

# **Bachelor Voedingsmiddelentechnologie Hogeschool Van Hall Larenstein**

*Verlag van de uitgebreide opleidingsbeoordeling  
12 en 13 december 2023*

## Colofon

### Instelling en opleiding

Hogeschool van Hall Larenstein

Bachelor Voedingmiddelentechnologie

Locatie: Leeuwarden & Velp

Variant: voltijd

Croho-nummer: 34856

Resultaat instellingstoets kwaliteitszorg: niet van toepassing

### Visitatiecommissie

Ab Groen, voorzitter

René van der Burgt, deskundige

Ralf Hartemink, deskundige

Mirjam Welbers, deskundige

Kees den Uijl, deskundige

Anne van de Rijdt, student-lid

Liza Kozłowska, secretaris

De commissie is vooraf voorgelegd aan de NVAO.

Het NVAO kader voor de uitgebreide opleidingsbeoordeling 2018 is gebruikt

AeQui Nederland

Postbus 5050

3502 JB Utrecht

[www.AeQui.nl](http://www.AeQui.nl)

*Dit document laat zich het beste dubbelzijdig afdrukken.*

## Inhoudsopgave

Colofon .....	2
Inhoudsopgave .....	3
Inleiding .....	7
Beoogde leerresultaten .....	8
Programma.....	10
Personeel.....	14
Voorzieningen en begeleiding .....	15
Kwaliteitszorg .....	17
Toetsing .....	18
Gerealiseerde leerresultaten.....	20
Bijlagen.....	21
Bijlage 1 Visitatiecommissie.....	22
Bijlage 2 Bezoekprogramma .....	23
Bijlage 3 Bestudeerde documenten .....	24

## Samenvatting

Op 12 en 13 december 2023 is de bacheloropleiding Voedingmiddelentechnologie / Food Technology van Hogeschool Van Hall Larenstein (HVHL) in Leeuwarden en Velp gevisiteerd. De commissie heeft de opleiding beoordeeld aan de hand van het uitgebreide NVAO-kader voor bestaande opleidingen uit 2018. Op basis van door de hogeschool aangeleverde documentatie en gesprekken die de commissie heeft gevoerd tijdens het locatiebezoek, oordeelt de commissie dat de opleiding voldoet aan alle standaarden van het kader. Het totaaloordeel van de commissie is **positief**.

De bacheloropleiding Voedingmiddelentechnologie (VT) wordt op twee locaties aangeboden: in Velp en in Leeuwarden. In Velp biedt HVHL de opleiding in het Engels aan. Gezien het feit dat het hier één opleiding betreft, heeft de commissie de opleiding op beide locaties dan ook in samenhang beoordeeld.

### Beoogde leerresultaten

De commissie beoordeelt dat de opleiding aan standaard 1, de beoogde leerresultaten, **voldoet**. De commissie heeft vastgesteld dat de beoogde leerresultaten wat betreft inhoud, niveau en oriëntatie concreet zijn uitgewerkt en voldoen aan de (inter)nationale eisen die aan een bacheloropleiding Voedingmiddelentechnologie worden gesteld. De commissie waardeert de verbinding die de opleiding legt tussen theorie en praktijk. De praktijkgerichtheid komt onder andere tot uiting door een sterke betrokkenheid van de Werkveldadviescommissie (WAC) en de gastcolleges en excursies die de opleiding organiseert.

### Programma

De commissie beoordeelt dat de opleiding aan standaard 2 (oriëntatie), standaard 3 (niveau) en standaard 4 (leeromgeving) **voldoet**.

Het onderwijs is ingericht rond actuele problemen uit de voedingsmiddelenpraktijk. De bacheloropleiding biedt daarnaast een onderzoeksleerlijn die is afgestemd op de beroepsbekwaamheid en bijbehorende beroepsproducten van de voedingsmiddelen-technoloog. De opleiding werkt samen met de verschillende lectoraten van HVHL. Ook stelt de commissie vast dat de studenten in staat worden gesteld om zich internationaal te oriënteren, passend bij de internationale oriëntatie van de beroepspraktijk en de visie van de opleiding.

Het programma kent een logische opbouw en biedt studenten inhoudelijke meerwaarde. De modules en de afstudeeropdracht zijn gelinkt aan de competenties en leerdoelen. De commissie ziet nog ruimte

voor de opleiding om studenten meer inhoudelijke verdieping aan te bieden.

### Instream

De opleiding richt zich op scholieren met een havo-diploma, mbo-4 studenten (voedingmiddelentechnologische opleidingen en laboratoriumtechniek) en internationale studenten (voor de locatie in Velp). Internationale studenten moeten hun Engelse taalvaardigheid aantonen door het indienen van een officieel certificaat.

Zowel in Leeuwarden als in Velp neemt de instroom af. In lijn met de aanbeveling van de vorige visitatiecommissie, raadt de commissie aan om – in samenwerking met het werkveld – in te zetten op verhoging van de instroom.

De bacheloropleiding hanteert de wettelijke toelatingseisen. De opleiding draagt zorg voor een adequate aansluiting van het programma bij de kwalificaties van instromende studenten. Naar het oordeel van de commissie **voldoet** de opleiding aan standaard 5 (instroom).

### Personeel

De commissie constateert dat het team van de opleiding kwalitatief en kwantitatief op niveau is. Het team omvat docenten met een sterke praktijkgerichtheid en hun eigen expertise op het gebied van voedingmiddelentechnologie. Docenten weten wat ze doen en hoe ze studenten kunnen motiveren. Er zijn ruime mogelijkheden voor professionalisering. Studenten waarderen de praktijkkennis van docenten alsook hun enthousiasme en benaderbaarheid.

De commissie stelt vast dat de opleiding **voldoet** aan standaard 6 (personeel).

#### **Voorzieningen en begeleiding**

De commissie stelt vast dat de fysieke werkplek en schoolfaciliteiten in combinatie met de persoonlijke begeleiding studenten ondersteunen in het behalen van de beoogde leerresultaten. Daarmee **voldoet** de opleiding aan standaard 7 (voorzieningen) en standaard 8 (begeleiding). De commissie is zeer te spreken over de mogelijkheden die de VT-hal, de productontwikkelingskeuken en de diverse laboratoria bieden. De digitale voorzieningen zijn op orde en complementair aan de fysieke voorzieningen.

Studenten zijn op de hoogte van de mogelijkheden voor extra ondersteuning en tevreden over de informatievoorziening vanuit de opleiding.

#### **Kwaliteitszorg**

Kenmerkend voor de kwaliteitscultuur is het laagdrempelig contact tussen studenten, docenten, en opleidingsmanagement. Formele evaluaties zijn complementair aan de informele kwaliteitscultuur. De kwaliteitszorg draagt bij aan het verbeteren van de kwaliteit van de opleiding en aan het realiseren van de beoogde leerresultaten door studenten: naar het oordeel van de commissie **voldoet** de opleiding aan standaard 9 (kwaliteitszorg).

