



# Hogeschool van Arnhem en Nijmegen

## Bachelor Food & Business

### Beperkte opleidingsbeoordeling



# Samenvatting

In oktober 2017 is de bestaande hbo-bacheloropleiding Food & Business van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen bezocht door een visitatiepanel van NQA. Deze voltijdopleiding wordt in Nijmegen aangeboden. Het panel beoordeelt de opleiding als **voldoende**.

## Standaard 1: Beoogde leerresultaten

De opleiding heeft relevante leerresultaten geformuleerd op hbo-bachelorniveau. Het betreft tien competenties die zijn gevalideerd door de eigen beroepenveldcommissie en alumni. Door ook internationale benchmarks uit te voeren zou de borging van de eindkwalificaties nog verder versterkt kunnen worden. De leerresultaten zijn voldoende geconcretiseerd in beroepstaken en niveaus. De opleiding heeft een passende visie op internationalisering waarbij studenten leren over exportmarkten en intercultureel besef opdoen.

De opleiding heeft de ambitie om op termijn een Engelstalige variant in Arnhem op te richten. Hiermee wil de opleiding de internationale oriëntatie van de huidige opleiding versterken.

De opleiding ontvangt voor standaard 1 het oordeel **voldoende**.

## Standaard 2: Onderwijsleeromgeving

De leerresultaten zijn goed vertaald in leerdoelen en een beroepsgericht programma dat studenten in staat stelt om de leerresultaten te behalen. De samenhangende onderwijsleeromgeving is een stimulerende en positieve omgeving voor studenten en docenten. Het docententeam is snel gegroeid als gevolg van de toegenomen studentenaantallen. Het team is betrokken, enthousiast en toegankelijk voor studenten. De opleiding besteedt ruim aandacht aan deskundigheidsbevordering van docenten en dat is zichtbaar in de kwaliteit van docenten. Bijna alle docenten bezitten een masterdiploma en een belangrijk deel heeft recente ervaring in de beroepspraktijk. Docenten hebben diverse trainingen op het gebied van didactiek en toetsing gevolgd. Er is sprake van een kwaliteitscultuur waarbij management, docenten, studenten en werkveld elkaar gemakkelijk vinden. De coördinatoren, curriculumcommissie, opleidingscommissie en werkveldcommissie borgen de onderwijsleeromgeving goed. De opleidingscommissie wordt vóór februari 2018 opgeleid en ingericht voor haar nieuwe taken volgens de Wet Versterking Bestuurskracht.

Bij de inrichting van het onderwijs hanteert de opleiding drie uitgangspunten die goed herkenbaar zijn in het programma: beroepsgerichtheid, zelfsturing en flexibilisering. De opleiding heeft een nauwe samenwerking met het beroepenveld op vele vlakken en geeft het onderwijs grotendeels samen met het beroepenveld vorm. Zo worden gezamenlijk projecten, onderzoeken, opdrachten, gastcolleges en excursies georganiseerd en zet de opleiding veel werkelijke cases in bij projecten en opdrachten. De opleiding hanteert actuele literatuur en readers op niveau en besteedt aandacht aan relevante inhoudelijke thema's zoals marketing, management, regelgeving, ethiek, scheikunde, kwaliteit en proceskunde. Onderzoeksvaardigheden komen goed aan bod in diverse projecten en bij het afstuderen. Studenten krijgen een intercultureel besef en internationale oriëntatie mee in diverse vakken en eventuele buitenlandse stages, minoren, uitwisselingen en congressen. Het is positief dat de opleiding het thema ondernemerschap gaat versterken zodat

de opleiding beter kan aansluiten bij het groeiende aantal kleine ondernemingen en start-up's in de voedingsmiddelenindustrie.

De opleiding ontvangt voor standaard 2 het oordeel **goed**.

### **Standaard 3: Toetsing**

Het toetsbeleid van de opleiding is in lijn met het onderwijsconcept van beroepsgerichtheid en zelfstandigheid. Het beleid en de reglementen zijn goed vastgelegd in een *Toetsplan*, *Toetsprogramma* en *Onderwijs- en Examenreglement*. De toetsvormen zijn afwisselend en praktijkgericht en worden door minimaal twee examinatoren opgesteld. Toetsvormen zijn onder andere presentaties, beroepssimulaties, rollenspellen, beroepsproducten, peer assessments, portfolio assessments en casus toetsen. Bij projecten en belangrijke opdrachten wordt er een tweede onafhankelijke beoordelaar vanuit de opleiding ingezet en bij de stage en het afstuderen een adviserende beoordelaar uit het werkveld.

De beoordelingscriteria zijn transparant, toetsen worden achteraf geanalyseerd, er zijn inzagemomenten voor toetsen en studenten krijgen ruime en zinvolle feedback bij beoordelingen en daarbuiten. De examencommissie van het instituut International Business and Communication voert haar wettelijke taken naar behoren uit en heeft taken rondom toetskwaliteit gemandateerd aan de toetscommissie van de opleiding. Examinatoren worden goed opgeleid met trajecten Basiskwalificatie Examinering, Senior Kwalificatie Examinering en de opleiding investeert in de kennis en kunde van examinatoren wat betreft toetsing en beoordeling. Er is ruim voldoende kalibratie en afstemming in het team, zowel formeel als informeel.

De opleiding ontvangt voor standaard 3 het oordeel **goed**.

### **Standaard 4: Gerealiseerde leerresultaten**

De opleiding vervult een grote behoefte op de arbeidsmarkt en het werkveld is positief over afgestudeerden vanwege hun kennis en vaardigheden op het snijvlak van business en food. Afgestudeerden laten verder een proactieve en enthousiaste houding zien en bereiken het hbo-bachelorniveau in de diverse onderdelen van de opleiding. Studenten studeren af met een afstudeerscriptie waarbij ze een onderzoek uitvoeren voor en een advies geven aan een bedrijf. De afstudeerprocedure en de kwaliteit van de afstudeerwerken kunnen verbeterd worden door een strengere selectie op voldoende brede, relevante of diepgaande afstudeeronderwerpen, het correct invullen en gebruiken van beoordelingsformulieren, het gebruik van meer gerenommeerde literatuur en het duidelijker naar voren laten komen van het unieke profiel van deze opleiding bij het afstuderen.

De opleiding ontvangt voor standaard 4 het oordeel **voldoende**.

