

## Besluit

**Besluit strekkende tot het verlengen van de accreditatietermijn tot in totaal zes jaar van de opleiding hbo-bachelor Voedingsmiddelentechnologie van de Hogeschool Van Hall Larenstein**

	<b>datum</b>	<b>Gegevens</b>	
	29 mei 2015	Naam instelling	: Hogeschool Van Hall Larenstein
	<b>onderwerp</b>	Naam opleiding	: hbo-bachelor
	Definitief besluit		Voedingsmiddelentechnologie (240 ECTS)
accreditatie hbo-ba		Datum aanvraag	: 11 november 2014
Voedingsmiddelentechnologie		Graad opleiding	: Bachelor of Science
van de Hogeschool		Variant opleiding	: voltijd
Van Hall Larenstein		Afstudeerrichting	: Food Innovation Management
(003430)		Locatie opleiding	: Wageningen
<b>uw kenmerk</b>		Datum goedkeuren	
2014-1287		Panel 1 <sup>e</sup> beoordeling	: 3 mei 2011
<b>ons kenmerk</b>		Datum goedkeuren	
NVAO/20151379/ND		Panel 2 <sup>e</sup> beoordeling	: 22 april 2014
<b>bijlagen</b>		Datum locatiebezoeken	: 16 en 27 mei 2011, 1 <sup>ste</sup> beoordeling
3		Datum visitatierapport	: augustus 2011 en december 2012, 1 <sup>ste</sup> beoordeling
		Accreditatiebesluit NVAO	: Besluit van 20 augustus 2013 looptijd accreditatie van 1 september 2013 tot en met 31 augustus 2016
		Datum locatiebezoek UOB <sup>1</sup>	: 10 – 12 juni 2014
		Datum visitatierapport	: 22 oktober 2014

### Aanvullende informatie

De opleiding is in eerste instantie beoordeeld volgens het kader van de beperkte opleidingsbeoordeling. Dit heeft geresulteerd in een besluit van de NVAO van 20 augustus 2013. Na intrekking van de aanvraag voor de instellingstoets is de opleiding beoordeeld op basis van de aanvullende uitgebreide opleidingsbeoordeling. Daarbij beoordeelde het panel de standaarden die al in de eerste beoordeling aan de orde zijn geweest niet opnieuw. De NVAO heeft bij brief van 8 maart 2012 de instelling aanvullende informatie gevraagd over de rendementcijfers, het opleidingsniveau van de docenten en de studielast. Bij e-mail van 19 maart 2012 heeft de NVAO de aanvullende informatie ontvangen van Hogeschool

<sup>1</sup> UOB = uitgebreide opleidingsbeoordeling

Pagina 2 van 11 Van Hall Larenstein. In een gesprek met het panel op 18 april 2012 is afgesproken dat het visitatierapport herschreven zou worden. Dit herschreven rapport heeft de NVAO december 2012 ontvangen. Voor de besluitvorming heeft het herschreven rapport als basis gediend. De NVAO heeft bij e-mail van 1 juni 2013 de instelling om aanvullende informatie gevraagd over de voorzieningen en de examencommissie. De NVAO heeft de in 2012 en 2013 aangeleverde aanvullende informatie betrokken in haar besluitvorming.

#### **Beoordelingskaders**

- Beoordelingskader voor de beperkte opleidingsbeoordeling van de NVAO (Stcrt. 2010, nr 21523).
- Beoordelingskader voor de uitgebreide opleidingsbeoordeling van de NVAO (Stcrt. 2010, nr 21523).
- NVAO | Protocol aanvullende beoordeling |17 juni 2013.

#### **Bevindingen**

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

Wel merkt de NVAO op dat het oordeel goed voor standaard 3, gezien de opmerking van het panel over het gebrek aan verschil tussen de beoordelingscriteria van een 5 en een 6 op het beoordelingsformulier voor de scriptie, matig wordt gedragen door de argumenten van de commissie.

#### **Advies van het visitatiepanel van het eerste visitatiepanel van augustus 2011 en december 2012.**

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

On 16 and 27 May 2011 an assessment committee of AeQui has performed an assessment of the programme B Food Technology of Van Hall Larenstein Wageningen. The overall judgement of the committee regarding the quality of the programme is satisfactory. Located in the heart of the Food Valley, the Food Technology programme of VHL is one of the higher professional study programmes in Food Technology. The programme has one major: Food Innovation Management (FIM).

