen

Het panel constateert dat er voldoende personeel is om het programma te realiseren. De verdeling over de vakgebieden is binnen het kleine team een blijvend punt van aandacht. Kwantitatief gezien is de docent-studentratio gunstig: 1:22 (gebaseerd op alleen onderwijzend personeel). Het docententeam omvatte eind 2010 5,5 fte en de opleiding telde 123 studenten per maart 2011. Het studentenaantal stijgt licht en als gevolg daarvan (misschien) ook op termijn het docentenaantal. De docent-studentratio voldoet aan het prestatie criterium uit het kwaliteitszorgplan: 1:23.

Het ziekteverzuim is laag met 2,6% in 2010; het ligt onder de norm van het instituut. Het beleid is gericht op ziektepreventie en begeleiding van langdurig zieken. In R&O gesprekken komt de werkbeleving aan de orde. Uit het *MTO 2010* blijkt dat medewerkers tevreden is over de werkinhoud en de sfeer binnen de opleiding. De werkdruk kent pieken, maar is in het algemeen acceptabel en bespreekbaar. Waar nodig kunnen docenten een deel van de tijd compenseren in volgende perioden. Sinds de vorige visitatie zijn de taken en werkzaamheden beter verdeeld over het personeel, mede dankzij de instroom van nieuwe collega's.

Uit gesprekken met docenten, studenten en management constateert het panel dat docenten en opleidingsmanagement goed bereikbaar zijn voor studenten. De lijnen zijn kort. Men kent elkaar persoonlijk. De docenten tonen veel flexibiliteit in inzet en reageren snel op vragen en opmerkingen van studenten. Studenten ervaren dit als een betrouwbaar vangnet. Problemen worden serieus en gericht opgepakt. Bij uitval neemt de tweede verantwoordelijke docent een module over, of wordt externe expertise ingehuurd.

Overwegingen

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 randvoorwaarden hiervoor zijn in de afgelopen periode versterkt met de werving van nieuwe collega's, de vorming van de reservebank van docenten voor iedere module en een herverdeling van taken onder de docenten.

Studenten geven aan dat docenten grote inzet en hulpvaardigheid tonen en dat zij snel en goed bereikbaar zijn. De relatief kleine omvang van de opleiding heeft hier zijn voordeel. De docent-studentratio is zondermeer gunstig te noemen. Docenten zijn in staat om met een kleine groep het onderwijs goed vorm te geven.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Voorzieningen

Standaard 11 Materiële voorzieningen

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

Bevindingen

De opleiding is sinds 2010 gehuisvest in een nieuw gebouw van de FEM. Dit gebouw is modern en eigentijds ingericht en voorzien van de nodige hulpmiddelen. Alle leslokalen zijn voorzien van een smartboard. Het gebouw heeft een studiecetrum, mediatheek, ICT-voorzieningen en draadloos internet. Er zijn specifieke voorzieningen in de vorm van talenpracticumllokalen, (demonstratie)keukens voor receptenleer, sensorische proeflokalen,

collegezalen, een kantine, een copyshop en een kantoorboekhandel. Voor de practica microbiologie, levensmiddelentechnologie en voedselveiligheid wordt gebruik gemaakt van de laboratoria van het nabijgelegen HLO. Ook deze ruimten zijn goed voorzien en voldoen aan de veiligheidseisen. Het gebouw wordt nog verder uitgebreid en ingericht. Het panel kan vanuit een rondleiding bovenstaand beeld bevestigen. Het gebouw heeft ruime voorzieningen en ruimtes van verschillende omvang. Het is open en heeft prettige werksfeer. Voor studenten zijn er veel computerplekken en daarnaast veel stopcontacten om in te loggen met de eigen computerlaptops. Docenten hebben flexwerkplekken en zijn daarover tevreden. Indien nodig kunnen docenten ook thuiswerken. De bereikbaarheid blijft dan goed door de mobiele telefoon van de HAN en de goede ICT-verbindingen. Uit de NSE en MTO blijkt dat de waardering van studenten en docenten duidelijk is gestegen met de ingebruikname van het nieuwe gebouw. Er is nog enige onvrede over het gebruik van dislocaties. Dit zal met de komende uitbreiding van het gebouw in september 2011 geen rol meer spelen.

Overwegingen

Het panel heeft een onderwijsgebouw gezien met alle nodige voorzieningen. Het gebouw biedt goede werkplekken, diversiteit in groepsruimtes, veel ICT-ondersteuning en aansluitpunten voor laptops. Opleidings specifieke voorzieningen, zoals keuken en sensorisch proeflokaal, zijn in het eigen gebouw goed ingericht. Bij het hoger laboratoriumonderwijs worden goed voorziene laboratoria gehuurd. De mediatheek is goed voorzien en biedt uitgebreide mogelijkheden tot raadplegen van diverse collecties. Het geheel is meer dan toereikend voor de realisatie van het programma. Zolang de tweede fase nog niet gereed is, moet de opleiding nog enigszins inschikken. Met de verdubbeling van het gebouw heeft de opleiding zeker genoeg ruimte.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Standaard 12 Studiebegeleiding

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

Bevindingen

Binnen de studieloopbaanbegeleiding (SLB) krijgen studenten ondersteuning bij de ontwikkeling van de eindkwalificaties, de oriëntatie op het beroepenveld en de studievoortgang. Gedurende de studie krijgt de student steeds meer zelf de verantwoordelijkheid voor zijn studieloopbaan. In het begin is de begeleiding intensief met wekelijkse inroostering van individuele gesprekken of groepsbijeenkomsten. In het tweede jaar is de SLB meer vraaggestuurd en minder vaak ingeroosterd. In het derde en vierde jaar kan de student terecht bij de senior-SLB'er. Opzet van SLB is duidelijk weergegeven in twee handleidingen voor propedeuse en hoofdfase.

Door de oriëntatie op het beroep(enveld) wordt de student bewust gemaakt van de keuzes. In de propedeuse bepalen studenten of hun beeld van het beroep en van het opleidingsprogramma F&B passend en juist is. In de hoofdfase wordt toegewerkt naar de keuzes met betrekking tot invulling van de stage, de minor en de afstudeerfase. Inhoudelijk wordt de begeleiding dan verzorgd door de stage- en afstudeerbegeleider. De voortgang wordt bewaakt door de senior-SLB'er. Deze ondersteunt bij het zoeken van oplossingen voor studievertraging als gevolg van ziekte of persoonlijke problemen en bij het zoeken van alternatieve leerroutes. Waarnodig wordt verwezen naar de tweedelijnsopvang bij de campusdecaan.

Ook de studievoortgang wordt bewaakt binnen SLB. In de propedeuse ligt de aandacht bij studieaanpak en studieplanning. In het tweede jaar ligt een focuspunt bij het behalen van de propedeuse. In het derde jaar verschuift de focus naar de inrichting van de hoofdfase en afstudeerfase en de afronding van de studie. Met uitvallende studenten worden exitgesprekken gehouden om de oorzaken van uitval te achterhalen.

Uit de *NSE 2010* blijkt dat studenten in het algemeen tevreden zijn over de studiebegeleiding. Dit is een verbetering ten opzichte van voorgaande jaren. De opleiding heeft in de voorgaande jaren de SLB verscherpt, waarbij studenten directer worden aangezet tot het in kaart brengen van studieachterstanden en het opstellen van een studieplan. Het aantal studenten dat na de afstudeeropdracht nog onderdelen van de hoofdfase moeten afronden, is daardoor bijna gehalveerd.

De tevredenheid van studenten wordt bevestigd in gesprekken van het panel met studenten. Zij bevestigen de intensiteit in het eerste jaar en stellen dat dit een goede oriëntatie en daarmee een juiste selectie levert. Studenten zijn tevreden over extra activiteiten zoals een cursus timemanagement en een toolkit om oorzaken voor uitval te achterhalen.

