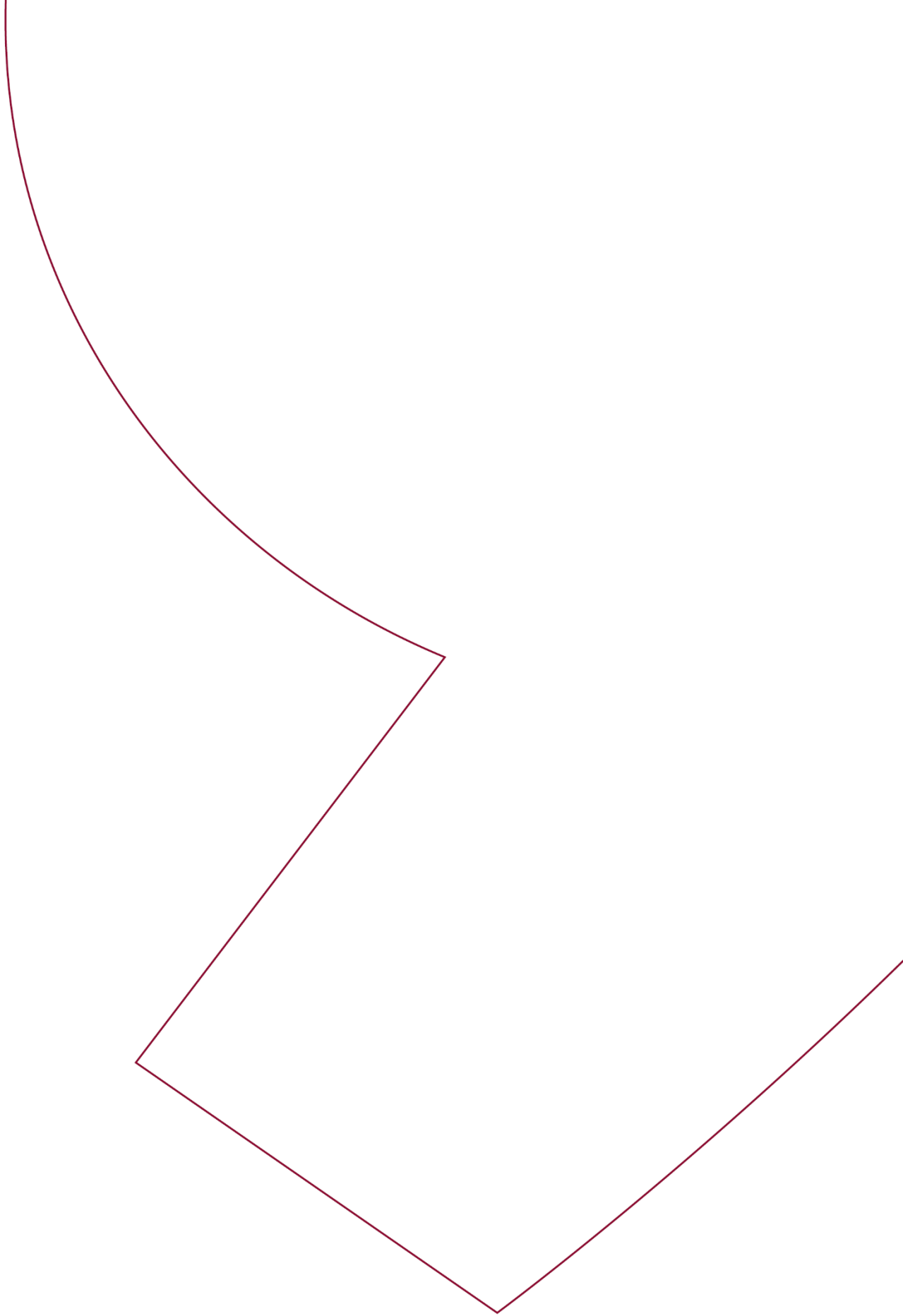


BEOORDELINGSRAPPORT

Toets na drie jaar

**Associate degreeopleiding
Culinary Professional**
dual

HBO Academy



Sir Winston Churchilllaan 273
Postbus 70, 2280 AB Rijswijk
+31 (0)88 998 3140
www.hobeon.nl
info@hobeon.com

BEOORDELINGSRAPPORT

Toets na drie jaar

**Associate degreeopleiding
Culinary Professional**
dual

HBO Academy
ISAT nr: 80183

Hobéon Certificering & Accreditatie

11 november 2024

Auditpanel

Edwin Moor

Anne-Magreet Boerma MA

Annelies Hermesen

Harmen Neerings

Secretaris

Mariska Krijgsman

INHOUDSOPGAVE

1.	BASISGEGEVENS	1
2.	INLEIDING	2
3.	OORDELEN OP HET NIVEAU VAN DE STANDAARDEN	4
4.	ALGEMEEN EINDOORDEEL	11
5.	ADVIEZEN EN AANBEVELINGEN	12
BIJLAGE I	Programma, werkwijze en beslisregels	13
BIJLAGE II	Lijst geraadpleegde documenten	14
BIJLAGE III	Overzicht auditpanel	15

1. BASISGEGEVENS

NAAM INSTELLING	HBO Academy, voorheen da Vinci HBO Drechtsteden
status instelling	Niet bekostigd
resultaat instellingstoets kwaliteitszorg	n.v.t.
NAAM OPLEIDING (zoals in RIO)	Culinary Professional
registratienummer isat (RIO)	80183
domein/sector croho	economie
oriëntatie opleiding	HBO
niveau opleiding	Associate degree
graad en titel	Associate degree (Ad)
aantal studiepunten	120 EC
afstudeerrichtingen	n.v.t.
locaties	Amsterdam
varianten	Duaal
joint programme	n.v.t.
onderwijstaal	Nederlands
datum audit / opleidingsbeoordeling	2 oktober 2024

2. INLEIDING

Het voorliggende beoordelingsrapport is de resultante van een zogeheten 'Toets na drie jaar'-beoordeling¹ van de Associate degree-opleiding Culinary Professional van de HBO Academy.