# Inhoudsopgave

<b>Samenvatting</b>	<b>3</b>
<b>Inleiding</b>	<b>7</b>
<b>Schets van de opleiding</b>	<b>9</b>
<b>Standaard 1      Beoogde leerresultaten</b>	<b>11</b>
<b>Standaard 2      Onderwijsleeromgeving</b>	<b>13</b>
<b>Standaard 3      Toetsing</b>	<b>18</b>
<b>Standaard 4      Gerealiseerde leerresultaten</b>	<b>20</b>
<b>Eindoordeel over de opleiding</b>	<b>23</b>
<b>Aanbevelingen</b>	<b>25</b>
<b>Bijlagen</b>	<b>27</b>
Bijlage 1 Bezoekprogramma	29
Bijlage 2 Bestudeerde documenten	31



## Inleiding

Dit visitatierapport bevat de beoordeling van de bestaande *hbo-bachelor* opleiding Food & Business van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen. Het visitatiepanel van NQA dat de beoordeling heeft uitgevoerd is samengesteld door NQA, in opdracht van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen en in overleg met de opleiding. Voorafgaand aan de visitatie heeft de NVAO het panel goedgekeurd.

Het rapport beschrijft de bevindingen, overwegingen en conclusies van het panel. Ook bevat het enkele aanbevelingen voor de opleiding. Het rapport is opgesteld conform het *Beoordelingskader accreditatiestelsel hoger onderwijs* van de NVAO (september 2016) en het *NQA-protocol 2017 voor de beperkte opleidingsbeoordeling*.

De visitatie heeft plaatsgevonden op 26 oktober 2017. Het visitatiepanel bestond uit:

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

De heer P. den Ouden (domeindeskundige);

De heer L.H. Broekhuizen MBA (domeindeskundige);

De heer H.G.H. Arts (studentlid).

Mevrouw drs. M. Schoots, auditor van NQA, trad op als lead-auditor van het panel.

Afstemming tussen alle deelpanels heeft allereerst plaatsgevonden door de instructie die de panelleden krijgen met betrekking tot het beoordelingskader. De tussen Hobéon en NQA gekalibreerde criteria voor de beoordeling maken onderdeel uit van deze instructie. Daaraan voorafgaand is de afstemming geborgd door overlap in de bezetting tussen alle deelpanels. Daarnaast is, rekening houdend met het feit dat elke opleidingsbeoordeling een individuele beoordeling betreft, vanuit de overlap in de bezetting, waar relevant, voortschrijdend gereflecteerd op vorige bezoeken binnen deze visitatiegroep. Verder wordt de afstemming tussen de panels geborgd door de ondersteuning van zo veel mogelijk dezelfde secretaris vanuit zowel Hobéon als NQA en door de inzet van getrainde voorzitters.

Bij de aanvraag heeft de instelling een zelfevaluatie (ZER) en diverse bijlagen aangeboden. De ZER voldeed naar vorm en inhoud aan de eisen van het desbetreffende NVAO-beoordelingskader en aan de eisen van het *NQA-protocol 2017*. Het visitatiepanel heeft de ZER met bijlagen bestudeerd en een bezoek aan de opleiding gebracht. Zie bijlage 1 en 2. Met alle (mondeling en schriftelijk) verstrekte informatie heeft het panel tot een weloverwogen oordeel kunnen komen.

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

Utrecht, december 2017

Panelvoorzitter

De heer dr. ir. R. Hartemink

Leadauditor

Mevrouw drs. M. Schoots





## Schets van de opleiding

De voltijdopleiding Food & Business van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (HAN) is de enige opleiding onder deze naam in Nederland en behoort niet tot een visitatiegroep. De opleiding Food & Business is in 2003 ontstaan vanuit een behoefte in het werkveld aan professionals op het snijvlak van food en business. Opleidingen in hetzelfde vakgebied zijn bijvoorbeeld Voedingsmiddelentechnologie (InHolland), Business management in agriculture & food (HAS Hogeschool) en Voedingsmiddelentechnologie (Van Hall Larenstein). De opleiding van de HAN kent over het algemeen een bredere en meer businessgerichte insteek dan de andere genoemde opleidingen. De opleiding Food & Business maakt deel uit van de Faculteit Economie en Management waar ook andere business-gerelateerde opleidingen van de HAN onder vallen. De faculteit valt onder het instituut International Business and Communication.

De opleiding is opgebouwd in clusters die elk voor een semester staan. Cluster A en B vormen het eerste studiejaar met basisvakken in business, food en internationale oriëntatie. In beide clusters is er een integraal project. Cluster C en D zijn op dezelfde wijze opgebouwd, waarbij naast business, food en internationale oriëntatie ook quality management wordt aangeboden. Het derde studiejaar bestaat uit de stage, de projecten projectmanagement en strategy and management en specialisatievakken. Het laatste studiejaar volgen studenten een minor en studeren ze af.

Sinds de laatste visitatie is de opleiding sterk gegroeid. Tijdens de laatste visitatie in 2011 stonden er ongeveer 120 studenten ingeschreven, momenteel studeren er 675 studenten aan deze opleiding. Dit heeft geleid tot een grote uitbreiding van het docententeam en aanpassingen in de onderwijsleeromgeving. Bij de vorige visitatie waardeerde het panel onder andere de inhoud, vormgeving en samenhang van het programma, het hoge aantal contacturen, de werksfeer, de betrokkenheid van studenten en alumni bij kwaliteitsverbetering en de studiebegeleiding. Het panel zag verbetermogelijkheden op het gebied van onderzoeksvaardigheden, food-vakliteratuur, scholing van docenten en de inzichtelijkheid van beoordelingen.



## Standaard 1 Beoogde leerresultaten

*De beoogde leerresultaten passen bij het niveau en de oriëntatie van de opleiding en zijn afgestemd op de verwachtingen van het beroepenveld en het vakgebied en op internationale eisen.*

Dit hoofdstuk beschrijft de bevindingen, overwegingen en conclusies van het panel op het gebied van de beoogde leerresultaten. De opleiding ontvangt voor deze standaard het oordeel **voldoende**.

### Conclusie

Deze opleiding heeft een uniek profiel dat gewaardeerd wordt door het werkveld. De eindkwalificaties zijn op hbo-bachelorniveau geformuleerd, voldoende geconcretiseerd en op nationaal niveau gevalideerd door alumni en de beroepenveldcommissie. Met een internationale validering en benchmark van de eindkwalificaties kunnen deze nog beter geborgd worden. De opleiding heeft een passende visie op internationale oriëntatie en wil een Engelstalige variant oprichten.

### Onderbouwing

#### *Beroepsbeeld*

De opleiding leidt studenten op tot een marketing- of businessfunctie in de voedingsmiddelenindustrie. Afgestudeerden komen onder andere terecht in de functies marketeer, productmanager, accountmanager en kwaliteitsmedewerker. Er is een grote behoefte aan afgestudeerden vanwege hun unieke kennis van zowel business als food. De opleiding geeft aan dat haar naamsbekendheid in het werk- en opleidingsveld sterk is gegroeid en wil deze nog verder vergroten.

