

# Associate degree Voedingsmiddelentechnologie Hogeschool van Hall Larenstein

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

## Colofon

### Instelling en opleiding

Hogeschool van Hall Larenstein  
Associate degree Voedingmiddelentechnologie  
Locatie: Leeuwarden & Velp  
Variant: deeltijd  
Croho-nummer: 80141  
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.....	9
Personeel.....	13
Voorzieningen en begeleiding .....	14
Kwaliteitszorg .....	16
Toetsing .....	17
Gerealiseerde leerresultaten.....	19
Bijlagen.....	21
Bijlage 1 Visitatiecommissie.....	22
Bijlage 2 Bezoekprogramma .....	23
Bijlage 3 Bestudeerde documenten .....	24

## Samenvatting

Op 12 en 13 december 2023 is de associate degree-opleiding Voedingsmiddelentechnologie van Hogeschool van Hall Larenstein 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 de visitatiedagen, oordeelt de commissie dat de opleiding voldoet aan alle standaarden van het kader. Het totaaloordeel van de commissie is **positief**.

### Beoogde leerresultaten

De commissie beoordeelt dat de opleiding aan standaard 1, de beoogde leerresultaten, **voldoet**. De opleiding heeft een duidelijke missie. Ze wil studenten helpen met het zetten van een volgende stap in de voedingsmiddelensector. Studenten ontwikkelen zich tot praktijkgerichte voedingsmiddelentechnologen met een solide theoretische basis. In de visie van de opleiding staat de praktijk centraal. De opleiding kent een sterke link met het werkveld die meerwaarde creëert voor studenten, het werkveld, en de opleiding zelf.

De beoogde leerresultaten ondersteunen de missie van de opleiding. Het opleidingsprofiel beslaat zeven competenties die zijn afgeleid van de bachelor Voedingsmiddelentechnologie en die zijn vastgesteld in overleg met het werkveld en mbo-instellingen. De leerdoelen zijn uitgewerkt op niveau 5 van de associate degree en in lijn met de Dublindescriptoren.

### 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 praktijk: de student voert opdrachten uit op de eigen werkplek in samenspraak met de werkgever en de opleiding. Deze aanpak vraagt en benadrukt het belang van een onderzoekende houding van de student. Het leren vindt grotendeels plaats op de werkplek. Doordat studenten ook één dag in de week les volgen kunnen zij de aangeboden theorie direct toepassen in de praktijk. De opleiding is internationaal georiënteerd met aandacht voor internationale wet- en regelgeving en sluit daarmee aan op het internationale karakter van de voedingsmiddelensector. De commissie waardeert de

praktijkgerichtheid en het internationaal perspectief van de opleiding.

Het programma kent een logische opbouw en biedt studenten inhoudelijke meerwaarde. De modules en de eindopdracht zijn gelinkt aan de competenties en leerdoelen. Gedurende de opleiding reflecteren studenten in een portfolio regelmatig op hun persoonlijke en professionele ontwikkeling. De commissie ziet nog ruimte voor de opleiding om studenten meer inhoudelijke verdieping aan te bieden.

De fysieke en digitale leeromgeving stelt studenten in staat de beoogde leerresultaten te bereiken. De combinatie van leren op de werkplek en een lesdag zorgt voor betekenisvolle kruisbestuiving tussen de opleiding en het werkveld, tussen theorie en praktijk, en tussen studenten onderling. De opleiding zet studenten aan tot actief leren door rekening te houden met individuele wensen van studenten.

### Instroom

De opleiding richt zich op werkenden op mbo-niveau 4 binnen de voedingsmiddelensector die zich verder willen ontwikkelen. Studenten van de opleiding werken minimaal 0,5 FTE. Het aantal jaarlijkse nieuwe inschrijvingen ligt gemiddeld rond 15 in de afgelopen zes jaar.

De commissie ziet kansen voor de opleiding om het unieke karakter van de opleiding nog beter te benutten en de instroom te verhogen.

De commissie is van oordeel dat de associate degree de wettelijke toelatingseisen hanteert. 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 voedingsmiddelentechnologie. 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

De commissie constateert dat de opleiding zich kenmerkt door een informele kwaliteitscultuur met als uitgangspunt continu verbeteren. Kenmerkend hierin 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).