Naast de begeleiding door docenten en SLB'ers zijn er hulpmiddelen voor een goede informatievoorziening:

- a. Insite: intranet met informatie over voorzieningen en les- en tentamenroosters;
- b. Scholar: de digitale leeromgeving met alle inhoudelijke informatie van modules, tevens uitwisselingsplatform voor studenten en docenten;
- c. HAN-SIS: inschrijving tentamens en tentamenresultaten;
- d. voorlichtingsbijeenkomsten, bijvoorbeeld minormarkt;
- e. vraagpunt in de centrale hal.

Ook de tevredenheid van studenten over de informatievoorziening is sterk gestegen van 60 naar ruim 80%. Het gebruik van Scholar vanaf 2008-2009 heeft daar positieve invloed op gehad. Naar verwachting zal de tevredenheid over informatie rond studievoortgang verbeteren nu het HAN-SIS systeem is ingevoerd. Daarmee kunnen studenten beter online hun behaalde resultaten inkijken. Bspreekpunt blijft het tijdig bekendmaken van roosters. Studenten wensen dit nog eerder. De opleiding zal hen nadrukkelijker informeren dat dat roostertechnisch niet mogelijk is.

Overwegingen

Het panel constateert dat de opleiding het systeem van studiebegeleiding en informatievoorziening van de HAN goed inzet. Waar nodig zet de opleiding zelfs zwaarder in. Bijvoorbeeld door in het begin per klas twee SLB/tutores in te zetten. Docenten en SLB

investeren volgens studenten veel in de begeleiding in het eerst jaar. De opleiding investeert ook in exitgesprekken om redenen voor uitval te achterhalen en waar mogelijk in de toekomst te voorkomen.

De informatievoorziening is de afgelopen jaren duidelijk versterkt met de inzet van nieuwe digitale systemen. Het panel constateert dat Scholar goed wordt gebruikt door studenten en docenten.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Kwaliteitszorg

Standaard 13 Evaluatie resultaten

De opleiding wordt periodiek geëvalueerd, mede aan de hand van toetsbare streefdoelen.

Bevindingen

Het kwaliteitszorgbeleid van de opleiding is vastgelegd in het *Kwaliteitshandboek Food & Business 2010-2011*. Het beleid is gebaseerd op de kwaliteitszorgkaders van de HAN en de onderwerpen in de NVAO-beoordelingskaders. In het beleidsplan zijn opgenomen: een kwaliteitszorgplan, een jaarplanning en een monitoringsplan. Voor alle kwaliteitsthema's is het evaluatie-instrument beschreven met doelgroep, prestatie-indicator, frequentie afname, verantwoordelijke voor uitvoering en planning van verbeteracties en de commissie of persoon aan wie wordt gerapporteerd. Jaarlijks wordt het handboek waarnodig bijgesteld. Streefnormen worden vaak vastgesteld op HAN-niveau, bijvoorbeeld de streefnorm voor tevredenheid bij evaluaties (80%), 95% van de literatuur moet actueel zijn (niet ouder dan 5 jaar), 75% van de opdrachten moet ontleend zijn aan de beroepspraktijk, ziekteverzuim < 3,5%, minimaal 5 gastsprekers/excursie per jaar, propedeuserendement na 2 jaar 61%, hoofdfaserendement na 5 jaar 85% en gemiddelde studieduur 4,5 jaar.

De opleiding heeft een eigen kwaliteitszorgcoördinator die tevens lid is van de curriculumcommissie en die verantwoordelijk is voor de uitvoering van de evaluaties en de analyse van de uitkomsten. Deze coördinator stemt ook af met andere kwaliteitszorgcoördinatoren binnen het instituut.

De opleiding evalueert ieder semester schriftelijk en mondeling. Daarmee wordt iedere onderwijseenheid eens per drie jaar volledig geëvalueerd. De mondelinge evaluatie gebeurt met de gehele klas. Daarnaast kan iedere docent een evaluatieformulier uit de studiewijzer gebruiken om zelf met de studenten de onderwijseenheid te evalueren. Verslagen van de semesterevaluaties worden in Insite geplaatst. In de kleine opleiding zijn ook de meer informele contacten een goed bron voor feedback.

Uit de gesprekken met alle betrokkenen constateert het panel dat de opleiding de evaluaties als gepland uitvoert en de resultaten analyseert. Uitkomsten worden besproken met de clusterverantwoordelijke docent. Een verslag met verbeterpunten gaat via de

kwaliteitszorgmedewerker naar de directie van het instituut. Bij een volgende evaluatieronde is er een terugblik op de verbeterpunten. Daarmee is de PDCA-cyclus rond. Voor de analyse van de toetsing en de aansluiting van toetsing op de leerstof is er een wisselwerking tussen de examencommissie en de kwaliteitszorgmedewerker. Waar nodig worden evaluatie-uitkomsten ook gespiegeld aan uitkomsten van SLB-bijeenkomsten.

In de NSE geven studenten aan zeer tevreden (93%) te zijn over de onderwijsbeoordelingen. Dit is een duidelijke stijging ten opzichte van 2008 (59%). Reden hiervoor is de verbeterde terugkoppeling van resultaten naar studenten via Insite, via het blad FOODnotes en via de klasgesprekken.

Een kanttekening plaatst het panel bij de controle van de actualiteit van de readers. Het beheer van de readers is verbeterd doordat deze op Scholar worden geplaatst. Toch blijft ook dan de noodzaak van aandacht voor actualiteit bestaan. Het panel heeft nog een paar verouderde readers aangetroffen, echter deze worden nu niet meer gebruikt.

Overwegingen

Het panel constateert dat de opleiding systematisch evalueert en daarbij de kaders uit het handboek kwaliteitszorg hanteert. Het systeem van evaluatie is duidelijk ingebed in de organisatie. Uit gesprekken met betrokkenen concludeert het panel dat men er ook waarde aan hecht en werkt aan gerichte verbeteringen. De opleiding doet wat er mag worden verwacht.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Standaard 14 Verbetermaatregelen

De uitkomsten van deze evaluaties vormen de basis voor aantoonbare verbetermaatregelen die bijdragen aan realisatie van de streefdoelen.

Bevindingen

De kwaliteitszorgcoördinator analyseert de uitkomsten van evaluaties aan de hand van de streefnormen. De docent schrijft een reactie op de evaluatie-uitkomsten, bespreekt de resultaten in het docententeam en formuleert verbeteracties. De clustercoördinatoren zijn de beheerders van de verbeterpunten. De verbeteracties worden besproken in de curriculumcommissie. De belangrijkste verbetermaatregelen worden opgenomen in het jaarverslag kwaliteitszorg en in het jaarlijkse activiteitenplan. De opleidingscoördinator is eindverantwoordelijke voor het organiseren en implementeren van verbeteracties. De opleidingscoördinator schrijft elk jaar na de NSE bekendmaking een verbeterplan, dat wordt besproken in de curriculumcommissie. De verbeteringen op opleidingsniveau worden via kwaliteitszorg- en managementrapportages doorvertaald naar instituuts- en faculteitsniveau

Voorbeelden van verbeteringen die op basis van evaluaties zijn doorgevoerd sinds de vorige visitatie zijn:

- verbetering qua samenstelling van de beroepenveldcommissie;
- beroepenveldcommissie meer intensief betrekken bij visies en advies;
- actualisering van het beroepsprofiel en herziening eindkwalificaties;
- vernieuwing van het opleidingsprogramma;
- versterking van de relatie met de studenten;
- aanpassing van roostersystemen.

Uit gesprekken met betrokkenen concludeert het panel dat de verbeteringen vanuit de evaluaties leiden tot gerichte verbeteracties en dat studenten hierover gericht worden geïnformeerd. Sommige zaken krijgen ook doorwerking op instituutsniveau, zoals bijvoorbeeld de vernieuwing van de onderzoeksleerlijn. De opleiding is bewust van de verbeterpunten en ontwikkelpunten. Dit is herkenbaar in de jaarlijkse activiteitenplannen. De opleiding legt voor de komende periode gericht prioriteit bij het doorzetten van de onderzoeksleerlijn, verhoging van de instroom, meer profilering van de opleiding en uitbreiding van internationalisering door samenwerking met partners.