De audit voor de aanvraag Toets Nieuwe Opleiding vond plaats op 27 januari 2022. Op 11 maart 2022 heeft de HBO Academy van de NVAO een positief accreditatiebesluit voor de opleiding ontvangen. Omdat de HBO Academy niet beschikt over een Instellingstoets Kwaliteitszorg, moet er na drie jaar een tussentijdse toets plaatsvinden op de wijze van toetsen en beoordelen, standaard 3 en op het gerealiseerde niveau, standaard 4. Deze tussentijdse toets heeft plaatsgevonden op 2 oktober 2024.

Een deel van het auditpanel dat bestaat uit onafhankelijke deskundigen (zie bijlage III voor een toelichting), was daarbij gelijk aan het panel van de Toets Nieuwe Opleiding. Het auditpanel gebruikte voor de beoordeling het beoordelingskader van de Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie (NVAO)¹.

Het visiterende panel gaf de opleiding destijds een aantal aanbevelingen mee waar zij mee aan het werk is gegaan. Deze betroffen destijds niet expliciet de standaarden 3 en 4. Hieronder staan de aandachtspunten en adviezen die het panel daarnaast nog meegaf, die gerelateerd zijn aan de standaarden eindniveau en toetsing en de wijze waarop de opleiding hiermee aan het werk is gegaan:

• Plan regelmatig contactmomenten in tijdens de afstudeerfase met de afstudeerbegeleiders om te voorkomen dat de opleiding studenten kwijtraakt in de laatste, vraaggestuurde, fase van de opleiding. • Onderzoek in hoeverre studenten behoefte hebben aan meer flexibiliteit in de opleiding. • Vanwege de kleine omvang van het team vraagt het panel extra aandacht voor de objectiviteit in de beoordeling. • Het panel vraagt aandacht voor de deskundigheid van de examencommissie en doet de suggestie daar iemand met inhoudelijke kennis van de opleiding aan toe te voegen.	Er zijn ingeroosterde begeleidingsmomenten in de afstudeerfase, feedbackbijeenkomsten, demonstraties, presentaties en werksessies. Studenten hebben grote keuzevrijheid in de wijze waarop zij het eindniveau mogen aantonen. De flexibiliteit is dus met name geborgd in de afstudeerfase. Alle opdrachten worden door meerdere docenten beoordeeld. De examencommissie is nauw betrokken bij de opleiding en inhoudsdeskundigheid is vergroot.
--	--

Dit rapport behandelt achtereenvolgens de bevindingen, overwegingen en conclusies van het auditpanel ten aanzien van de NVAO-kwaliteitsstandaarden 'toetsing' en 'gerealiseerde leerresultaten'.

De onderwijsinstelling

HBO Academy is de nieuwe naam voor wat voorheen HBO Drechtsteden was. HBO Academy is een particulier kennisinstituut en is in 2014 door de minister van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap erkend als zelfstandige instelling voor hoger beroepsonderwijs. HBO Academy biedt (post) hbo-bachelor en Associate degree-opleidingen, cursussen en trainingen aan op de

¹ Beoordelingskader Accreditatiestelsel Hoger Onderwijs Beperkte of Uitgebreide opleidingsbeoordeling, Nederlands-Vlaamse Accreditatieorganisatie van 2024.

terreinen Mens, Gedrag & Zorg, Techniek & ICT en Management & Ondernemerschap. HBO Academy bedient een landelijke markt.

Karakteristiek van de opleiding

De Associate degree opleiding 'Culinary Professional' is een praktijkgerichte, tweejarige duale opleiding. De opleiding borduurt voort op het koksambacht (de instroomeis is MBO niveau 4) en geeft hier verdieping en verbreding aan. De opleiding beoogt culinaire professionals op te leiden die kunnen ondernemen en innoveren. Dat vraagt vaardigheden als creatief, zelfstandig en commercieel denken en handelen. De Ad is gericht op professionals werkzaam in de bereiding en ontwikkeling van eten en drinken, die oog hebben voor veranderende consumentenvoorkeuren. Die internationale, duurzame trends en ontwikkelingen herkennen en die uitdagingen en kansen die hieruit ontstaan, omzetten in nieuwe producten of diensten. De opleiding besteedt daartoe uitgebreid aandacht aan praktijkonderzoek, ondernemerschap, voedseltechnologie en conceptontwikkeling.

De opleiding is gebaseerd op vier samenhangende onderwijskundige ontwerpprincipes, de pijlers van het onderwijs:

- Het onderwijs is praktijkgericht
- Het onderwijs is gericht op het individu
- Het onderwijs bevordert diepgaand leren
- Het onderwijs vergroot het kritisch denkvermogen

Het onderwijsaanbod van de Ad Culinary Professional vindt plaats in de praktijk van de werkgever en in een culinaire onderwijsomgeving. Hierdoor kunnen theorie en praktijk soepel en afwisselend in elkaar overgaan. De opleiding werkt nauw samen met het ROC van Amsterdam-Flevoland. Daardoor is er goed zicht op het niveau en de inhoud van de vooropleiding en hiermee wordt voorzien in faciliteiten waar optimaal gewerkt kan worden aan culinaire innovaties.

3. OORDELEN OP HET NIVEAU VAN DE STANDAARDEN

3.1. Toetsing

Standaard 3: De opleiding beschikt over een adequaat systeem van toetsing.

Toelichting NVAO: De beoordeling is valide, betrouwbaar en voldoende onafhankelijk. De kwaliteit van de tentaminering en examinering wordt voldoende gewaarborgd en voldoet aan de wettelijke deugdelijkheidsvereisten. De examencommissie oefent haar wettelijke bevoegdheid uit. De toetsen ondersteunen het eigen leerproces van de student.

Bevindingen

De Ad Culinary Professional opleiding bereidt studenten voor om:

- 1) vernieuwende sociaal en ecologisch verantwoorde culinaire concepten te bedenken, (mede) te ontwikkelen en te testen;
- 2) culinaire concepten uit te werken in rendabele culinaire business concepten waarmee economische, ecologische en sociale waarde wordt gecreëerd;
- 3) op verantwoorde wijze leiding te geven aan de uitvoering van vernieuwende culinaire (business) concepten;
- 4) als expert/kok mee te werken in de uitvoering van vernieuwende culinaire concepten;
- 5) zichzelf te sturen en zich doorlopend zelfstandig verder te ontwikkelen op basis van een gedegen zelfbewustzijn, omgevingsbewustzijn en waardebewustzijn.