The mission of the programme is to be a unique, energetic course in which innovation, technology and marketing together determine the taste. To innovate products and processes it is necessary to know physical, chemical, microbiological and sensory properties of products, but also to have insight in production processes, marketing, project management, communication, and cost accounting. The competitive environment and the speed at which companies have to operate ask for graduates who are able to look beyond the borders of their specialisation.

#### **The intended learning outcomes**

The assessment committee qualifies the intended learning outcomes as satisfactory. The job profile is defined as follows: a FIM graduate is trained to be allocated within the food sector to a broad scale of positions on the interface of technology and commerce and more specifically to the position of product developer. The key task of the product developer is the development of new foods and the innovation of already existing foods.

Pagina 3 van 11 The intended learning outcomes represent the right level, matching the Dublin Descriptors. In various ways the programme derives developments from the professional field to keep the intended learning outcomes up to date. However, the assessment committee makes recommendations about a clearer distinction in the research-oriented competences (see paragraph Recommendations).

### **The teaching-learning environment**

The assessment committee qualifies the teaching- learning environment as satisfactory. In the programme, the intended learning outcomes are matched with the up-to-date job based requirements of the professional discipline. This is done by defining the intended learning outcomes in terms of competences that are derived from the job based requirements. FIM is a programme with a clear relation to the practical field. The first (orientation) placement gives the students a clear picture of employment they can obtain after graduation. The relevance of several subjects also becomes clear during the orientation placement. The programme gives a substantial knowledge base, for example in terms of Process technology. This should be kept, at least on the current level.

In the Forum-building the students can make use of a microbiology laboratory, a physical chemistry laboratory, several rooms with advanced equipment, a weighing room, and a spectro-room which also holds advanced equipment for physics. The product development gallery is directly connected to the sensory room. Here students work on their product development projects and do their sensory analyses. Students also undertake practical activities at the Sapfabriek in Ede, a juice factory which is fully operated by students from various educational institutes. FIM students are involved in business development.

The committee made some remarks on further improvement of the programme (see paragraph Recommendations).

### **Assessment and achieved learning outcomes**

The assessment committee qualifies the assessment and achieved learning outcomes as good. As the competences are leading for the assessments, it is assured that the actual competences are assessed. Therefore, the assessments are valid in the sense that they measure the criteria explicitly stated in the competence descriptions.

In the last two years of their study, the students have placements and the thesis project. These elements are all close to professional practice. The thesis project is an individual assignment, in which the student has to prove in three tasks that he is a competent professional. As all three components are assessed by two independent people (next to the supervisors), there are six assessors in total. Criteria that need to be met are formalised and related to the competences that need to be met.

The assessors get clear criteria to work with and they apply the criteria to the work independent from each other. Criteria are derived from the Dublin Descriptors.

The assessment committee evaluates that the level of the theses is good and all topics are relevant. Alumni experienced that it was easy to find jobs. They found relevant positions at appealing companies in the food industry within a short time. The students felt well prepared to enter the labour market. They felt well equipped and had confidence to develop their knowledge and skills in every day practice.

Since VHL moved to Wageningen the number of alumni that continued studying a master at Wageningen University increased. FIM alumni who continued studying in a master

Pagina 4 van 11 programme experienced that it went smoothly, partly because of the minor they choose at Wageningen University.

### **Recommendations**

Apart from the positive findings, the assessment committee noticed some fields for further improving the programme.

The competences used as starting point for the programme are relevant. There are two competences which relate to applying research (competence E refers to applying basic research tools in a marketing context and H refers to analytical research in a technological context). The committee advises to make a clearer distinction between E and H, and to put a stronger emphasis on E in writing reports and drawing relevant and practical conclusions.

For Food Chemistry the number of lectures is not enough for some of the students; many students fail this assessment. The committee recommends to evaluate whether increasing the number of hours or the input from guest-lectures for this subject would lead to better understanding of the topic.