Overwegingen

Het panel is van mening dat de opleiding systematisch evalueert, uitkomsten analyseert en verbeteringen doorvoert. Verbeterplannen zijn smart-geformuleerd. Sinds de vorige visitatie zijn veel verbeteringen doorgevoerd en is de tevredenheid onder studenten op diverse fronten sterk gestegen. Er is veel gebeurd. De opleiding doorloopt een ontwikkeling van systeemgeoriënteerd naar kwaliteitszorgsysteem georiënteerd. Kwaliteitszorg leeft binnen de afdeling en wordt goed gedocumenteerd. Voor een kleinere opleiding vindt de commissie dit een goede prestatie.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel goed.

Standaard 15 Betrokkenheid bij kwaliteitszorg

Bij de interne kwaliteitszorg zijn de opleidings- en examencommissie, medewerkers, studenten, alumni en het afnemend beroepenveld van de opleiding actief betrokken.

Bevindingen

In het kwaliteitszorgplan is per kwaliteitscriterium vermeld wie op welke wijze is betrokken. Studenten zijn betrokken via de onderwijsbeoordelingen, de NSE en mondelinge evaluatiegesprekken. Formele inspraak verloopt via de opleidingscommissie, die functioneert op instituutsniveau en 3-4 keer per jaar bijeenkomt. In de opleidingscommissie participeren twee F&B docenten en twee F&B studenten. Studenten ontvangen feedback via de nieuwsbrief FOODnotes en Insite. Uit de NSE blijkt dat de tevredenheid onder studenten is gestegen over de mate waarin zij worden betrokken bij de opleiding. Medewerkers zijn betrokken bij de opleiding via de onderwijsbeoordelingen, de reguliere R&O-cyclus en een HAN-breed medewerkerstevredenheidsonderzoek. Bijna alle docenten

hebben zitting in de curriculumcommissie en de beroepenveldcommissie. Daarmee is de betrokkenheid bij de opleiding en kwaliteitszorg zeer direct. Ook participeren docenten in de examencommissie, de opleidingscommissie, de Medezeggenschapsraad of de Faculteitsraad. Het instituut informeert medewerkers via een digitale nieuwsbrief.

Ten minste één docent is ook betrokken bij de kwaliteitszorg via de examencommissie IB&C. De examencommissie is verantwoordelijk voor het *Toetsbeleidsplan IB&C* (zie standaard 16) en het intern toezicht op toetsing en beoordeling.

Het afnemend werkveld wordt betrokken bij de kwaliteitszorg door contacten via projecten, stages, afstuderen en aanwezigheid bij de beoordeling van afstudeeropdrachten. Het werkveld is vertegenwoordigd in de beroepenveldcommissie, die adviseert over de aansluiting met de arbeidsmarkt, over het activiteitenplan en over het praktijkgehalte. Elke drie jaar wordt een werkveldonderzoek afgenomen. De betrokkenheid van het werkveld is duidelijk versterkt met de vernieuwing van de samenstelling van de beroepenveldcommissie. Alumni zijn bij kwaliteitszorg betrokken via een platform van LinkedIn. Iedere drie jaar is er een alumni-onderzoek. Alumni worden gevraagd als gastdocent. Op IB&C niveau wordt gewerkt aan alumnibeleid.

Overwegingen

Het panel stelt vast dat de opleiding interne en externe partijen betreft bij de kwaliteitszorg en daarmee een breed draagvlak heeft. Betrokkenen zijn tevreden over de mogelijkheden tot inbreng en de wijze waarop de opleiding omgaat met hun input. De opleiding realiseert op dit vlak wat er mag worden verwacht.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties

Standaard 16 Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties

De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing en toont aan dat de beoogde eindkwalificaties worden gerealiseerd.

Bevindingen

Systeem van toetsing

De uitgangspunten voor het toetsbeleid en de toetsuitvoering zijn beschreven in het *Toetsbeleid IB&C 2009-2013*, inclusief plek en functie van toetsing, toetsvormen, kwaliteit van toetsen en de toetsfasen van constructie tot evaluatie van toetsen. In het *Toetsplan Food & Business* is per onderwijseenheid beschreven hoe wordt afgestemd op de eindkwalificaties, hoe de toetsing plaats vindt en welke toetscriteria worden gehanteerd. Per onderwijseenheid is een team van docenten verantwoordelijk voor de toetsing. Zoveel mogelijk zijn telkens twee docenten betrokken bij het opstellen van de toets en bij de

beoordeling. Meerkeuzetoetsen kunnen aan toetsexpert worden voorgelegd ter controle. Waarnodig volgen docenten toetstrainingen van het Cito.

De opleiding hanteert een variatie aan toetsvormen, passend bij de onderwijsvormen en de verschillen in leerstijlen bij studenten: open of meerkeuze toetsen, mondelinge toetsen (eindgesprek), computertoetsen, presentaties en inleveropdrachten (beroepsproducten, reflectieverslagen). Studenten voelen zich goed geïnformeerd. De toetscriteria en toetsprocedures staan beschreven in de studiewijzers. Procedures voor inschrijven, aantal en tijdstip van herkansingen en bekendmaking van resultaten staan vermeld in de studiegids en in het OER. De toetsing is onderdeel van de module-evaluatie met studenten en van de NSE.

Borging van de toetsing verloopt via:

- a. de examencommissie, verantwoordelijk voor intern toezicht op toetsing en beoordeling;
- b. de curriculumcommissie, verantwoordelijk voor implementatie van het toetsplan en bewaking van de kwaliteit van toetsing;
- c. de beroepenveldcommissie, betrokken bij de bewaking van het eindniveau van de afstudeeropdrachten. Zij zijn steekproefsgewijs aanwezig bij presentatie;
- d. de onderwijsteams, zij ontwikkelen de toetsen en doen de beoordelingen, geven feedback.

Uit de NSE blijkt dat 82% tevreden is over de toetsing in het algemeen. De aansluiting op de leerstof is positief (87%). De bekendmaking van resultaten kan nog worden verbeterd (58% tevreden). Studenten oordelen in module-evaluaties positief over de beoordelingscriteria en de eisen die worden gesteld aan de beroepsproducten.

Het panel constateert uit de documentatie en uit de gesprekken met docenten dat het systeem van toetsing is verbeterd in de voorgaande jaren en nu goed staat. De rollen en taakverdeling zijn duidelijk, toetscriteria worden via de modulehandleidingen duidelijk gecommuniceerd naar studenten. Deze weten redelijk goed wat ze van de toetsing mogen verwachten en voelen zich fair beoordeeld. Zij krijgen gerichte feedback (tijdens vaste inzagemomenten) waar zij op kunnen voortbouwen. Externen hebben een adviserende rol in de beoordeling. De eindverantwoordelijkheid ligt bij de docenten. Docenten overleggen veel om de validiteit en betrouwbaarheid van beoordelingen te borgen.

De examencommissie heeft een onafhankelijk voorzitter. In de commissie participeert één docent F&B. de examencommissie werkt aan inventarisatie en herverdeling van taken conform de aanscherpingen in de WHW.

Voor verdere optimalisatie van de toetsconstructie is de curriculumcommissie bezig met de opzet van een aparte toetscommissie binnen het instituut.

Realisatie van de beoogde eindkwalificaties

In het *Toetsplan Food & Business* is weergegeven dat en waar alle eindkwalificaties op het eindniveau worden bereikt en getoetst. De afstudeeropdracht is de proeve van bekwaamheid waarmee de student aantoont dat hij/zij de eindkwalificaties op eindniveau beheerst. Daartoe voert de student zelfstandig een afstudeeropdracht uit in de praktijk. Op basis van onderzoek moet de student zowel beleid als een implementatietraject formuleren, resulterend in een bruikbaar beroepsproduct: commercieel plan, productontwikkelingsplan, kwaliteitszorgplan of een ondernemingsplan voor een op te richten bedrijf.