Systeem van toetsen en beoordelen

De vier in de inleiding genoemde pijlers van de opleiding zijn herkenbaar vertaald naar een toetsvisie, toetshandleiding en toetssystematiek:

- De toetsing is altijd praktijkgericht.
- De toetsen zijn ingericht op de situatie van de individuele student. Studenten ontvangen gedurende de gehele opleiding feedback om het individueel leren te bevorderen.
- De toetsen zijn gericht op diepgaand leren, studenten hebben vanaf de start van de opleiding zicht op het eindresultaat en werken hier op diverse manieren aan, op basis van gedegen kennis kunnen zij gedurende de opleiding experimenteren met de toepassing ervan.
- Studenten worden gestimuleerd om zelf aan de slag te gaan met de wijze waarop zij het einddoel willen bereiken.

Ieder semester van de Ad Culinary Professional opleiding bestaat uit maximaal vier modules, waarin de studenten —stapsgewijs— toewerken naar de eind(toets)opdracht. Hierdoor hebben studenten de mogelijkheid om gedurende langere tijd te oefenen met de inhoud, daarbij fouten te maken, hiervan te leren en te verbeteren voordat er sprake is van een summatieve beoordeling. De toetsen dagen studenten uit eigen antwoorden te vinden en geven de studenten voldoende tijd om te oefenen en diepgang in hun leren te bereiken. Het aantal summatieve toetsen is beperkt tot één per module en worden aan het begin van een module uitgereikt en toegelicht. De toetsopdrachten zijn open-einde authentieke opdrachten. Studenten kunnen gedurende de hele module werken aan de toetsopdracht en ontvangen op gezette tijden (veelal mondelinge) feedback op deelproducten op basis van de uiteindelijke beoordelingscriteria en -indicatoren. De beoordelingscriteria en -indicatoren zijn gericht op het denkproces en de onderbouwing van de resultaten, niet op de 'correctheid' van het antwoord.

De opleiding werkt met vier opbouwende bekwaamheidsniveaus in vier semesters: Ontdekken, ontwerpen, inrichten en realiseren. Elk semester is opgebouwd uit modules, per module is een opdracht geformuleerd waarmee de student de bijbehorende leeruitkomst moet aantonen. In het eerste jaar zijn de opdrachten sturender met meer concrete beoordelingscriteria. In het tweede jaar zijn de leeruitkomsten leidend en zijn de beoordelingscriteria holistisch van aard. De complexiteit van de opdrachten stijgt naarmate de opleiding vordert. De opdrachten worden zelfstandig en individueel uitgevoerd, dat past bij het niveau van een Ad- student.

In het eerste jaar wordt breed gekeken naar trends in de markt. Dit wordt gecombineerd met technische productkennis en gevorderde kooktechnieken. In het tweede jaar ligt de nadruk meer op conceptontwikkeling en ondernemerschap. Op basis van onderzoek wordt dit uitgewerkt en uiteindelijk leidt dit tot een eindproduct dat aan diverse stakeholders wordt gepresenteerd.

Het panel is van oordeel dat de inrichting en opzet van het toetshuis gedegen in elkaar zit. Het toetsplan is ontworpen vanuit de instellingsbrede visie op onderwijs, leren en toetsen. Er zit een logische opbouw in de toetsing. Het panel herkent de opbouw en inhoud ook in de bestudeerde toetsen.

Toetsing in een duale opleiding

De Ad Culinary Professional is een duale opleiding, een significant deel van het leren vindt dus plaats op de werkvloer. De werkgever is, middels een tri-partite overeenkomst, partner in het opleiden. Dit komt ook tot uiting in de toetsing. Alle toetsen die het panel heeft ingezien kennen een sterke praktijkcomponent, echter vindt deze zelden plaats op de werkvloer. De opleiding heeft bewust gekozen om de toetsing los te koppelen van de eigen werkplek om de kwaliteit te borgen.

Uit de documentanalyse en de gesprekken met alumni blijkt dat studenten de voorbereidende, formatieve opdrachten deels bij hun werkgever uitvoeren, de summatieve opdrachten doen zij grotendeels elders in de praktijk. Zo kiezen veel studenten ervoor zich in de eindopdracht te richten op het opzetten van een eigen bedrijf. De opleiding ondersteunt deze mogelijkheid omdat het past bij de keuzevrijheid en ten goede komt aan het eindresultaat.

Het werkveld speelt een beperkte rol in de opleiding. Werkveldpartners hebben een adviserende rol gehad bij de totstandkoming van de opleiding. Werkgevers zijn incidenteel betrokken bij de inhoudelijke ontwikkeling van toetsen en opdrachten en spelen geen structurele, formele rol bij de beoordeling. Alle eindopdrachten worden beoordeeld door docenten van de opleiding. De docenten beschikken over toetsexpertise en gezien de verschillen tussen de diverse uitvoeringswijzen, acht de opleiding het van belang op die manier de kwaliteit te borgen. Het panel begrijpt de gegeven argumenten, maar gezien het duale karakter van de opleiding doet het panel toch de aanbeveling het werkveld en met name de werkgevers meer te betrekken bij zowel de ontwikkeling, de directe toepassing op de werkvloer, als de beoordeling van de toetsen, passend bij het duale karakter van de opleiding. Ook bij eigen ondernemerschap kan de werkgever een duidelijker rol spelen bij de beoordeling van het concept en de uitvoering wanneer dit vooraf goed wordt besproken en vastgelegd.

