

Hogeschool van Arnhem en Nijmegen

B Food and Business

Beperkte opleidingsbeoordeling

006A2023.06

Samenvatting

In december 2023 is de bestaande hbo-bachelor opleiding Food & Business (hierna: F&B) van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen bezocht door een visitatiepanel van NQA. Food & Business is een vierjarige voltijdopleiding en wordt verzorgd te Nijmegen.

Recensie

Het panel heeft te Nijmegen een bruisende F&B opleiding getroffen die volop bezig is met de vernieuwing van het onderwijs en daaropvolgend ook de toetsing en het afstuderen. Aansluiting op de beroepspraktijk is daarbij een belangrijke drijfveer. Docenten tonen veel inzet vanuit de liefde voor het vak en hebben daarbij veel aandacht voor de student. Ze zijn zeer actief in het ontwikkelen van hun docentschap, met en voor elkaar en hebben kwaliteit hoog in het vaandel staan. Zowel docenten als studenten hebben onderling een goede sfeer in een prettige leeromgeving. De opleiding is een open en lerende organisatie met oog voor onderwijskwaliteit. Dit brengt ook de nodig werkdruk met zich mee. Met onderwijsvernieuwing en nieuwe didactiek wil de opleiding de student meer eigen regie laten nemen voor het leerproces en tegelijkertijd de studiedruk verlagen. Daarmee kan tevens de werkdruk van docenten worden verlaagd. Het panel moedigt de opleiding aan deze ontwikkelingen door te zetten.

Samenvatting conclusies

Het panel beoordeelt de opleiding in zijn geheel als **positief**. Alle standaarden voldoen aan de basiskwaliteit.

Standaard 1: Beoogde leerresultaten

Studenten worden breed opgeleid volgens het eigen geschreven opleidingsprofiel, voor functies in de foodsector. Dit is vertaald naar zeven eindkwalificaties en drie centrale thema's die de leidraad vormen voor het vernieuwde curriculum. Daarmee sluit men duidelijk aan op de wensen en ontwikkelingen in het werkveld. Dit past bij de wens om studenten breed op te leiden en maatwerk tot verdieping te bieden. Het panel geeft een advies over de breedheid van het thema Voeding & Gezondheid. Daar kan meer focus worden gelegd op het consumentperspectief. Er is een start gemaakt met een internationale benchmark van de opleiding. Het panel adviseert de opleiding dit nog verder uit te werken.

Standaard 2: Onderwijsleeromgeving

De opleiding biedt studenten een rijke leeromgeving waar ruime mogelijkheden zijn om de beoogde leerresultaten te bereiken. Het onderwijs wordt verzorgd door een betrokken, samenwerkend en professioneel krachtig docententeam. Er is een navolgbare opzet van competenties/ eindkwalificaties tot aan de toetsing. Het onderwijs is thematisch en praktijkgericht ingericht. De student krijgt meer en meer regie over het eigen leertraject en er zijn meer keuzemogelijkheden tot verbreding of verdieping. Een aanbeveling wordt gegeven over de versterking van de samenwerking met lectoraten en koppeling tussen onderwijs en onderzoek. Het docententeam vormt een lerende gemeenschap die de uitdagingen oppakt en zelf ook meebeweegt met de onderwijsvernieuwing, bijvoorbeeld qua docentrollen. De begeleiding van de

studenten is duidelijk een sterk punt, waarbij wordt ingezet op de binding van de student met de opleiding. Dit komt ook tot uiting in de Creative Kitchen, een ware 'hot spot' voor onderlinge ontmoeting.

Standaard 3: Toetsing

De opleiding heeft een duidelijk toetsstelsel en werkt aan de ontwikkeling van de toetsing voor het vernieuwde onderwijs. Docenten, studenten en de examen- en toetscommissies zijn daar actief bij betrokken. Men werkt met een rijke variatie aan toetsvormen en centrale toetsmatrijzen en rubrics. Aandachtspunt ligt bij de grote hoeveelheid toetsen en de toetsdruk. De opleiding werkt hieraan door minder, maar meer geïntegreerde toetsing in het vernieuwde onderwijs. De toetsing van beroepsproducten komt meer centraal te staan. Positief is dat docenten veel onderling overleggen en kalibreren. Het onderlinge gesprek is een positieve factor binnen de opleiding.

Studenten weten wat ze kunnen verwachten bij de toetsing en krijgen veel gerichte feedback die bruikbaar is voor hun leerproces.

Standaard 4: Gerealiseerde leerresultaten

De afstudeerfase biedt goede mogelijkheden aan studenten om de competenties te realiseren. Studenten doen een individuele afstudeeropdracht in een bedrijf in de gekozen specialisatie. Het panel steunt de keuze om, in het vernieuwde onderwijs, de kwaliteit en de meerwaarde van het beroepsproduct voor de opdrachtgever meer centraal te stellen. Dat past bij de hbo-beroepsgerichtheid en het sluit goed aan bij de vragen en wensen in het werkveld. De geselecteerde afstudeerwerken voldoen aan het gewenste bachelorniveau. Alumni vinden snel een baan en zijn gewild vanwege het vermogen 'food' en 'business' met elkaar te verbinden.

Inhoudsopgave

Samenvatting	3
Inleiding	6
Schets van de opleiding / Karakteristiek	8
Basisgegevens opleiding	9
Terugblik vorige visitatie	9
Beoordeling NVAO-standaarden	10
Standaard 1 Beoogde leerresultaten	11
Standaard 2 Onderwijsleeromgeving	14
Standaard 3 Toetsing	20
Standaard 4 Gerealiseerde leerresultaten	24
Eindoordeel over de opleiding	26
Aanbevelingen	27
Bijlagen	28
1. Bezoekprogramma	29
2. Bestudeerde documenten	30
3. Schematisch overzicht curriculum, september 2023	31

Inleiding

Dit visitatierapport bevat de beoordeling van de bestaande hbo-bachelor-opleiding Food & Business (hierna F&B) van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen (hierna: HAN). Het visitatiepanel van NQA dat de beoordeling heeft uitgevoerd is samengesteld door NQA, in opdracht van de HAN en in overleg met de opleiding F&B. 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 (2018) en de *NQA Handleiding Opleidingsvisitaties Hoger Onderwijs 2022 Beperkte Opleidingsbeoordeling*.

De visitatie heeft plaatsgevonden op 19 december 2023. Het visitatiepanel bestond uit:

<i>Naam</i>	<i>Rol</i>	<i>Kort functieomschrijving</i>
dhr. dr. Ir. C.H. Verhees	Voorzitter	Voorzitter College van Bestuur (CvB) van Atalanta, tot voor kort Directeur Food & Industry, HAS Green Academy,
mw. drs. L. Ravesteyn MBA	Lid	Zelfstandig adviseur ROOA, Ravesteyn Opleiding en Organisatie Advies, onderwijsdeskundige,
mw. M.A.W.M. Rijnen	Lid	Food Dynamics (Dongen) – Eigenaar/ productontwikkelaar/ consultant/ projectmanager – gastdocent ¹ ,
dhr. J. Vermeulen	Studentlid	Student Bachelor Food Commerce & Technology Hogeschool Inholland.

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

De F&B opleiding is ingedeeld in de visitatiegroep HBO Food & Business (uniek) met inleverdatum 1 mei 2024.

Werkwijze panel en procesverloop

Voor de opleidingsbeoordeling heeft de opleiding een zelfevaluatie en bijlagen aangeboden. Voor de beoordeling van de gerealiseerde leerresultaten heeft het panel vijftien afstudeerdossiers van recent afgestudeerden bestudeerd. Deze dossiers zijn geselecteerd op basis van een groslijst van alumni van de afgelopen twee jaar. Bij de selectie is rekening gehouden met de cijferverdeling en het aantal studenten per specialisatie, zoals opgenomen in bijlage 2.

Centraal in de beoordeling stond het bezoek van het panel, bestaande uit deskundige *peers*. Twee weken voorafgaand aan het visitatiebezoek heeft het vooroverleg en materiaalbestudering op de locatie van de opleiding plaatsgevonden en heeft het panel kennis gemaakt met de opleiding tijdens de zogenaamde agenderende audit.

In het overleg zijn de panelleden geïnstrueerd over de werkwijze van NQA en het NVAO-kader en zijn voorlopige bevindingen besproken. Zowel tijdens het vooroverleg als tijdens de visitatie

¹ Mw. Rijnen is door ziekte uitgevallen, zij is in alle fasen betrokken doordat zij haar inbreng vooraf schriftelijk heeft ingebracht en ook betrokken is gebleven bij de opstelling en afronding van dit rapport.

zijn bevindingen voortdurend gedeeld. Tijdens het visitatiebezoek (zie bijlage 1) heeft het panel gesproken met diverse stakeholders van de opleiding, waaronder met studenten, docenten (examinatoren) en vertegenwoordigers van het werkveld en is ter inzage materiaal bestudeerd (zie bijlage 2). Aan het einde van de bezochtdag is de door het panel verkregen informatie verwerkt tot een totaalbeeld en tot een voorlopig oordeel met argumentatie. Tijdens een afsluitende mondelinge terugkoppeling heeft de voorzitter van het panel het eindoordeel en belangrijke bevindingen meegedeeld aan de opleiding. De visitatiedag sloot af met het ontwikkelgesprek tussen het panel en vertegenwoordigers van de opleiding. Medewerkers en studenten van de opleiding zijn in de gelegenheid gesteld om het panel (via mail) te benaderen buiten de bezochtdag om (inlooppreekuur). Daar is geen gebruik van gemaakt.