Studenten worden bij het afstuderen beoordeeld op proces, afstudeerrapport en mondelinge verdediging. Hierbij wordt een beoordelingsformulier gehanteerd. Het panel vond de wijze waarop dit formulier werd ingevuld en de afleiding van het eindcijfer niet altijd inzichtelijk. Docenten konden in gesprek de gegeven cijfers verklaren vanuit procesbeoordelingen of de eindpresentatie van de student. Bij twijfel werd, naast de vaste twee beoordelende docenten, ook de mening gevraagd van een meeleezer of derde docent. Dit is echter in de beoordelingsformulieren niet traceerbaar. Het panel is van mening dat een kort verslag met feedback over proces en eindpresentatie veel helderheid zou scheppen over de uiteindelijke afwegingen bij de eindbeoordeling. Ook kan de wijze van invullen meer worden gestandaardiseerd tussen docenten.

Het panel heeft een vijftiental afstudeerwerkstukken en beoordelingen ingezien, waarvan 11 stuks geselecteerd door het panel, variërend in beoordelingscijfers. Zij concludeert dat de werkstukken voldoen aan de verwachtingen en correct zijn beoordeeld. Het merendeel van de werkstukken heeft een sterk Business karakter, mede doordat het makkelijker is om Business opdrachten te werven dan Food-opdrachten. Studenten verkennen een probleemstelling en beargumenteren hun aanpak en onderzoeksmethodiek. Studenten zijn goed in staat om de gangbare technieken toe te passen. Een nadeel is dat daarmee de rapportages grote overeenkomsten vertonen in methodiek en aanpak. Een meer bespiegelende houding over oplossingsmogelijkheden kan nog worden versterkt. Studenten doorlopen duidelijk een onderzoekscyclus. Ze verzamelen gegevens en kunnen deze analyseren en spiegelen aan de gangbare literatuur. Een verdere stap met meer opinievorming vanuit een helicopterview is vaak nog een stap te ver. Dit wordt in afstudeergesprekken wel aangestipt volgens docenten. Dit mag van het panel meer worden vastgelegd in een reflectieverslag van de student of een verslag van het eindgesprek. Het panel miste nu zicht op creativiteit van de student om zijn/haar product te vertalen naar de praktijk. Dit is een punt van aandacht binnen de opleiding.

Een tweede aandachtspunt in de eindwerkstukken is het literatuurgebruik. Dit is nu vaak gebaseerd op de Nederlandse literatuur, internet referenties en gebruikte lesmaterialen. Studenten kunnen meer worden verplicht tot het breder zoeken en hanteren van literatuur, zoals aangeleerd in de eerdere studie jaren. De mediatheek heeft de voorzieningen met toegang tot vak- en wetenschappelijke literatuur.

De afstudeerwerkstukken resulteren in beroepsproducten die meerwaarde bieden voor de bedrijven. De beoordelingen van de afstudeerwerken vindt het panel kloppen met de inhoud en het niveau van de werkstukken. Een werkstuk beoordeeld met een 8,5/9 heeft meer inhoud en diepgang dan een werkstuk beoordeeld met een 6. De bedrijfsbegeleider heeft een adviserende rol bij de beoordeling. In een eindgesprek wordt de beoordeling met de afstudeerder doorgesproken en toegelicht. Alumni vinden dat zij juist zijn beoordeeld. De opleiding bewaakt het gewenste eindniveau. Mochten studenten een onvoldoende halen of een opdracht voortijdig moeten afbreken, dan moet de student een nieuwe afstudeeropdracht doen.

Een indicatie van bereikte niveau voor de Business-onderdelen is het feit dat afgestudeerden vrijstelling kunnen aanvragen voor NIMA-A. De talen Engels en Duits worden op B1/B2 niveau getoetst volgens het Europees referentiekader.

Gegevens van alumni wijzen er op dat de opleiding er in slaagt het gewenste niveau te bereiken. Alumni zijn tevreden over de verworven kennis en vaardigheden en de voorbereiding op de beroepspraktijk (*Werkveldonderzoek 2009*). Uit cv-analyse blijkt dat alumni veelal starten in functies op het gewenste niveau. Het bereikte niveau wordt bevestigd door leden van de beroepenveldcommissie die als toehoorder steekproefgewijs aanwezig zijn bij de afstudeerpresentaties.

Overwegingen

Alles overziend constateert het panel dat het toetssysteem van de opleiding goed functioneert. Voor de afstudeeropdracht kan het beoordelingsformulier worden verbeterd om de eindafweging in de beoordeling tussen proces, product en eindpresentatie meer inzichtelijk te maken en meer te standaardiseren tussen docenten.

De opleiding hanteert een variatie aan toetsvormen die past bij de verschillen in lesstof en bij de variatie aan leerstijlen bij studenten. Er wordt veel gebruik gemaakt van stellingvragen, dit vindt het panel niet altijd gepast. Bij de open vragen vindt het panel het positief dat de correcties met feedback altijd terug gaan naar de student, ter vergroting van het leereffect. De toetsing is niet zozeer competentiegericht. Wel wordt via het toetsplan inzichtelijk gemaakt dat alle eindkwalificaties op het gewenste niveau worden getoetst. De gerichtheid op competentieontwikkeling wordt mede geborgd via de SLB. Het panel is van mening dat dit kan worden versterkt met een portfolio waarin de ontwikkeling duidelijker in kaart wordt gebracht.

Docenten en examencommissie maken serieus werk van de borging van de toetsing. Er is veel onderling overleg en bereidheid om een derde beoordelaar in te schakelen.

Het panel constateert uit gegevens en gesprekken met alumni dat afgestudeerden goed functioneren in de beroepspraktijk. Met nascholing is doorgroei naar hogere functies zeker mogelijk.

Het panel is van mening dat de afstudeerwerkstukken juist worden beoordeeld qua producten. Weergave van het proces en het eindgesprek kan worden aangescherpt. De alumni functioneren goed in het werkveld. Het gehele toetssysteem draagt er toe bij dat de eindkwalificaties kunnen worden bereikt.

Conclusie

Het panel komt op basis van bovenstaande overwegingen tot het oordeel voldoende.

3 Eindoordeel over de opleiding

Oordelen op de standaarden

Het visitatiepanel komt tot de volgende oordelen op de standaarden:

Standaard	Oordeel
<i>Standaard 1 Beoogde eindkwalificaties</i>	Voldoende
<i>Standaard 2 Oriëntatie van het programma</i>	Voldoende
<i>Standaard 3 Inhoud van het programma</i>	Goed
<i>Standaard 4 Vormgeving van het programma</i>	Goed
<i>Standaard 5 Instroom</i>	Voldoende
<i>Standaard 6 Studeerbaarheid</i>	Goed
<i>Standaard 7 Duur</i>	Voldoende
<i>Standaard 8 Personeelsbeleid</i>	Voldoende
<i>Standaard 9 Kwaliteit van het personeel</i>	Voldoende
<i>Standaard 10 Kwantiteit van het personeel</i>	Goed
<i>Standaard 11 Materiële voorzieningen</i>	Goed
<i>Standaard 12 Studiebegeleiding</i>	Goed
<i>Standaard 13 Evaluatie resultaten</i>	Voldoende
<i>Standaard 14 Verbetermaatregelen</i>	Goed
<i>Standaard 15 Betrokkenheid bij kwaliteitszorg</i>	Voldoende
<i>Standaard 16 Toetsing en gerealiseerde eindkwalificaties</i>	Voldoende

Overwegingen

Op basis van bovenstaande oordelen per standaard tot het overall oordeel voldoende voor de opleiding Food & Business. Dit conform de beslisregels van de NVAO, waarin wordt gesteld dat een opleiding voldoende scoort mits de essentiële standaarden (1, 3, 6, 9, 13, 14, 15 en 16) tenminste als voldoende worden beoordeeld.

Conclusie

Het visitatiepanel beoordeelt de kwaliteit van de bestaande *hbo-bachelor* opleiding Food & Business van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen als voldoende.

4 Aanbevelingen

Ter ondersteuning aan de verbeterfunctie en de verdere ontwikkeling van de opleiding, doet het panel de volgende aanbevelingen:

Standaard 1

Het panel adviseert de opleiding haar profilering in de markt te versterken. Food & Business is een unieke combinatie in het hbo-onderwijs. Toch heeft de opleiding geen grote bekendheid. Om een groter aantal studenten te trekken is een duidelijker profilering in de markt noodzakelijk.