### Toetsing

Het toetsprogramma sluit aan bij de beoogde leerresultaten en is gevarieerd. Toetsen zijn gericht op kennis en vaardigheden, op de toepassing daarvan tijdens praktijkopdrachten, en op competentie-ontwikkeling. Het is duidelijk voor studenten waarop zij beoordeeld worden. Studenten zijn tevreden over de feedback die zij ontvangen.

De verschillende commissies binnen de opleiding werken in goed overleg samen en borgen de kwaliteit van toetsing en examinering. De commissie beschouwt de toetsing binnen het programma als valide, betrouwbaar, en onafhankelijk. De opleiding **voldoet** daarmee aan standaard 10 (toetsing).

### Gerealiseerde leerresultaten

De opleiding **voldoet** aan standaard 11. De commissie heeft geconstateerd dat de opleiding de beoogde leerresultaten realiseert. De eindprojecten 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 stap te laten zetten in de voedingsmiddelensector. Het werkveld is tevreden over de studenten. Het spreekt voor de opleiding dat studenten soms al tijdens de opleiding doorgroeien naar een hogere functie.

### 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 de opleiding 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 aanbeveling ter overweging:

- Breid de inhoudelijke verdiepingsmogelijkheden voor studenten uit, waardoor de student meer keuze krijgt en het programma nog beter aansluit op de persoonlijke doelen van de student en de praktijk.

## Overzicht beoordeling

De beoordelingen per standaard zijn weergegeven in onderstaande tabel.

<b>Standaard</b>	<b>Beoordeling</b>
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 associate degree-opleiding 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. HVHL is opgericht in 2003 en 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 associate degree-opleiding Voedingsmiddelentechnologie is een tweejarig programma dat in deeltijd wordt aangeboden op twee locaties: sinds 2017 in Leeuwarden en sinds 2021 ook in Velp. In 2017 behaalde de associate degree-opleiding de Toets Nieuwe Opleiding en in 2021 is de opleiding bij de Toets na drie jaar positief beoordeeld. De opleiding heeft momenteel 42 studenten: 23 in Leeuwarden en 19 in Velp. De opleiding is nagenoeg gelijk op beide locaties; enkel

de docenten verschillen deels. De opleiding wordt in de Nederlandse taal aangeboden.

### 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 aan 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 beoordeling in onafhankelijkheid uitgevoerd; de commissie heeft de benodigde informatie gekregen om tot een beoordeling te komen. 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 opleiding heeft een duidelijk doel voor ogen: studenten helpen met het zetten van een volgende stap in hun carrière in de (internationale) voedingsmiddelensector. Studenten ontwikkelen zich bijvoorbeeld tot teamleider, productontwikkelaar, procestechnoloog, of kwaliteitsmedewerker binnen internationaal georiënteerde bedrijven.

Tijdens de opleiding ligt de nadruk op het direct toepassen van kennis in de praktijk. Studenten voeren een groot deel van het programma uit op de eigen werkplek: werkend leren. Studenten, werkend op mbo-niveau 4 binnen de voedingsmiddelensector, gaan aan de slag met een praktijkprobleem en implementeren de oplossing binnen hun organisatie. De opleiding ondersteunt studenten daarin door het aanbieden van inhoudelijke kennis en het trainen van vaardigheden. Dit combineert de opleiding met een persoonlijke benadering: docenten kennen hun studenten, en andersom, en er is veel aandacht voor de professionele en persoonlijke ontwikkeling van studenten.

Het opleidingsprofiel van de opleiding is afgeleid van het profiel van de aanpalende bachelor Voedingsmiddelentechnologie en bestaat uit zeven competenties: onderzoeken, experimenteren, ontwikkelen, beheren, adviseren, leidinggeven, en zelfsturing. De competenties zijn vastgesteld in overleg met het werkveld en verschillende mbo-instellingen. De leerdoelen, als afgeleide van de competenties, zijn uitgewerkt op het niveau van de associate degree (NLQF-niveau 5) en in lijn met de Dublin descriptors.