#### *Profiel en leerresultaten*

De opleiding heeft een uniek profiel waar het werkveld veel waardering voor heeft. Het accent ligt op busnesstaken binnen de context van de voedingsmiddelenindustrie, en daarin is deze opleiding enig in zijn soort.

Afgestudeerden dragen de titel Bachelor of Business Administration. De opleiding heeft tien leerresultaten in termen van competenties geformuleerd. Deze zijn gevalideerd door alumni en de beroepenveldcommissie van de opleiding. Het panel ziet hier mogelijkheden om de borging van de eindkwalificaties sterker in te richten door ook internationale validatie en benchmarks uit te voeren bij het actueel houden of verbeteren van de eindkwalificaties. Het betreft de competenties concepten ontwikkelen, strategie ontwikkelen, beleid ontwikkelen, beleidsmatig werken, commercieel handelen, communiceren, verantwoordelijkheid nemen, samenwerken, persoonlijk ontwikkelen en analyseren. De competenties zijn naar mening van het panel op hbo-bachelorniveau geformuleerd en sluiten aan op het beroepsbeeld in Nederland. De leerresultaten zijn voldoende geconcretiseerd in beroepstaken en drie niveaus, die samen met de leerresultaten in het *Onderwijskundig raamwerk* (2017) op heldere wijze zijn beschreven.

### *Internationale oriëntatie*

Het panel is positief over de visie op internationalisering. Studenten leren over exportmarkten en ontwikkelen intercultureel besef. Beide zaken zijn nodig voor het functioneren in multinationals in Nederland, zoals veel afgestudeerden doen.

De opleiding is van plan om een Engelstalige variant in Arnhem op te richten en wil hiermee de internationale oriëntatie van de huidige opleiding versterken. Het panel is van mening dat de huidige visie op internationalisering binnen de opleiding volstaat en dat een Engelstalige variant (op een andere locatie) de internationale oriëntatie niet automatisch verstrekt. Bij de oprichting van de Engelstalige variant adviseert het panel om goed te kijken naar de concrete doelstellingen van een dergelijke variant en hoe die het beste gerealiseerd kunnen worden.

## Standaard 2 Onderwijsleeromgeving

*Het programma, de onderwijsleeromgeving en de kwaliteit van het docententeam maken het voor de instromende studenten mogelijk de beoogde leerresultaten te realiseren.*

Dit hoofdstuk beschrijft de bevindingen, overwegingen en conclusies van het panel op het gebied van de onderwijsleeromgeving. De opleiding ontvangt voor deze standaard het oordeel **goed**.

### Conclusie

De inhoud van de opleiding is actueel en het programma bouwt logisch op in niveau zodat studenten in staat worden gesteld om de leerresultaten te behalen. Het panel ziet een opleiding die een stimulerende en positieve onderwijsleeromgeving creëert voor studenten en docenten. De opleiding heeft drie speerpunten voor het onderwijs geformuleerd die goed herkenbaar zijn. Het relatief nieuwe docententeam is betrokken, enthousiast en goed beschikbaar voor studenten. Er is uitgebreide aandacht voor opleiding en training van het docententeam. Het panel is onder de indruk van de nauwe samenwerking met het beroepenveld. Er is goede aandacht voor internationale en interculturele oriëntatie. Onderzoek wordt grotendeels in samenwerking met het beroepenveld uitgevoerd. De onderwijsleeromgeving wordt goed geborgd door daartoe geëigende commissies en er is sprake van een kwaliteitscultuur.

### Onderbouwing

#### *Uitgangspunten voor het onderwijs*

De opleiding heeft de leerresultaten en beroepstaken uitgewerkt in duidelijke leerdoelen die in de studiewijzers zijn opgenomen voor studenten. Het panel heeft kunnen zien dat de inhoud van het programma in lijn is met de profilering en competenties van deze opleiding. Voor de inrichting van haar onderwijs hanteert de opleiding drie uitgangspunten: beroepsgerichtheid, zelfsturing en flexibilisering.

Flexibilisering komt tot uitdrukking door keuzemogelijkheden in het programma en doordat de opleiding snel inspeelt op actuele situaties in het beroepenveld. Het panel ziet dat de opleiding goed inspeelt op actuele thema's. Zo heeft de opleiding recent onder meer een gastcollege georganiseerd ten tijde van de ophef over fipronil in eieren en zijn er discussies georganiseerd met Tweede Kamerleden over actuele thema's in de voedingsmiddelenindustrie.

Ook de beroepsgerichtheid ziet het panel duidelijk naar voren komen in de onderwijsleeromgeving. Er zijn nauwe banden met de beroepspraktijk en er worden gezamenlijk met de praktijk vele opdrachten, workshops, projecten, masterclasses en onderzoeken uitgevoerd. Daarnaast zijn er regelmatig excursies voor studenten en organiseert de opleiding jaarlijks een netwerkcongres voor studenten, alumni, docenten en werkveldpartners. Studenten geven aan dat deze aspecten van de leeromgeving uitdagen en een direct beeld geven van hoe de beroepspraktijk eruitziet, al vanaf het eerste studiejaar.

Het panel ziet wat betreft zelfsturing dat studenten inderdaad aangemoedigd worden om zelfstandig met ideeën te komen en deze uit te werken. Ook worden studenten gestimuleerd om

zelf initiatief te nemen in de praktijk. Dat gebeurt bijvoorbeeld doordat studenten al in het eerste jaar een (zelf georganiseerd) interview moeten houden in de beroepspraktijk en doordat studenten zelf verantwoordelijk zijn voor het werven van een stage en afstudeeropdracht.

### *Inhoud programma*

Het programma bouwt logisch op met in het eerste studiejaar relatief veel kenniscomponenten en in de loop van de opleiding steeds meer complexe projecten en aandacht voor soft skills. Studenten creëren binnen de projecten steeds beroepsproducten die grotendeels in opdracht van een werkveldpartner worden uitgevoerd. Het panel heeft een studentenpresentatie bijgewoond en kunnen zien dat studenten theorie en praktijk hierin goed combineren. In het programma wordt aandacht besteedt aan relevante thema's zoals marketing, management, regelgeving, ethiek, scheikunde, kwaliteit en proceskunde. De literatuur en readers bieden goede theoretische diepgang en zijn actueel en van goed niveau. De opleiding heeft zich voorgenomen om meer aandacht aan ondernemerschap te gaan besteden in het curriculum. Zowel de beroepenveldcommissie als het panel onderschrijven dat dit thema in toenemende mate relevant is voor afgestudeerden vanwege de groeiende hoeveelheid kleine ondernemingen en start-up's in de voedingsmiddelenindustrie.