Na het visitatiebezoek is een conceptrapportage opgesteld en voorgelegd aan het panel. Met de input van de panelleden is een tweede concept opgesteld, dat ter controle op feitelijke onjuistheden is voorgelegd bij de opleiding. De panelleden hebben kennis genomen van de reactie van de opleiding en heeft, waar nodig, aanpassingen doorgevoerd. Vervolgens is het rapport definitief vastgesteld. Met behulp van 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, 18 maart 2024

Panelvoorzitter

Secretaris

dr. Ir. C.H. Verhees

ir. M. Dekker-Joziase

Schets van de opleiding / Karakteristiek

De opleiding F&B is een vierjarige, voltijd bacheloropleiding aangeboden door de HAN-locatie Nijmegen. Sinds 2020 is de opleiding F&B onderdeel van de Academie Business en Communicatie (ABC), net als de voltijd bacheloropleidingen Commerciële Economie, Communicatie en Ondernemerschap & Retailmanagement. In het studiejaar 2023-2024 zijn er 437 studenten ingeschreven bij de opleiding. Dit is vergelijkbaar met voorgaande jaren.

De opleiding is gesitueerd in het economisch domein en heeft een specifieke focus op de voedingsmiddelensector. De opleiding is daar uniek in. Er is een aantal opleidingen dat raakvlakken heeft met F&B, maar er is geen opleiding die volledig vergelijkbaar is.

De opleiding is in 2021 gestart met de vernieuwing van het curriculum, enerzijds om aan te sluiten bij de ontwikkelingen in het werkveld en anderzijds om student meer eigenaar te laten zijn van het eigen leertraject. Het onderwijs is heringericht volgens centrale didactische principes en de studenten krijgen meer persoonlijke keuzemogelijkheden om zo beter aan te sluiten op de kansen in en de breedte van het werkveld.

In september 2023 is in het eerste studiejaar gestart met het vernieuwde curriculum. Dat betekent dat op het moment van de visitatie er een overgangsfase was. De eerstejaars studenten (cohort 2023-2024) zijn de eerste jaargang die het vernieuwde onderwijs volgt. In het studiejaar 2024-2025 volgt de vernieuwing van de andere leerjaren.

De belangrijkste veranderingen in het nieuwe curriculum zijn de overgangen van:

- Klassikaal onderwijs naar projectonderwijs, waarbij docenten een coachende rol hebben;
- Module/kennistoetsing naar geïntegreerde toetsing gericht op het behalen van de leeruitkomsten;
- Tien competenties naar zeven te behalen eindkwalificaties met een heldere opbouw gedurende de leerjaren qua complexiteit en zelfstandigheid;
- de voorheen verplichte keuze van één specialisatie naar onderwijs in drie thema's geïntegreerd door de vier leerjaren heen: 'Commercie en Innovatieve business', 'Voeding en Gezondheid' en 'Quality en Productie'. Hierdoor hebben studenten meer keuzevrijheid en wordt het verbindende karakter tussen de thema's meer centraal gesteld.

De opleiding is trots op de behaalde resultaten in voorgaande jaren, te weten zilveren en gouden medailles bij de notering van Elseviers beste studies in 2021 en 2022 en het predicaat TOP-opleiding in de keuzegids hbo 2022. De studenten zijn positief over de inhoud van de studie, het contact met de docenten, de sfeer en de voorbereiding op hun loopbaan.

Basisgegevens opleiding

Naam opleiding in (CROHO)	Food & Business
ISAT-code CROHO	34432
Oriëntatie en niveau opleiding	hbo
Niveau opleiding	Bachelor
Graad	Bachelor of Science
Aantal studiepunten	240 EC
Variant	Voltijd
Afstudeerrichtingen	Geen na cohort 2021-2022. Specialisatierichtingen tot en met cohort 2021-2022: - Business (BU), - Product Development (PD) - Quality Management (QM)
Opleidingslocatie	Nijmegen
Onderwijstaal	Nederlands

Terugblik vorige visitatie

De opleiding kreeg bij de vorige visitatie in 2017 de aanbeveling om de eindkwalificaties en het beroepsbeeld via internationale benchmarks breder te valideren. De opleiding heeft dit opgepakt in connectie met opleidingen/hogescholen in Italië, Oostenrijk, Duitsland en België. Dit heeft nog niet geleid tot een volledige benchmark, maar wel tot een vergelijking van onderdelen van het curriculum. Met de verkregen inzichten is gewerkt aan verdere concretisering van de beoogde leerresultaten en de opleidingsprofilering. De coronaperiode heeft niet bevorderlijk gewerkt. In die periode zijn prioriteiten belegd bij het instandhouden en het verstevigen van het onderwijs. De wens tot een verdergaande internationale benchmark is nog aanwezig. Met de verdere onderwijsvernieuwing bekijkt de opleiding, samen met de internationale partners, hoe daar invulling aan te geven.

Een tweede aanbeveling richtte zich op een strengere selectie van afstudeeropdrachten en het sterker terug laten komen in de afstudeerwerken van de integratie tussen food en business. Dit is door de opleiding opgepakt met de beoordeling van de projectbrief (plan van aanpak) bij het afstuderen. Daar krijgen de studenten en het afstudeerbedrijf feedback op de kansrijkheid en passendheid van de afstudeeropdrachten.

Het advies om meer aandacht te besteden aan (internationale) literatuur gebruik is opgepakt in de afstudeerhandleiding. Studenten moeten in het afstudeerverslag verplicht een bijlage opnemen met een literatuuroverzicht volgens APA-eisen. Dit is een ontvankelijkheidscriterium voor de beoordeling van het verslag. Ook wordt dit punt meegenomen in de steekproef eindwerken door de examencommissie.

De examencommissie en toetscommissie doen regelmatig steekproeven van toetsen en afstudeerdossiers. Ze controleren daarbij ook op het juist invullen van de beoordelingsformulieren en of het afstudeerwerk passend is voor het F&B profiel. Ook dit sluit goed aan op de gegeven aanbevelingen bij de vorige visitatie.

Beoordeling NVAO-standaarden

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.

Conclusie

De opleiding **voldoet** aan de basiskwaliteit voor deze standaard.

Het panel heeft een brede Food-opleiding getroffen, met een mooi eigen geschreven opleidingsprofiel. Dit profiel is gericht op functies tussen de domeinen Business en Food: mensen met businesservaring voor de foodsector en mensen met foodervaring voor de businesssector. De meerwaarde van het beroepsbeeld en de profilering wordt duidelijk bevestigd in het werkveld. Dit wordt goed vormgegeven in het nieuwe curriculum met de zeven eindkwalificaties en de drie centrale inhoudelijke thema's. Het panel vindt de overstap van specialisaties naar thema's een logische stap. Het past bij de wens om studenten breed op te leiden en tevens maatwerk tot verdieping te bieden. Ook past het bij de wens in het werkveld om studenten breed te blijven opleiden in de foodsector.

Het panel adviseert binnen het thema Voeding & Gezondheid de gerichtheid op het consumentperspectief meer centraal te stellen. Dat kan volgens het panel de thema's meer in balans brengen.

Onderbouwing

Beroepsbeeld en eigen profilering

F&B-studenten worden breed opgeleid voor functies in de (internationale) foodsector waar Food en Business worden gecombineerd: mensen met businesservaring voor de foodsector en mensen met foodervaring voor de businesssector. Afgestudeerden vervullen functies binnen bedrijven tussen de ontwikkel-, productie-, distributie-, commerciële en consumentgerichte afdelingen, bijvoorbeeld als sales manager, business innovation manager, conceptontwikkelaar of kwaliteitsmanager. Studenten konden hier na het tweede studiejaar invulling aan geven door de keuze van één specialisatierichting: Business', 'Product development' of 'Quality management' (vanaf 2016-2017).

Om de verbinding tussen de specialisaties te versterken, is men in het vernieuwde onderwijs overgegaan naar drie centrale thema's met ieder twee of drie uitgewerkte beroepsrollen:

- 'Commercie & innovatieve business', met beroepsrollen Marketeer, Business innovation manager en Salesmanager'
- 'Voeding & gezondheid', met beroepsrollen Productmanager en Conceptontwikkelaar;
- 'Quality & productie', met beroepsrollen Quality manager en Quality consultant.

Het panel is van mening dat de opleiding, in het zelf geschreven 'landelijke opleidingsprofiel', de ontwikkelingen en trends in de sector goed schetst en ook mooie accenten legt bij de aandacht voor duurzaamheid en meervoudige waarde, die nodig is om bedrijven in de foodsector beter te laten functioneren.

Studenten kunnen gedurende de studie kennismaken met alle drie thema's en zich uiteindelijk meer verdiepen in een of meer thema's. De thema's zijn discipline-overstijgend: studenten leren tijdens de studie al samenwerken met andere disciplines. Het panel vindt dit een logische keuze

die past bij het beroepsbeeld, bij de vragen uit het werkveld en bij de functies die alumni innemen in het werkveld. Studenten ontwikkelen daarmee een interdisciplinaire houding waarmee ze bedrijfsvraagstukken vanuit meerdere perspectieven kunnen benaderen en kunnen samenwerken met andere disciplines ('cross-over' samenwerking). De opleiding heeft dit verder uitgewerkt in het landelijke opleidingsprofiel in samenwerking met werkveldpartners.

Overigens vindt het panel het thema Voeding & Gezondheid een zeer breed thema. Het ontbreekt in het curriculum over diepgaande kennis op dit thema. Het panel adviseert de opleiding om dit nader toe te spitsen op de onderliggende beroepsrollen. Het panel opteert daarbij meer voor een benaming richting consumentenperspectief. De beroepsrollen productmanager en conceptontwikkelaar beogen vanuit dat thema beter in te spelen op de consumentenbehoefte aan gezonde voeding en daar business-opportunities aan te koppelen.