De opleiding is trots op de sterke binding met de praktijk. Studenten zijn voor minimaal 0,5 FTE werkzaam in de praktijk. Dit stelt studenten in staat de kennis en vaardigheden die zij opdoen tijdens de opleiding toe te passen binnen hun bedrijf. Zo kunnen studenten direct meerwaarde creëren. Tegelijkertijd leveren de ervaringen van de studenten de opleiding inzichten uit de praktijk op, hetgeen de opleiding actueel houdt. De opleiding versterkt 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.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de opleiding een duidelijke missie heeft en een visie die daarop aansluit. In de visie staan praktijkgerichtheid, inhoudelijke verdieping, en persoonlijke benadering centraal. De beoogde leerresultaten zijn in lijn met deze visie. De beoogde leerresultaten sluiten ook aan op het associate degree-niveau en de praktische oriëntatie van de opleiding. 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 bachelor.

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, via de WAC, en via excursies en gastsprekers.

Deze overwegingen in ogenschouw nemend, oordeelt 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

Het onderwijs is ingericht rond actuele problemen uit de voedingsmiddelenpraktijk. Studenten formuleren elke periode, in gezamenlijkheid met de werkgever en de opleiding, een integrale opdracht. In deze opdracht staat een praktijkprobleem centraal waarbij verschillende kennisdomeinen een rol spelen. Studenten onderzoeken het probleem en de oplossingsrichtingen. Vervolgens implementeren zij de oplossing binnen de organisatie. De opleiding ondersteunt studenten door het aanbieden van theorie, trainen van vaardigheden, en bij het reflecteren op de persoonlijke en professionele ontwikkeling. Studenten komen één dag in de week naar school. De theorie die studenten krijgen aangeboden, kunnen ze direct toepassen op de werkplek. Studenten waarderen de praktijkgerichtheid, wat zowel uit gesprekken met studenten naar voren komt als uit een hoge score op dit onderdeel in de NSE (4,38/5).

Het werkend leren vraagt om een onderzoekende en professionele houding van de student. De opleiding coacht studenten in het ontwikkelen van die houding. Studenten leren kansen en uitdagingen te ontdekken, verschillende stakeholders te betrekken, en om te gaan met weerstand. Zo leren ze zich effectief te gedragen in een bedrijfscontext. Die bedrijfscontext heeft een internationaal karakter. Studenten krijgen te maken met internationale contacten. Producten gaan naar verschillende (internationale) markten en daarbij hoort verschillende wet- en regelgeving. Daarnaast werken bedrijven met internationale certificaten.

### Overwegingen

De commissie is van oordeel dat het concept van werkend leren goed werkt. Gesprekken met studenten, docenten, en het werkveld bevestigen dit. De combinatie van leren op de werkplek en de inhoudelijke ondersteuning vanuit de opleiding zorgen ervoor dat studenten de theorie direct kunnen toepassen in de praktijk. Werkend leren stelt studenten in staat om voor de sector relevante onderzoeks- en beroepsvaardigheden te ontwikkelen.

De commissie constateert dat studenten door de koppeling met de beroepspraktijk, het ontwikkelen van een onderzoekende houding, en een internationaal perspectief, direct van toegevoegde waarde zijn in het werkveld.

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

### Inhoud

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

### Bevindingen

Het curriculum is opgebouwd uit 6 modules van 15 EC en een integrale eindopdracht van 30 EC. Tijdens de opleiding komen verschillende aspecten van productieprocessen, voedselveiligheid en de kwaliteit van voedingsmiddelen aan bod. De opleiding heeft een Body of Knowledge & Skills (BoKS) die inzicht geeft in wat een student moet kennen en kunnen bij afronding van de studie en die vertaald is naar de verschillende onderwijs-eenheden.

De modules besteden, naast inhoudelijke onderwerpen zoals procesoptimalisatie en product-

technologie, ook aandacht aan statistiek, wis- kunde, en onderzoek. Elke module is gelinkt aan competenties en leerdoelen en omvat drie delen: een theoretisch deel, een praktijkopdracht, en een leerlijn waarin studenten reflecteren op hun ontwikkeling via het bijhouden van een portfolio. Daarnaast leren studenten onderzoeksvaardighe- den zoals het uitvoeren van gedegen literatuur- onderzoek.

Tijdens de eindopdracht onderzoekt de student op de werkplek de mogelijkheden tot verbeterin- gen in processen of producten, resulterend in een verbetervoorstel. Zowel in de modules als in de eindopdracht wordt aandacht geschonken aan duurzaamheid.