Op dit moment (okt'24) heeft de opleiding geen studerende cohorten. Sinds 2022 zijn in totaal vijftien studenten afgestudeerd, waarvan vijf in 2024. De instroomeis, MBO 4 koksopleiding, zorgt voor een hele specifieke doelgroep, die werkt in een omgeving waar niet altijd ruimte is voor een opleiding, of waar men niet bekend is met de mogelijkheden die de opleiding biedt. Daardoor daalde de instroom en was het voor de opleiding niet rendabel met een nieuw cohort te starten. De opleiding is zich op dit moment aan het herbezinnen op de instroomeis. De afgelopen jaren hebben zich meerdere havisten gemeld die interesse hadden in de opleiding. De opleiding onderzoekt de mogelijkheid om deze studenten in een pré-Ad jaar koksvaardigheden bij te brengen. Daarmee zouden zij vervolgens toelaatbaar kunnen zijn tot de opleiding.

Navolgbaarheid van de feedback

Uit de gesprekken met alumni en docenten blijkt dat studenten veelvuldig en op diverse wijzen feedback ontvangen op hun prestaties. Zowel formatief als summatief. Deze feedback wordt gegeven door docenten, werkgevers, medestudenten en andere stakeholders uit de praktijk. De vorm is divers; summatieve beoordelingen middels ingevulde beoordelingsformulieren en rubrics, formatieve feedback meestal mondeling middels Q&A-sessies, feedbackgesprekken en uiteindelijk een markt rond de afstudeeropdracht. (Eind)werken van studenten worden altijd door meerdere docenten beoordeeld, zowel ten behoeve van het meer-ogen principe als ten behoeve van de feedback vanuit verschillende invalshoeken. Het panel is enthousiast over deze

ontwikkelingsgerichte werkwijze en heeft tijdens de auditdag goede voorbeelden gezien en gehoord van de gegeven en ontvangen feedback.

Punt van aandacht is de wijze waarop de feedback wordt vastgelegd. Beoordelingen worden niet altijd toegelicht, waardoor niet navolgbaar is waarom een bepaalde beoordeling wordt gegeven of hoe tot een bepaald resultaat is gekomen. Ook kan de ontwikkeling van de student niet op papier gemonitord worden door externe partijen zoals (interne) auditteams of de examencommissie:

- De toetsing van de diverse modules en van het eindniveau bestaat uit meerdere onderdelen. Vanwege de gebrekkige documentatie is voor het panel niet herleidbaar hoe de diverse onderdelen bijdragen aan het eindresultaat en zich tot elkaar verhouden. Zo gaven alumni aan dat zij gedurende hun opleiding een persoonlijk logboek bijhouden waarin zij producten en toetsen verzamelen, met bijbehorende feedback, die bijgedragen hebben aan hun ontwikkeling. Het panel heeft deze logboeken niet vooraf kunnen inzien omdat deze eigendom zijn van de studenten en door de opleiding niet gearchiveerd worden.
- Bij het afstuderen maakt een presentatie deel uit van het proces. In de beoordelingscriteria is echter niet zichtbaar hoe dit beoordeeld wordt en hoe dit bijdraagt aan het eindresultaat. Daarbij is ook niet zichtbaar hoe de diverse beoordelaars afzonderlijk een (eind)werk beoordelen. Zo worden diverse externe beoordelaars uitgenodigd, zij geven studenten feedback vanuit expertise. Dit wordt echter niet vastgelegd door de opleiding.
- De rubrics zijn holistisch geformuleerd, wat past bij de ruimte die de opleiding de student wil bieden. Wat ontbreekt in de rubrics is de niveau-aanduiding, waardoor niet duidelijk is welk niveau van de student verwacht wordt, dit is vervolgens ook niet herleidbaar uit de gegeven feedback.

Het panel concludeert dat de wijze van feedback geven en beoordelen meestal mondeling gebeurt en daardoor niet inzichtelijk en navolgbaar is voor derden. Het panel doet dan ook de volgende aanbevelingen:

Concretiseer de niveau-aanduiding in de rubrics waardoor de student weet welk niveau verwacht wordt en hier in de beoordeling expliciet feedback op gegeven kan worden. Daarnaast moet de opleiding zorgdragen voor een betere navolgbaarheid door betere verslaglegging van de feedback. Ook moet zichtbaar worden hoe de diverse onderdelen bijdragen en hoe meerdere beoordelaars tot één eindresultaat komen. Het panel adviseert de opleiding te onderzoeken in hoeverre programmatisch toetsen aansluit bij de inhoud en vorm van de opleiding. Dat biedt structuur aan een ontwikkelingsgerichte benadering en geeft ruimte aan duaal leren.

Afstudeertraject

Het afstudeertraject bestaat een complexe, beroepsgerichte, authentieke opdracht van 30 EC. De student levert daartoe drie producten in die afzonderlijk beoordeeld worden: de voorbereiding, de uitvoering en de reflectie. Voor het panel was niet helder hoe deze onderdelen zich tot elkaar en tot het eindniveau verhielden. Uit de presentatie door de opleiding van het afstudeertraject en de gesprekken met alumni blijkt dat studenten gedegen afstudeer-onderzoek doen en vernieuwende, vaak scheikundige, voedseltechnieken inzetten om uiteindelijk tot innovatieve concepten te komen. Zij worden gedurende het proces stevig begeleid. De studenten presenteren hun concept aan diverse stakeholders. Zij krijgen feedback van diverse partijen, waaronder investeerders en banken, wat bijdraagt aan de ontwikkeling op het gebied van commercieel leiderschap en innovatie.

Gedurende de auditdag werd duidelijk dat de studenten twee jaar lang toewerken naar dit eindproduct, zij krijgen gaandeweg ontwikkelingsgerichte feedback op inhoud, onderzoeksvaardigheden, het product en hun eigen handelen en ontwikkeling. Alle opgedane kennis en vaardigheden komen uiteindelijk samen in het eindproduct. Voor alumni en beoordelaars is deze integraliteit van het afstudeertraject vanzelfsprekend: het eindwerk is een logische uitkomst van het voortraject. Voor het panel was dit echter niet zichtbaar. Er waren

daardoor rubrics en beoordelingsformulieren die niet overeenkwamen met het toegekende eindresultaat. Zo ontbrak bijvoorbeeld de theoretische onderbouwing in de eindwerken (één van de te realiseren competenties als onderdeel van informatievaardigheden), terwijl dit wel als voldoende werd beoordeeld. De alumni van de opleiding konden goed verwoorden op welke wijze zij geacht werden de informatievaardigheden toe te passen. Dit werd ondersteund door de docenten die konden aangeven waar deze vaardigheden werden aangeleerd en wanneer dit wel en niet onderdeel was van de summatieve toetsing.