Concerning the minor, students in majority choose one minor at Wageningen University. As such this minor on academic level is good, but students should be encouraged to consider choosing other minors on a more practical level.

As the article weighs for only 10% in the total grade of the final year, it became obvious to the assessment committee that only a few students put energy in writing a good article. VHL should reconsider the role and position of the article in the final stage of the course.

After the presentation of the final results and submission of the concept of this assessment report, the management of the programme has defined steps for improving the process of graduation. The assessment committee values the presented steps that will be implemented from September – December 2011.

All three standards of the NVAO assessment framework are assessed positively and hence the assessment committee awards a positive recommendation for the accreditation of the programme.

### **Aanbevelingen**

De NVAO onderschrijft de aanbevelingen van het panel in het bijzonder de aanbeveling over het aanpassen van de cesuur op het beoordelingsformulier van de scriptie waarop dezelfde criteria voor een 5 en 6 staan vermeld.

De NVAO stelt vast dat het panel heeft geconstateerd dat stappen zijn gezet om de verbeterpunten met betrekking tot afstudeerproces te verbeteren.

### **Bestuurlijke afspraak**

De NVAO stelt vast dat de instroom sinds de vorige visitatie gering is en dat dit nu nog steeds het geval is. Nadere maatregelen op dit vlak zijn dus dringend nodig. Vanuit dit perspectief heeft de NVAO met de instelling een bestuurlijke afspraak gemaakt de NVAO uiterlijk 1 december 2015 middels een verslag van genomen maatregelen en bereikte resultaten te informeren over de aanpak van deze kwestie.

Hogeschool Van Hall Larenstein (VHL) richt zich met het opleidingsaanbod op de ontwikkeling van een duurzame samenleving op de domeinen Animals and Business, Delta Areas and Resources en Food and Dairy.

De opleiding Voedingsmiddelentechnologie in Wageningen is volledig Engelstalig en gelegen in het hart van FoodValley. Naast de al lang bestaande major : Food Innovation Management (FIM) kunnen de studenten sinds kort ook kiezen voor de Engelstalige versie van de major Food Safety and Health, die in het Nederlands in Leeuwarden wordt aangeboden.

In de major FIM bepalen de ingrediënten innovatie, technologie en marketing de smaak van het programma. Voor de innovatie van producten en processen is naast kennis van fysische, chemische, microbiologische en sensorische eigenschappen van producten, ook inzicht nodig in productieprocessen, marketing, projectmanagement, communicatie en bedrijfseconomie. Het snelle en competitieve werkveld van voedselinnovatie vraagt om afgestudeerden die buiten hun specialisme kunnen denken en werken.

De instroom ligt rond de 30 studenten en is licht groeiend. De overgrote meerderheid van de studenten is Nederlands, maar in elke groep zit ook buitenlands bloed.

De opleiding is sterk verbonden met de lectoraten Food, Health and Safety en Food Physics.

#### *Inleiding*

Hieronder volgt een samenvatting van de oordelen per standaard en het samenvattend oordeel.

Allereerst wil het panel een aantal opmerkingen maken.

Het panel spreekt zijn waardering uit voor de kritische reflectie. Deze was niet alleen informatief maar zeker ook zelf-kritisch en reflectief. Zowel de documentatie als de open gesprekken hebben ertoe geleid dat het panel zich een goed beeld kon vormen van de situatie.

Het viel het panel op dat de studenten die zij gesproken heeft zich veilig voelden en zonder schroom of tekenen van stigmatisering spraken over hun functie-beperkingen. Het panel vindt dit een compliment waard; niet alleen voor de betreffende studenten maar ook voor begeleiders, docenten en medestudenten die gezamenlijk een sfeer van respect en openheid weten te scheppen. Hieronder de oordelen per standaard.

#### *Standaard 6 en 12: Begeleiden van studenten met een functiebeperking*

De ambitie van de hogeschool om op het gebied van begeleiding van studenten (met een functie-beperking) tot de top 3 hogescholen in Nederland te behoren is duidelijk waarneembaar in de opzet en uitvoering van de begeleiding. Naast het duidelijk in kaart hebben van de verschillende doelgroepen heeft de hogeschool de begeleiding van studenten met een functie-beperking (FB) gestroomlijnd door daar waar maatwerk nodig is maatwerk te leveren en daar waar standaardoplossingen voldoende deze grondig uit te voeren.