Studenten reflecteren regelmatig op hun per- soonlijke en professionele ontwikkeling. Het por- tfolio maakt deze ontwikkeling inzichtelijk. De stu- dent voert meerdere tutorgesprekken waarin de ontwikkeling wordt besproken. Gedurende de opleiding verzamelen studenten bewijsstukken in het portfolio waarmee zij hun competentieont- wikkeling aantonen. Aan het einde van de oplei- ding levert het portfolio het bewijs dat studenten de vereiste competenties op het juiste niveau be- haald hebben.

De opleiding geeft aan dat duurzaamheid een be- langrijke rol speelt in het programma. Docenten proberen de intrinsieke motivatie onder studen- ten voor duurzaamheid aan te wakkeren. Ze doen dit onder andere door de opdrachten van studen- ten op de werkplek te koppelen aan de 3 P's van duurzaamheid: people, planet, & profit. Bij het afstuderen wordt aandacht besteed aan duur- zaamheid door middel van extra lessen.

Uit het gesprek met de studenten blijkt dat zij de inhoudelijke meerwaarde van het programma waarderen, maar tegelijkertijd op zoek zijn naar meer inhoudelijke verdieping. Wanneer studen- ten de basis van voedingsmiddelentechnologie al bezitten, zoeken ze verdieping bijvoorbeeld op het gebied van voedselveiligheid, voedsel en ge- zondheid, of kwaliteitssystemen.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de opleiding een coherent programma aanbiedt waarvan de leer- doelen aansluiten op de beoogde leerresultaten. De commissie constateert op basis van gesprek- ken met docenten en studenten dat het pro- gramma studenten een inhoudelijke meerwaarde biedt. De commissie waardeert de aanpak waarbij studenten inhoud en vaardigheden in samen- hang ontwikkelen.

De commissie merkt op dat competenties soms nog beter kunnen aansluiten bij de opdracht in de praktijk. Dit kan ook voorkomen dat studenten een herhaling van zetten ervaren wanneer de- zelfde competenties en bijbehorende vragen worden behandeld in opeenvolgende opdrach- ten.

De commissie constateert dat studenten het nut en het doel van het portfolio begrijpen. Wel zijn er verbeteringen mogelijk in de wijze waarop het portfolio wordt gebruikt. Zo zou het portfolio meer flexibel toegepast kunnen worden.

De commissie verwelkomt het streven van de op- leiding om duurzaamheid een prominentere rol te geven binnen het programma. De commissie constateert dat de eerste stappen hierin zijn ge- zet, maar dat duurzaamheid nog niet structureel verankerd is in de opleiding. Dit zou bijvoorbeeld kunnen door duurzaamheid expliciet te formule- ren in competenties of leerdoelen. De commissie ziet de invoering van het nieuwe onderwijscon- cept, met als basis transitiegericht onderwijs, als een uitgelezen mogelijkheid dit te bewerkstelli- gen.

De commissie ondersteunt de behoefte van stu- denten aan meer inhoudelijke verdieping. Het aanbieden van verdieping vergroot de keuzemo- gelijkheden van de student. Deze extra persona- lisering vergroot de meerwaarde van het pro- gramma voor zowel de student als het werkveld. Deze overwegingen in ogenschouw nemend, be- oordeelt 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 leeromgeving van studenten bestaat grotendeels uit de werkplek. De opleiding hecht veel belang aan het creëren van een goede werkplek en goede begeleiding. Tijdens een intakegesprek met de werkgever worden deze aspecten besproken. De leeromgeving bestaat daarnaast uit een wekelijkse lesdag en een digitale leeromgeving (Moodle, Microsoft Teams, MyHVHL). Tijdens de lesdag behandelen docenten theorie, vinden tutorgesprekken plaats, wisselen studenten onderling ervaringen uit, en kunnen studenten zelfstandig studeren in de mediatheek. Studenten kunnen gebruik maken van de labfaciliteiten van de opleiding, maar dit is vaak niet nodig omdat de werkplek hierin al voorziet. 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 bachelor Voedingstuententechnologie. In het verlengde hiervan verrijkt de opleiding de leeromgeving van studenten door studenten van de opleiding te koppelen aan bachelorstudenten, via speeddates en gezamenlijke lessen. Dit gebeurt nu niet erg vaak; het is te overwegen dit op meer regelmatige basis te organiseren.