Ook werd in de formulieren feedback gegeven op academisch taalgebruik, terwijl dit niet werd meegenomen in het eindoordeel. Desgevraagd gaf de opleiding aan hier een sterke visie op te hebben ontwikkeld in samenspraak met de examencommissie. Het NLQF 5 niveau vereist niet dat studenten schriftelijk op academisch niveau moeten kunnen communiceren. Zij moeten kunnen aansluiten bij de doelgroep en in begrijpelijke taal kunnen communiceren. Docenten geven dus wel ontwikkelingsgerichte feedback, maar dit is geen onderdeel van de beoordeling. De onvolledigheid en onnavolgbaarheid van de beoordeling is eerder ook geconstateerd door de examencommissie (onderzoek voorjaar 2024). Uit de conclusie van het onderzoek blijkt dat het eindniveau niet goed navolgbaar is wanneer niet het gehele traject ernaartoe in ogenschouw wordt genomen. Het panel herkent dit, de gehele opleiding is een iteratief proces waarbij alle voorgaande modules en opdrachten leiden tot het eindresultaat. Hiermee komt echter wel de navolgbaarheid en daarmee de betrouwbaarheid van de toetsing in het gedrang. Het panel beveelt de opleiding dan ook aan om de beoordelingscriteria en de rubrics voor het afstudeerwerk beter te expliciteren en te voorzien van niveauaanduiding. De meerwaarde van de afstudeeropdracht, namelijk de integratie van de eerder opgedane kennis en vaardigheden, moet ook duidelijk blijken uit de opdrachtformulering en de bijbehorende beoordelingsformulieren. Daarbij adviseert het panel te onderzoeken of één afstudeeropdracht noodzakelijk is, of dat de behaalde leeruitkomsten gezamenlijk afdoende zijn.

Examencommissie

De opleiding beschikt over een deskundige examencommissie, die voldoende op de hoogte is van de inhoud van de opleiding en de wettelijke taken van een examencommissie. De examencommissie is betrokken bij de inrichting van de toetsing en voert haar taak als borgende instantie structureel uit. Het panel heeft kunnen constateren dat de opleiding daarmee goed werk heeft gemaakt van het aandachtspunt van de audit van 2022. De examencommissie heeft in augustus 2024 steekproefsgewijs eindwerken gecontroleerd en toetsing onder de loep genomen. Ook heeft zij daar knelpunten in de navolgbaarheid van de toetsing van de eindwerken opgemerkt. In het gesprek met het management werd duidelijk dat de opleiding bij de resterende afstudeerders de feedback op een andere manier wil vastleggen. Dat de opleiding in staat is feedback van de examencommissie te vertalen naar beter onderwijs blijkt uit de aanpassingen die gedaan zijn in het eerste jaar van de opleiding. Daar zijn meer formatieve toetsmomenten opgenomen waardoor de eindresultaten aanzienlijk verbeterd zijn. Dit voorbeeld geeft vertrouwen in de toetsdeskundigheid van de opleiding.

Administratie

In het algemeen stelt het panel dat de administratie rond toetsen en beoordelen verbeterd moet worden. De vastlegging is onoverzichtelijk en de verslaglegging van de feedback niet altijd aanwezig. Door slordigheid in de wijze van opslaan en naamgeving van documenten is het voor externen, zoals een auditpanel of een examencommissie, moeilijk te achterhalen waar beoordelingen op gebaseerd zijn. De slordigheid staat transparantie en betrouwbaarheid in de weg. De opleiding is zich bewust van een aantal van bovenstaande aandachtspunten en heeft deze ook als aandachtspunten opgenomen in de zelfevaluatie. Bij de overstap naar een nieuwe elektronische leeromgeving is een deel van de gegevens verloren gegaan. Het auditpanel beveelt de opleiding aan op korte termijn werk te maken van een secuur en adequaat administratief systeem zodat dossiers compleet zijn, inclusief digitale toetsing en verslaglegging van mondelinge feedback.

Weging en Oordeel

De toetsvisie, het toetsbeleid en toetsplan van de opleiding zijn op orde. Ook de examencommissie functioneert naar behoren en is *in control*. De studenten krijgen voldoende feedback op hun handelen en de wijze van toetsing spoort studenten aan om op een steeds hoger niveau te functioneren. De studenten hebben een ruime mate van keuzevrijheid in de wijze waarop zij het gevraagde eindresultaat aantonen.

Bovenstaande is met name gebleken uit de gesprekken met de diverse betrokkenen. Vooral de alumni konden het panel goed overtuigen van de validiteit en betrouwbaarheid van de toetsing: het geheel van toetsing leidt daadwerkelijk tot een vernieuwend conceptontwikkelaar met leidinggevende capaciteiten en gedegen productkennis en technieken.

De navolgbaarheid van de totstandkoming van beoordelingen laat echter te wensen over.

Doordat veel feedback mondeling wordt gegeven, is deze niet navolgbaar vastgelegd. De beoordelingscriteria worden niet navolgbaar van feedback voorzien. Sommige criteria zijn al eerder afgetoetst en dat wordt niet zichtbaar in het eindoordeel. Daarnaast is de wijze waarop de diverse onderdelen samen bijdragen aan het eindresultaat niet nauwkeurig gedocumenteerd. Ook blijkt uit de beoordelingsformulieren niet wat de toegevoegde waarde van de afstudeeropdracht is, namelijk de integrale toepassing van alle geleerde competenties. Om meer recht te doen aan het duale karakter van de opleiding vindt het panel het ook van belang het werkveld sterker te betrekken bij de toetsing.

Het panel concludeert dat er veel dingen goed gaan als het aankomt op het toetssysteem, de toetsen en de rol van de examencommissie. Tegelijkertijd zijn er ook enkele aspecten van de toetsing die aanzienlijke verbetering behoeven. Het panel komt daarom voor Standaard 3 tot het oordeel 'voldoet ten dele'.