Wel constateert de commissie dat de eenduidigheid tussen de Nederlandstalige versie van de OER voor locatie Leeuwarden en de Engelstalige versie van de OER voor locatie Velp versterkt dient te worden en beveelt zij de opleiding aan om ook de examencommissie in het proces van totstandkoming van de OER mee te nemen.

#### **Toetsing**

De commissie is van oordeel dat de opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing. Uit het gesprek met de studenten volgt dat het voor

hen duidelijk is waarop zij worden beoordeeld. Ook ziet de commissie dat studenten voldoende terugkoppeling krijgen op hun prestaties, en dat de opleiding serieus omgaat met feedback van de studenten. De opleiding **voldoet** aan standaard 10 (toetsing).

De commissie concludeert dat de verschillende commissies hun taken goed uitvoeren en dat de onderlinge samenwerking goed is. De commissie stelt vast dat de toetsing valide, betrouwbaar, en onafhankelijk is. De commissie is van mening dat er nog beter beleid geformuleerd kan worden rondom groepsbeoordelingen.

#### **Gerealiseerde leerresultaten**

De opleiding **voldoet** aan standaard 11. De commissie heeft geconstateerd dat de opleiding de beoogde leerresultaten realiseert. De afstudeerprojecten zijn volgens de commissie van een goed niveau en laten zien dat de studenten de eindkwalificaties hebben bereikt. Het werkveld is tevreden over de studenten.

#### **Aanbevelingen**

De commissie is positief over veel elementen die zij tijdens het locatiebezoek heeft gezien. Naar het oordeel van de commissie zit er veel kracht in het programma en de commissie is te spreken over de manier waarop het geheel vorm krijgt. De transparante en aangename gesprekken maakten dat de commissie zich goed een beeld kon vormen.

Met het oog op de toekomst geeft de commissie de volgende aanbevelingen:

- Breid de inhoudelijke verdiepingsmogelijkheden voor studenten uit en creëer ruimte voor actualiteit zowel in het programma als in de dagelijkse lespraktijk.
- Formuleer explicieter beleid ten aanzien van gemaakte keuzes rondom groepswork en groepsbeoordelingen.

## Overzicht beoordeling

De beoordelingen per standaard zijn weergegeven in onderstaande tabel:

Standaard	Beoordeling
1. Beoogde leerresultaten	Voldoet
2. Oriëntatie van het programma	Voldoet
3. Inhoud van het programma	Voldoet
4. Leeromgeving van het programma	Voldoet
5. Instroom	Voldoet
6. Personeel	Voldoet
7. Materiële voorzieningen	Voldoet
8. Begeleiding	Voldoet
9. Kwaliteitszorg, kwaliteitscultuur en ontwikkeling	Voldoet
10 Toetsing	Voldoet
11 Gerealiseerde leerresultaten	Voldoet
<b>Eindoordeel</b>	<b>Positief</b>

Alle standaarden van het NVAO-kader zijn positief beoordeeld. Op die grond geeft de visitatiecommissie een **positief advies** inzake accreditatie van de Bachelor Voedingsmiddelentechnologie.

Namens de voltallige visitatiecommissie,  
Utrecht, maart 2024

Ab Groen  
Voorzitter

Liza Kozłowska  
Secretaris

## Inleiding

### De instelling

Hogeschool van Hall Larenstein (HVHL) is een internationale groene kennisinstelling. De hogeschool wil proactieve professionals opleiden, die op een verantwoorde en ondernemende wijze een positieve bijdrage leveren aan een duurzame samenleving. Hogeschool Van Hall Larenstein (HVHL) is ontstaan uit een fusie in 2003-2005 tussen het Van Hall Instituut in Leeuwarden en de Internationale Agrarische Hogeschool Larenstein in Velp/Deventer. HVHL biedt opleidingen aan in de volgende richtingen: Agri en voeding, Dier, Green business, Klimaat en omgeving, Laboratory sciences, en Water en natuur. HVHL verzorgt onderwijs aan ongeveer 5.000 studenten.

De missie van HVHL luidt als volgt: bijdragen aan de wereld van morgen. In 2023 is HVHL uitgeroepen tot de duurzaamste hoger onderwijsinstelling van Nederland. In de komende strategische periode staan vier transitie centraal: naar klimaatadaptie en -mitigatie, naar een duurzame keten, naar duurzaam waterbeheer, en naar een duurzame leefomgeving. HVHL werkt momenteel aan de invoering van het nieuw onderwijsconcept, transitiegericht onderwijs, waarin duurzaamheid nog meer nadruk krijgt.

### De opleiding

De bachelor Voedingsmiddelentechnologie is een voltijdopleiding die wordt aangeboden in Leeuwarden en Velp. Op 1 oktober 2023 studeerden 196 studenten aan deze bachelor: 113 volgden het Nederlandstalige programma in Leeuwarden en 63 studenten volgden de Engelstalige variant in Velp.

In 2017 werd de opleiding door de NVAO beoordeeld als voldoende en werden enkele aanbevelingen ter verbetering gegeven. De opvolging van deze aanbevelingen is door de commissie meegenomen in haar overwegingen.

### De visitatie

HVHL heeft aan AeQui opdracht gegeven de onderhavige visitatie uit te voeren. Hiertoe heeft AeQui in samenwerking met de opleiding een onafhankelijke en ter zake kundige commissie samengesteld. Met vertegenwoordigers van de opleiding heeft een voorbereidend gesprek plaatsgevonden. De visitatie is uitgevoerd op basis van het NVAO-kader 2018, volgens het programma dat in bijlage 2 is weergegeven. De commissie heeft zich daarbij expliciet georiënteerd op het cluster waarin deze opleiding geplaatst is. Dit is met de voltallige commissie gedaan, tijdens het voorbereidend overleg, en afsluitend bij de oordeelsvorming. De hiertoe benodigde kennis was aanwezig in (een deel van) de commissie.

De commissie heeft de benodigde informatie gekregen om tot een beoordeling te komen en de beoordeling in onafhankelijkheid uitgevoerd. Aan het einde van de visitatie is de opleiding in kennis gesteld van de bevindingen en conclusies van de commissie.

Deze rapportage is in maart 2024 in concept toegestuurd aan de opleiding; de reacties van de opleiding zijn verwerkt tot deze definitieve rapportage. Op initiatief van de opleiding gaat een ontwikkelgesprek plaatsvinden in de loop van 2024. De resultaten van dit ontwikkelgesprek hebben geen invloed op de in dit rapport weergegeven beoordeling.