De opdrachten worden geformuleerd in samenspraak met de student, de opleiding, en de werkgever. Studenten krijgen zo de ruimte om hun eigen leerproces vorm te geven. Studenten werken aan de eigen competentieontwikkeling. Hierdoor ontstaat in feite een maatwerkopleiding voor iedere afzonderlijke student. Het gesprek met de studenten bevestigt de mogelijkheden tot personalisering.

### Overwegingen

De commissie is van oordeel dat de leeromgeving studenten in staat stelt om de beoogde leerresultaten te bereiken. De combinatie van leren op de werkplek en een lesdag zorgt voor een zinvolle kruisbestuiving tussen de opleiding en het werkveld, tussen theorie en praktijk, en tussen studenten.

De commissie verwelkomt de plannen van de opleiding om studenten van de opleiding te koppelen aan bachelorstudenten Voedingstuententechnologie. 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, studenten 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 op werkenden op mbo-4 niveau binnen de voedingstuentensector die zich verder willen ontwikkelen. Studenten van de opleiding werken minimaal 0,5 FTE en variëren in leeftijd. Naast leeftijd variëren studenten qua specialisatie binnen de sector. Het aantal jaarlijkse nieuwe inschrijvingen ligt gemiddeld rond 15 in de afgelopen zes jaar. De opleiding is tevreden over het type studenten dat zij aantrekt, maar ambieert en ziet ook potentie voor een structureel hogere instroom. Uit de zelfevaluatie en gesprekken met management en docenten komt naar voren dat de krappe arbeidsmarkt groei belemmert. Bedrijven kunnen hun mensen eigenlijk niet een dag in de week missen, en de werkdruk maakt het

voor werkenden ingewikkeld om werk te combineren met een studie. Daarom verkent de opleiding, samen met de WAC en mbo-instellingen, de mogelijkheden om de instroom te vergroten. Ook wil de opleiding bestaande contacten met het werkveld intensiveren en het netwerk uitbreiden. Dit komt naast de energie die de opleiding nu al steekt in het verhogen van de instroom, bijvoorbeeld door het organiseren van bedrijvendagen en door de extra aandacht voor de opleiding tijdens open dagen en bezoeken aan middelbare scholen.

Als instroomeis geldt dat studenten een mbo4-opleiding of een havodiploma met wiskunde en scheikunde hebben afgerond. Studenten die hier niet aan voldoen, kunnen aanspraak maken op de 21+toets.

Studenten die de opleiding starten, kunnen een grote variatie aan achtergronden hebben. Doordat de opleiding het karakter van een maatwerkopleiding heeft, met oog voor de individuele student, is de opleiding goed in staat om te voorzien in de diverse behoeften. Gesprekken met studenten en alumni van de opleiding bevestigen dit beeld.

#### *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 waardeert dat de opleiding inspeelt op de wensen van de student en daarmee in feite een maatwerkopleiding creëert. De commissie is van mening dat de opleiding dit nog beter kan doen door bestaande kwalificaties van studenten te honoreren. Dit zou studenten ook ruimte kunnen geven om meer inhoudelijke verdieping te zoeken.

De commissie ziet dat de opleiding voorziet in een behoefte van zowel studenten als het werkveld. De commissie vindt dat de unieke positie van de opleiding, als enige associate degree Voedingsmiddelentechnologie in Nederland, nog meer benut kan worden. De commissie verwelkomt de initiatieven die de opleiding neemt en op de planning heeft staan om de bekendheid van de opleiding en de instroom te vergroten. De commissie moedigt de opleiding aan om de opleiding breder aan te bieden: bijvoorbeeld door het aanbieden van de opleiding op meerdere locaties buiten Leeuwarden en Velp, 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. Docenten 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 ontvangen van docenten en hun flexibiliteit: docenten stemmen de lessen en begeleiding af op de opdrachten van studenten. 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 scope van een opdracht en de wijze van inleveren.

Docententeams van beide locaties, Leeuwarden en Velp, overleggen regelmatig. Eén docent is werkzaam op beide locaties en fungeert daarmee als linking pin. Daarnaast is er 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

Studenten maken voornamelijk gebruik van de faciliteiten op de werkplek. Bij de intake met de werkgever kijkt de opleiding goed naar de geschiktheid van de werkplek, zodat de student in staat is de verschillende praktijkopdrachten goed uit te voeren. Daarnaast kunnen studenten gebruik maken van de Food Hall in Leeuwarden, voor het bereiden van voedingsmiddelen, en de practica-lokalen in Velp, voor het doen van proeven.