3.2. Gerealiseerde leerresultaten

Standaard 4: De opleiding toont aan dat de beoogde leerresultaten zijn gerealiseerd.

Toelichting NVAO: Het realiseren van de beoogde leerresultaten blijkt uit de uitkomsten van toetsen, de eindwerken en de wijze waarop afgestudeerden in de praktijk of in een vervolgopleiding functioneren.

Bevindingen

Alumni in het werkveld

De culinary professional is, volgens alumni en werkveld, een meerwaarde en een aanwinst voor het werkveld. Het panel beaamt dit: Zij zijn opgeleid om op onderzoeksmatige wijze (ver)nieuwe(nde) culinaire concepten te ontwikkelen of oplossingen te zoeken voor uitdagende vraagstukken en voeren deze taak nu ook uit in het werkveld. Het werkveld gaf voorbeelden van veranderende voedselproductie, duurzaamheid, veranderende eetwensen en de behoefte van mensen aan nieuwe concepten. De alumni beaamden dit en voegden daar aan toe dat zij door de opleiding een beter beeld hebben van hun interessegebied, meer leidinggevende vaardigheden hebben ontwikkeld, meer technische voedings- en warenkennis en daardoor ook meer lef hebben om nieuwe dingen uit te proberen. De alumni gaven aan dat zij hun vooropleiding (koksopleiding niveau 4/sterklas) als een grote meerwaarde beschouwen. De AD CP is een verdieping en verrijking, de vooropleiding achten zij daarvoor wel noodzakelijk. Ze gaven aan dat ze door de AD-opleiding op een andere (onderzoekende, kritische, nieuwsgierige) manier naar hun eigen werk kijken en daardoor meer uitdaging hebben. Studenten die gestart zijn met een eigen onderneming dragen bij aan de ontwikkeling van de voedingssector met hun vernieuwende concepten. Uit deze beschouwing van het werkveld en de alumni kwam de onderzoekende houding, het reflectief vermogen en het onderbouwd handelen sterk naar voren. Het panel is dan ook enthousiast over de inhoud van de opleiding en de impact van de opleiding op het niveau en de arbeidsomgeving van de alumni.

Eigen oordeel van het auditteam over de beoogde leerresultaten

Het panel bekeek voorafgaand aan de audit vijftien eindwerken. Van vijf eindwerken vond het panel het eindniveau niet overtuigend. Niet alle competenties waren gedekt en het door de opleiding beschreven eindniveau was niet altijd zichtbaar in de dossiers. In algemene zin geldt dat de eindwerken moeilijk te beoordelen waren, door incompleetheid van het dossier of door gebrek aan feedback/toelichting op het beoordelingsformulier.

Op basis van deze constatering heeft het panel besloten om alle toetsen van de opleiding te bestuderen en van het laatste cohort ook alle bijbehorende producten van de studenten te beoordelen.

Daarmee is het panel tot de conclusie gekomen dat het eindniveau (NLQF 5 en de door de opleiding geformuleerde leerresultaten) in de modules voorafgaande aan het eindwerk al door studenten wordt aangetoond. Hiermee kan het panel vaststellen dat de beoogde leerresultaten door de studenten wel worden behaald.

Met name de modules van het tweede jaar 'Jij als culinair leider' en 'Culinary business' zijn van dusdanig niveau dat het panel op basis hiervan het eindniveau als aan de maat kan beoordelen. De eerste module betreft een zelfevaluatie naar de leiderschapsstijl van de student in de praktijk. In deze module worden verschillende kwalificaties en leerresultaten getoetst op niveau 5 waaronder samenwerken, leidinggeven, informatievaardigheden en onderzoek vaardigheden. De opdracht vindt plaats in een redelijk complexe context. De studenten zijn dermate informatievaardig om de juiste theorie te kunnen vinden en deze kennis ook toe te passen. De studenten werken de opdracht zelfstandig uit. De module Culinary business omvat de opdracht een culinair businessmodel te ontwikkelen. Daarvoor wordt een interne en externe analyse uitgewerkt en een compleet businessmodel

canvas opgeleverd. De module bevat naast de culinaire ‘technische’ aspecten (onder andere een cook-out waar direct feedback wordt gegeven op het resultaat) ook de financiële en organisatorische aspecten van de business. Deze opdracht voldoet aan alle criteria om gekenmerkt te worden als eindniveau.

De alumni, docenten en werkveld zijn daarnaast congruent in het aandragen van voorbeelden van eindniveau zowel gedurende de opleiding als in het eindtraject. Ook losse onderdelen van het eindwerk blijken -met toelichting- zeker aan de maat. Dat geldt met name voor de presentatie waarbij diverse stakeholders vanuit verschillende invalshoeken vragen stelden en feedback gaven. Het panel heeft op de auditdag voorbeelden van deze presentaties gezien en was onder de indruk van het niveau. Op basis van bovenstaande argumenten concludeert het panel dat het eindniveau van de opleiding aan de maat is. Het panel doet daarbij wel de aanbeveling een stevige integrale eindopdracht te ontwikkelen, of de vorm te herzien (richting programmatisch toetsen) (zie ook standaard 3), in lijn met de voorgaande modules waarin de samenhang centraal staat.

Weging en Oordeel

Het panel beoordeelt standaard 4 als **voldoet**. Het werkveld heeft zich positief uitgelaten over het niveau van de opleiding en de bijdrage van de alumni aan de ontwikkelingen in het veld. De studenten van de opleiding hebben inhoudelijk niveau 5 kunnen aantonen. Met name de opdrachten van jaar 2 zijn van ruim voldoende niveau. Ook losse onderdelen van het eindwerk blijken -met toelichting- zeker aan de maat. Alumni hebben, ondanks dat dit slecht is vastgelegd, een helder beeld van de integraliteit van de eindopdracht en het vereiste eindniveau. Wat de opleiding heeft nagelaten is een toetsproduct te ontwikkelen waarmee studenten de integrale beheersing van de leeruitkomsten op niveau kunnen aantonen. Het panel doet dan ook de aanbeveling de eindopdracht inclusief beoordelingsformulieren of rubrics te herontwerpen.