### *Stage*

In het derde studiejaar lopen de studenten een stage gedurende 21 weken. De student werkt in de stage aan de competenties samenwerken, persoonlijk ontwikkelen en bij buitenlandse stages ook aan de competentie communiceren. Daarnaast kan de student aan andere competenties werken, afhankelijk van de bedrijfsopdracht die samen met de stageorganisatie wordt geformuleerd. De student wordt tijdens de stage adequaat begeleid door een stagedocent die de organisatie minimaal twee keer bezoekt, en een bedrijfscoach vanuit de stageorganisatie. Bij buitenlandse stages zorgt de opleiding voor contact met de stageorganisatie op andere geschikte wijzen, zoals via Skype.

### *Internationalisering*

Het panel stelt vast dat studenten culturele sensitiviteit ontwikkelen en dat er goede aandacht wordt besteed aan internationale markten zoals de opleiding zich voorneemt. Nederland is nummer twee in de wereld wat betreft de export van agri- en foodproducten en veel alumni van deze opleiding werken bij internationaal opererende bedrijven. Taal en gewoonten in andere landen zijn om die reden belangrijk voor studenten van deze opleiding. In de reguliere lessen wordt buitenlandse literatuur gebruikt en worden cases gerelateerd aan internationale ontwikkelingen. Studenten kiezen tussen het vak Duits of Internationalisering (10 EC). Daarnaast is het vak Engels op Cambridge B2-niveau (15 EC) verplicht voor alle studenten. Ook gaat één op drie studenten tijdens de opleiding naar het buitenland voor een stage of minor, wat het panel positief vindt.

De Europese vakbeurs "ANUGA" in Keulen vindt elke twee jaar plaats en de opleiding gaat daar meestal met alle derde- en vierdejaarsstudenten naar toe. Ook organiseert de opleiding korte uitwisselingen met de Fachhochschule in Münster. De opleiding heeft een samenwerking met de Nelson Mandela University in Zuid-Afrika omdat deze universiteit ook een food & business opleiding wil opzetten. De opleiding wil het aantal buitenlandse partners uitbreiden.

### *Onderzoek*

Studenten leren in deze opleiding de gehele onderzoeksproces te doorlopen, wat getoetst wordt in de afstudeerscriptie. De nadruk ligt hierbij op deskresearch, fieldresearch en indien relevant sensorisch onderzoek. Doordat met name marktonderzoek inherent is aan de beroepen waarvoor deze opleiding opleidt, wordt onderzoek op natuurlijke wijze geïntegreerd in alle projecten en vormt onderzoek op die manier een doorlopende leerlijn. In de projecten wordt er steeds aan een ander (nieuw) onderdeel van onderzoek aandacht besteedt door de opleiding, totdat alle aspecten integraal toegepast kunnen worden in de rest van de projecten. Door onderzoek toe te passen in projecten die voor praktijkpartners worden uitgevoerd, wordt onderzoek praktisch gemaakt voor studenten. Zo voeren studenten vanuit het Sensoteam sensorisch onderzoek uit voor het werkveld. Deze onderzoeken vinden plaats op verzoek van een bedrijf en worden door studenten op de locatie van de opleiding georganiseerd en uitgevoerd. Het panel stelt vast dat relevante onderzoeksvaardigheden aan bod komen in de opleiding en dat er daarbij in ruime mate met de praktijk wordt samengewerkt.

### *Instream en leerroutes*

De opleiding hanteert de wettelijke instroomeisen en voert een studiekeuzecheck uit bij al haar studenten. De opleiding wil ondanks de sterke groei in studentenaantallen kleinschalig onderwijs aanbieden. Het panel ziet dat de opleiding daarin slaagt door te werken met kleine groepen en persoonlijk contact tussen studenten en docenten.

Studenten krijgen voldoende keuzemogelijkheden in het opleidingsprogramma. Zo kiezen studenten zelf een internationaal vak, stage, minor en afstudeeropdracht en kiezen ze uit drie specialisaties: business, quality management en product development. De specialisatie business is momenteel de grootste en de specialisatie quality management groeit.

### *Onderwijsconcept*

Studenten werken in kleine groepen aan projecten en opdrachten, onder andere in de keuken en ruimten voor sensorisch onderzoek van het Praktijkhuis van de opleiding. Het Praktijkhuis bestaat verder uit diverse onderwijsruimten en docentenkamers. De opleiding kiest voor projectgericht onderwijs waarbij kennis, vaardigheden en beroepshouding geïntegreerd worden aangeboden. De cases waaraan studenten in elke onderwijsperiode werken, zijn in het eerste studiejaar fictief en vanaf het tweede studiejaar worden deze voor werkelijke opdrachtgevers uitgevoerd. Een voorbeeld van een project is Dairy Development in het eerste studiejaar. Studenten ontwikkelen hierbij een concept voor een zuivelproduct dat ze presenteren aan een zuivelproducent. Een ander voorbeeld zijn de zogenoemde challenges, waarbij studenten gedurende vier dagen als groep aan een oplossing voor een bestaand bedrijfsvraagstuk werken. Tijdens de visitatie heeft het panel kunnen zien dat studenten in de challenges in korte tijd goede resultaten en presentaties weten neer te zetten. Het panel is enthousiast over het feit dat studenten dit kunnen omdat het in het werkveld van pas zal komen. Naast projecten en challenges biedt de opleiding een diversiteit aan praktijkgerichte werkvormen (zie Uitgangspunten van het onderwijs eerder bij deze standaard).

### *Studiebegeleiding*

De studiewijzers met leerdoelen en lesinhoud zijn te vinden op de digitale leeromgeving Scholar, waar ook andere studiematerialen te vinden zijn voor studenten. Hierin staat ook beschreven hoe studenten worden begeleid door docenten. Studenten zijn tevreden over de begeleiding door docenten, praktijkbegeleiders en studieloopbaanbegeleiders. In alle begeleiding worden

studenten gestimuleerd tot zelfstandigheid en kritisch reflecteren. Naast docentbegeleiding en praktijkbegeleiding tijdens de stage en het afstuderen, is er aparte studieloopbaanbegeleiding. Daarin worden studenten wegwijs gemaakt in de opleiding, krijgen ze ondersteuning bij studievaardigheden en krijgen ze werkveldoriëntatie. Studenten die speciale aandacht nodig hebben of waarvoor bijzondere regelingen kunnen gelden, kunnen worden doorverwezen naar de senior begeleiders van de opleiding.