## Beoogde leerresultaten

*Standaard 1: De beoogde leerresultaten passen bij het niveau en de oriëntatie van de opleiding en zijn afgestemd op de verwachtingen van het beroepenveld, het vakgebied en op internationale eisen.*

### *Bevindingen*

De bachelor Voedingmiddelentechnologie beoogt in te spelen op de toenemende vraag naar gezond voedsel, vleesvervangers, de eiwittransitie en de zoektocht naar duurzame bronnen en grondstoffen waarbij de eisen die aan voedsel gesteld worden steeds strenger worden. De voedingsmiddelentechnoloog wordt dan ook opgeleid om binnen de internationale voedingsmiddelensector breed te worden ingezet voor de hogere kaderfuncties. Het gaat daarbij om het produceren, ontwikkelen en onderzoeken en vermarkten van voedingsmiddelen. De doelstelling van de opleiding is dan ook als volgt geformuleerd: "Het begeleiden van studenten bij het verwerven en het in de praktijk leren toepassen van kennis, inzichten en vaardigheden op het brede terrein van productontwikkeling, kwaliteitsmanagement, procesontwikkeling en productie-management in de voedingsmiddelensector".

In 2017 is door de opleidingen Voedingmiddelentechnologie een landelijk opleidingsprofiel (LOP) opgesteld. De bachelor heeft 7 eindcompetenties (onderzoeken, experimenteren, ontwikkelen, beheren/coördineren, adviseren/in- en verkopen, leidinggeven/managen en zelfsturen. Ten behoeve van het behalen van het eindniveau, zijn de eindcompetenties uitgewerkt en opgesplitst in vier niveaus, waarbij het LOP opmerkt dat het vierde niveau "pas enkele jaren na afstuderen" kan worden behaald. De student dient op niveau 3 ('professioneel') de competentie 'Onderzoeken' af te ronden. Daarnaast dient ook één van de competenties 'Experimenteren', 'Ontwikkelen', 'Beheren' of 'Adviseren' op niveau 3 te worden afgesloten.

In het landelijk opleidingsoverleg (LOO) worden de *Body of Knowledge* en de *Body of Skills* vastgesteld.

Tijdens de bezochtdag gaf de opleiding aan zich te onderscheiden op drie kenmerken: (1) praktijkgerichtheid, (2) relevantie en (3) persoonlijk. De opleiding draagt zorg voor de praktijkgerichtheid door het organiseren van excursies en gastcolleges. Daarnaast vindt tweemaal per jaar overleg plaats met de Werkveldadviescommissie (WAC), die actief betrokken is bij de opleiding.

De opleiding heeft nauw contact met de lectoraten van HVHL waaronder het lectoraat *Health Food & Nutrition* en het lectoraat Zuivelproces-technologie. Met het nieuwe lectoraat Eiwittransitie wordt de samenwerking opgestart.

Een groot deel van de bedrijven in de sector heeft een internationaal karakter. De opleiding is van mening dat er voor het bijdragen aan verdere ontwikkelingen op het gebied van voedingsmiddelentechnologie specifieke internationale kennis, houding en vaardigheden vereist zijn. Internationale studenten en/of studenten die specifiek de internationale focus kiezen, kunnen het programma in het Engels volgen op de locatie Velp.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de opleiding een duidelijke visie en doelstelling heeft en dat deze tot stand is gekomen in samenwerking met het werkveld en de andere opleidingen Voedingmiddelentechnologie. In de visie staan praktijkgerichtheid, inhoudelijke verdieping, en persoonlijke benadering centraal. De beoogde leerresultaten zijn in lijn met deze visie.

De commissie merkt uit de gesprekken op dat de opleiding een goed beeld heeft van wat het niveau en de oriëntatie inhoudt en hoe zij zich



daarin onderscheidt van de gelijknamige Associate degree op niveau 5. De commissie vindt de uitleg van de opleiding adequaat om de opleiding in Velp in het Engels aan te bieden.

De commissie waardeert de wisselwerking tussen de opleiding en het werkveld. De opleiding mag trots zijn op de sterke link met het werkveld die zich op verschillende manieren manifesteert: via de directe contacten bij bedrijven (zoals o.a. bij het bezoeken van aanbieders van stageplekken en afstudeeropdrachten), via de WAC, en via excursies en gastsprekers.

De commissie geeft graag de overweging mee om de WAC, die voornamelijk bestaat uit oudstudenten, uit te breiden met werkvelddeskundigen uit aanpalende disciplines en/of gericht op duurzame ontwikkeling.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

## Programma

### Oriëntatie

*Standaard 2: Het programma maakt het mogelijk om passende (professionele of academische) onderzoeks- en beroepsvaardigheden te realiseren.*

### Bevindingen

De opleiding beoogt de praktijk zowel 'van binnen naar buiten' als van 'buiten naar binnen' te halen. Het onderwijs is ingericht rond actuele problemen uit de voedingsmiddelenpraktijk. Daarnaast worden studenten vanaf het begin in contact gebracht met de praktijk: vanaf jaar 1 worden excursies aangeboden en worden gastsprekers uitgenodigd. Studenten lopen een juniorstage in leerjaar 2 en een projectstage in leerjaar 3 of 4. Het *Food Application Center for Technology* (FACT) – waar de commissie tijdens de bezoekdag een bezoek aan heeft gebracht – vormt een proeftuin van de praktijk voor de studenten Voedingsmiddelentechnologie.

De bacheloropleiding biedt een onderzoeksleerlijn die is afgestemd op de beroepsbekwaamheid en bijbehorende beroepsproducten van de voedingsmiddelentechnoloog. De commissie heeft geconstateerd dat de studenten in meerdere modules aandacht besteden aan onderzoek. In Leeuwarden sluiten de studenten de module *Research Management* af met een onderzoeksvoorstel; hetzelfde geldt bijvoorbeeld voor de module *Food Safety and Health* in Velp. Deze modules gelden als voorbereiding op eindopdracht waarbij studenten geacht worden gedegen onderzoek te doen naar de verbetermogelijkheden en de kansen/bedreigingen die deze verbetermogelijkheden teweeg (kunnen) brengen.

De opleiding werkt samen met de verschillende lectoraten van HVHL. Docenten werken mee aan onderzoeken van de lectoraten. Daarnaast leveren lectoraten opdrachten voor het onderwijs die hun oorsprong in het werkveld hebben en geven lectoren gastcolleges. Ook kunnen studenten

ervoor kiezen om de stage of het afstuderen bij een lectoraat uit te voeren. Een aantal studenten maakt hier elk jaar gebruik van. Zo hebben in 2016 twee studenten voor hun afstudeeropdracht bij het lectoraat Zuivelprocestechnologie een nieuwe methode voor het analyseren van data toegepast bij het optimaliseren van de kaasbereiding. De resultaten van dit onderzoek zijn gepubliceerd.

### Overwegingen

De commissie stelt vast dat de studenten de mogelijkheid krijgen om beroepsvaardigheden te ontwikkelen door de diverse contacten met het werkveld en de stages. De commissie is positief over de praktijkgerichtheid van de opleiding en de manier waarop de opleiding theorie en praktijk combineert.