De opleiding trekt, in een landelijk overleg, op met andere opleidingen uit de foodsector, die ieder een eigen profilering kennen. Iedere opleiding vult een eigen niche. De HAN-opleiding is uniek door de business-benadering en dat men dit naast de voedingsmiddelenproductie ook breder richt naar de bredere foodketen zoals groothandel, horeca et cetera. Het panel is van mening dat de food-opleidingen elkaar allemaal raken binnen de foodbranche. Dat kan volgens het panel meer worden benadrukt in het landelijk opleidingsprofiel; waar nu vooral wordt ingestoken op profilering vanuit een multidisciplinaire benadering. Het panel is van mening dat de opleiding zich onderscheidt in interdisciplinariteit; de F&B-er als 'schakel tussen de disciplines'.

Het panel steunt de opleiding in de doorontwikkeling van het opleidingsprofiel, dit is actueel en sluit goed aan op de vragen uit de beroepspraktijk. Het geeft richting aan de invulling om breed op te leiden met keuzemogelijkheden in de drie thema's.

Beoogde leerresultaten

Het huidige curriculum is opgebouwd vanuit tien beroepstaken die zijn vertaald naar tien competenties: concepten-, strategie-, beleid ontwikkeling, beleidsmatig werken, commercieel handelen, communiceren, verantwoordelijkheid nemen, samenwerken, persoonlijk ontwikkelen en analyseren.

In het vernieuwde curriculum zijn de competenties opnieuw gerangschikt naar zeven eindkwalificaties, welke beter aansluiten op de beroepspraktijk en het discipline overstijgend samenwerken aan praktijkgerichte vraagstukken:

1. Je creëert meervoudige waarde voor een toekomstbestendige Food Business door onderbouwde oplossingen, aanbevelingen en/of innovaties aan te dragen of te ontwikkelen.
2. Je geeft richting binnen de Food Business door een plan en/of strategie te ontwikkelen, over te dragen, te evalueren en aan te passen wanneer nodig.
3. Je implementeert strategieën, plannen, en/of oplossingen en borgt resultaten binnen de Food Business op een projectmatige en methodologisch doordachte wijze.
4. Je verzamelt, analyseert en evalueert processen, data- en/of informatiebronnen over verschillende aspecten binnen de Food Business.
5. Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business.
6. Je verbindt gelijke én verschillende belangen door constructief samen te werken, te communiceren en synergie te creëren met verschillende disciplines uit de organisatie en/of verschillende stakeholders binnen de Food Business.
7. Je ontwikkelt je persoonlijk én professioneel binnen de context van de Food Business.

De eindkwalificaties zijn in bijbehorende leeruitkomsten uitgewerkt op drie beheersingsniveaus en werken toe naar het te bereiken hbo-bachelorniveau. Dit is in dekkingsmatrices in het opleidingsprofiel overzichtelijk verantwoord, inclusief de dekking van de Dublin descriptors en NLQF-standaarden. Voor de overgang van de competenties naar de eindkwalificaties is in opdracht van de examencommissie een uitgebreide vergelijking gedaan om te verzekeren dat er een goede dekking gegarandeerd bleef.

Afstemmen (internationale) beroepenveld

Zowel het basisontwerp uit 2016-2017 als de vernieuwde opzet van het onderwijs zijn tot stand gekomen in nauwe samenspraak met de beroepenveldcommissie en vertegenwoordigers uit het beroepenveld. In meerdere bijeenkomsten is gericht gesproken over de ontwikkelingen in de (internationale) foodsector en wat studenten moeten leren om toekomstige foodprofessionals te worden. De internationale benchmark van de opleiding verdient nog aandacht.

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.

Conclusie

De opleiding **voldoet** aan de basiskwaliteit voor deze standaard.

De opleiding biedt studenten een rijke leeromgeving waar ruime mogelijkheden zijn om de beoogde leerresultaten te bereiken. Het panel ziet een constructieve alignment vanaf de eindkwalificaties, via de leerdoelen en onderwijsopzet en -inhoud tot en met de toetsing. Het onderwijs wordt vernieuwd met meer aandacht voor praktijkgericht onderwijs, waarbij studenten per cluster werken rond een centraal thema. Kennis en vaardigheden worden gericht aangeboden in ondersteunende onderwijsactiviteiten en de student krijgt meer de eigen regie voor het leertraject. Het onderwijs biedt meer keuzemogelijkheden tot verbreding of verdieping. Daarbij kan naar studenten nog meer expliciet worden benoemd waar elementen van onderzoek en het doorlopen van de onderzoekscyclus aan de orde komt.

Het onderwijs wordt vormgegeven door een betrokken en professioneel krachtig team dat goed samenwerkt. Er is sprake van een lerende gemeenschap die de uitdagingen oppakt. Docenten pakken in het vernieuwde onderwijs een meer coachende rol en maken daarbij ook zelf een transitie door. Daar worden ze gericht in begeleid en geschoold. De docenten transformeren mee met de onderwijsvernieuwing.

De begeleiding van de studenten is duidelijk een sterk punt. Docenten zijn betrokken bij de studenten en hebben goed zicht op de begeleidingsbehoefte van de studenten. Dit geeft een sterke binding met de studenten en een goede bodem voor verdere doorvoering van de onderwijsvernieuwing. Dit komt ook tot uiting in de voorzieningen, waar de Creative Kitchen een ware 'hot spot' is voor onderlinge ontmoeting.

Onderbouwing

Opzet programma

De opleiding heeft de competenties, en ook de eindkwalificaties in het nieuwe curriculum, op een duidelijke wijze uitwerkt naar de programmaopzet tot en met de toetsing. De competenties zijn uitgewerkt naar leerdoelen per onderwijseenheid. De eindkwalificaties zijn uitgewerkt naar leeruitkomsten. Per onderwijseenheid is het goed traceerbaar aan welke competenties/eindkwalificaties er wordt bijgedragen (constructive alignment).

Het panel ziet een aantal logische keuzes bij de vernieuwing van het curriculum (zie bijlage 3). In de eerste twee studiejaar worden de onderwijseenheden per cluster meer gegroepeerd rond het centrale project. Het onderwijs is daarbij dienend aan de centrale beroepsgerichte opdracht en wordt ook meer integraal getoetst (zie ook standaard 3). Studenten krijgen in het nieuwe curriculum nog meer de ruimte om eigen interesses te volgen. Er is een vrije keuze om cluster-/ projectopdrachten in te vullen vanuit één van de drie thema's. Ook is er vrijheid om de stage en het afstuderen binnen verschillende thema's te doen. Verder is er een logischer doorstroom door de minor in het derde jaar te plaatsen (cluster F) en het vierde jaar in te richten als afstudeerjaar met groepsprojecten (2 op thema's en 1 algemeen project, cluster G) plus de individuele

afstudeeropdracht (cluster H). Studenten tonen in het hele vierde jaar eindkwalificaties aan op het eindniveau, met mogelijkheid tot verdergaande verdieping in de afstudeeropdracht.

Het panel ziet meer samenhang in het vernieuwde curriculum, die ook doorwerkt in het huidige curriculum. Dat versterkt de beroepsgerichtheid, mede doordat projecten en opdrachten zijn gericht op actuele en beroepsgerichte vraagstukken. Studenten hebben de mogelijkheid tot verdieping. Iedere student kan een eigen studieroute opstellen passend bij de interesses en wensen.

Studenten en het werkveld zijn positief over deze ontwikkeling van het curriculum. Uit gesprekken met het panel blijkt dat de studenten zich breed, generiek opgeleid en capabel voelen om in alle drie thema-richtingen mee te discussiëren in de foodsector. Dit wordt door het panel en in het werkveld duidelijk gezien als meerwaarde ten opzichte van puur economisch opgeleide hbo'ers. Als meerwaarde wordt ook de mogelijkheid om meer keuzevakken in te richten benoemd, met het oog op duurzaamheid en meervoudige waardecreatie. Het slimmer, schoner en socialer inrichten van bedrijfsprocessen.

Vormgeving van het programma, didactisch concept

Naast de opzet is ook de vormgeving van het curriculum vernieuwd, waarbij de student meer de regie krijgt voor het eigen leertraject. De opleiding werkt in het nieuwe curriculum volgens dertien didactische principes voor 'onderwijs met impact', die zijn geïnspireerd op het HILL-model (High Impact Learning that Lasts). De opleiding heeft hiermee een eigen koers uitgezet, die doorwerkt tot in de begeleiding en toetsing (zie standaard 3). Van studenten wordt een actieve houding verwacht en gerichte voorbereiding op onderwijsbijeenkomsten. De beroepspraktijk staat centraal in het onderwijs, waarbij benodigde kennis en vaardigheden op tijd aan de orde komen. Er is aandacht voor de coaching en begeleiding van de student in het persoonlijke leertraject. Gerichte feedback heeft daarin een centrale rol in het leerproces.

Uit gesprekken constateert het panel dat docenten en studenten positief zijn over de didactische aanpak. Er is gerichte aandacht voor de persoonlijke en professionele ontwikkeling. Docenten nemen een meer coachende rol aan in het nieuwe curriculum. Docenten begeleiden studenten bij gesprekken en het reflecteren op hun persoonlijke ontwikkelplannen. Studenten zijn bewuster van de studieroute die ze doorlopen, maken goed gebruik van keuzemogelijkheden en richten zich op de leerdoelen en eindkwalificaties die ze willen/moeten behalen. Docenten merken bij de start- en bij de sluitbijeenkomsten per cluster dat studenten energiever en proactiever zijn om een nieuw onderwijsblok te starten. Ook stellen ze meer vragen in vergelijking met voorgaande jaargangen. Uit gesprekken constateert het panel dat de nieuwe lichte studenten meer bewust bezig is met de te behalen leerdoelen en eindkwalificaties.