In de begeleiding staat de zelfregie van de student centraal en blijft de begeleiding beperkt tot de studie, met mogelijke doorverwijzing naar anderen voor zaken die niet direct de studie betreffen. Het panel onderschrijft deze uitgangspunten en focus van harte.

De informatievoorziening op studievoortgangsgebied laat te wensen over. De hogeschool is zich bewust van het probleem en heeft een groot traject gestart om het probleem op te lossen.

Management en examencommissie zijn, in vergelijking met andere opleidingen op andere locaties van de hogeschool, minder (formeel) betrokken bij de begeleiding. Hoewel de begeleiding goed functioneert, vindt het panel dat het geheel te afhankelijk is van één decaan, waardoor de begeleiding kwetsbaar is. Een ander punt van aandacht is het, door de beëindiging van het samenwerkingsverband binnen het concern Wageningen UR, wegvallen van het lokaal medisch-sociaal netwerk. De argumenten wegend komt het panel voor de opleiding op een 'voldoende' voor deze standaarden.

#### *Standaard 8: Personeel*

Het personeelsbeleid is hogeschoolbreed vastgesteld en geïmplementeerd. Het panel constateert dat het hogeschoolbrede personeelsbeleid en de doorwerking daarvan in de opleidingen duidelijk waarneembaar zijn op zowel individueel niveau als in teamverband. Het personeelsbeleid is eveneens zichtbaar in de aanpak van bijvoorbeeld de werkdruk. Het panel waardeert de enorme drive van docenten en begeleiders om naast inhoudelijke items ook teamontwikkeling en ondersteunende zaken aan te pakken en concludeert daaruit dat het personeelsbeleid vruchten afwerpt.

De hogeschool voldoet (vrijwel) aan de gestelde doelen op het gebied van scholing en didactische kwalificaties. De personele omvang is met een staf- student ratio van 1:21 relatief hoog. Toch is werkdruk een item; de hogeschool bespreekt dit structureel met haar docenten en heeft maatregelen genomen om de werkdruk te reguleren.

Het auditteam beoordeelt standaard 8 met een 'goed'.

#### *Standaard 13, 14 en 15: Kwaliteitszorg*

Het panel constateert dat alle opleidingen planmatig periodiek de onderwijseenheden evalueren op minstens de items die VHL-breed zijn afgesproken aan de hand van meetbare doelen. Hiermee en met de externe evaluatiemogelijkheden als de NSE-enquête en de HBO-monitor bewaken de opleidingen de kwaliteit van de beoogde eindkwalificaties, het programma, het personeel, de voorzieningen, de toetsing en de gerealiseerde eindkwalificaties. De planning en uitvoering van de evaluaties zijn in elke opleiding structureel belegd bij de kwaliteitscoördinator. De opleidingen verwerken de resultaten van enquêtes in onder andere de managementinformatie. Het panel is van oordeel dat zowel de opzet en uitvoering van enquêtes aan de hand van meetbare doelen als het genereren van managementinformatie goed belegd en uitgevoerd zijn. Het panel komt tot het oordeel 'goed' voor standaard 13.

Kwaliteitszorg is zeker geen 'papieren tijger' bij VHL maar een levend systeem dat meerwaarde levert voor de (dagelijkse) praktijk van onderwijsuitvoering. De uitkomsten van de verschillende evaluaties leiden er aantoonbaar toe dat de opleiding, daar waar gewenst/noodzakelijk, verbetermaatregelen treft om haar doelen te realiseren. Het auditpanel trof hiervan vele voorbeelden aan. De resultaten en analyses van enquêtes leiden ook tot hogeschoolbrede verbeteracties. Het panel spreekt zijn waardering uit voor de manier waarop de kwaliteitscycli op hogeschoolniveau, locatieniveau en opleidingsniveau elkaar beïnvloeden en versterken. Het panel komt voor standaard 14 tot het oordeel 'goed'. Het panel concludeert dat de opleiding stakeholders betreft bij de interne kwaliteitszorg, waardoor een werkend systeem ontstaat.