#### *Kwaliteit van het personeel*

De opleiding heeft dertig docenten en het team is de afgelopen jaren sterk gegroeid vanwege de toegenomen studentaantallen. Het panel ziet een enthousiast team dat leergierig en betrokken is en de inhoud van deze opleiding goed dekt. De groei van het team heeft ervoor gezorgd dat er meer kennisuitwisseling en kalibratie moet plaatsvinden en het panel stelt vast dat dit inderdaad op goede wijze gebeurt. Docenten weten elkaar hiervoor op zowel informele en formele wijze goed te vinden. Studenten zijn tevreden over de kennis die docenten hebben van de beroepspraktijk, over hun toegankelijkheid voor vragen en feedback en de wijze waarop docenten aansluiten op de belevingswereld van studenten door bijvoorbeeld apps te gebruiken voor het onderwijs. Een belangrijk deel van de docenten heeft recente ervaring in de beroepspraktijk. Het panel is positief over de ruime aandacht die de opleiding besteedt aan deskundigheidsbevordering van docenten. Alle nieuwe docenten starten direct na het inwerkprogramma met didactische scholing, een BKE-cursus en eventueel de cursus onderzoek voor het begeleiden van stage en AOD. Van de docenten heeft 70 procent een didactische scholing afgerond en de overige docenten zijn hiermee gestart. Op één na hebben de docenten een mastertitel, waarvan er twee tevens een PhD-graad hebben.

#### *Kwaliteitsborging onderwijsleeromgeving*

De opleiding wordt aangestuurd door een opleidingscoördinator, die een coördinator eerste en tweede jaar, en een coördinator derde en vierde jaar aanstuurt. Per inhoudelijk thema is er een inhoudscoördinator. Daarnaast borgt de curriculumcommissie de actualiteit en samenhang van het totale programma. De betrokkenheid van studenten en het werkveld bij de vormgeving en evaluatie van het onderwijs staat bij deze opleiding hoog in het vaandel. Er is sprake van een kwaliteitscultuur waarbij management, docenten, studenten en het werkveld elkaar via diverse kanalen weten te vinden om verbetermogelijkheden te bespreken. Ook zoekt de opleiding actief de samenwerking met andere opleidingen op voor kennisuitwisseling, zoals met Voedingsmiddelentechnologie bij Van Hall Larenstein.

Een deel van de studenten heeft een organisatorische of inhoudelijke rol in de opleiding via één van de speciale teams. Het betreft onder andere het Sensoteam (zie 'Onderzoek' eerder bij deze standaard) en het 'Voorlichtingsteam' (verantwoordelijk voor de voorlichting aan nieuwe studenten). Via de opleidingscommissie hebben studenten op formele wijze inspraak in de opleiding. Het panel stelt vast dat de opleidingscommissie haar taken naar behoren uitvoert. De opleiding is voornemens om de opleidingscommissie vóór 1 februari 2018 in te richten en op te leiden voor haar nieuwe wettelijke taken in het kader van de *Wet versterking bestuurskracht*. Het panel moedigt de opleiding aan om deze plannen op korte termijn concreet te maken en uit te voeren volgens planning.

De opleiding heeft een beroepenveldcommissie van achttien leden die minimaal drie keer per jaar bij elkaar komt. De beroepenveldcommissie bestaat deels uit alumni en bespreekt ontwikkelingen in het onderwijsprogramma. Ook adviseert de commissie de opleiding over actuele thema's in het beroepenveld. Het panel heeft kunnen zien dat de beroepenveldcommissie goed gehoord wordt



door de opleiding en dat er op meerdere vlakken samenwerking is met leden, bijvoorbeeld ook in onderwijsprojecten. De beroepenveldcommissie kan eventueel versterkt worden met een buitenlands lid, mede in het kader van de ambitie om een Engelstalige variant op te richten.

## Standaard 3 Toetsing

*De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing.*

Dit hoofdstuk beschrijft de bevindingen, overwegingen en conclusies van het panel op het gebied van de toetsing. De opleiding ontvangt voor deze standaard het oordeel **goed**.

### Conclusie

Het panel concludeert dat de opleiding een goed toetsbeleid heeft dat in lijn is met het onderwijsconcept. De toetsing is transparant en studenten ontvangen ruime feedback. De opleiding investeert in de kennis en kunde van docenten op het gebied van toetsing en beoordeling. De lijnen voor afstemming en kalibratie zijn kort, het vier-ogen principe wordt goed ingezet en het werkveld wordt op geschikte wijze betrokken bij beoordelingen. De examencommissie en toetscommissie voeren hun taken goed uit.

### Onderbouwing

#### *Toetsbeleid*

In lijn met het onderwijsprogramma stelt de opleiding beroepsgerichtheid en zelfsturing centraal bij de toetsing. Als gevolg hiervan worden beroepsvaardigheden integraal getoetst in praktijkgerichte toetsvormen en wordt kennis ook apart getoetst. De opleiding heeft haar toetsbeleid en -programma uitgebreid vastgelegd in een *Toetsbeleid* (2016). Hierin worden onder andere de doelstellingen van toetsing, de opbouw van niveau, de wijze van cesuurbepaling, de stappen bij toetsconstructie en de kwaliteitsborging van de toetsing op goede wijze beschreven. Reglementen rondom toetsing en beoordeling zijn vastgelegd in de Onderwijs- en Examenregeling (OER).

#### *Toetsvormen*

De opleiding hanteert praktijkgerichte toetsvormen zoals presentaties, beroepssimulaties, rollenspellen, beroepsproducten, peer assessments, portfolio assessments en casus toetsen. Studenten worden regelmatig getoetst op beroepsproducten die gebaseerd zijn op werkelijke vragen uit de praktijk in onder andere de steeds terugkerende projecten, de stage en het afstuderen. Daarnaast toetst de opleiding kennis in aparte kennistoetsen. In het eerste studiejaar zijn dat vooral meerkeuzetoetsen en in de latere studiejaar worden dat steeds vaker toetsen met open vragen en cases. Voor de ontwikkeling van toetsen gebruiken de examinatoren geschikte toetsmatrijzen en toetsen worden ontwikkeld door de betreffende examiner en een tweede docent. Regelmatig worden daarnaast ook andere docenten betrokken. Nieuwe toetsen worden eerst goedgekeurd door de toetscommissie.

Het panel heeft een selectie van toetsen en gemaakte toetsopgaven ingezien en constateert dat het niveau en de inhoud goed zijn. De cesuur is duidelijk en beoordelingen door examinatoren zijn in lijn met het beeld dat panelleden hebben wat betreft de beoordeling.

### *Beoordeling en feedback*

Voor de beoordeling gebruikt de opleiding geschikte beoordelingsformulieren en beoordelingsrubrics. Bij projecten en belangrijke opdrachten wordt er een tweede onafhankelijke beoordelaar vanuit de opleiding ingezet en bij de stage en het afstuderen een externe beoordelaar in een adviserende rol. Bij de opleiding is er een goede sfeer van informeel overleg over toetsen en beoordelingen, waardoor docenten elkaar gemakkelijk opzoeken voor afstemming. Voor elke toets wordt een inzegement georganiseerd door de opleiding en elke afgenomen toets wordt geanalyseerd. Studenten vinden toetsopdrachten en beoordelingscriteria inzichtelijk en weten wat er van hen wordt verwacht. Ze krijgen ruime feedback bij beoordelingen en daarbuiten, die hen goed verder helpt.