Het panel moedigt de opleiding aan om de didactische principes nog meer te promoten. Daarbij kan men voorbeelden van successen etaleren en onderling delen, zowel naar volgende studentgroepen als tussen docenten onderling. Docenten zijn immers ook bezig met hun verdere ontwikkeling in het pas vernieuwde onderwijs.

Inhoud programma

Het onderwijsprogramma biedt ruime mogelijkheden om de benodigde kennis en vaardigheden aan te leren. In het oude curriculum is dat vooral gestructureerd via de vakken en projecten. In het vernieuwde curriculum worden kennis en vaardigheden meer geïntegreerd aangeleerd via de centrale thema's en projecten. Het vak Engels wordt bijvoorbeeld meer integraal aangeboden en getoetst, evenals onderzoeksvaardigheden die zijn vervlochten in diverse projecten. Studenten

die het panel sprak, ervaren een goede opbouw en samenhang. Zo wordt bijvoorbeeld in het tweede project Sales goed voortgebouwd op de voedingskundige kennis uit het eerste project. Studenten ervaren een opgaande lijn qua zelfstandigheid en complexiteit. Bij het eerste project wordt de basisliteratuur nog aangeboden via een reader, terwijl bij latere projecten studenten leren om zelf geschikte literatuur te zoeken en hanteren. Studenten beamen dat kennis en vaardigheden stevig worden geadresseerd en dat zij daar dan ook voldoende aandacht aan moeten geven tijdens zelfstudie. Daarbij krijgen zij tijdens formatieve momenten (kennis- en vaardigheidstoetsen) gerichte feedback van docenten over onderdelen die ze nog verder moeten ontwikkelen en opnemen in hun persoonlijke leerplan.

Actualiteit wordt gewaarborgd door tijdens projecten te werken aan echte opdrachten uit het werkveld. Studenten bevestigen dat er in de lessen veel aandacht is voor de beroepspraktijk in het bedrijfsleven. Dit wordt bijvoorbeeld ook gestimuleerd door eerstejaars een dag mee te laten kijken bij een derdejaars stage. Studenten geven aan dat zij via alle praktijkopdrachten ook snel een netwerk opbouwen met werkveldcontacten. Ook de studievereniging SV Gusto draagt bij met de organisatie van bedrijfsbezoeken. Daarnaast wordt er samen met het werkveld en alumni gewerkt aan een gevarieerd aanbod van masterclasses, gastcolleges, praktijkchallenges en wordt het jaarlijkse Netwerkcongres georganiseerd, waar actuele thema's aan de orde komen. Tweemaal per jaar zijn er ook F&B-specials, waar studenten naast het reguliere programma aan de slag gaan met een opdracht uit het werkveld, gericht op duurzaamheid, productontwikkeling, gezondheid, marketing of kwaliteit.

Uit het onderwijsmateriaal, de online leeromgeving en de producten die studenten opleveren concludeert het panel dat er veel aandacht is voor '21st century skills'. Ook blijkt dat studenten de gangbare businessmodellen voor Marketing, Sales en Bedrijfseconomie aanleren, met oog voor de foodsector. Dat biedt een basis voor latere opdrachten, bijvoorbeeld marktonderzoek en onderzoek naar consumentvragen voor nieuwe Bolletje-producten. Daarnaast is er aandacht voor de voedingstechnische kennis bij projecten in verschillende clusters, zoals sensorisch onderzoek in het Sensory Lab. In de eerste studiejaar is er veel aandacht voor de professionele ontwikkeling en de oriëntatie op het vakgebied (clusters A t/m D). In het derde en vierde studiejaar is er ruime gelegenheid tot verdieping en verbreding in de stages, de minor en het afstuderen via actuele (onderzoeks-)projecten.

Uit de Nationale Studenten Enquête van voorgaande jaren blijkt dat studenten het onderwijsprogramma uitdagend en afwisselend vinden door een goede mix van food en business, theorie én praktijk. Ook de aansluiting op de beroepspraktijk en de voorbereiding op de beroepsloopbaan worden goed beoordeeld met positieve scores tussen 70-80 procent.

Onderzoeksvaardigheden

De onderzoeksleerlijn is verweven door alle studiejaar. Studenten verwerven gaandeweg de benodigde onderzoekscompetenties en versterken hun onderzoekende houding. Studenten zijn zich hier echter vaak niet van bewust, aangezien de onderzoeksonderdelen vaak niet expliciet worden benoemd. Studenten doorlopen in de diverse clusters wel alle onderdelen van de onderzoeksproces, maar zien het nog teveel als losse activiteiten en niet als opbouw naar het doen van praktijkonderzoek. Studenten ervaren daarmee vaak een grote overgang tussen de clusters en het afstuderen. Het opstellen van de projectbrief (plan van aanpak) voor het afstuderen wordt ervaren als een te grote stap door studenten. De verplaatsing van de minor naar het derde studiejaar geeft al een logischer doorloop naar het volledig zelfstandig doorlopen en aantonen van onderzoekscompetenties. In het nieuwe G-cluster worden studenten hiervoor in

groepsprojecten op voorbereid. In het huidige curriculum wordt in het F-cluster ook al gericht meer aandacht gegeven aan onderzoek en voeren studenten een soort mini-afstudeeropdracht uit met echte opdrachten uit het bedrijfsleven.

Uit gesprekken constateert het panel dat de opleiding zoekt naar gerichte versterking van de onderzoeksleerlijn met meer bewustwording bij de student. De opleiding werkt aan versterking van de contacten met de lectoraten Communication Development, Kansrijk Ondernemen en Customer Insights. Het panel adviseert om met het tweede thema Voeding & Gezondheid sterker de focus te leggen bij het consumentperspectief. Dat biedt tevens betere kansen op aansluiting bij de lectoraten.

Het panel beveelt de opleiding aan om de samenwerking met de lectoraten door te zetten, enerzijds om de aandacht voor onderzoeksvaardigheden in het curriculum te versterken en anderzijds om de vaardigheden bij docenten om dit vorm te geven blijvend te ontwikkelen. Het panel vindt het jammer dat dit niet direct bij de ontwikkeling van het vernieuwde curriculum is meegenomen. Het panel is van mening dat daarmee ook de variatie en rijkheid aan onderzoeksaanpak vergroot kan worden. Nu lijken studenten vaak eenzelfde aanpak en opbouw te hanteren in de afstudeerverslagen.

Internationalisering

Het panel constateert dat internationalisering aan de orde komt in onderdelen van vakken, het project X-culture (bijvoorbeeld een exportplan opstellen voor een (buitenlands) bedrijf) en de internationale challenge opdrachten met studenten van Münster en Artevelde Hogeschool uit Gent. Daarnaast kunnen studenten kiezen voor het keuzevak Internationalisering. Verder hebben studenten de mogelijkheid om deel te nemen aan internationale stages of minors (variërend per studiejaar zijn dat 20-40 studenten). Studenten krijgen Engelse taallessen, kunnen kiezen voor Duitse taallessen en kunnen een buitenlandse stage of minor volgen. Dit wordt ervaren als losse activiteiten waar niet alle studenten altijd mee in aanraking komen.

De opleiding erkent dat kennis van internationalisering van wezenlijk belang is voor de studenten. Dit betreft zowel kennis van de lokale bedrijven met een internationale markt als kennis van de grotere globale bedrijven, markten en handelskanalen. Dit krijgt in het vernieuwde curriculum meer structureel aandacht, te beginnen bij de vijfde eindkwalificatie: 'Je houdt in jouw werk- en denkwijze rekening met de lokale en internationale Food Business'. Deze eindkwalificatie komt op alle beheersingsniveaus terug. In het vernieuwde onderwijs wordt internationalisering meer geïntegreerd met andere onderwijsactiviteiten en komen alle studenten ermee in aanraking. De taallessen zijn geïntegreerd in opdrachten en de in 2023 georganiseerde Food & Business Challenges, worden gecontinueerd. Daarin werken studenten samen met studenten van Münster en Gent in gemixte groepen aan praktijkopdrachten, bijvoorbeeld gericht op duurzaamheid, een veilige food sector en kennis van internationale context. Verder zijn er al langere tijd mogelijkheden tot het bezoeken van de tweejaarlijkse buitenlandse vakbeurzen voor eten en drinken zoals Anuga in Duitsland. De opleiding wil internationalisering verder uitbouwen door meer samenwerking met de Università Cattolica del Sacro Cuore uit Italië en door de stimulering van activiteiten tussen Nederlandse en Duitse bedrijven.

De opleiding kreeg bij de vorige visitatie in 2017 de aanbeveling om de eindkwalificaties en het beroepsbeeld via internationale benchmarks breder te valideren. De opleiding heeft dit opgepakt in connecties met opleidingen/hogescholen in Italië, Oostenrijk, Duitsland en België. Dit heeft nog niet geleid tot een volledige benchmark, maar wel tot vergelijking op onderdelen van het curriculum. Met verkregen inzichten is gewerkt aan verdere concretisering van de beoogde

leerresultaten en de opleidingsprofilering. De coronaperiode heeft niet bevorderlijk gewerkt. In die periode zijn prioriteiten belegd bij het instandhouden en het verstevigen van het onderwijs. De wens tot een verdergaande benchmark is nog aanwezig. Met de verdere onderwijsvernieuwing bekijkt de opleiding, samen met de internationale partners, hoe daar invulling aan te geven.