Het panel adviseert de opleiding het beroepsprofiel meer te laten aansluiten bij het feit dat er meer belangstelling is voor de Business-kant of de Foodaspecten te versterken door meer aansluiting bij de ontwikkelingen in de Foodopleidingen in den lande. De balans tussen F en B kan dan scherper worden neergezet en verantwoord.

Het panel adviseert de opleiding de internationalisering verder te versterken. Enerzijds extern, door meer samenwerking en uitwisseling met buitenlandse onderwijsinstellingen. Basis daarbij kan zijn een dieper uitgevoerde benchmark met andere onderwijsprogramma's. Anderzijds intern door het gebruik van internationale literatuur te versterken, samenvattingen ook in het Engels of Duits op te laten stellen of bij opdrachten omtrent concurrentieanalyses ook vergelijkingen met het buitenland te laten uitvoeren.

Standaard 2 en standaard 16

Het panel adviseert de opleiding meer te trainen in het creatiever inzetten van de aangeleerde tools en vaardigheden opdat studenten de transfer naar nieuwe settings duidelijker vorm kunnen geven. Studenten kunnen meer worden uitgedaagd om verder te denken dan het inzetten van de bekendste tools. Studenten kunnen meer vanuit een helicopterview naar de opdrachten kijken, en meer vanuit een eigen opinie toewerken naar een bedrijfsadvies. Dit kan in het programma meer worden benadrukt bijvoorbeeld door reflectieverslagen en in de toekomst in de afstudeerverslagen meer tot uiting komen.

Standaard 2

Het panel raadt de opleiding bij het Food-deel meer gebruik te maken van Food-vakliteratuur en bijvoorbeeld aandacht te besteden aan actuele maatschappelijke problematiek.

Standaard 8

Het panel adviseert de opleiding een scholingsplan op te stellen waarmee inzichtelijk wordt vanuit de R&O-cyclus wat de gewenste en gevolgde scholing voor het personeel inhoudt. Daarmee is ook een duidelijker koppeling te maken naar werving en selectie en benodigde budgetten.

Standaard 13

Het panel adviseert de opleiding de screening van de readers te vergemakkelijken door duidelijker versienummers of jaartallen van uitgave te vermelden.

Standaard 16

Het panel adviseert in het beoordelingsformulier voor de afstudeerwerkstukken duidelijker de weging tussen het geleverde product, het proces en de eindpresentatie aan te geven. De eindbespreking van het afstudeertraject kan meer worden vastgelegd. Op die wijze wordt de eindbeoordeling meer inzichtelijk en ook meer vergelijkbaar.

Het panel adviseert de opleiding in overweging te nemen om ontwikkeling van studenten meer in kaart te brengen via bijvoorbeeld een portfolio waarin de vorderingen en reflectie van de student op zijn ontwikkeling in kaart wordt gebracht. Enerzijds kan dit de student meer bewust maken van zijn eigen ontwikkeling en meer bewust maken van aspecten rond reflectie en opinievorming. Anderzijds kan het als instrument worden gehanteerd bij de begeleiding van de student naar het gewenste eindniveau.

5 Bijlagen

Bijlage 1: Eindkwalificaties van de opleiding ingedeeld naar de Domeincompetenties (DC) en beroepstaken voor F&B

DC1 Initiëren en creëren van producten en diensten, zelfstandig en ondernemend.

1. Ideeën verzamelen
De foodmarketeer zorgt voor nieuwe productconcepten en verzamelt deze².
2. Ideeën screenen
De foodmarketeer screent geselecteerde ideeën op basis van beschikbare kennis en praktijkervaring.
3. Foodconcepten
De foodmarketeer maakt gebruik van de uitkomsten van de SWOT-analyse en marktonderzoek bij het opstellen van adviezen voor nieuwe/vernieuwde foodconcepten.

DC2 Uitvoeren, interpreteren, toetsen en evalueren van marktonderzoek.

4. Marktonderzoek
De foodmarketeer initieert en coördineert marktonderzoek / voedselconsumptieonderzoek en vertaalt de uitkomsten ervan in beslissingen voor de ontwikkeling van nieuwe/vernieuwde producten en markten/product-markt combinaties.
5. Sensorisch onderzoek
De foodmarketeer initieert en coördineert sensorisch onderzoek m.b.v. testen en proefproducties ten behoeve van de ontwikkeling van nieuwe producten.

DC3 Vaststellen voor een onderneming van enerzijds de sterktes en zwaktes op basis van een analyse van de interne bedrijfsprocessen en -cultuur, als onderdeel van de waardeketen, en anderzijds van de kansen en bedreigingen op de lokale, nationale en/of internationale markt op basis van relevante nationale en internationale trends.

6. SWOT analyse / portfoliobeleid
De foodmarketeer stelt een SWOT-analyse op en formuleert op basis daarvan een advies voor het (strategisch) portfoliobeleid van de organisatie³.
7. Marketing-informatie-systeem
De foodmarketeer maakt gebruik van het marketing-informatie-systeem zodanig dat analyses kunnen worden uitgevoerd ten behoeve van management beslissingen en voor het toetsen van ideeën.
8. Ketenbeheer
De foodmarketeer kan de supply and demand chain dusdanig doorgronden dat ze de consequenties van gebeurtenissen of beleid in de keten kunnen doorzien voor het eindproduct⁴.
9. Logistieke stromen
De foodmarketeer analyseert, vanuit ontwikkelingen in de omgeving van de organisatie, de logistiek en adviseert over verbeteringen daarin.
De foodmarketeer zet, conform de specifieke vereisten binnen de voeding- en genotmiddelenindustrie (zoals vers-logistiek en tracking & tracing), relevante logistieke processen (en bijbehorende informatiestromen) op.

² Bronnen van ideeën liggen vaker ook buiten de foodsector zelf. Het volgen van trends ook buiten de food is dan ook zeer relevant.

³ Hierbij ook aandacht voor nieuwe thema's in strategieontwikkeling zoals bijvoorbeeld Blue Ocean Strategy.

⁴ Hier spelen ook geïntegreerde informatiesystemen een rol, bv DIN solutions of SAP en ook de duurzame ontwikkelingen.

10. Inkoop

De foodmarketeer komt, met behulp van productspecificaties, tot een selectie en keuze van leveranciers en bijbehorende inkoopcondities⁵.

Toelichting: afhankelijk van de (omvang van de) organisatie en de positie van de foodmarketeer betreft het een beargumenteerd advies aan het management, dan wel een zelfstandige, afgewogen beslissing.

DC4 Ontwikkelen van marketingbeleid voor een nationaal of internationaal opererende onderneming en het kunnen onderbouwen en beargumenteren van gemaakte keuzes.

11. Marketingplan

De foodmarketeer legt, vanuit de ondernemingsstrategie, de verschillende deelactiviteiten in een specifieke foodorganisatie in hun onderlinge samenhang planmatig vast in een marketingplan.

DC 5 Opstellen, uitvoeren en bijstellen van plannen vanuit het beleid.

12. Financieel-economische bedrijfsanalyse

De foodmarketeer beoordeelt vanuit een financieel-economische invalshoek verschillende plannen voor de te ontwikkelen foodconcepten op hun waarde.

13. Productontwikkelingsplan

De foodmarketeer stelt een productontwikkelingsplan op voor de geselecteerde nieuwe/vernieuwde voedingsmiddelen/product-markt-combinaties.

14. Foodontwikkelingsproces

De foodmarketeer stuurt, binnen het foodontwikkelingsproces, de verschillende deelactiviteiten in hun onderlinge samenhang planmatig aan, en houdt daarbij rekening met de relevante wettelijke regelingen, besluiten en verordeningen.

15. Productontwikkeling

De foodmarketeer coördineert, conform het productontwikkelingsplan t.a.v. receptuur, verpakking, vormgeving en promotie⁶.

16. Productplan

De foodmarketeer maakt, binnen het strategisch beleid en gegeven budgetten, een productplan.