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.

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

Uit de zelfevaluatie blijkt wel dat het voor studenten niet altijd duidelijk is waar en wanneer opdrachten ingeleverd moeten worden, omdat dit niet voor elke module gelijk is. De commissie stelt daarom voor om het inleverproces te verduidelijken en meer uniform te maken.

### Overwegingen

De commissie is van oordeel dat de werkplek, schoolfaciliteiten en overige voorzieningen studenten ondersteunen in het behalen van de beoogde leerresultaten. 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

Tutoren en studieloopbaanbegeleiders helpen studenten bij het regelmatig reflecteren op hun persoonlijke en professionele ontwikkeling. Tijdens elke module vinden coachgesprekken plaats. In lijn met de visie van de opleiding staan persoonlijke aandacht en maatwerk hierin centraal. Tijdens het intakegesprek met het bedrijf komt begeleiding ook ter sprake. De betrokken partijen tekenen een overeenkomst waarin onder andere wordt opgenomen wat studenten nodig hebben aan begeleiding. Daarbij is het uitgangspunt dat op de werkplek wekelijkse voortgangsgesprekken plaatsvinden, en dat de begeleiding vanuit het bedrijf komt van een medewerker met minimaal HBO werk- en denkniveau. De opleiding bezoekt de werkplek van de student jaarlijks en bekijkt de mogelijkheden om dit in de toekomst frequenter te doen.

De begeleiding van studenten verandert van intensief naar minder intensief naarmate de student leert steeds zelfstandiger te opereren. De begeleiding is individueel, maar er zijn ook evaluatiegesprekken tijdens de lesdag waarbij studenten

ervaringen delen zodat zij ook van elkaar kunnen leren. Voor studenten met een ondersteuningsbehoefte zijn er mogelijkheden voor een aangepast programma of voor extra tijd bij toetsen.

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 omschrijft in de zelfevaluatie dat er sprake is van een informele kwaliteitscultuur: er zijn korte lijnen tussen studenten, docenten, en management. Die korte lijnen zijn er ook met het werkveld dankzij de opdrachten die studenten uitvoeren in de praktijk. Dit stelt de opleiding in staat om in te spelen op de wensen uit het werkveld. Naast de informele kwaliteitscultuur hanteert de opleiding formele instrumenten voor kwaliteitszorg, waaronder module-evaluaties, docentevaluaties, en de NSE. Hierbij onderkent de opleiding dat goede vastlegging van evaluatieresultaten en de werkdruk die dat met zich meebrengt een verbeterpunt is.

De opleiding heeft een gezamenlijke opleidingscommissie met de bachelor. Uit de gesprekken

met de opleiding komt naar voren dat de samenwerking met de opleidingscommissie constructief is.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat er een goede balans is tussen de informele kwaliteitscultuur en formele kwaliteitsborging. Uit gesprekken met de examencommissie en docenten concludeert de commissie dat het kwaliteitszorgsysteem naar behoren functioneert. Er heerst een open sfeer waarin het team continu op zoek is naar verbetering. Dat heeft zich onder andere geuit in een aanpassing van het afstudeerprogramma, in het toevoegen van een associate degree-student aan de opleidingscommissie, en is zichtbaar in het streven om de vastlegging van evaluatieresultaten te verbeteren. De commissie concludeert dat de kwaliteitszorg bijdraagt aan het realiseren van de beoogde leerresultaten door studenten.

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*

In de toetsvisie van de opleiding is het belangrijk dat de toetsen een beeld geven van de ontwikkeling van de student. Vorm en inhoud van de toetsing zijn gericht op de echte wereld.

De opleiding hanteert een toetsplan dat aantoont dat alle competenties een plaats hebben binnen het programma. De toetsen sluiten aan bij de te ontwikkelen competenties en de BoKS. Studenten geven aan dat het soms voorkomt dat een competentie niet helemaal goed past bij de praktijkopdracht. Het is onderdeel van het systeem om - in overleg - mogelijkheden te creëren om een competentie in een andere periode aan te tonen.

Toetsen zijn gericht op kennis en vaardigheden, op de toepassing daarvan tijdens de praktijkopdrachten, en op competentieontwikkeling. Toetsen zijn schriftelijk, mondeling, of in de vorm van een portfolio. Op elke toets ontvangen studenten feedback. 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.