De terugkoppeling van de resultaten van enquêtes en verbeteracties naar studenten kan beter en de betrokkenheid van de examencommissie kan geïntensiveerd worden. Hoewel de wat informelere aanpak van de kwaliteitszorg passend is bij de huidige schaal, is gezien de verwachte groei een transitie naar een formelere aanpak aan te bevelen.

Pagina 7 van 11 Het panel komt hiermee voor standaard 15 op het oordeel 'voldoende' voor de opleiding Voedingsmiddelentechnologie.

*Algemene conclusie:*

Op grond van de hierboven vermelde oordelen en de beslisregels van de NVAO, komt het auditpanel dat de aanvullende beoordeling uitvoerde tot het eindoordeel 'positief' voor de hbo-bacheloropleiding Voedingsmiddelentechnologie.

**Aanbevelingen**

De NVAO onderschrijft de aanbevelingen die het panel bij de aanvullende beoordeling heeft gedaan en herbevestigt de aanbevelingen en de bestuurlijke afspraak van de eerste beoordeling.

**Besluit**

Ingevolge het bepaalde in artikel 5a.10, derde lid, van de WHW heeft de NVAO het college van bestuur van de Hogeschool Van Hall Larenstein te Velp in de gelegenheid gesteld zijn zienswijze op het voornemen tot besluit van 9 april 2015 naar voren te brengen. Bij e-mail van 6 mei 2015 heeft de heer B. Schulte, senior beleidsmedewerker, namens het bestuur ingestemd met het voornemen tot besluit.

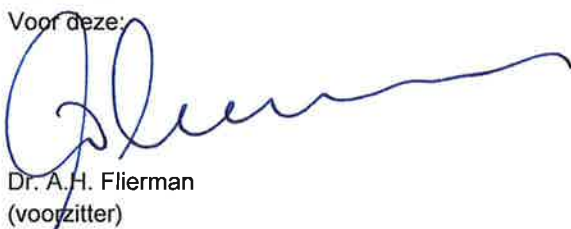
De NVAO besluit de accreditatietermijn te verlengen van de hbo-bachelor Voedingsmiddelentechnologie (240 ECTS; variant: voltijd; locatie: Wageningen) van de Hogeschool Van Hall Larenstein te Velp. De opleiding kent de volgende afstudeerrichting: Food Innovation Management. De NVAO beoordeelt de kwaliteit van de opleiding als voldoende.

Dit besluit is van kracht tot en met 31 augustus 2019.

Den Haag, 29 mei 2015

De NVAO

Voor deze:



Dr. A.H. Flierman  
(voorzitter)

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

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



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

Pagina 10 van 11 **Bijlage 2: panelsamenstelling eerste beoordeling**

- Ir. R. Kloosterman, director, AeQui(voorzitter);
- W. Fokkema, Manager kennistransfer, UvA (en was tot 2010 CEO van Lactive);
- K. den Uijl, Innovatiemakelaar Sensoriek & Structuur, Food & Nutrition Delta in Wageningen (en is business development manager bij Koninklijke Euroma B.V.);
- G. Buis, van 1993 tot en met 2008 hogeschooldocent, Hogeschool Utrecht (domein gezondheidszorg);
- A. Jelsma, student-lid, Masterstudent Transport & Logistics, TU Delft.

Het panel werd ondersteund door A. van Noort, secretaris (gecertificeerd).

- Drs. W.G. van Raaijen is senior adviseur en partner bij Hobéon. Sinds 2004 treedt hij veelvuldig op als lead-auditor (voorzitter) bij accreditatie-audits in het hoger onderwijs;
- Ir. W.T. Fokkema is werkzaam binnen het Technology Transfer Office. De belangrijkste rol hierin is om zakelijke overeenkomsten met bedrijven te sluiten zodat de kennis van de universiteit in processen en producten toegepast kan worden;
- Dr. ir. T. de Bruijn is als lector werkzaam binnen het Kenniscentrum Leefomgeving van hogeschool Saxion. Daarnaast is hij directeur van stedenbouwkundig bureau IAA.
- N. Kreuze is vierdejaars student commerciële economie;

Het panel werd ondersteund door drs. B. Verstegen, secretaris (gecertificeerd).