17. KAM-plan (plan voor Kwaliteitszorg, Arbeidsomstandigheden en Milieu)

De foodmarketeer stelt, op basis van de bedrijfsstrategie en conform de specifieke vereisten binnen de voeding- en genotmiddelenindustrie (zoals HACCP: Hazard Analysis and Critical Control Point), een integraal kwaliteitsplan op, analyseert knelpunten en stelt verbeteringen voor, in het kwaliteitszorgsysteem en in de organisatie als geheel.

18. KAM-organisatie (KAM: Kwaliteitszorg, Arbeidsomstandigheden en Milieu)

De foodmarketeer benut, binnen de staande systemen, mogelijkheden voor kwaliteitsverbetering en kostenreductie.

DC6 Ontwikkelen en onderhouden van zakelijke relaties ten behoeve van inkoop, verkoop en dienstverlening

19. Relatiebeheer

De foodmarketeer beheert – als onderdeel van de uitvoering van het marketingplan – de relatie met belangrijke accounts, evalueert deze en maakt daarbij gebruik van methoden en systemen voor relatiebeheer met het oog op innovatieve marketing.

⁵ Hierbij ook speciale aandacht voor duurzame ontwikkelingen.

⁶ Hierbij ook speciale aandacht voor duurzame ontwikkelingen.

DC7 Communiceren in meer talen en rekening houdend met culturele verschillen, intern en extern, nationaal en internationaal.

20. Internationale Communicatie

De foodmarketeer communiceert op niveau 2 in de Engelse taal en op niveau 2 in de Duitse taal⁷.

DC8 Leiding geven aan een bedrijf, een bedrijfsonderdeel, bedrijfsprocessen of een project.

21. Leiding geven

De beginnende foodmarketeer geeft leiding aan projecten en inspireert medewerkers tot creatieve oplossingen voor receptuur, verpakking, vormgeving en promotie.

Algemene competenties (van toepassing op alle HEO-opleidingen)

DC9 Sociale en communicatieve competentie

22. Interactie

De afgestudeerde communiceert en werkt samen met anderen en voldoet aan de eisen die het participeren in een arbeidsorganisatie stelt.

DC10 Zelfsturende competentie

23. Persoonlijke ontwikkeling

De afgestudeerde stuurt en reguleert het eigen handelen en de eigen professionele ontwikkeling.

Beroepstaken van de opleiding F&B zijn gericht op:

1. De foodmarketeer ontwikkelt een product.
2. De foodmarketeer beheert het productassortiment met een commerciële visie.
3. De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.
4. De foodmarketeer zorgt voor de commerciële marktbenadering.
5. De foodmarketeer stelt een commercieel plan op.
6. De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.
7. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.
8. De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedselproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen⁸.
9. De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium.
10. De foodmarketeer stelt een advies op strategisch niveau in een food context.

⁷ Zie het CEF: Common European Framework for Languages.

⁸ Duurzaamheidsaspecten worden ook meegenomen.

Bijlage 2: Overzicht opleidingsprogramma

H-cluster = afstuderen

- Afstudeeropdracht
- Trainingen
- 30 studiepunten

De foodmarketeer stelt een advies op strategisch niveau in een food context.

Clusters FB	Onderwijseenheid en beroepstaak	Modules / toelichting	EC
G-cluster Minor	Minor (vrije keuzeruimte)	<ul style="list-style-type: none"> • Studie buitenland • Vrije minor • Deelminor F&B 	30
F-cluster Strategische processen	Project Food Design en Project Accountplan De foodmarketeer ontwikkelt een product. De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op. De foodmarketeer stelt een commercieel plan op.	project	7,5
	Project Food is Hot Niveau: tactisch/strategisch De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie.	<ul style="list-style-type: none"> • Statistiek • Verkoop • Personeelsmanagement • Inkoop 	7,5
	Food Marketing De foodmarketeer stelt een commercieel plan op. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op. (functioneren in een managementteam)	<ul style="list-style-type: none"> • Strategische marketing • Experience marketing • Management game 	7,5
	Management and communication Niveau: operationeel De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Ethiek • Informatiekunde • Communication Skills • Communication Practica 	7,5
E-cluster Stage	Stage Buitenland / Nederland De student kan aan diverse zaken werken. Welke beroepstaken de nadruk krijgen hangt af van de gekozen stage.		30
D-cluster Kwaliteit en voedsel	Kwaliteit in de keten De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedselproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen. De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	project	7,5
	Food D-cluster De foodmarketeer ontwikkelt en optimaliseert de voedingsproductieprocessen, inclusief het milieu aspect alsmede de verpakkingen.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedselveiligheid • Levensmiddelentechnologie • Verpakkingskunde 	7,5
	Kwaliteitsmanagement De foodmarketeer voert een zo optimaal mogelijk kwaliteitsmanagement en riskmanagement uit met behulp van een instrumentarium.	<ul style="list-style-type: none"> • Kwaliteit, Arbo en Milieu • Logistiek • Financiering 	7,5
	International Communication De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Food Safety • Engels • Duits • Tracking and Tracing 	7,5
C-cluster Consumentengroepen	Shop Communication De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	project	7,5
	Food C-cluster De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingsleer • Receptenleer • Dieetleer 	7,5
	Business C-cluster De foodmarketeer doet onderzoek, analyseert gegevens en trekt conclusies voor beleid.	<ul style="list-style-type: none"> • Methodologie • Marktonderzoek • Voedselonderzoek • Retailmarketing 	7,5
	International Communication De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Engels • Duits 	7,5

Het huis FB-fundament (propedeuse)

B-cluster Producenten- gedrag	Product Introductie Plan De foodmarketeer zorgt voor de commerciële marktbenadering. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing & Sales • Marketingcommunicatie & media • Informatiekunde • Digital Design 	7,5
	Business B-cluster De foodmarketeer beheert het productassortiment met een commerciële visie. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Bedrijfseconomie • Office: Word en Excel • Bedrijfscommunicatie 	7,5
	Food B-cluster De foodmarketeer ontwikkelt een product.	<ul style="list-style-type: none"> • Receptenleer • Productleer • Scheikunde 	7,5
	Internationale Communicatie De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Engels • Duits 	7,5
	Studieloopbaan	<ul style="list-style-type: none"> • Studieloopbaanbegeleiding 	0
A-cluster Consumenten- gedrag	Project "Toetje go or no-go" De foodmarketeer ontwikkelt een product. De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie. De foodmarketeer communiceert op professionele wijze en bouwt op professionele wijze relaties op.	<ul style="list-style-type: none"> • Project • Engels • Duits 	15
	Business A-cluster De foodmarketeer draagt zorg voor de commerciële productintroductie. Niveau: operationeel	<ul style="list-style-type: none"> • Marketing • Consumentengedrag • Gegevensbeheer • Bedrijfskunde • Sensorisch onderzoek 	7,5
	Food A-cluster De foodmarketeer ontwikkelt een product.	<ul style="list-style-type: none"> • Voedingsleer • Voedingsprogrammatuur • Receptenleer • Scheikunde 	7,5

Bijlage 3: Deskundigheden leden van het beoordelingspanel en secretaris

Bacheloropleiding Food and Business, Hogeschool van Arnhem en Nijmegen

Nadere informatie over de achtergronden van de leden van het beoordelingspanel en secretaris:

De heer dr.ir. R. Hartemink

De heer Hartemink is ingezet als voorzitter vanwege zijn deskundigheid op het gebied van voedingsmiddelentechnologie. Hij heeft vanuit opleiding en werkervaring ruime (internationale) kennis van het (hoger) onderwijs en onderwijsprocessen. De heer Hartemink heeft deelgenomen aan de NQA-auditortraining hoger onderwijs. Hij heeft vanuit eerdere visitaties in binnen- en buitenland kennis van de accreditatiesystematiek.