De commissie is eveneens positief over de onderzoeksvaardigheden die de studenten verwerven. De commissie heeft gezien dat studenten in de modules onderzoeksvaardigheden aangeleerd krijgen. De commissie is ook positief over de samenwerking met de diverse lectoraten.

Tot slot stelt de commissie vast dat de studenten op beide locaties in staat worden gesteld om zich internationaal te oriënteren, passend bij de internationale oriëntatie van de sector en de visie van de opleiding.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan standaard 2.

### Inhoud

*Standaard 3: De inhoud van het programma biedt studenten de mogelijkheid om de beoogde leerresultaten te bereiken.*

### Bevindingen

De opleiding heeft in diverse documenten, waaronder het *Opleidingsprofiel* en de diverse modulehandleidingen, vastgelegd in welke onderwijs-eenheden welke competenties op welk niveau worden (af)getoetst. In het toetsplan wordt vermeld aan welke onderdelen van de BoKS er wordt gewerkt in de diverse onderwijs-eenheden. Het geheel geeft een goed beeld van de niveauopbouw van het opleidingsprogramma

De bachelor beslaat vier leerjaren met een totaal van 240 EC. Elk leerjaar bestaat uit 4 onderwijsperiodes waarin 2 modules per periode worden aangeboden.

Op beide locaties werken studenten vanaf de start op praktijkgerichte wijze aan productontwikkeling en aan het vermarkten van producten. Tijdens de eerste twee leerjaren wordt de student zo breed mogelijk opgeleid: thema's die tijdens deze jaren aan bod komen zijn bijvoorbeeld procesoptimalisatie, kwaliteitszorg en voedselveiligheid. Naast de inhoudelijke modules is een doorlopend traject 'studieloopbaanbegeleiding' van 4 EC/jaar ontwikkeld. Na het tweede leerjaar kiezen de studenten een major: *Food Technology*, of *Process Engineering* in Leeuwarden en *Food Innovation Management of Food Safety and Health* in Velp. De stages, het afstuderen en de onderzoekvakken in het derde en vierde leerjaar zijn op gelijke wijze vormgegeven voor studenten van alle majors op beide locaties.

Periode 1 en 2 in het derde en vierde leerjaar zijn qua inrichting hetzelfde als jaar 1 en 2. In periode 3 en 4 van leerjaar 3 kiezen de studenten een minor. In principe zijn alle minoren mogelijk (ook internationaal) mits op HO-niveau en er geen overlap is met het eigen studieprogramma. De *dairy*-minor is gericht op zuivel en is specifiek voor studenten Voedingsmiddelentechnologie. Het afstudeerprogramma bestaat uit de afstudeeropdracht en een aantal modules. Deze modules verschillen per gekozen major.

Studenten reflecteren regelmatig op hun persoonlijke en professionele ontwikkeling. Het portfolio maakt deze ontwikkeling inzichtelijk. Studenten voeren meerdere tutorgesprekken waarin de ontwikkeling wordt besproken. Gedurende de opleiding verzamelen studenten bewijsstukken in het portfolio waarmee zij hun competentieontwikkeling aantonen. Aan het einde van de opleiding levert het portfolio het bewijs dat studenten de vereiste competenties op het juiste niveau behaald hebben.

De opleiding geeft aan dat duurzaamheid een belangrijke rol speelt in het programma. Docenten proberen de intrinsieke motivatie onder studenten voor duurzaamheid aan te wakkeren. Ze doen dit onder andere door de opdrachten van studenten op de werkplek te koppelen aan de 3 P's van duurzaamheid: *people, planet, & profit*. Tijdens het gesprek met de studenten gaven deze aan dat duurzaamheid in de opleiding nog veelal gericht is op *planet*; naar de mening van de studenten is er nog ruimte mogelijk in de aandacht voor duurzaamheid in relatie tot *people* en *profit*.

Uit het gesprek met de studenten blijkt ook dat zij de inhoud van het programma waarderen en tegelijkertijd op zoek zijn naar meer inhoudelijke verdieping en actualiteit. De commissie heeft deze bevinding ook besproken met het werkveld. Het werkveld geeft aan eveneens ruimte te zien voor verdere verwerking van de actualiteit in het programma: wellicht niet door er een 'vak' van te maken, maar wel door actualiteit te benoemen op het moment dat het zich aandient of in het nieuws is. De commissie acht dit een waardevol advies van het werkveld.

#### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de opleiding een coherent programma aanbiedt waarvan de leerdoelen aansluiten op de beoogde leerresultaten. De commissie constateert op basis van gesprekken met docenten en studenten dat het programma studenten een inhoudelijke meerwaarde biedt. De commissie waardeert de aanpak waarbij

studenten inhoud en vaardigheden in samenhang ontwikkelen.

De commissie verwelkomt het streven van de opleiding om duurzaamheid een prominentere rol te geven binnen het programma. De commissie ziet de invoering van het nieuwe onderwijsconcept, met als basis transitiegericht onderwijs, als een uitgelezen mogelijkheid dit te bewerkstelligen.

De commissie ondersteunt de behoefte van studenten aan meer inhoudelijke verdieping en actualiteit op thema's (zoals het gebruik van AI). Het aanbieden van verdieping vergroot de keuzemogelijkheden van de student. Deze extra personalisering vergroot de meerwaarde van het programma voor zowel de student als het werkveld.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

#### **Leeromgeving**

*Standaard 4: De vormgeving van het programma zet aan tot studeren en biedt studenten de mogelijkheid om de beoogde leerresultaten te bereiken.*

#### *Bevindingen*

De opleiding bevindt zich in een transitie naar 'transitiericht onderwijs' (TGO), bestaande uit vijf samenhangende en onderling afhankelijke kenmerken: (1) betekenisvolle inhoud, (2) samen leren, (3) actief leren, (4) persoonlijke aandacht en (5) goed georganiseerd onderwijs.

Ba Voedingmiddelentechnologie is een voltijdsopleiding met een studielast van 40 uur per week. De vaste omvang van onderwijseenheden van 7 EC zorgt voor een evenwichtige verdeling van de studielast over het jaar. Studenten geven aan dat de studiedruk per periode varieert.

In lijn met het TGO werken studenten zowel individueel als in groepjes. Over het groepswerk geven de studenten aan dat de samenwerking binnen de groepen nog niet in alle gevallen soepel

verloopt. Het blijkt in sommige gevallen lastig om meeliftgedrag te vermijden en een student kan niet gemakkelijk uit een groep worden gehaald. Wel wordt hierover gesproken met de docent

De digitale leeromgeving bevat alle relevante studiematerialen, waaronder informatie over toetsen en beoordelingsformulieren. Uit het gesprek met de studenten volgt dat zij tevreden zijn over de leeromgeving.