De kleinschaligheid van de opleiding in combinatie met een hecht docententeam leidt tot goede afstemming tussen docenten over het beoordelen van studenten. Daarbij vinden de competentiegesprekken in afwisselende duo's plaats. Studenten plaatsen de kanttekening dat de afstemming nog beter zou kunnen, en dan met name door meer duidelijkheid te scheppen over opdrachtvereisten. Tegelijkertijd geven studenten

aan dat zij met dergelijke opmerkingen altijd een luisterend oor vinden bij het docententeam.

De examencommissie bestaat uit vijf leden. Zij 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. De opleiding kent een gezamenlijke opleidingscommissie met de bachelor. 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.

Na afloop van de Toets na 3 jaar (2021) heeft de commissie aanbevolen de beoordeling van competentieportfolio's en het criteriumgerichte interview vast te leggen in een beoordelingsformulier. Ook heeft de commissie aanbevolen de eindwerken eerst door twee examinatoren, onafhankelijk van elkaar, te laten beoordelen. De commissie stelt vast dat de opleiding beide aanbevelingen heeft opgevolgd en daarmee de kwaliteit van de toetsing heeft verhoogd.

### *Overwegingen*

De commissie is van oordeel dat de opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing dat in lijn is met de toetsvisie en het didactisch concept. 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. Hieruit spreekt een

hoge oplossingsgerichtheid van het docententeam, tot tevredenheid van 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.

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

## Gerealiseerde leerresultaten

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

### *Bevindingen*

Het afstudeertraject bestaat uit twee onderdelen: de module Productoptimalisatie (15 EC) en de eindopdracht Integrale product- en procesbeheersing (30 EC). De eindopdracht is een verbetertraject op de werkplek waarbij studenten rekening houden met veiligheid, kwaliteit, en duurzaamheid. Studenten ronden de opdracht af met een verslag, een presentatie, een jurygesprek, en een afsluitend interview.

De commissie heeft 15 eindwerken van de opleiding bekeken, evenredig verdeeld over cohorten en locaties. De commissie concludeert dat de eindwerken laten zien dat de beoogde leerresultaten op Ad-niveau zijn gerealiseerd.

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. Alumni geven aan dat ze dankzij de opleiding hun kennisbasis hebben vergroot, bijvoorbeeld op het gebied van kwaliteitszorgsystemen, en door zijn gegroeid naar een hogere functie. Zij waarderen

de benaderbaarheid van docenten en hun inhoudelijke kennis.

Studenten bekleden na de opleiding functies als productontwikkelaar, kwaliteitstechnoloog, en procestechnoloog. Docenten geven aan dat studenten hen in positieve zin verrassen. Zij zien een enorme ontwikkeling bij studenten en zien zelfs studenten al tijdens de studie promotie maken.

### *Overwegingen*

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. 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. Het spreekt voor de opleiding dat studenten soms al tijdens de opleiding doorgroeien naar een hogere functie.

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

De commissie heeft een online vooroverleg gehad op 5 december. Op 6 december is er een online spreekuur geweest.

### 12 december 2023 Leeuwarden

Tijd	Onderdeel
12.00 – 12.45 uur	Ontvangst auditoren (met lunch)
12.45 – 13.00 uur	Pitch bachelor en Ad 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
- Digitale leeromgeving Moodle
- Eindwerkstukken van 15 studenten
- Onderwijs- en Examenregeling (OER) inclusief opleidingsdeel
- Verslag Werkveldcommissie 2022
- Toetsplan
- Jaarverslag Examencommissie 2022-2023
- Expertise overzicht team Leeuwarden
- Expertise overzicht team Velp
- Landelijk Opleidingsprofiel Voedingsmiddelentechnologie
- Schematisch curriculumoverzicht
- Ad Competenties
- Factsheet en informatie voor kandidaten
- Module evaluaties (Evalytics)
- Modulehandleidingen
- Toetsdossier (voorbeeld)
- Duurzame bedrijfsopdrachten (voorbeeld)
- Afstudeeronderwerpen
- Handreiking onderzoekend vermogen
- Instellingsplan HVHL
- Kwaliteitszorgplan HVHL
- Toetsbeleid HVHL