De stage wordt op adequate wijze door de stagebegeleider vanuit de opleiding beoordeeld. De stagedocent baseert dit oordeel op het eindgesprek met de student en de bedrijfsbegeleider, een adviesbeoordeling van de bedrijfscoach, een zelfreflectie, een stagewerkplan, een evaluatieverslag en de uitwerking van de bedrijfsopdrachten.

### *Kwaliteitsborging toetsing en beoordeling*

Het panel vindt dat de opleiding haar toetsing en beoordeling op goede en proactieve wijze borgt. De examencommissie van het instituut International Business and Communication vertegenwoordigt zeven opleidingen en heeft onder andere een lid vanuit de opleiding Food & Business en een extern lid. De examencommissie voert haar wettelijke taken goed uit. Dat doet de commissie onder andere door te controleren of studenten alle toetsen en 240 EC hebben behaald volgens de OER, examinatoren aan te wijzen en individuele verzoeken van studenten te behandelen.

De opleiding belegt interne kalibreerbijeenkomsten en intervisies voor de beoordeling van stage en afstuderen, die verplicht zijn voor begeleiders en beoordelaars van stage en afstuderen. Bij de kalibratie over afstuderen is er regelmatig een lid van de examencommissie aanwezig. Om het niveau van het afstudeeronderzoek op peil te houden, kalibreert de opleiding ook met andere opleidingen binnen en buiten de HAN aan de hand van afstudeerwerken. Bij ongeveer 15 procent van de eindgesprekken is een lid van de beroepenveldcommissie aanwezig of leest een lid van een examencommissie de scriptie mee. Zij beoordelen de student niet, maar brengen verslag uit aan het opleidingsmanagement over de kwaliteit van de afstudeerprocedure.

De toetscommissie Food & Business werkt in opdracht van de examencommissie en ziet erop toe dat de toetsen aansluiten op de eindkwalificaties, beroepstaken en leerdoelen. Daarnaast stelt de toetscommissie het toetsplan van de opleiding vast en bewaakt zij dat de toetscyclus geheel en juist doorlopen wordt. Uit de gesprekken tijdens de visitatiedag blijkt dat de toetscommissie regelmatig wordt geraadpleegd voor vragen op het gebied van toetsing en beoordeling en naar behoren functioneert.

Er worden diverse geschikte scholingen aangeboden aan examinatoren, zoals een CITO-training. Van de docenten heeft 33 procent een BKE-certificering en de overige docenten volgen momenteel een cursus om de certificering te behalen. Drie docenten zijn in het bezit van een SKE-certificaat. In het docententeam zitten relatief veel nieuwe docenten en om de kwaliteit van toetsing te borgen, houdt de opleiding in een 'examinatorenoverzicht' bij of docenten bij de juiste toetsen worden ingedeeld gezien hun kwalificaties. Ook worden docenten die starten als examinator begeleid door een ervaren examinator, wat deze examinatoren als erg zinvol beschouwen.

## Standaard 4 Gerealiseerde leerresultaten

*De opleiding toont aan dat de beoogde leerresultaten zijn gerealiseerd.*

Dit hoofdstuk beschrijft de bevindingen, overwegingen en conclusies van het panel op het gebied van de gerealiseerde leerresultaten. De opleiding ontvangt voor deze standaard het oordeel **voldoende**.

### Conclusie

Het panel concludeert dat de opleiding inspeelt op een duidelijke behoefte in de food sector en dat afgestudeerden op hbo-bachelorniveau functioneren in het werkveld. Studenten studeren af met een afstudeeronderzoek en de door het panel bestudeerde afstudeerwerken tonen het hbo-bachelorniveau van deze afgestudeerden over het algemeen aan. Met name bij afstudeeropdrachten in kleine bedrijven zijn er verbeterpunten wat betreft breedte, relevantie of diepgang van de afstudeeronderwerpen. Het panel is van mening dat de afstudeerprocedure verbeterd kan worden waardoor het niveau van dit type afstudeerwerken verhoogd kan worden.

### Onderbouwing

#### *Afstudeerfase*

Alle competenties worden op eindniveau getoetst in de individuele afstudeeropdracht. In de afstudeeropdracht voert de student een onderzoek uit voor een organisatie dat leidt tot een adviesplan voor de organisatie. De student wordt door de opleiding geïnstrueerd alvorens hij start met afstuderen. Het plan van aanpak vormt een 'go no-go' moment. Vervolgens wordt de student uitgebreid persoonlijk begeleid en zijn er terugkomdagen. Studenten zijn tevreden over de afstudeerbegeleiding. Een eerste en tweede examinerator beoordelen het proces, het product en de mondelinge verdediging van de afstudeeropdracht eerst onafhankelijk van elkaar. De afstudeerbegeleider is de tweede examinerator. De bedrijfscoach geeft een advies voor de beoordeling. Na afloop van de mondelinge verdediging komen de examineratoren gezamenlijk tot een eindbeoordeling voor het proces, het product en de verdediging.

#### *Gerealiseerd niveau*

Het panel heeft vijftien afstudeerdossiers bestudeerd voorafgaand aan het visitatiebezoek. De afstudeerdossiers bestaan uit een scriptie met bijbehorende beoordelingsformulieren. Het panel is op basis van de afstudeerwerken en de gesprekken met afstudeerbegeleiders overtuigd dat afgestudeerden het hbo-bachelorniveau behalen en de eindkwalificaties beheersen.

De bestudeerde afstudeerdossiers zijn wisselend wat betreft niveau en kwaliteit. Er zijn sterke afstudeerwerken waarin studenten de theorie op een juiste manier inzetten om tot strategische analyses te komen en bedrijven echt verder te helpen. Met name bij opdrachten in kleine bedrijven ziet het panel dat gekozen afstudeeronderwerpen soms te beperkt breed, relevant of diepgaand zijn. Hierdoor blijft de kwaliteit van enkele afstudeerwerken achter, ondanks goede kwaliteiten van studenten. De kwaliteiten van de betreffende afgestudeerden bleken voor het panel overtuigend uit de gesprekken met de afstudeerbegeleiders en uit het functioneren van deze afgestudeerden in hun werkomgeving.