Begeleiding

De studiebegeleiding wordt in de Nationale Studenten Enquête hoog gewaardeerd (score 83% positief). De studiebegeleiding is duidelijk een sterk punt binnen de opleiding. Het krijgt vorm in de Food Professional leerlijn en de coachrol van docenten in het vernieuwde onderwijs. Docenten zijn goed op de hoogte van de situatie van studenten, persoonlijk en qua onderwijsbehoefte. Studenten ervaren grote betrokkenheid van de docenten. Studenten krijgen gerichte feedback en begeleiding en dat helpt hen om de eigen regie in te vullen. Het panel signaleert in gesprekken dat de docenten intrinsiek sterk zijn in het verbinding zoeken met de studenten. Dat biedt een stevige basis voor het begeleiden van de studenten in de veranderingen die zij doormaken.

De Food Professional-leerlijn is nieuw ontwikkeld en gebaseerd op de zeven eigenschappen voor effectieve studenten (Covey, 2022). In de onderdelen 'Food professional' begeleidt de docent-coach studenten bij hun ontwikkeling tot food professional. De student doorloopt een gevarieerd programma met opdrachten, activiteiten en trainingen en maakt kennis met het toekomstige werkveld. De student maakt daar ook een groei door naar zelfstandigheid.

Voor verdergaande problematiek kunnen studenten terecht bij senior studieloopbaanbegeleiders van de opleiding. Waar nodig wordt doorverwezen naar ondersteunende diensten en trainingen op het gebied van taal, studievaardigheden of bijvoorbeeld financiën. Voor langstudeerders is er een specifiek begeleidingsprogramma Back on track, dat in groepen aanstuurt op versterking van de binding met de opleiding en een route naar afstuderen.

Het panel is, op basis van gesprekken met studenten en alumni en na kennismaking met de vijf actieve studentencommissies, onder de indruk van de betrokkenheid van studenten en hun binding met de opleiding. Studenten en alumni tonen hun passie en stralen professionaliteit en volwassenheid uit. Dit past bij de beoogde eigen regie en persoonlijke en professionele groei.

Docenten

Het onderwijs wordt verzorgd door een team van 28 docenten en twee praktijkdocenten van de Creative Kitchen. De docenten zijn hoog opgeleid: circa 80 procent is masteropgeleid en één docent is gepromoveerd. Het docententeam heeft een representatieve mix qua achtergrond en werkervaring in de foodsector, marketing, sales, voeding, productontwikkeling, levensmiddelentechnologie, kwaliteit, productie, onderzoek en talen. Vrijwel alle docenten bezitten een Basis Kwalificatie Examinering en Basis Didactisch Bekwaamheid. Negen docenten zijn in het bezit van een Senior Kwalificatie Examinering, waaronder leden van de examen-, de curriculum-, en de toetscommissie. Voor specifieke taken en expertises worden ook professionals uit het werkveld ingezet, bijvoorbeeld als gastdocent of als begeleider of examinerator tijdens de afstudeerstage. Deze externen dragen bij vanuit hun eigen expertiseterrein en nemen deel aan de kalibratiesessie per semester, zodat ze op dezelfde lijn te blijven als de vaste docenten qua begeleiding en beoordeling. Alle docenten doorlopen een toetsbekwaamheids-training voordat ze worden ingezet als examinerator.

De docenten zijn vanaf 2020 met de onderwijsvernieuwing georganiseerd in drie resultaatverantwoordelijke teams: niveau 1 (cluster A en B), niveau 2 (cluster C, D en E) en

niveau 3 (clusters F, G en H). De docenten worden daarbij begeleid en zij volgen ook specifieke trainingen om de onderwijsvernieuwing goed vorm geven. De training hoofd, hart, handen, gericht op het invullen van de coachrol, is hiervan een mooi voorbeeld.

Het panel heeft een enthousiast en gedreven docententeam leren kennen dat veel zaken oppakt en de processen goed in de vingers houdt. Het panel ziet een lerende organisatie die open staat voor feedback vanuit de studenten en vanuit het werkveld/de alumni. Er is een hoog kwaliteitsbesef en eventuele knelpunten en de werkdruk worden open besproken. Het panel signaleert dat het voor het team soms een uitdaging is om de balans te behouden tussen het uitfaseren van oude onderwijs, het verzorgen van het lopende en het nieuwe onderwijs naast de verdere ontwikkeling van het curriculum. Het is positief dat dit binnen het team meer bespreekbaar is en dat het management er oog voor heeft. Door in koppels van docenten te werken, kunnen docenten ervaringen uitwisselen over de onderwijsaanpak en hun invulling van de docentrol en het formatief handelen als coach.

Voorzieningen

De opleiding is te Nijmegen gehuisvest in het karakteristieke Bisschop Hamerhuis. Dit biedt een duidelijke thuisbasis voor docenten en studenten. De Creative Kitchen is naast een ruimte voor onderwijsactiviteiten ook een ontmoetingsplek voor docenten, studenten en externe partijen. Samen met de onderwijslokalen en het Sensory Lab biedt dit een rijke en bruisende leeromgeving die Food uitstraalt en een mooi visitekaartje is als trainings- en ontmoetingsplek. Dit kwam mooi tot uiting in de demonstraties van het sensorisch onderzoek en van de verschillende actieve studentcommissies.

Standaard 3 Toetsing

De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing.

Conclusie

De opleiding **voldoet** aan de basiskwaliteit voor deze standaard.

De opleiding werkt vanuit een duidelijk toetssysteem. Voor het vernieuwde onderwijs zijn de hoofdlijnen voor het toetssysteem vastgelegd. De curriculumcommissie en de toetscommissie borgen de uitlijning van de competenties tot aan de toetsing en doen, waar nodig, gerichte aanpassingen om de toetskwaliteit of de toetsdruk voor studenten en docenten te verbeteren. Het toetsprogramma kent een rijke variatie aan toetsvormen, waarbij meer en meer wordt aangestuurd op toetsing aan de hand van beroepsproducten. Er is een goede mix van individuele- en groepsbeoordelingen. Examinatoren werken volgens toetsmatrijzen, rubrics en beoordelingsformulieren. Ze kalibreren hun beoordelingen regelmatig. Studenten weten wat ze kunnen verwachten en krijgen veel gerichte feedback die bruikbaar is voor hun leerproces. Het panel ziet met het nieuwe onderwijs verschuivingen naar meer integrale toetsing aan de hand van beroepsproducten, waarbij onderzoek meer een middel is om tot een goed resultaat te komen. Het panel steunt deze ontwikkeling. Het panel vindt het positief dat het werkveld, de Examen- en de Toetscommissie gericht worden betrokken bij de evaluatie en de borging van de toetskwaliteit. Het onderlinge gesprek is een positieve factor binnen de opleiding.

Onderbouwing

Toetssysteem

De opleiding werkt volgens een helder toetssysteem. Via constructive alignment zijn de competenties/eindkwalificaties uitgewerkt naar toetsmatrijzen met beoordelingscriteria. Dat geeft een goede leidraad voor het opstellen van de toets, waarbij er ook goed aandacht is voor de validiteit, betrouwbaarheid, transparantie van de toetsing. De beoordelingsformulieren en antwoordmodellen worden door twee docenten gemaakt, waarmee het 4-ogenprincipe is gegarandeerd. Competentiematrices en toetsprogramma's laten duidelijk zien dat er een goede spreiding is van de beoogde leeruitkomsten over alle onderwijseenheden, met een opbouw in beheersingsniveaus. Dit geldt voor het huidige en voor het vernieuwde curriculum. In de studiewijzers is voor studenten duidelijk beschreven wat er wordt verwacht bij de toetsing. De leerdoelen per module zijn helder resultaatgericht geformuleerd. Bij veel vakken is vastgelegd wat essentiële kennis en vaardigheden zijn, wat een kapstok biedt bij formatieve beoordelingen voor het geven van gerichte feedback. Het panel concludeert dat de opleiding het systeem van toetsing zorgvuldig opbouwt en uitwerkt.

Bij de ontwikkeling van het vernieuwde curriculum is de toetsvisie in lijn gebracht met de onderwijsvisie. Daarin is de functie van toetsing tweeledig: het leren wordt getoetst en er wordt geleerd van de toetsing. Er wordt gewerkt met feed up, feedback en feed forward, waarbij studenten leren van de toetsing en daar hun leertraject op kunnen bijstellen. De toetsvormen zijn veelal praktijkgericht, waarbij iedere student op het geleverde product en het doorlopen proces wordt beoordeeld, ook bij groepsopdrachten.

De bestaande toetsing is door ontwikkelgroepen geanalyseerd en daarbij is bekeken welke toetsen passen bij het vernieuwde onderwijs en waar veranderingen nodig zijn. Uit gesprekken

met docenten en management blijkt dat de opleiding in het proces bezig is om de toetsing meer in te richten naar 'assessment as learning', met een meer holistische en ontwikkelingsgerichte benadering. Dit krijgt vorm in de cyclus die de docentcoaches doorlopen met de studenten: studenten ontvangen feedback bij hun toetsresultaat, wat ze gebruiken om te reflecteren en hun leertraject bij te stellen in persoonlijke ontwikkel- en activiteitenplannen. Docenten houden 'wrap-up' sessies waarin ze de resultaten met de studenten doornemen.

Uit gesprekken blijkt dat het voor docenten een uitdaging is om de toetsing meer los te laten en een onderdeel te laten zijn van het leerproces. Docenten worden daarin begeleid via gerichte training. Het panel is positief over wijze waarop dit binnen het docententeam wordt gedeeld en besproken. Ook het werken in koppels van docenten, met meer of minder ervaring in deze wijze van toetsen, draagt bij aan de onderlinge kalibratie en toetsvernieuwing.