De opleiding wisselt ervaringen en opdrachten uit met collega's van de Associate degree Voedingmiddelentechnologie. In het verlengde hiervan is de opleiding van plan de leeromgeving van studenten te verrijken door studenten van de opleiding te koppelen aan studenten van de Ad, via speeddates en gezamenlijke lessen.

#### *Overwegingen*

De commissie ondersteunt de stappen die de opleiding zet om studenten van de opleiding te koppelen aan Ad-studenten Voedingmiddelentechnologie. Op deze manier kan de leeromgeving van beide groepen studenten verder verrijkt worden.

De commissie is van mening dat de persoonlijke aanpak, waarbij de opleiding rekening houdt met de wensen en omstandigheden van de individuele student hen aanzet tot actief leren.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

#### **Instroom**

*Standaard 5: Het programma sluit aan bij de kwalificaties van de instromende studenten.*

#### *Bevindingen*

De opleiding richt zich primair op scholieren met een havodiploma, mbo-4 studenten (voedingmiddelentechnologische opleidingen en laboratoriumtechniek) en internationale studenten (voor de locatie in Velp). De studenten worden geacht over een praktische instelling en een

'handen uit de mouwen-mentaliteit te beschikken. De studenten hebben een 'passie voor voeding' en zien het belang van goede kwaliteit en veilig eten.

De opleiding hanteert toelatingseisen: havisten en vwo'ers met een N&T, N&G en E&M-profiel met wiskunde A en scheikunde zijn toelaatbaar. Aankomende studenten die wel over het juiste profiel, maar niet over alle vereiste vakken beschikken, dienen een toelatingstoets te maken voor de ontbrekende vak(ken). Mbo'ers op niveau 4 zijn toelaatbaar, wel wordt hen aangeraden één of meer doorstroomkeuzedelen te volgen. Internationale studenten moeten hun Engelse taalvaardigheid aantonen door het indienen van een officieel certificaat. Tijdens het locatiebezoek heeft de commissie de studenten gevraagd naar hun reden om in Velp of Leeuwarden te komen studeren. Studenten gaven aan "voeding altijd al interessant" te hebben gevonden. Ook werd de opleiding genoemd als "verbinding met de praktijk", een "goed alternatief voor diëtiëk" en zagen enkele studenten in de opleiding een interessante opvolging van de vakken biologie en scheikunde. Ook gaven studenten over het algemeen aan duurzaamheid belangrijk te vinden en er zelf ook mee bezig te zijn, bijvoorbeeld door zich bewust te zijn van het weggooiën van afval.

In Leeuwarden is een afname van het aantal studenten merkbaar (194 studenten in 2019 tot 113 in 2023).

Ook in Velp is een afname van de studenten merkbaar, hoewel in 2023 het aantal licht steeg (van 59 in 2022 naar 63 in 2023). Ongeveer de

helft van de studenten in Velp heeft een internationale achtergrond.

Tijdens de visitatie in 2018 gaf de visitatiecommissie aan dat de instroom in Velp een aandachtspunt was. De huidige visitatiecommissie heeft vernomen dat de opleiding zich moeite heeft getroost om extra aandacht te besteden aan nationale en internationale werving, maar dat dit nog niet tot het gewenste resultaat heeft geleid. De commissie heeft eveneens begrepen dat de instroom inmiddels ook landelijk zal worden opgepakt, zowel binnen het landelijk overleg en in samenspraak met het werkveld.

#### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat het programma goed aansluit bij de kwalificaties van de instromende studenten. De toelatingseisen zijn realistisch met het oog op de beoogde leerresultaten.

De commissie ziet dat de opleiding voorziet in een behoefte van zowel studenten als het werkveld. De commissie verwelkomt de initiatieven die de opleiding neemt en op de planning heeft staan om de bekendheid van de opleiding te vergroten. De commissie moedigt de opleiding aan om de opleiding breder aan te bieden: bijvoorbeeld door het uitbreiden van de mogelijkheden van digitaal onderwijs, en door het uitbreiden van het netwerk van bedrijven in de voedingsmiddelensector.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

## Personeel

*Standaard 6: Het docententeam is gekwalificeerd voor de inhoudelijke en onderwijskundige realisatie van het programma en de omvang ervan is toereikend.*

### *Bevindingen*

Het docententeam bestaat uit 12 docenten (9,3 fte) in Leeuwarden en 8 docenten (6,7 fte) in Velp. Docenten beschikken veelal over een mastergraad en hebben ervaring in het werkveld en een eigen expertise op het gebied van voedingsmiddelentechnologie, bijvoorbeeld op technologisch, microbiologisch, of proceskundig vlak. Uit het gesprek met de docenten blijkt dat zij erg trots zijn op de opleiding, en trots op de studenten die zij afleveren. Studenten ervaren op hun beurt de docenten als vakbekwaam, praktijkgericht, enthousiasmerend, en benaderbaar. Studenten zijn ook tevreden over de feedback die ze van docenten krijgen. Een hoge NSE-score (4,0/5) op didactische bekwaamheid bevestigt het positieve beeld. Studenten noemen als verbeterpunt de afstemming tussen docenten over de vereisten voor opdrachten, zoals de precieze focus van een opdracht en de wijze van inleveren.

De visitatiecommissie uit 2018 zag nog ruimte voor verbetering van de beheersing van de Engelse taal bij sommige docenten. De commissie constateert nu dat het niveau Engels van de docenten op orde is gebracht.

Docententeams van beide locaties, Leeuwarden en Velp, overleggen regelmatig. Er is uitwisseling

van opdrachten tussen de Associate degree en de bachelor.

Docenten beschikken bij een vaste aanstelling over de basiskwalificaties (BDB en BKE) en kunnen kiezen uit verschillende professionaliseringsopties. Zo zijn er facultatieve en verplichte trainingen, een scholingsbudget van minimaal 40 uur per jaar, en er zijn mogelijkheden om aan te sluiten bij onderzoek van lectoraten.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat het team van de opleiding kwalitatief en kwantitatief op niveau is. Het team omvat docenten die dankzij hun ervaring in de praktijk een sterke praktijkgerichtheid kennen en expertise hebben op het gebied van voedingsmiddelentechnologie. De commissie vindt dat de docenten enthousiasme uitstralen en functioneren als één team, waarbij het team iedere student kent. Studenten zijn tevreden over de docenten en waarderen hun didactische bekwaamheid.

De commissie concludeert dat er voldoende mogelijkheden zijn voor docenten om zich verder te professionaliseren.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

## Voorzieningen en begeleiding

### Voorzieningen

*Standaard 7: De huisvesting en de materiële voorzieningen zijn toereikend voor de realisatie van het programma.*

#### Bevindingen

De zelfevaluatie stelt dat er voldoende en goed uitgeruste klaslokalen beschikbaar zijn voor studenten en ruimtes waar zij individueel of in groepsverband kunnen werken aan opdrachten. Studenten kunnen terecht in de mediatheek voor literatuur en bij de ICT-servicedesk voor problemen met laptops en applicaties. Studenten kunnen gebruik maken van computers en een HVHL softwarepakket. Alle onderwijsmaterialen, zoals modulebeschrijvingen en beoordelingsformulieren, zijn digitaal beschikbaar via Moodle en MyHVHL.