Opleiding:

1984 - 1989 Levensmiddelentechnologie WUR
1993 - 1999 AIO Levensmiddelenmicrobiologie WUR

Werkervaring:

1989 - 1993 Onderzoeker Icelandic Fisheries Institute/University of Iceland
1997 - 2000 Studiebegeleider Levensmiddelentechnologie
1999 - 2000 Opzetten/hervormen opleidingen Levensmiddelentechnologie/Food Technology/Food Safety
2000 - heden Programme Director Food Technology & Food Safety, Wageningen
1997 - heden Toegevoegd docent Food Microbiology

De heer dr. J.M. van der Meer

De heer Van der Meer is ingezet vanwege zijn deskundigheid op het gebied van food and business en chemie en met name van de analytische chemie, zijn specifieke kennis van natuurlijke kleefstoffen, textiel en papier chemicaliën en voedingsingrediënten, alsmede van voederwaardering en verteringsfysiologie in landbouwhuisdieren. Internationale ervaring heeft de heer Van der Meer opgedaan in de samenwerking met Universiteiten en Wetenschappelijke Instituten van onder andere Europa, Azië en opkomend Zuid-Amerika. Hij heeft ook leiding gegeven aan buitenlandse studenten. De heer Van der Meer heeft tal van publicaties op zijn naam staan. Hij heeft vanuit eerdere visitaties van hbo opleiding Food and Business en chemisch/technische hbo-opleidingen kennis van de accreditatiesystematiek, eveneens vanuit zijn lidmaatschap van de Commissie voor Accreditatie van de Raad van Accreditatie en CCKL (beoordeelt 20 tot 35 accreditatievoorstellen per maand). Hij heeft deelgenomen aan de NQA-auditortraining hoger onderwijs. Voor deze visitatie heeft de heer Van der Meer onze handleiding voor auditteamleden ontvangen en in een voorbereidende vergadering is hij aanvullend geïnstrueerd over het proces van visitatie en accreditatie in het hoger onderwijs en over de werkwijze van NQA.

Opleiding:

1956 – 1960 Mulo A + wiskunde
1960 – 1961 Aanvullend Mulo B
1961 – 1963 Analist deel I
1964 – 1968 Avond HBS
1968 – 1973 Doctoraal Wiskunde en Natuurwetenschappen Universiteit van Amsterdam

1973 – 1975	Promotie onderzoek Wiskunde en Natuurwetenschappen Universiteit van Amsterdam
1983 – 1986	Ministerie van Landbouw: verschillende managementprogramma's
1990	Instituut voor Organisationspsychologie: Integraal management leergang
1988 – 1996	Sociale wetenschappen Open Universiteit
1996 – 2001	Academie voor Management (RUG): Veranderingsmanagement, Comenius, Summercourse Cambridge
2008- heden	Filosofie (RUG en ISWW)

Werkervaring:

1960 – 1968	Analist Koninklijk Shell laboratorium Amsterdam
1963 – 1965	Militaire dienst
1972 – 1973	Docent scheikunde/natuurkunde Hervormd Lyceum Amsterdam
1973 – 1977	Docent Analyse en praktijk HBO-B (ASA)
1973 – 1975	Wetenschappelijk medewerker Universiteit van Amsterdam
1975 – 1990	Hoofd laboratoria/wetenschappelijk onderzoeker Ministerie van Landbouw-IVVO
1980 – 1982	Opzet research instituut en onderzoek in veevoeding /waardering in Tanzania DGIS
1996 – 1998	Vice-voorzitter visitatiecommissie HBO-raad
1996 – 2006	Freelance docent Academie voor Management
1990 – 2006	AVEBE, achtereenvolgens: hoofd analyse, research manager Technical Applications, Business manager Textile, Business Unit manager Industrial Specialities en sinds 1 jan 2002 Directeur Technologie en Onderzoek
2003 – heden	Lid Commissie Accreditaties van de RvA (ook CCKL)
2003 – heden	Teamleider / Panel lid visitaties voor NQA
2006 – heden	Pensioen bij AVEBE
2009 – heden	Bestuurder Teamwork Coöperatie (innovatie)
2011 – heden	Ad-interim directeur Teamwork Technology BV

De heer ir. A.J. Zwijgers

De heer Zwijgers is ingezet vanwege zijn deskundigheid op het gebied van food and business en vanwege zijn inzicht in de internationale ontwikkelingen in dit werkveld door zijn vele adviesfuncties binnen de EU. Bovendien heeft de heer Zwijgers onderwijservaring als lector bij de HAS Den Bosch. Er zijn veel interviews (nationaal en internationaal) verschenen in kranten, tijdschriften en vakbladen omtrent ontwikkelingen in the Food and Health wereld en innovatie processen. Voor deze visitatie heeft de heer Zwijgers onze handleiding voor panelleden ontvangen en in een voorbereidende vergadering is hij aanvullend geïnstrueerd over het proces van visitatie en accreditatie in het hoger onderwijs en over de werkwijze van NQA.

Opleiding:

1969-1975	Agricultural University Wageningen, Food Engineering Specialisation: process engineering, food microbiology and - hygiene
1984	Ambassadors training for the industry
1990	Course commercial Negotiating
1994	Financial reporting
1996	Course Industrial Marketing MIT (USA)

Werkervaring:

2005-heden	Senior Food Technologist Unilever R&D external research/ open innovatie
2007-heden	Innovation Broker Food & Health, Food & Nutrition Delta (secondment)

2005-heden	Professor Innovation in Foods, HAS Den Bosch (secondment)
2002-heden	Advisor Strategic aspects HAS Den Bosch organisation
1999-2005	Senior Food Technologist Unilever Health Institute
1993-1999	Market Development Manager Quest International Naarden
1988-1993	Technical Marketing Manager DMV International
1976-1988	Gist Brocades Delft (business development)

Mevrouw Y. Hoekstra

Mevrouw Hoekstra is ingezet als studentlid. Zij volgt dezelfde opleiding bij Hanzehogeschool Groningen, waar zij lid is geweest van de introductiecommissie Voeding en Diëtetiek. Mevrouw Hoekstra is representatief voor de primaire doelgroep van de opleiding en beschikt over studentgebonden deskundigheden met betrekking tot de studielast, de onderwijsaanpak, de voorzieningen en de kwaliteitszorg bij opleidingen in het domein. Voor deze visitatie is mevrouw Hoekstra aanvullend individueel geïnstrueerd over het proces van visitatie en accreditatie in het hoger onderwijs en over de werkwijze van NQA.

Opleiding:

2008-heden	Voeding en Diëtetiek - Hanze Hogeschool te Groningen
2004-2007	Toeleidend Hoger Beroeps Onderwijs- Sociaal Pedagogisch Werk, Woonbegeleider niveau 4 - Drenthe College te Assen
2000-2004	VMBO - Theoretische leerweg

Cursussen:

Mei/juni 2008	Cursus ergonomisch werken
2008/2009	Cursus bedrijfshulpverlening
2009	Cursus CFB (controle en fysieke beheersing)

Mevrouw ir. M. Dekker-Joziase

Mevrouw Dekker is ingezet als NQA-auditor. Zij heeft ruime ervaring met visitaties in alle sectoren van het hbo en in het wo. Zij bezit auditorkwaliteiten vanwege jarenlange visitatie-ervaring en heeft cursussen gevolgd bij Lloyd's, daarnaast verzorgt zij trainingen over het visitatie- en accreditatiestelsel voor auditoren hoger onderwijs. Haar kennis van het hoger onderwijs is ondermeer ontstaan door docentschap Wageningen Universiteit en onderwijskundige cursussen. Mevrouw Dekker heeft in het najaar van 2010 deelgenomen aan de training van de NVAO en is gecertificeerd secretaris.