Toetsuitvoering

Het panel heeft inzage gehad in een representatieve selectie van toetsen en meerdere toetsprogramma's bestudeerd. Er wordt in ieder cluster gewerkt met projecten, waar studenten worden getoetst op authentieke beroepsproducten zoals verslagen, presentaties, portfolio's, infographics of presentaties. Waar mogelijk wordt de beroepspraktijk betrokken om input te leveren voor de beoordeling.

Het panel ziet een rijke mix van toetsvormen met duidelijke combinaties van groeps- en individuele toetsing, product- en procesbeoordelingen. Dit biedt ruime mogelijkheden om te bepalen of studenten de leerdoelen behalen en toewerken naar de beoogde leeruitkomsten. Naast projectverslagen en productpresentaties zijn er ook nog steeds individuele kennistoetsen om te bepalen of iedere student de leerdoelen behaalt. Ook wordt er gewerkt met 'product performance' toetsen, waarbij studenten tijdens een soort markt hun ontwikkelde producten presenteren en pitchen aan twee docenten/ examinatoren. Dit levert een cijfer en feedback die in een week later in een 'wrap-up' bijeenkomst wordt besproken met een docent.

In het vernieuwde onderwijs wordt al meer geïntegreerd getoetst en is er afgestapt van losse toetsen per module. Ook wordt de HAN-richtlijn gehanteerd van maximaal één toets per 5 EC. Dit levert een vermindering van de toetsdruk voor studenten en docenten.

Het werken met rubrics en antwoordmodellen biedt duidelijkheid naar studenten en voor docenten. De beoordelingsformulieren en -criteria worden bij de start van een blok besproken met de studenten. Studenten merken op dat docenten onderling afstemmen bij de beoordelingen en dat de becijfering veelal als terecht wordt gezien. Meer uniformiteit in het leveren van feedback is daarbij nog een aandachtspunt, volgens de studenten.

Uit analyses van het toetsprogramma en de toetsdruk blijkt dat de opleiding zelf zicht heeft op verbeterpunten, zoals het verlagen van het aantal toetsen en onnodige doublures in toetsing. Een ander verbeterpunt ligt ook bij de inzage. Studenten willen aantekeningen kunnen maken bij de inzagemomenten om die informatie te gebruiken als leermoment. Het panel is van mening dat de opleiding bewust is van eventuele verbeterpunten en gerichte acties neemt ter verbetering. Het panel constateert dat de opleiding de toetsing mee laat ontwikkelen met de vernieuwing van het onderwijs. Daarbij worden goede toetspraktijken gecontinueerd en gewerkt aan vernieuwing op onderdelen. Het panel adviseert daarbij om, met het verder doorlopen van het nieuwe curriculum, gericht te blijven evalueren of de toetsvisie wordt vastgehouden en het geheel voldoet aan de uitgangspunten van 'constructive alignment' en 'backwards design'.

Toetsing afstuderen

Het panel constateert dat de opleiding gaandeweg aanpassingen doet in de toetsing van het afstuderen. In het H-cluster tonen studenten de competenties op eindniveau aan. Bij de start geeft de student aan welke van de eerste drie competenties (1. Concept ontwikkelen, 2 strategie ontwikkelen of 3. Beleid ontwikkelen) van toepassing is bij de beoordeling van bedrijfsopdracht. In cluster F worden in drie groepsprojecten alle competenties getoetst op beheersingsniveau 3. In het H-cluster toont de student de beheersing individueel aan in een complexere en dynamischer omgeving met een opdracht binnen een bedrijf.

Het panel is positief over de wijziging waarbij het mondeling assessment meer gewicht heeft gekregen in de eindbeoordeling. Studenten worden beoordeeld op de beroepsproducten die ze opleveren, op de beheersing van onderliggende kennis en vaardigheden, en op de wijze waarop ze reflecteren over de behaalde competenties. Voordat zij het eindgesprek ingaan weten zij nog niet hoe examinatoren hebben geoordeeld over verslagen, bewijsstukken en reflecties. Het eindgesprek geeft een meer integraal beeld dan voorheen met de aparte cijfers voor het verslag en het proces. De bedrijfscoaches wordt gevraagd om input te leveren voor de beoordeling door de examinatoren. Het panel steunt de opleiding bij de overgang van beoordeling op onderdelen naar competentiebeoordeling. Het uitvoeren van onderzoek is daarbij een middel om tot resultaat te komen, conform de beroepspraktijk.

De beoordelingsformulieren zijn aangepast naar deze nieuwe beoordelingswijze. De docenten kalibreren halfjaarlijks tijdens intervisie- en kalibratiesessies op de beoordelingen van de stage en het afstuderen. Beide examinatoren (vier-ogen) stemmen de eigen beoordeling af alvorens ze het eindgesprek ingaan en stellen daarna in overleg een gezamenlijk eindoordeel op. Daarin wordt ook gerichte feedback genoteerd voor de student die ze bij eventuele herkansing en/of verdere beroepsontwikkeling kunnen gebruiken. De eindbeoordeling wordt uitgebreid doorgesproken. Bij stage en het afstuderen worden vergelijkbare beoordelingsformulieren gebruikt om de studenten alvast voor te bereiden op de afstudeerbeoordeling. Bij inzet van externe examinatoren worden deze altijd gekoppeld aan een ervaren F&B docent. De eindgesprekken worden steekproefsgewijs bijgewoond door leden van de beroepenveldcommissie en de examencommissie. Ook bij bedrijfscoaches wordt via evaluaties feedback gevraagd over de afstudeerbeoordeling en het eindniveau van de studenten.

Het panel is positief over de aanpassingen die zijn gedaan in de afstudeerbeoordeling mede door het feit dat docenten/examinatoren, werkveldvertegenwoordigers en de borgingscommissie daar gezamenlijk in optrekken.

In het vernieuwde curriculum zullen de afstudeerders beoordeeld worden op de zeven eindkwalificaties. Daarmee wordt door docenten nu al 'schaduw' geoefend bij de stagebeoordelingen. Opgedane ervaringen zullen worden meegenomen in verdere bijstelling van de afstudeerbeoordeling.

Borging kwaliteit toetsing en beoordeling

Het panel heeft bij de opleiding actieve borgingscommissies gezien, die ieder bijdragen aan de onderwijsvernieuwing en de borging van de toetsing en beoordeling. De Curriculumcommissie (CC) heeft de zorg voor een samenhangend onderwijs- en toetsprogramma en stemt daarover af met de Toetscommissie (TC), de beroepenveldcommissie (BVC) en de opleidingscommissie (OC). De examencommissie borgt de kwaliteit van toetsing en het eindniveau.

In 2021 heeft de CC het gehele toetsprogramma geanalyseerd. Daaruit kwam naar voren dat een aantal competenties op meerdere momenten op hetzelfde niveau werden getoetst. Ook de TC merkte op dat kennis soms werd getoetst waar het eerder ook al aan bod was gekomen. F&B heeft een significant een hoger aantal toetsen dan andere opleidingen. Dat paste bij geluiden in evaluaties van studenten en docenten over een hoge toetsdruk. Dat heeft al geleid tot aanpassingen in de planning van onderwijs en toetsing. In het nieuwe onderwijs werkt men tot naar grotere eenheden van toetsing en meer formatief handelen en toetsen, wat de toetsdruk verlaagt.

Het panel is positief over de wijze waarop de borgingscommissies hun rol pakken en ook samenwerken. De examencommissie heeft de controle op nieuwe toetsen gemandateerd aan de TC. De TC heeft ook een tweejaarlijks toetsvaststellingsplan om de bestaande toetsen te controleren. De TC rapporteert daarover aan de examencommissie, die weer contact houdt met opleidingsmanagement. De academiebrede examencommissie vervult verder de formele taken, zoals het aanwijzen en keuren van examinatoren en het behandelen van bezwaren en verzoekschriften. De examencommissie draagt zorg voor gerichte steekproeven (minimaal 15 procent van de afstudeerwerken) onder de afstudeerwerken waarbij ze de gehele toetsprocedure checkt. Die indruk wordt gecombineerd met observaties van werkvelddeskundigen bij afstudeerzittingen en gebruikt om procedures en processen beter te organiseren. Een voorbeeld is de aansturing om meer waarde te hechten aan de impact/meerwaarde van het afstudeerproduct voor de praktijk.

Het panel is positief over de kwaliteitsborging en de inzet van de commissies. Ook in het docententeam heeft het panel een hoog kwaliteitsbesef gezien. Er is openheid en bereidheid om te werken aan verdere verbetering. Veel wordt in brede geledingen besproken en bij enige twijfel van een beoordeling wordt er snel een derde beoordelaar ingeschakeld. Er zijn strikte eisen voor de aanwijzing van examinatoren: minimaal bachelorniveau, ervaring met de lesstof en begeleiding, BKE-certificering en voldoende onderzoeksvaardigheden. Het panel ziet een zelflerende organisatie, waarbij de verschillen tussen docenten kleiner zijn dan voorheen, mede door de aangescherpte beoordelingsformulieren en de regelmatige kalibratiesessies.

Standaard 4 Gerealiseerde leerresultaten

De opleiding toont aan dat de beoogde leerresultaten zijn gerealiseerd.

Conclusie

De opleiding **voldoet** aan de basiskwaliteit voor deze standaard.