Tijdens het locatiebezoek heeft de commissie zowel de locatie in Leeuwarden als de locatie in Velp bezocht en op beide locaties heeft de commissie een rondleiding gekregen. De locatie in Leeuwarden beschikt over een zogeheten 'VT-hal', waar studenten zelf aan de slag gaan met het bereiden van verschillende soorten voedingsmiddelen. Naast activiteiten als het pasteuriseren van melk, het brouwen van bier en een bakkerijafdeling, worden studenten gestimuleerd om aan de slag te gaan met het verbeteren en verduurzamen van productieprocessen van voedingsmiddelen. Daarnaast beschikt de locatie Leeuwarden over een lab, waar studenten proeven uitvoeren en een lab-certificaat kunnen behalen. In Velp heeft de commissie de kleinschalige laboratoria bezocht. In de productontwikkelingskeuken in Velp experimenteren studenten met nieuwe voedingsmiddelen, bijvoorbeeld in de module *Innovation in Food & Business*. De commissie heeft met instemming kennisgenomen dat de opleiding zich rekenschap heeft gegeven van de aanbeveling van de commissie uit 2018 om ook de studenten uit

Velp toegang te geven tot de faciliteiten in Leeuwarden. Met ingang van periode 2 in het huidige schooljaar is dit gerealiseerd.

Uit gesprekken met studenten blijkt dat zij tevreden zijn over hun leeromgeving en de voorzieningen. Zij zien de leeromgeving en voorzieningen als ondersteunend aan het eigen leerproces.

#### Overwegingen

De commissie is van oordeel dat de werkplek, schoolfaciliteiten en overige voorzieningen studenten ondersteunen in het behalen van de beoogde leerresultaten. De commissie is zeer te spreken over de mogelijkheden die de VT-hal, de productontwikkelingskeuken en de diverse laboratoria bieden. De digitale voorzieningen zijn op orde en complementair aan de fysieke voorzieningen.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

### Begeleiding

*Standaard 8: De studiebegeleiding en de informatievoorziening aan studenten bevorderen de studievoortgang en sluiten aan bij de behoefte van studenten.*

#### Bevindingen

De opleiding voorziet in studieloopbaanbegeleiding gedurende het gehele curriculum. In de eerste 2,5 jaar is een aparte studieloopbaanbegeleidingsmodule ingericht (1 EC per periode) en de laatste 1,5 jaar is begeleiding een onderdeel van de stage en het afstuderen. Elke studieloopbaanbegeleider organiseert zowel groepsgesprekken als individuele gesprekken met de studenten.

De begeleiding van studenten verandert van intensief naar minder intensief naarmate de student

leert steeds zelfstandiger te opereren. Voor studenten met een ondersteuningsbehoefte of functiebeperking zijn er mogelijkheden voor een aangepast programma of voor extra tijd bij toetsen.

De commissie heeft vernomen dat de studievereniging Reholitas een belangrijke plaats inneemt als het gaat om verbinding tussen studenten. Deze studievereniging uit Leeuwarden ontwierp een buddyprogramma waarbij de PaMa's (ouderejaars) de eerstejaars leren kennen en waarbij de eerstejaars hun vragen kunnen stellen. In Velp, zo heeft de commissie vernomen, is een internationale community groeiende, met o.a. een studievereniging.

Het studentinformatiesysteem (SIS) houdt de studievoortgang van studenten bij. Docenten en studenten hebben toegang tot het systeem. Aanvullende informatie, bijvoorbeeld met betrekking tot toetsen, is beschikbaar via de online leeromgeving Moodle, MyHVHL, en de OER.

In 2020 is een groot deel van het onderwijs online uitgevoerd. Docenten geven aan dat studenten hier minder enthousiast over waren. Studenten waarderen juist het fysiek samenkomen en de interactie.

#### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de begeleiding van een hoog niveau is, aansluit bij de visie van de opleiding, en studenten ondersteunt in het behalen van de beoogde leerresultaten. Gesprekken met studenten en docenten ondersteunen dit beeld. Studenten zijn op de hoogte van de mogelijkheden voor extra ondersteuning en tevreden over de informatievoorziening.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.



## Kwaliteitszorg

*Standaard 9: De opleiding kent een expliciete en breed gedragen kwaliteitszorg, bevordert de kwaliteitscultuur en is gericht op ontwikkeling.*

### *Bevindingen*

Het kwaliteitszorgsysteem van HVHL is gebaseerd op drie PDCA-cycli: op het niveau van de instelling, directeuren, en opleidingen. De opleiding doorloopt de PDCA-cyclus op het niveau van de opleiding, het curriculum en de onderwijseenheden. De opleiding schrijft in de zelfevaluatie dat er sprake is van een informele kwaliteitscultuur: er zijn korte lijnen tussen studenten, docenten, en management.

De opleidingsmanager is eindverantwoordelijk voor de kwaliteitszorg van de opleiding. Naast de opleidingsmanager zijn diverse gremia betrokken bij de kwaliteit van de opleiding. De modulecoördinator (per module, per locatie) is verantwoordelijk voor de kwaliteit en doorontwikkeling van de module op basis van de module-evaluaties. De kwaliteitscoördinator (1 per locatie) draagt opleidingsbreed zorg voor de kwaliteitscyclus. De curriculumcommissie kijkt naar de logische structuur en opbouw van het gehele curriculum en is verantwoordelijk voor het opstellen van de toetsplannen en het adviseren van de opleidingsmanager hieromtrent. De curriculumcommissie bestaat uit ten minste drie teamleden en wordt ondersteund door een onderwijskundig begeleider vanuit de ondersteunende dienst (HVHL-O&O). Binnen de commissie zijn drie coördinerende rollen: een voor de propedeuse, een voor de hoofdfase en een voor de afstudeerfase.

De commissie heeft vastgesteld dat het onderwijs afdoende wordt geëvalueerd: elke module wordt minimaal eens per 3 jaar geëvalueerd. Na een module-evaluatie wordt door middel van een paneldiscussie aanvullende informatie opgehaald bij de studenten. De resultaten worden doorgegeven aan de module-coördinator die vervolgens

een verbeterplan schrijft. De kwaliteits-coördinator ziet erop toe dat de betreffende verbeteracties ook daadwerkelijk worden uitgevoerd. De opleiding kent een gezamenlijke opleidingscommissie met de Ad. De opleidingscommissie geeft advies over onder andere de uitkomsten van module-evaluaties. De opleiding beschrijft de samenwerking met de verschillende commissies als constructief en voedend. De commissie sluit zich hierbij aan.