4. ALGEMEEN EINDOORDEEL

De opleiding AD Culinary professional heeft een gedegen toetshuis. Vanuit de visie op opleiden zijn inhoudelijke leeruitkomsten geformuleerd. Deze leeruitkomsten zijn opbouwend in niveau verdeeld over de semesters. Daarbij aansluitend zijn opdrachten geformuleerd die steeds meer zelfsturing aan studenten geven naarmate de opleiding vordert. Het panel beschouwt de toetsing als voldoende valide en betrouwbaar. Het eindniveau wordt door studenten aangetoond en het werkveld en alumni van de opleiding zijn tevreden met het niveau. Alumni zijn door hun vernieuwende kennis van concepten en technieken, gecombineerd met managementvaardigheden van toegevoegde waarde voor hun werkgebied. Wat het panel mist is de navolgbaarheid van de beoordelingen. Door administratieve slordigheid is niet alle feedback gearchiveerd, dat geldt ook voor beoordelingsformulieren en onderdelen van het eindwerk (de overstap naar een nieuwe elektronische leeromgeving is hier deels debet aan geweest). De ontwikkeling van de studenten wordt door een klein team gevolgd; feedback wordt vaak mondeling gegeven en is daardoor niet inzichtelijk. Het afstudeertraject mist een duidelijke opdracht waaruit blijkt hoe studenten de eerder in de opleiding opgedane kennis en vaardigheden verwerken tot een eindresultaat.

Het auditteam is daarmee van oordeel dat de opleiding **ten dele voldoet aan standaard 3 en voldoet aan standaard 4**. Het auditteam is van mening dat, wanneer de opleiding op korte termijn start met een nieuw cohort studenten, zij binnen redelijke termijn in staat is de standaard 'toetsing' te herstellen. Het eindoordeel van het panel luidt daarom *positief onder voorwaarden* conform de beslisregels van de NVAO.

De belangrijkste en noodzakelijke verbeteringen die de opleiding binnen een jaar moet realiseren om standaard 3 te verbeteren zijn:

- Herontwerp het afstudeertraject:
 - Maak daarbij inzichtelijk wat de toegevoegde waarde is van de afzonderlijke afstudeeropdracht als deel van het geheel en hoe daarbij gebruik wordt gemaakt van alle eerdere kennis en vaardigheden
 - Maak in het afstudeertraject zichtbaar hoe diverse onderdelen beoordeeld worden, archiveer ook de tweede beoordeling. Maak zichtbaar hoe diverse onderdelen gezamenlijk tot het eindresultaat leiden
 - Betrek het werkveld (in de duale opleiding) bij het ontwerp, de uitvoering, de begeleiding en de beoordeling van het eindproduct
- Concretiseer de beoordelingscriteria en rubrics, expliciteer de niveau-aanduiding ten behoeve van eenduidiger feedback
- Maak een archiveringsplan met expliciet aandacht voor de volgende onderdelen:
 - Archiveer feedback waardoor dit navolgbaar wordt voor externe partijen, maak dit ook al zichtbaar in de toetsing van het eerste jaar.
 - Archiveer zorgvuldig de toetsproducten van studenten. Met name alle onderdelen van het afstuderen, waaronder ook de presentatie en het portfolio, waarmee eindniveau wordt aangetoond.
- Leg bovenstaande binnen een jaar ter beoordeling voor aan een onafhankelijk panel, zodat deze zich een oordeel kan vormen over de toetsing van de opleiding.

Daar de opleiding ten tijde van Corona is gestart, is de beginfase moeizaam geweest en is er enige vertraging in de ontwikkeling ontstaan. Het panel heeft goede voorbeelden gezien en gehoord die getuigen van onderwijskundige expertise. Het panel is dan ook van oordeel dat aan de hand van deze verbetering herstel binnen één jaar aannemelijk is op standaard 3 van het NVAO-beoordelingskader.

Na instemming van de panelleden is dit rapport vastgesteld door de voorzitter 8 november 2024.

5. ADVIEZEN EN AANBEVELINGEN

Het panel doet de volgende aanbevelingen:

1. Betrek werkgevers zichtbaar bij de begeleiding van studenten en bij de ontwikkeling en beoordeling van toetsing.
2. Herontwerp de afstudeeropdracht waarmee de toegevoegde waarde en de integratie van alle competenties zichtbaar wordt, of herzie de structuur.
3. Expliciteer beoordelingscriteria en rubrics, inclusief niveauaanduiding, ten behoeve van eenduidigheid van de beoordeling.
4. Leg feedback navolgbaar vast.
5. Verbeter de administratie rond toetsen en beoordelen.

Daarnaast geeft het panel nog het volgende advies mee:

- Onderzoek of programmatisch toetsen goed aansluit bij de wijze van opleiden en toetsen en de visie op opleiden. Dit kan een goede structuur en houvast bieden.

Het panel geeft de opleiding nog de volgende overweging mee, ook al valt deze buiten de scope van deze audit:

Het panel adviseert de opleiding om naast de duale (voltijd) variant ook een deeltijdvariant aan te bieden. Hiermee wordt een andere doelgroep aangesproken; werkende professionals die zich willen ontwikkelen op hun vakgebied. Dit zou een goede mogelijkheid zijn voor het vergroten van de instroom met behoud van de kwaliteitseis van de vooropleiding die het panel als zeer waardevol acht. Het panel staat dan ook enigszins terughoudend tegenover instroom van havisten middels een te ontwikkelen pre-ad traject. Ook gezien de waarde die de alumni hechtten aan hun vooropleiding en de mogelijkheid voor havisten dit binnen een jaar te benaderen.

Samenvattend:

- Voeg een deeltijd-variant toe aan de duale opleiding. Behoud daarmee de focus op instroom met een mbo4 -koksopleiding als vooropleiding.