De huidige afstudeerfase biedt goede mogelijkheden aan studenten om de competenties te realiseren. Het afstuderen omvat een individuele afstudeeropdracht in een bedrijf in de gekozen specialisatie. Daarmee wordt goed aangesloten op de beroepspraktijk. Met de vernieuwing van het onderwijs wordt ook de vorm van het afstuderen gaandeweg vernieuwd. Het panel steunt de keuze om de kwaliteit en meerwaarde van het beroepsproduct voor de opdrachtgever meer centraal te stellen, en onderzoek als middel te zien om dat te bereiken. Dat past bij de hbo-beroepsgerichtheid en het sluit goed aan bij de vragen en wensen in het werkveld. De geselecteerde afstudeerwerken voldoen aan het gewenste bachelorniveau. Alumni vinden snel een baan en zijn gewild om het vermogen om 'food' en 'business' met elkaar te verbinden.

Onderbouwing

Opzet afstudeerfase

De student toont in het laatste H-cluster aan dat de competenties zijn behaald op het gewenste niveau voor het eigen gekozen specialisme (competentie 1 concept ontwikkelen, competentie 2 strategie ontwikkelen of competentie 3 beleid ontwikkelen) en de overige competenties. In het F-cluster zijn alle competenties al een keer op eindniveau getoetst in groepsprojecten. Bij het afstuderen gaat het om een individuele toetsing, waarbij de student voor de eigen specialisatie een praktijkopdracht uitvoert in een bedrijf. De richtlijnen voor het afstuderen zijn beschreven in de Handleiding Afstudeeropdracht.

Studenten werven zelf een bedrijf met een geschikte opdracht. In een projectbrief beschrijft de student de bedrijfsopdracht en het plan van aanpak. Dit wordt door twee begeleiders bekeken op haalbaarheid en van feedback voorzien. Voor studenten is dit een stevig startpunt aangezien ze hier veel facetten van onderzoeks aanpak en vakinhoud bij elkaar moeten brengen. Bij de eindreflectie moeten studenten reflecteren of het plan is gevolgd en/of waar tussentijdse aanpassingen zijn gedaan.

De afstudeeropdracht wordt afgesloten met een eindverslag en -presentatie/-gesprek op school. In het verslag worden de resultaten beschreven en wordt er geëvalueerd op het doorlopen van de onderzoekscyclus en de persoonlijke leerdoelen. En het bevat een overdrachtsdocument van het project. In het eindgesprek wordt de student door twee examinatoren bevraagd op de inhoud van het project en op de beheersing van de competenties.

Het panel vernam dat het afstuderen in voorgaande jaren is gewijzigd waarbij de aandacht voor het beroepsproduct en de onderliggende kennis en vaardigheden zijn aangescherpt. De eindkwalificaties zijn meer toekomstgericht, met aandacht voor de meerwaarde en impact voor de beroepspraktijk, voor duurzaamheid en slimme, schone en sociale oplossingen voor de toekomst. Het panel is van mening dat dat aansluit op algemene ontwikkelingen in het werkveld en binnen de HAN.

In het vernieuwde onderwijs zal het hele vierde jaar in het teken staan van afstuderen. In het eerste semester gaan studenten in groepen aan de slag met twee projecten in verschillende thema's. Het tweede semester zal gericht zijn op de individuele afstudeeropdracht en het

individueel behalen van alle eindkwalificaties. Onderzoek komt ten dienste te staan van de opdracht. De aandacht voor duurzaamheid, meerwaarde en impact wordt doorgezet.

Producten van afgestudeerden

Het panel heeft vijftien afstudeerdossiers opgevraagd uit de afstudeerlijsten van de voorgaande twee studie jaren, naar rato van het aantal studenten per specialisatie en naar rato van de cijferverdeling. Bij drie afstudeerdossiers was ook een audio/video bestand beschikbaar om te zien hoe de eindgesprekken verliepen.

Het panel constateert dat de afstudeerwerken voldoen aan het bachelorniveau. De onderwerpen en bedrijfsopdrachten zijn actueel en passend bij het werkveld en de gekozen specialisaties. De afstudeerwerken geven blijk van goede vakinhoudelijke kennis en vaardigheden om deze toe te passen in de praktijk. Studenten maken gebruik modellen, toegepast op de situatie van de praktijkplek. Afstudeerwerken bevatten gerichte adviezen die passen binnen de bedrijfscultuur, bijvoorbeeld ten aanzien van communicatie, productstrategie en productproces. De adviezen zijn professioneel en haalbaar voor de praktijkplek en leiden bijvoorbeeld tot verbetering van productmanagement bij een grote bakkerij.

De afstudeerbedrijven zijn tevreden over het niveau en de praktijkgerichtheid van de eindwerken. Dit steunt de opleiding bij de keuze om de impact en meerwaarde meer centraal te stellen en het onderzoek in te zetten als middel om te komen tot het beroepsproduct.

Voorbeelden van afstudeerwerken zijn:

- specialisatie Business: 'Vergroting merkbekendheid Koeckebackers' of 'Strategisch marketingplan voor één van de merken van Cloetta: KING';
- specialisatie Quality Management: 'Verbetering van het klantbestand en klantbeheer bij Verbruggen Food Group' of 'Verbetering van Food Safety Culture trainingen HaCCP, VACCP en TACCP bij Hutten'.
- specialisatie Productdevelopment: 'ontwikkeling van veganistische ijs bij La Venezia' of 'Vervanging van pectine/gelatine in snoep door middel van Finix Citrusvezel'.

Het panel mist in de huidige eindwerken het interdisciplinaire karakter ('de bruggenbouwfunctie'). Dit komt doordat de eindwerken met name gericht zijn op de eigen specialisatie. Het panel ziet kansen om dit te versterken nu studenten gedurende de gehele studie met alle drie de thema's in aanraking komen. De opleiding kan daar bij reflectieverslagen op aansturen.

Functioneren afgestudeerden

Afgestudeerden en werkveldpartners van de opleiding zijn zeer tevreden over de aansluiting op het werkveld. Zij vinden over het algemeen snel een geschikte functie in het werkveld en weten goed hun plek te verwerven binnen bedrijven. Werkveldvertegenwoordigers geven aan dat alumni goed inzetbaar zijn vanwege hun kennis en ervaring in de foodsector. Alumni doorzien de complexiteit van voedselketens sneller dan andere economisch opgeleide studenten. Alumni zijn, vanuit alle drie specialisaties, in meerdere bedrijfstakken en functies binnen de foodsector inzetbaar. Ze zijn van meerwaarde door de breed opgeleide achtergrond, omdat ze met andere afdelingen kunnen samenwerken. Dit wordt bevestigd in een alumnionderzoek in 2021 waar het kunnen schakelen binnen bedrijven/organisaties en het verbinden van 'food' en 'business', worden genoemd als het succesvolle kenmerk van de opleiding.

Eindoordeel over de opleiding

	Food & Business
<i>Standaard 1 Beoogde leerresultaten</i>	Voldoet
<i>Standaard 2 Onderwijsleeromgeving</i>	Voldoet
<i>Standaard 3 Toetsing</i>	Voldoet
<i>Standaard 4 Gerealiseerde leerresultaten</i>	Voldoet

De oordelen zijn gewogen volgens de beslisregels van de NVAO. Op basis hiervan beoordeelt het visitatiepanel de kwaliteit van de bestaande hbo-bachelor-opleiding Food & Business van de Hogeschool van Arnhem en Nijmegen als **positief**.

Aanbevelingen

Het panel doet de volgende aanbeveling ter ondersteuning van de verdere ontwikkeling van de opleiding:

Standaard 2

Versterk de samenwerking met de lectoraten, enerzijds om de aandacht voor onderzoeksvaardigheden in het curriculum te versterken en anderzijds om de vaardigheden bij docenten om dit vorm te geven blijvend te ontwikkelen. Het kan ook bijdragen aan een grotere variatie en rijkheid aan bij opzet en aanpak van de afstudeeronderzoeken. Meer focus op het consumentperspectief binnen het tweede thema Voeding & Gezondheid biedt daarbij betere kansen op aansluiting bij de lectoraten.

Bijlagen

1. Bezoekprogramma

7 december 2023: Agenderende Audit

10.00 – 10.45	Algemene kennismaking met de opleiding aan de hand van een presentatie Aanwezig: Academiemanager, Directeur Academie Business en Communicatie en het accreditatieteam
10.45 – 13.00	Materiaal bestudering, vooroverleg panel en verdere voorbereiding
13.00 – 13.30	Lunch
13.30 – 14.00	Afsluitend gesprek met management over aandachtspunten en gespreksthema's voor het visitatiebezoek 19 december Aanwezig: Academiemanager, Directeur Academie Business en Communicatie, onderwijsadviseur en het accreditatieteam

19 december 2023: Visitatiebezoek

10.00 – 10.15	Inloop en opstart accreditatiebezoek
10.15 – 10.45	rondleiding Challenges, Sensory Lab, Creative Kitsche en VR-experiment
10.45 – 11.30	Gesprek met studenten over met name onderwijsleeromgeving en toetsing Aanwezig: twee 1 ^e jaars studenten, vier 2 ^e jaars studenten, twee 3 ^e jaars studenten en twee 4 ^e jaars studenten
11.45 – 12.45	Gesprek met docenten over met name onderwijsvisie, -leeromgeving en toetsing Aanwezig: acht docenten, waaronder een lid toetscommissie, een professional coach, een lid curriculumcommissie, een studieloopbaanbegeleider, coördinator stage, twee coördinatoren niveau 2 en niveau 3.
13.15 – 14.15	Gesprek over borging toetsing en gerealiseerde leerresultaten Aanwezig: lid examencommissie, lid toetscommissie, twee praktijkcoördinatoren, twee alumni, student 4 ^e jaar, lid beroepenveldcommissie en twee externe afstudeerbegeleiders
14.30 – 15.00	Gesprek met opleidingsmanagement Aanwezig: directeur Academie Business en Communicatie, Academiemanager F&B en projectleider vernieuwd onderwijs
15.00 – 15.45	Beoordelingsoverleg panel
15.45 – 16.00	Mondelinge terugkoppeling en afsluiting opleidingsbeoordeling
16.15 – 17.00	Ontwikkelgesprek, thema Flexibilisering van de opleiding F&B