In de bestudering van de onderwijs- en examenregeling vielen de commissie twee zaken op. Ten eerste constateerde de commissie een inconsistentie tussen de Nederlandstalige versie van de OER voor locatie Leeuwarden en de Engelstalige versie van de OER voor locatie Velp. De commissie heeft dit punt tijdens het locatiebezoek besproken met het management van de opleiding en het bestuur van HVHL. Daarbij heeft de commissie bevestigd gekregen dat de opleiding één OER kent dat ook als zodanig formeel wordt vastgesteld door het CvB.

Ten tweede is het de commissie opgevallen dat de examencommissie niet gevraagd wordt te adviseren over de OER. Uit het jaarverslag begreep de commissie dat de examencommissie de OER heeft mogen ontvangen nadat deze was vastgesteld. Mede ook om bovenstaande acht de commissie het wenselijk dat de examencommissie de gelegenheid wordt geboden advies uit te brengen alvorens de OER definitief wordt gemaakt.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat het systeem van kwaliteitszorg goed in elkaar zit. De commissie is positief over de periodieke evaluaties en het feit dat er gesprekken met studenten plaatsvinden. De opleidingscommissie is goed betrokken.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

## Toetsing

*Standaard 10: De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing.*

### *Bevindingen*

De toetsvisie van de opleiding is in lijn met de hogeschoolbrede toetsvisie en bestaat uit twee hoofdpunten: competentiegerichtheid en diversiteit. Ook de praktijkgerichtheid is een belangrijk element.

De opleiding geeft invulling aan het HVHL-brede toetsbeleid door bijvoorbeeld het centraal stellen van beroepsproducten, het (zoveel mogelijk) geïntegreerd toetsen van vakkennis en het werkveld (in een adviserende rol) te betrekken bij de beoordeling van stages en afstudeertrajecten.

Binnen de bachelor wordt gebruik gemaakt van verschillende toetsvormen: schriftelijk (verslagen en tentamens), mondeling (jurygesprekken en presentaties), digitale toetsen en praktijktoetsen. Competenties, leerdoelen, en beoordelingsformulieren zijn aan het begin van elke module beschikbaar. Studenten ontwikkelen de competenties op een steeds hoger niveau. Elke competentie omvat indicatoren waarmee studenten kunnen aantonen dat ze een competentie op het juiste niveau beheersen.

Tijdens de vorige visitatie is ook aandacht besteed aan het onderscheid tussen individueel en groepswerk bij summatieve toetsing en bijpassende individuele en groepsbeoordelingen. De huidige commissie heeft gezien dat de opleiding dit deels heeft aangepakt en dat er, specifiek in Leeuwarden, nog systematisch sprake is van afstudeerduo's. De commissie heeft voor de onderscheidenlijke keuzes geen beleidsmatige onderbouwing gezien.

De examencommissie in Velp bestaat uit vijf leden, waaronder een extern lid. De examencommissie in Leeuwarden bestaat uit zeven leden, waaronder een extern lid. De examencommissies stemmen regelmatig met elkaar af. De leden zijn

BKE- of SKE-gecertificeerd en volgen doorlopend professionaliseringsactiviteiten. De examencommissie benoemt examinatoren en beoordeelt of studenten voldoen aan de eindkwalificaties. Hiertoe bekijkt en bespreekt de examencommissie de eindwerken van studenten. De examencommissie beoordeelt de kwaliteit van de eindwerken als goed. De toetscommissie beoordeelt namens de examencommissie de validiteit en betrouwbaarheid van de toetsen. Tijdens de visitatie in 2018 heeft de commissie geadviseerd de toetscommissie te vergroten: de huidige commissie heeft met instemming vernomen dat de toetscommissie in Velp is uitgebreid en dat voor de toetscommissie op beide locaties een onderwijskundige als ondersteuning beschikbaar is.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing. Uit het gesprek met de studenten volgt dat het voor hen duidelijk is waarop zij worden beoordeeld. Ook ziet de commissie dat studenten voldoende terugkoppeling krijgen op hun prestaties, en dat de opleiding serieus omgaat met feedback van de studenten. De commissie waardeert de afwisseling in toetsen en de beoordeling van studenten door meerdere docenten. Zo vormt de opleiding zich vanuit meerdere invalshoeken een goed beeld van de ontwikkeling van studenten. De commissie concludeert dat de verschillende commissies hun taken goed uitvoeren en dat de onderlinge samenwerking goed is. De commissie stelt vast dat de toetsing valide, betrouwbaar, en onafhankelijk is. De commissie beveelt aan dat er explicieter beleid wordt geformuleerd ten aanzien van gemaakte keuze rondom groepswerk en groepsbeoordelingen.

De commissie doet de suggestie om de Nederlandstalige versie van de OER voor locatie Leeuwarden en de Engelstalige versie van de OER voor locatie Velp op inhoud consistent te maken, en

om de examencommissie in de gelegenheid te stellen advies uit te brengen op de OER alvorens deze wordt vastgesteld.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

## Gerealiseerde leerresultaten

*Standaard 11: De opleiding toont aan dat de beoogde leerresultaten worden gerealiseerd.*

### *Bevindingen*

De afstudeeropdracht voor alle majoren bestaat uit een afstudeerverslag, een mondelinge presentatie en een eindgesprek. Voor de majoren *Food Technology* en *Process Engineering* bestaat het afstudeerprogramma, naast de afstudeeropdracht, uit een voorbereidende module uit leerjaar 2 en de vier modules behorende bij de major. Voor de majoren *Food Innovation Management* en *Food Safety and Health* behoren alle modules uit leerjaar 3 en 4 (met uitzondering van de minor) en de afstudeeropdracht tot het afstudeerprogramma.

Een probleem van een externe opdrachtgever is de aanleiding en het onderwerp van de afstudeeropdracht. De student vertaalt het probleem naar een projectvoorstel, dat wordt goedgekeurd door zowel opdrachtgever als 1<sup>e</sup> en 2<sup>e</sup> docentbegeleider. De uitvoering van de opdracht vindt grotendeels op de werkvloer plaats en het onderzoek in projectvorm dient uiteindelijk een bijdrage te leveren aan een oplossing van het probleem van de opdrachtgever. De afstudeeropdracht resulteert in een schriftelijk onderzoeksrapport voor de opdrachtgever dat voor 40% deel uitmaakt van het eindcijfer. De projectplanning en de communicatie (waaronder de mondelinge presentatie en het eindgesprek) vormen respectievelijk 40% en 20% van het eindcijfer, waarbij voor elk onderdeel minimaal een 5,5 behaald moet worden.