De beperkte kwaliteit van enkele afstudeerwerken heeft soms te maken met geheimhouding waardoor studenten niet kunnen beschikken over de juiste bedrijfsgegevens. Ook is bij kleine bedrijven een onderwerp soms te weinig strategisch van aard voor een volwaardig afstudeeronderzoek en dan wordt de toepassing van theorie wat kunstmatig. Het panel adviseert de opleiding om toekomstige afstudeerders te helpen door een strengere selectie op voldoende breedte, relevantie en diepgang van de onderzoeksopdrachten aan het begin van het afstudeertraject.

Naast bovengenoemde aanbeveling ziet het panel enkele andere verbeterpunten voor het afstuderen. Het panel ziet relatief veel businessgerichte afstudeerwerken, terwijl in de rest van de opleiding business en food zo mooi gecombineerd worden. Het panel ziet een kans voor de opleiding om het unieke profiel sterker te laten spreken uit de afstudeerwerken, zodat het profiel in de gehele opleiding goed herkenbaar is. De opleiding wil met de drie nieuwe specialisaties meer focus geven aan de profilering van de afstudeerwerken (zie standaard 2). Wat betreft literatuur ziet het panel dat er gedurende de opleiding relevante literatuur op niveau wordt gebruikt. Bij het afstuderen zijn er nog verbetermogelijkheden voor het gebruik van gerenommeerde (internationale) literatuur. Studenten gebruiken relatief veel internetbronnen en interne documenten om de afstudeeropdracht te onderbouwen.

#### *Gebruik beoordelingsformulieren*

Bij de beoordelingen merkt het panel op dat feedback soms te summier is op beoordelingsformulieren en dat niet alle verplichte velden zijn ingevuld. Ook merkt het panel op dat een onvoldoende in het studievolsysteem altijd als een 5 wordt geregistreerd, ook als dit een lager cijfer betreft. Aan studenten wordt het werkelijke oordeel gecommuniceerd, maar het systeem kan hiermee een onjuist beeld geven van de prestaties van de student. Een deel van de afstudeerwerken die bij kleine bedrijven tot stand zijn gekomen zijn beoordeeld met een cijfer rond de 7, terwijl het panel neigt naar het cijfer 6. Deze (hogere) becijfering door de opleiding kan ook te maken hebben met de bandbreedte die de opleiding kiest voor de becijfering, waarbij oordelen als voldoende en goed worden omgezet in cijfers. Het panel adviseert de opleiding om ook dit punt mee te nemen bij eventuele verbeteringen van de afstudeerprocedure.

#### *Functioneren afgestudeerden*

Afgestudeerden van deze opleiding vinden relatief snel en gemakkelijk een baan die past bij de opleiding. De opleiding voldoet aan een duidelijke behoefte in het werkveld. De beroepenveldcommissie en praktijkbegeleiders zijn enthousiast over de kennis bij studenten van marketing en business, in combinatie met een intrinsieke passie voor eten en drinken. Dit geeft afgestudeerden van deze opleiding een voorsprong in de food-sector ten opzichte van bijvoorbeeld afgestudeerden in commerciële economie. Verder geeft het werkveld aan dat afgestudeerden van deze opleiding enthousiast en proactief zijn. De opleiding houdt op diverse manieren actief contact met alumni. Zo geven alumni gastcolleges en zijn ze lid van de beroepenveldcommissie.

Ongeveer 15 procent van de afgestudeerden studeert door aan een masteropleiding. Studenten kunnen hun minor invullen met een premaster voor de opleiding MSc Food Technology bij Wageningen University & Research. Studenten kunnen met een gemiddelde van minimaal 7 zonder premaster doorstromen naar andere masteropleidingen zoals MSc Food Quality Management en MSc Food Safety. De opleiding heeft geen specifieke samenwerkingen met

universiteiten voor doorstuderen, maar zou die wel willen om de aansluiting op vervolgoopleidingen te verbeteren.

# Eindoordeel over de opleiding

## Oordelen op de standaarden

Het visitatiepanel komt tot de volgende oordelen op de standaarden:

Standaard	Oordeel
<i>Standaard 1 Beoogde leerresultaten</i>	Voldoende
<i>Standaard 2 Onderwijsleeromgeving</i>	Goed
<i>Standaard 3 Toetsing</i>	Goed
<i>Standaard 4 Gerealiseerde leerresultaten</i>	Voldoende

Standaard 2 en 3 van het beoordelingskader zijn met een goed beoordeeld en standaard 1 en 4 met een voldoende. Het panel waardeert onder andere de betrokkenheid en positieve samenwerking binnen de opleiding, de samenhangende onderwijsleeromgeving, de nauwe banden met het beroepenveld, de aandacht voor deskundigheidsbevordering van het docententeam en de inrichting van de toetsing. Wat betreft de internationale validering en benchmarking van de eindkwalificaties, en het afstuderen zijn er nog verbetermogelijkheden. De oordelen zijn gewogen volgens de beslisregels van de NVAO. Het visitatiepanel beoordeelt op basis hiervan de kwaliteit van de bestaande voltijd hbo-bacheloropleiding Food & Business van Hogeschool van Arnhem en Nijmegen als **voldoende**.





# Aanbevelingen

Het panel geeft de opleiding de volgende aanbevelingen mee:

## Standaard 1

- Het panel ziet geschikte eindkwalificaties die in Nederlandse context gevalideerd zijn. Het panel denkt dat de opleiding bij het actueel houden van de eindkwalificaties baat kan hebben bij het uitvoeren van internationale benchmarks en internationale validering. Op die manier kan de opleiding ook haar positie in internationaal verband goed duiden en gebruik maken van internationale visies op het beroepenveld.
- Deze aanbeveling kan ook positief bijdragen aan de ambitie van de opleiding om een Engelstalige variant op te richten. Het panel is verder van mening dat bij het oprichten van een Engelstalige variant de doelstellingen hiervan voor beide varianten nog verder geconcretiseerd kunnen worden.

## Standaard 4

- Het panel adviseert de opleiding om de selectie van afstudeeropdrachten strenger te gaan uitvoeren wat betreft de mogelijkheden voor een breed of diepgaand onderzoek. Ook kunnen beoordelingsformulieren beter ingevuld worden. Verder kan het afstuderen verbeterd worden door het eigen unieke profiel van de opleiding (de integratie van business en food) sterker terug te laten komen in de afstudeerwerken van studenten. Tot slot adviseert het panel om aandacht te besteden aan het gebruik van (internationale) literatuur.
- Het panel adviseert de examencommissie vanwege de geconstateerde verbeterpunten voor het afstuderen, om afstudeerwerken de komende tijd steekproefsgewijs te controleren op gebruik van de beoordelingsformulieren, de behaalde eindkwalificaties, gebruik van literatuur en de herkenbaarheid van het profiel.