BIJLAGE I Programma, werkwijze en beslisregels

Auditprogramma Tussentijdse beoordeling t.b.v. Ad Culinary Professional – HBO-Academy, 2 oktober 2024

Bezoekadres: ROCvA Locatie Centrum , Da Costastraat 64, 1053 ZP AMSTERDAM

08.30 - 09.00	Vooroverleg panel
09.00 - 09.30	Sessie 1 presentatie eindopdracht + gesprek vertegenwoordigers opleidingsmanagement
09.30 - 09.45	Paneloverleg
09.45 - 10.30	Sessie 2 – gesprek met docenten en examencommissie
10.30 - 10.45	Paneloverleg
10.45 - 11.30	Sessie 3 – gesprek met vertegenwoordigers werkveld en alumni
11.30 - 12.00	Paneloverleg
12.00 - 12.30	Lunch
12.30 - 13.00	Sessie 4 – pending issues: gesprek met opleidingsmanagement en examencommissielid
13.00 - 13.15	Paneloverleg
13.15 - 13.30	Terugkoppeling

Werkwijze

Het betreft hier een tussentijdse beoordeling. De algemene focus van deze beoordeling ligt op de voortgang na de vorige audit, meer specifiek op de wijze van examinering en op het gerealiseerd eindniveau ofwel de standaarden 3 'Toetsen en beoordelen' en 4 'Gerealiseerde leerresultaten'.

Bij de beoordeling van de opleiding is uitgegaan van het door de NVAO vastgestelde 'Beoordelingskader accreditatiestelsel hoger onderwijs' van 2024. Hierin staat per standaard vermeld waarop een auditpanel zich moet richten en de criteria aan de hand waarvan het panel zijn oordeel per standaard moet bepalen.

Op basis van de door opleiding geleverde beperkte set documentatie heeft het auditpanel zich een beeld kunnen vormen van de primaire en secundaire processen van de opleiding. De onderwijsinstelling heeft met name die aspecten toegelicht in haar Zelfevaluatierapport die voor een tussentijdse beoordeling van toepassing zijn.

De visitatie was gericht op een verificatie van de bevindingen uit de documentenanalyse en het verkrijgen van aanvullende informatie over de opleiding. Dit geschiedde door gesprekken met vertegenwoordigers van de opleiding, die waren te kenschetsen als 'gesprekken tussen vakgenoten'. De verificatie door het auditpanel geschiedde door verscheidene malen hetzelfde onderwerp met verschillende geledingen te bespreken en aan de hand van het bekijken van additionele documentatie.

Na overleg met de betreffende opleiding heeft het auditpanel met in achtneming van de daartoe strekkende regels van de NVAO en op basis van zijn documentanalyse en de daaruit voortvloeiende specifieke aandachtspunten de keuze van de gesprekspartners vastgesteld. Het oordeel van het auditpanel vastgelegd in een conceptrapport werd aan de opleiding voorgelegd voor een toets op eventuele feitelijke onjuistheden.

Beslisregels

Volgens de NVAO-Beslisregels Accreditatie kan een standaard 'voldoet', 'voldoet ten dele' of 'voldoet niet' scoren. Hobéon heeft de beslisregels toegepast, zoals deze zijn opgesomd in het 'Beoordelingskader accreditatiestelsel hoger onderwijs Nederland, September 2024'. Het eindoordeel over de opleiding luidt: 'positief', 'positief onder voorwaarden' of 'negatief'.

BIJLAGE II Lijst geraadpleegde documenten

- Zelfevaluatie-rapport toetsing en gerealiseerde leerresultaten
- Visie op onderwijs, toetsen en onderzoek
- Toetsbeleid en toetsplan
- Toetskader HBO Academy
- Onderwijs- en examenregeling – OER.
- Overzichtslijst van alle recente eindwerken (inclusief de werkstukken waaruit het door de student bereikte eindniveau kan worden afgeleid).
- Jaarverslag examencommissie 2022-2023
- Toetsopgaven + beoordelingscriteria en normering (antwoordmodellen) en een representatieve selectie van gemaakte toetsen (presentaties, stageverslagen, assessments, portfolio's e.d.) en beoordelingen.

Het auditpanel heeft van vijftien studenten een palet aan eindwerken bekeken. Het betrof twaalf eindwerken van cohort 2020 en drie eindwerken van cohort 2022. Aanvullend heeft het panel van deze studenten alle toetsen en opdrachten bekeken voorafgaand aan het eindwerk.

Namen van studenten, hun studentnummers en de titels van de eindwerken zijn bekend bij de secretaris van het auditteam en daar eventueel op te vragen.

BIJLAGE III Overzicht auditpanel

Korte functiebeschrijvingen (cv's) van de panelleden die deelnamen aan het auditpanel van de in dit beoordelingsrapport beschreven opleiding.

Naam	Korte functiebeschrijving van de panelleden
Edwin Moor	Senior Auditor, MBO Zadkine
Anne-Magreet Boerma MA	Senior docent aan NHL Stenden Hotel Management School Ad en Stones restaurant;
Annelies Hermsen	Food Designer / Food Trendwatcher / Food Innovator / Teacher food / concepts & technology
Harmen Neerings	Student AD-opleiding IT & Servicemanagement InHolland
Mariska Krijgsman	NVAO-getraind secretaris, senior adviseur bij Hobéon

Op 9 september 2024 heeft de NVAO goedkeuring gegeven aan de samenstelling van het auditpanel t.b.v. de beoordeling van de opleiding Ad Culinary Professional van HBO Academy, onder het nummer PA-2015.

De door alle panelleden ondertekende onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaringen zijn in het bezit van Hobéon. In deze verklaring verklaren de panelleden gedurende tenminste vijf jaar voorafgaand aan de audit geen zakelijke noch persoonlijke binding te hebben gehad met de betrokken instelling - anders dan die in het kader van de werkzaamheden als lid van het auditpanel van het evaluatiebureau -, die een onafhankelijke oordeelvorming ten positieve of ten negatieve zou kunnen beïnvloeden.



Hobéon,

Sir Winston Churchilllaan 273
2288 EA Rijswijk
Postbus 70, 2280 AB Rijswijk
+31 (0)88 998 3140
www.hobeon.nl
info@hobeon.com