Tijdens het afstuderen wordt de student begeleid door de docentbegeleider, die namens de opleiding fungeert als coach en adviseur. De bedrijfsbegeleider fungeert als eerste aanspreekpunt in de praktijk. De input van de bedrijfsbegeleider wordt meegenomen in de beoordeling. De beoordeling vindt plaats door twee examinatoren;

de docentbegeleider en een extra docent van de opleiding.

Op basis van de bestudering van een selectie van 15 afstudeerprojecten van studenten, is de commissie van oordeel dat het eindniveau van de opleiding op orde is. Van de afstudeerprojecten zijn volgens de commissie 14 van een goed niveau en laten zien dat de studenten de eindkwalificaties hebben bereikt. Van één van de eindwerken heeft de commissie het niveau van de scriptie en de navolgbaarheid van de beoordeling ter tafel gebracht bij de examencommissie.

De zelfevaluatie stelt dat het werkveld tevreden is over de kennis, vaardigheden, en het probleemoplossend vermogen van alumni. Het gesprek met alumni en het werkveld bevestigt dit. Een groot deel van de studenten krijgt tijdens of na afronding van de afstudeeropdracht een baan aangeboden. Uit de hbo-monitor blijkt dat ruim 90% van de afgestudeerden binnen drie maanden een baan heeft. Afgestudeerden zijn werkzaam als productontwikkelaar, procestechnoloog, kwaliteitsmedewerker/-managers/-adviseur, productiemanager, applicatietechnoloog en commercieel technoloog.

### *Overwegingen*

De commissie constateert dat de opleiding de beoogde leerresultaten realiseert. De afstudeerprojecten zijn volgens de commissie van een goed niveau en laten zien dat de studenten de eindkwalificaties hebben bereikt. De commissie constateert dat de opleiding slaagt in haar doel om studenten een volgende carrièrestap te laten zetten in de voedingsmiddelensector. Het werkveld is tevreden over de studenten.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, beoordeelt de commissie dat de opleiding **voldoet** aan deze standaard.

## Bijlagen

## Bijlage 1 Visitatiecommissie

Dr. ir. A.F. (Ab) Groen, Voorzitter  
Bestuurder GOO opvang en onderwijs, toezichthouder woningcorporatie en vo-school en adviseur

R.M. (René) van der Burgt MSc.  
Onderwijsinnovatieregisseur Avans

Dr. Ir. R. (Ralf) Hartemink  
Docent bij WUR

Ing. M. (Mirjam) Welbers  
Docent Food & Business HAN

Dr. K. (Kees) den Uijl  
Business development manager Koninklijke Euroma B.V.

A. (Anne) van de Rijdt  
Student MSc Social Challenges, Policies and Interventions aan de UU en alumna (2023) B International Development WUR

De commissie werd bijgestaan door Liza Kozłowska, extern secretaris gecertificeerd door de NVAO.

Alle commissieleden hebben een verklaring van onafhankelijkheid en onpartijdigheid ingevuld en ondertekend. De verklaringen zijn ingeleverd bij de NVAO.

## Bijlage 2 Bezoekprogramma

### 12 december 2023 Leeuwarden

Tijd	Onderdeel
12.00 – 12.45 uur	Ontvangst auditoren (met lunch)
12.45 – 13.00 uur	Pitch bachelor en Ad van de opleiding locaties Leeuwarden en Velp
13.00 – 13.45 uur	Managementgesprek (Nederlandstalig)
13.45 – 14.00 uur	Pauze / overleg commissie
14.00 – 14.45 uur	Gesprek met docenten van beide locaties van de bachelor (inclusief eindniveau) (Nederlandstalig)
14.45 – 15.00 uur	Pauze / overleg commissie
15.00 – 15.45 uur	Rondleiding met Opleiding in Actie
15.45 – 16.30 uur	Gesprek met studenten van bachelor Leeuwarden (Nederlandstalig / inclusief Opco)
16.30 – 16.45 uur	Pauze
16.45 – 17.30 uur	Werkveld en alumni van Ad en bachelor Leeuwarden (Nederlandstalig)
17.30 – 17.45 uur	Afsluiting

### 13 december 2023 Velp

Tijd	Onderdeel
08.45 – 09.00 uur	Ontvangst auditoren
09.00 - 09.45 uur	Pitch deel 2. Rondleiding met Opleiding in Actie.
09.45 – 10.30 uur	Gesprek met studenten van bachelor Velp (inclusief OpCo) (Engelstalig)
10.30 – 10.45 uur	Pauze / overleg commissie
10.45 – 11.30 uur	Gesprek met docenten van Ad Leeuwarden / Velp (inclusief eindniveau)
11.30 – 11.45 uur	Pauze / overleg commissie
11.45 – 12.30 uur	Gesprek met studenten van Ad Leeuwarden / Velp
12.30 - 13.30 uur	Lunchpauze / overleg commissie
13.30 – 14.30 uur	Gesprek borging en kwaliteitszorg: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Examencommissie</li> <li>- Toetscommissie</li> <li>- Kwaliteitscoördinator</li> <li>- Opleidingscommissie (Opco)</li> </ul>
14.30 – 14.45 uur	Pauze / overleg Commissie
14.45 – 15.30 uur	Alumni Ad en bachelor Velp
15.30 – 17.00 uur	Overleg commissie
17.00 – 17.30 uur	Terugkoppeling commissie

## Bijlage 3 Bestudeerde documenten

- Zelfevaluatie Bachelor Voedingmiddelentechnologie (december 2023)
- Bijlagen bij de zelfevaluatie, te weten:
  - Intern opleidingsprofiel Leeuwarden (inclusief toetsplan)
  - Course documents
  - Landelijk opleidingsprofiel Voedingmiddelentechnologie
  - OER Bachelor Voedingmiddelentechnologie 2022-2023
  - OER Bachelor Voedingmiddelentechnologie 2023-2024
  - EER Bachelor Food Technology 2022-2023 (Velp)
  - EER Bachelor Food Technology 2023-2024 (Velp)
  - Overzicht expertise Leeuwarden
  - Overzicht expertise Velp
- Toetsplan Voedingmiddelentechnologie
- Toetsbeleid Hogeschool Van Hall Larenstein
- Overzicht toetsing Velp
- Notulen Werkveld Advies Commissie (WAC)
- Algemeen deel OER B en Ad
- Beleidsnotitie studeren met een ondersteuningsvraag 2023
- Evaluatie SLB VT (conclusies en aanbevelingen) (september 2022)
- Richtlijnen afstudeeropdracht – Leeuwarden
- Thesis Manual 2023-2024
- Thesis Manual 2021-2022
- Beoordelingsformulieren stages en afstudeeropdracht
- Jaarverslag examencommissie 2022-2023
- Jaarverslag examencommissie 2023-2024
- Instellingsplan HVHL 2022-2025
- Thesis onderwerpen Bachelor Velp (laatste 2 cohorten)
- Notitie transitiegericht onderwijs
- Digitale leeromgeving Moodle
- Eindwerkstukken van 15 studenten