Opleiding:

1977 – 1983	VWO, Christelijke Scholengemeenschap Walcheren te Middelburg
1983 – 1989	Opleiding Tuinbouwplantenteelt, Wageningen Universiteit

Werkervaring:

1990 – 1991	Adviseur bij Tuinbouwkundig Adviesbureau
1991 – 1995	Toegevoegd docent Wageningen Universiteit, vakgroep Tuinbouwplantenteelt, belast met onderwijsontwikkeling
1995 – 2004	Beleidsmedewerker afdeling Kwaliteitszorg, HBO-raad, 7 landelijke visitatietrajecten in diverse sectoren/domeinen van het hbo.
2004 – heden	NQA: senior auditor, adviseur en accountmanager

Bijlage 4: Bezoekprogramma

DAG 1: 31 mei 2011

Tijdstip	Programmaonderdeel	Deelnemers
09.45 – 10.00	Ontvangst	Panel + Opleidingsmanagement
10.00 – 10.45 uur	Vorbereiding n.a.v. kritische reflectie (inhoud)	Panel
11.00 – 13.30 uur	Materiaalbestudering inclusief lunch: - Studiemateriaal - Studentmateriaal: 11 door NQA geselecteerde scripties - Studentmateriaal: producten van de studenten waar het panel op dag 1 mee spreekt Spreekuur (± ½ uur, tijd in overleg)	Panel Er is geen gebruik gemaakt van het spreekuur
13.30 – 14.30 uur	Vorbereiding naar aanleiding van studentmateriaal	Panel
14.30 – 15.15 uur	Blok Inhoud I afstuderen	Docenten: Nicole Bougie Peggy de Jong Mathilde Mekenkamp Externe begeleiders afstuderen: Frank Meeuwsen, 2 afmeldingen
15.30 – 16.15 uur	Blok Inhoud II studiejaar 3+4 en afstuderen	Studenten jaar 3 en 4: Peter Lubbers 3 ^e jr, Dene Rodenburg 3 ^e jr, Josien Spann 3 ^e jr Alumni van de 4 door de opleiding geselecteerde scripties: Pien Verberk, Bianca Daanen, Judith Konsten
16.30 – 17.15 uur	Blok Inhoud III studiejaar 1 + 2	Studenten jaar 1 en 2: Gerty Brekelmans 2 ^e jr, Sanne van den Broek 2 ^e jr, Joëlle van 't Wout 2 ^e jr, Daniëlle Huppertz 2 ^e jr, Joey van Erp 1 ^e jr, Anne Roghmans 1 ^e jr, Floor Wijnen 2 ^e jr
17.15 – 18.00 uur	Gesprek met docenten	Vertegenwoordiging docententeam: Annet Kolkman, ethiek, communicatie, SLB 1 ^e jr Peggy de Jong, AOD en praktijkbegeleider Peter van den Munckhof, levensmiddelentechnologie en verpakkingkunde, SLB 2 ^e jr Anne Korstanje, senior SLB, marketing, onderzoek en accountmanagement Henni van Helsland, marketing

N.B. tijdens de gesprekken was een toehoorder van centrale afdeling Kwaliteitszorg HAN aanwezig.

DAG 2: 1 juni 2011

Tijdstip	Programmaonderdeel	Deelnemers
08.30 – 09.00 uur	Rondleiding	Panel + vertegenwoordiger(s) opleiding
09.00 – 10.00 uur	Vorbereiding/materiaalbestudering n.a.v. kritische reflectie (randvoorwaarden)	Panel
10.00 – 10.45 uur	1 ^e gesprek met opleidingsmanagement	Instituutsdirectie: Gert de Groot, Masja van Fruchten Opleidingscoördinator: Paul van der Hoek
11.00 – 11.45 uur	Blok borging: Examencie, toetscie, opleidingscie, curriculumcie, et cetera	Peggy de Jong, Praktijkcoördinator Annet Kolkman, examencommissie Yvonne Span, kwal.zorgmedewerker FB, opleidingscommissie IB&C Mick Timmermans, voorzitter examencommissie IB&C Peter van den Munckhof, SLB 2 ^e jr Anne Korstanje, Senior SLB FB Henni van Helmland, curr.cie Nicole Bougie, curr.cie.
11.45 – 12.45 uur	Lunchpauze + overleg / extra bestuderen materiaal	Panel
12.45 – 13.30 uur	Gesprek studenten over randvoorwaarden: Standaard 5, 6, 8, 10, 11, 12, 14 en 15	Kirstin Berkelmans 1 ^e jr, Diede van den Hurk 2 ^e jr, Bart van der Zanden 3 ^e jr, Bastiaan Everhart 3 ^e jr, Klaartje Philipsen 4 ^e jr, Lisanne Kalisvaart 4 ^e jr
13.45 – 14.30 uur	Gesprek docenten over randvoorwaarden: St. 8, 9, 10, 13/15	Peter van den Munckhof, Nicole Bougie, Annet Kolkman, Susanne Lo, docente Duits Peggy de Jong
14.30 – 16.00 uur	Beoordelingsoverleg	Panel
16.00 – 16.45	2 ^e gesprek met opleidingsmanagement, inclusief afronding	Opleidingsmanagement

Bijlage 5: Bestudeerde documenten

Afstudeeropdrachten geselecteerd door opleiding en vooraf bestudeerd:

1. studentnummer 68447, Januari 2011, cijfer 7,3
2. studentnummer 431443, Juni 2010, cijfer 7,5
3. studentnummer 408688, Juni 2010, cijfer 7,0
4. studentnummer 425606, Juni 2010, cijfer 7,5

Afstudeeropdrachten geselecteerd door NQA ter inzage bij begin visitatiebezoek:

1. studentnummer 427131, Juni 2010, cijfer 6,0
2. studentnummer 419053, November 2010, cijfer 5,7
3. studentnummer 431819, Juni 2010, cijfer 7,6
4. studentnummer 422110, Juni 2009, cijfer 6,0
5. studentnummer 408159, Juni 2009, cijfer 6,0
6. studentnummer 423135, Juni 2009, cijfer 6,3
7. studentnummer 416473, Juni 2009, cijfer 9,0
8. studentnummer 980968, Juni 2009, cijfer 7,0
9. studentnummer 419892, Januari 2009, cijfer 8,0
10. studentnummer 442876, November 2010, cijfer 5,5
11. studentnummer 420662, Januari 2009, cijfer 8,5

Overig materiaal ter inzage:

- Activiteitenplan Food and Business en Activiteitenplan IBC
- LinkedInprofielen van afgestudeerden
- Leden, reglement en vergaderverslagen beroepenveldcommissie
- boekenlijst en syllabilijst
- gegevens cijferadministratie
- verslagen curriculumcommissie
- Domeincompetenties Domein Commerce
- Enquêtes modulen en onderwijseenheden
- enquêtes onderwijseenheden en verbeterplannen
- Reglement en verslagen examencommissie
- Functioneringsgesprekken, R&O cyclus
- Overzicht gastsprekers laatste 3 jaar
- Verslagen groepsgesprekken
- Instroommonitor
- onderzoek naar mogelijkheden internationalisering IBC
- Kwaliteitshandboek en kwaliteitszorgverslag
- Managementrapportage
- Medewerkerstevredenheidsonderzoek
- Nationale studenten enquête
- Onderwijs Examen Reglement
- reglement, samenstelling en verslagen Opleidingscommissie
- Strategisch Personeelsplan IBC
- studenteninformatie over decanaat
- studenteninformatiesysteem HANSIS
- Vooropleiding studenten
- Studententevredenheidsonderzoeken
- Studentgroepsevaluaties
- Studiegidsen laatste drie jaren
- Studieloopbaan studiewijzer propedeuse en hoofdfase
- Studieloopbaanbeleid
- Studiewijzers, studentproducten en toetsmateriaal per semester
- Toetsbeleidsplan
- Werkveldoriëntatie SLB
- inzicht in HAN Insite, de elektronische leeromgeving

Bijlage 6 Verklaring van volledigheid en correctheid van de informatie

Netherlands Quality Agency



Verklaring van volledigheid en correctheid van de informatie

betreffende de visitatie van de

Opleiding: Food and Business

Instelling: Hogeschool van Arnhem en Nijmegen

Visitatiedatum: 31 mei en 1 juni 2011

Ondergetekende: *Gert de Groot*

vertegenwoordigend het management van de genoemde opleiding,

in de functie van: *Directeur Instituut International Business & Communication.*

verklaart hierbij dat alle informatie ten behoeve van de visitatie van de genoemde opleiding in volledigheid en correctheid ter beschikking wordt gesteld, *waaronder informatie over alternatieve afstudeerroutes die momenteel en/of gedurende de afgelopen 6 jaar (hebben) bestaan*, zodat het visitatiepanel tot een op juiste feiten gebaseerde oordeelsvorming kan komen.

Handtekening:

Datum:

1-6-2011

006A2011.05

Fortis Bank 24 00 31 679
Handelsregister 27262870