2. Bestudeerde documenten

Verplichte documentatie:

- F&B Zelfevaluatie rapport, De Lerende Foodprofessional, oktober 2023
- Opleidings Statuut – Onderwijs en Examenregeling 2021-2022, 2022-2023, 2023-2024
- Overzicht docenten F&B studiejaar 2023-2024
- Afstudeerhandleidingen en beoordelingsformulieren afstuderen 2021-2022 en 2022-2023
- Lijsten afstudeerders 2021-2022 en 2022-2023
- Vijftien geselecteerde afstudeerdossiers naar rato van het aantal studenten per specialisatie:

Specialisatie	2021-2022	2022-2023
Quality Management	2	1
Business	3	5
Product Development	1	2

- jaarverslag Examencommissie HAN EC ABC 2021-2022 en jaarverslag examencommissie 2022-2023
- Landelijk Opleidings Profiel 2023

Door de opleiding aangeleverde gelegde bijlagen:

- NSE resultaten en actiepunten, 2021, 2022, 2023 en vergelijking met andere Food opleidingen
- Overzicht 13 didactische principes
- Toetsbeleid, toetsprogramma's en toetsmatrijzen
- Onderzoek instroom en doorstroom F&B
- Rapportage uitslag HBO-monitoring alumni F&B
- Leaflet Hoe controleer je op onregelmatigheden, voor docenten

Ter inzage op 7 december:

- Notulen examencommissie, 2021-2023
- F-cluster toetsmatrijzen en studiehandleidingen
- Overzicht competenties eindniveau
- Voorbeelden van evaluatieformulieren van examencommissie- en BVC-leden bij afstudeerpresentatie en beoordeling
- Toetsvaststellingsplan
- Overzicht nieuwe curriculum F&B
- Presentatie Teammeeting november 2023
- F&B onderwijs- en toetsprogramma 2023-2024 en 2024-2025
- Jaarverslagen en notulen van beroepenveldcommissie en opleidingscommissie
- Selectie onderwijs- en toetsmateriaal:
 - Cluster A nieuw curriculum,
 - Cluster C Project Shopper Activation,
 - Cluster D Module Quality Management,
 - Cluster E Stage,
 - Cluster F Management en Product Development met project

Door panel tijdens agenderende audit opgevraagd:

- Curriculumontwikkeling F&B, inhoudelijk fundament
- Verslagen kalibratie en intervisie sessies docententeam en externen bij afstudeerbegeleiding en beoordeling.
- Reader 'Good food for you', met basisliteratuur voor eerste jaar.

3. Overzicht curriculum, vanaf september 2023

Cohort gestart per september 2023:

Propedeutische fase

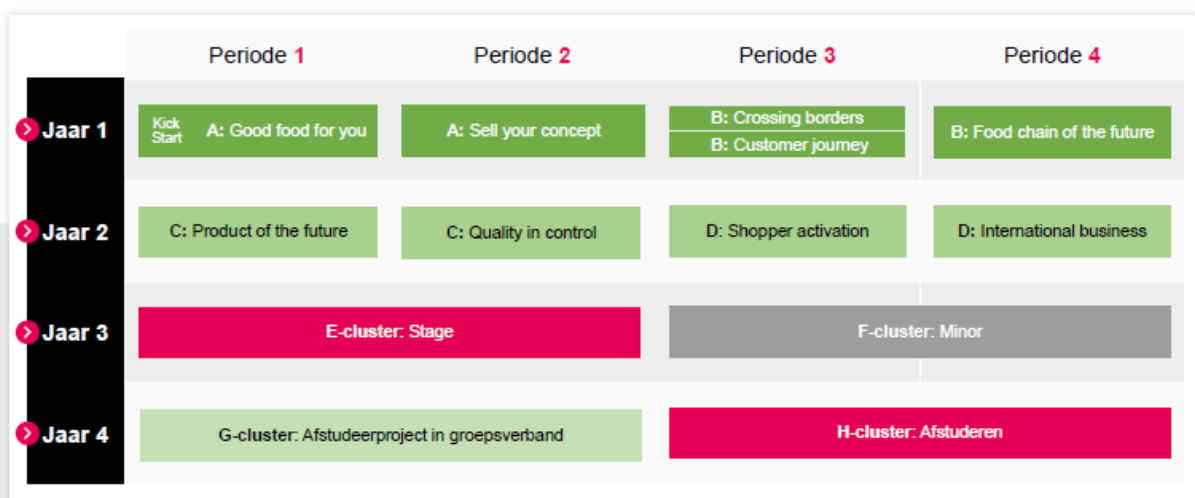
Jaar 1	A-cluster (niveau 1)	B-cluster (niveau 1)
60 EC	<u>Food Professional 1</u> 5 EC	<u>Food Professional 2</u> 5 EC
	<u>Good food for you</u> 10 EC	<u>Crossing Borders</u> 5 EC
	<u>Sell Your Concept</u> 10 EC	<u>Customer Journey research</u> 5 EC
		Keuzeruimte (student kiest 1 van de twee keuzevakken)
		<u>Commercieel en Creatief schrijven</u> 5 EC <u>Duitse taal en business 1</u> 5 EC
	<u>Open up</u> 5 EC	<u>Food chain of the future</u> 10 EC

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2)	D-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>Product of the future C-cluster</u> 15 EC	<u>Shopper Activation D-cluster</u> 15 EC
	<u>Quality in control C-cluster</u> 15 EC	<u>International Business D-Cluster</u> 15 EC
Jaar 3	E-cluster (niveau 2)	F-cluster (niveau 2/3)
60 EC	<u>Stage Nederland of Stage Buitenland</u> 30 EC	<u>Minor</u> 30 EC
Jaar 4	G-cluster (niveau 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Afstuderen in groepsverband</u> 30 EC	<u>Afstudeeropdracht</u> 30 EC

Grafisch weergegeven:

4 JAAR_F&B



Cohort gestart september 2022:

Propedeutische fase

Jaar 1	A-cluster (niveau 1)	B-cluster (niveau 1)
60 EC	<u>Project Product Development A-cluster</u> 10 EC	<u>Project Business B-cluster</u> 7,5 EC
		<u>Bedrijfseconomie B-cluster</u> 2,5 EC
	<u>Marketing A-cluster</u> 2,5 EC	<u>Marketing B-cluster</u> 2,5 EC
	<u>Marktonderzoek A-cluster</u> 2,5 EC	<u>Onderzoek B-cluster</u> 2,5 EC
	<u>Food A-cluster 1</u> 2,5 EC	<u>Food B-cluster 1</u> 2,5 EC
	<u>Food A-cluster 2</u> 2,5 EC	<u>Food B-cluster 2</u> 2,5 EC
	<u>Scheikunde A-cluster 1</u> 2,5 EC	<u>Food Quality B-cluster</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Nederlands</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Professionele communicatie</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Engels 1</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Engels 2</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Duits 1 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Duits 2 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Internationaliseren 1</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Internationaliseren 2</u> 2,5 EC

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2)	D-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>Project Business C-cluster</u> 10 EC	<u>Project Quality D-cluster</u> 10 EC
	<u>Business C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Kwaliteitsmanagement</u> 7,5 EC
	<u>Food C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Food D-cluster</u> 7,5 EC
	<u>SKILLS: Engels 3</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Engels 4</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Duits 3 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Duits 4 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Internationaliseren 3</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Internationaliseren 4</u> 2,5 EC
Jaar 3	E-cluster (niveau 2)	F-cluster (niveau 2 / 3)
60 EC	<u>Stage Nederland</u> of <u>Stage Buitenland</u> 30 EC	<u>Minor</u> 30 EC
Jaar 4	G-cluster (niveau 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Afstuderen in groepsverband</u> 30 EC	<u>Afstudeeropdracht</u> 30 EC

Cohort gestart per 1 september 2021 of eerder:

Post-propedeutische fase

Jaar 2	C-cluster (niveau 2)	D-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>Project Business C-cluster</u> 10 EC	<u>Project Quality D-cluster</u> 10 EC
	<u>Business C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Kwaliteitsmanagement</u> 7,5 EC
	<u>Food C-cluster</u> 7,5 EC	<u>Food D-cluster</u> 7,5 EC
	<u>SKILLS: Engels 3</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Engels 4</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Duits 3 (keuzevak)</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Duits 4 (keuzevak)</u> 2,5 EC
	<u>SKILLS: Internationaliseren 3</u> 2,5 EC	<u>SKILLS: Internationaliseren 4</u> 2,5 EC
	Jaar 3	E-cluster (niveau 2)
60 EC	<u>Stage Nederland of Stage Buitenland</u> 30 EC	<u>Strategy and Management</u> 7,5 EC
		<u>Projectmanagement</u> 7,5 EC
		<u>Project Business (BU)</u> 7,5 EC
		<u>Business (BU)</u> 7,5 EC
		<u>Project Quality Management (QM)</u> 7,5 EC
		<u>Quality Management (QM)</u> 7,5 EC
		<u>Project Product Development (PD)</u> 7,5 EC
		<u>Product Development (PD)</u> 7,5 EC
Jaar 4	G-cluster (niveau 2 of 3)	H-cluster (niveau 3)
60 EC	<u>Minor</u> 30 EC	<u>Afstudeeropdracht</u> 30 EC