# Bijlagen



## Bijlage 1 Bezoekprogramma

Tijdstip	Thema (referentie NVAO-standaard)	(functie) Deelnemers (aantal, max. = 8)
08.45	Ontvangst panel	Drs. Rogier Vispoel, directeur IB&C Drs. Paul van der Hoek, opleidingsmanager F&B
09.00 – 09.20	Introductie op de opleiding (Ref. NVAO: alle standaarden, met name standaard 1) <i>De opleiding neemt de gelegenheid om in een korte presentatie (max. 20 min.) de essentie van de opleiding en haar doorontwikkeling neer te zetten. De inhoud van de presentatie overstijgt de tekst van het zelfevaluatie-rapport. Het panel wordt uitgenodigd om met vragen te reageren op de inhoud van de presentatie.</i>	Drs. Paul van der Hoek, opleidingsmanager
09.30 – 11.00	Materiaalbestudering en paneloverleg	
11.00 – 12.00	De gerealiseerde leerresultaten (Ref. NVAO-standaard 4 en deels 3) <i>Gesprek over de mate waarin de opleiding geslaagd is om de beoogde leerresultaten te laten zien in de startbekwaamheid van de FenB-alumni</i>	Lara Boers, alumnus Manon van den Brink, alumnus Drs. Peter ter Windt, bedrijfsbegeleider Bidfood Drs. Jelle Brinkman, examinator Benjamin Bles MA, examinator Drs. Lonneke Verbiezen, examinator Anke Rutten Msc, examinator
12.15 – 13.15	De onderwijsleeromgeving, incl. toetsing (Ref. NVAO: standaard 2 en 3) <i>De kwaliteit van het FenB-onderwijs (binnen- en buitenschools) vanuit het perspectief van studenten en hun docenten, studiebegeleiders en stagebegeleiders</i>	Kasper Weijsters, 1 <sup>ste</sup> jaars student Sabien Hamers, 2 <sup>de</sup> jaars student Matthijs van den Brink, 3 <sup>de</sup> jaars student Lieke Verhagen, 4 <sup>de</sup> jaars student Janneke Cornelissen MSc, praktijkcoördinator Drs. Leonie Kleve, docent, senior SLB'er en lid TC Anke Rutten Msc, docent
13.15 – 13.45	Lunch	
14.00 – 14.30	Borging van de onderwijs- en examenkwaliteit en medezeggenschap (Ref. NVAO: alle) <i>Gesprek over het proces en het</i>	Mirjam Welbers, MA, lid examencommissie Laura Polo, student, voorzitter OPC Drs. Yvonne Span, voorzitter TC Benjamin Bles, MA, praktijkcoördinator/ voorzitter

	<i>resultaat van het interne toezicht, samenwerking met het werkveld en medezeggenschap</i>	BVC Jan Nauta MA, lid bvc Drs. Frank Meeuwsen, lid BVC
14.45 – 15.00	Presentatie studenten ( <i>'Challenges': toelichting voor het panel volgt</i> )	Miranda Schat, student F&B Laura Polo, student F&B Ryan vd Vegte, student F&B Tom Wallage, student F&B Lieke Verhagen, student F&B Anna Leeuw, student F&B Doris de Boer, student F&B Ingrid Dings, student F&B Max van Kalken, student F&B Efrim Barneveld, student F&B Janneke Bijlmakers, student F&B Mees Hupkens, student F&B Merel Hoosemans, student F&B Harold Ottens, student F&B  Opdrachtgevers: Drs. Peter Terwindt, Bidfood Jan Nauta MA, Intersnack
15.15 – 15.45	Visie, kwaliteitsbeleid en beheer	Drs. Rogier Vispoel, directeur IB&C Drs. Paul van der Hoek, opleidingsmanager Drs. Judith te Pas, coördinator 1 <sup>ste</sup> en 2 <sup>de</sup> jaar
16.00 – 16.45	Paneloverleg	
16.45 – 17.00	Terugkoppeling van bevindingen en afsluiting opleidingsbeoordeling <i>Het panel geeft de voorlopig uitslag van de opleidingsbeoordeling</i>	Drs. Rogier Vispoel, directeur IB&C Drs. Paul van der Hoek, opleidingsmanager Laura Polo, student, voorzitter OPC Mirjam Welbers MA, lid examencommissie
17.00 – 17.15	Pauze	
17.15 – 17.50	<i>Blik op de toekomst</i> <i>Het gesprek tussen de panelleden, de opleiding en haar stakeholders over de doorontwikkeling van de opleiding</i>	Drs. Rogier Vispoel, directeur IB&C Drs. Paul van der Hoek, opleidingsmanager Laura Polo, student, voorzitter OPC Drs. Lonneke Verbiezen, docent

## **Bijlage 2 Bestudeerde documenten**

### **BASISDOCUMENTEN**

- 1) Opleidingsstatuut/Onderwijs- en examenregeling 2017-2018
- 2) Onderwijskundig raamwerk
- 3) Examinatorenoverzicht
- 4) Visie op onderzoek
- 5) Visie op internationaliseren
- 6) Visie op toetsing
- 7) Visie op leren
- 8) Visie op studentbegeleiding
- 9) Beroepsprofiel
- 10) Body of Knowledge and Skills
- 11) Organisatiestructuur Food & Business 2017-2018
- 12) Overzicht team
- 13) Literatuurlijst

### **KWALITEITZORG**

- 14) Kwaliteitszorgplan
- 15) Kwaliteitszorgmonitor
- 16) Onderwijsevaluaties en verbeterplannen.
- 17) Resultaatgegevens van de opleiding

### **TOETSING**

- 18) Toetscommissie
- 19) Jaarverslag Toetscommissie
- 20) Toets evaluaties
- 21) Model vaststellingsformulier
- 22) Een selectie van gemaakte toetsen, antwoordmodellen en toetsmatrijzen

### **STAGE EN AFSTUDEREN**

- 23) Een selectie van afstudeerrapporten
- 24) Stagehandleiding
- 25) Evaluatie stage en afstuderen
- 26) Afstudeerhandleiding
- 27) Evaluatieformulier beroepenveldcommissie-lid voor bijwonen afstudeergesprek
- 28) Afstudeerprotocol Examencommissie Instituut international business and communication

### **BVC, OPC en EXAMENCOMMISSIE**

- 29) Samenstelling beroepenveldcommissie
- 30) Samenstelling opleidingscommissie
- 31) Jaarverslag beroepenveldcommissie
- 32) Jaarverslag opleidingscommissie
- 33) Jaarverslag examencommissie 2016-2017

### **OVERIGE**

- 34) Programma netwerkcongres 2017

- 35) Evaluatie meeloopdagen
- 36) Overzicht alumni 2015-2017
- 37) HAN Instellingsplan 2016-2020
- 38) De digitale omgeving voor studenten en medewerkers