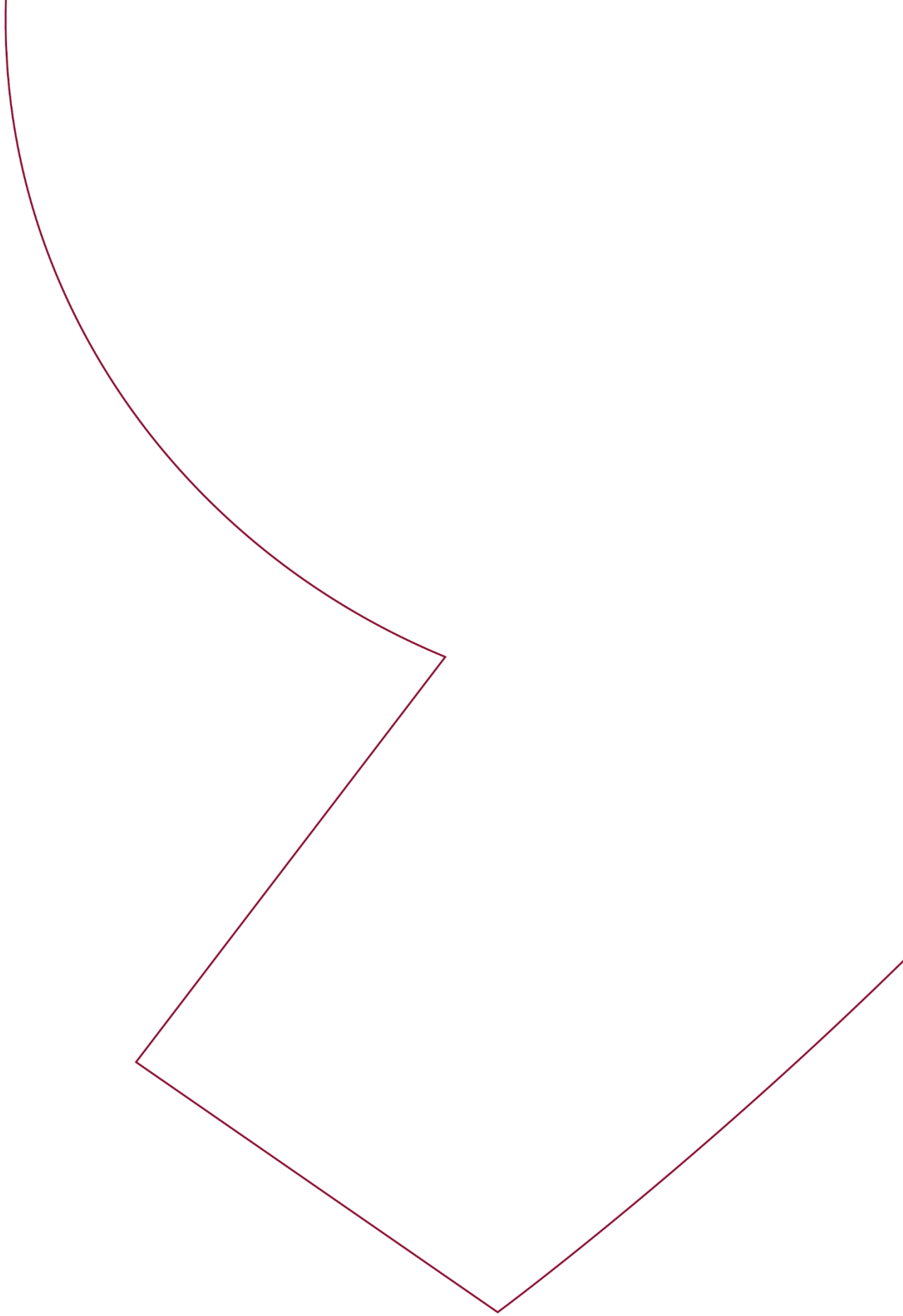


BEOORDELINGSRAPPORT

Toetsing van voorwaarden
Toets na drie jaar

Associate degree-opleiding
Culinary Professional
duaal

HBO Academy



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

BEOORDELINGSRAPPORT

Toetsing van voorwaarden
Toets na drie jaar

Associate degree-opleiding
Culinary Professional
dual

HBO Academy

ISAT: 80183

Hobéon Certificering & Accreditatie

Datum

10 maart 2026

Auditpanel

Dhr. E. Moor

Mw. A.M. Boerma MA

Mw. A. Hermesen

Dhr. H. Neerings

Secretaris

Dhr. G. Broers

INHOUDSOPGAVE

1.	BASISGEGEVENS	1
2.	INLEIDING	2
3.	OORDELEN OP HET NIVEAU VAN DE VOORWAARDEN	4
4.	AFSLUITENDE CONCLUSIE EN OORDEEL	7
BIJLAGE I	Programma, werkwijze en beslisregels	8
BIJLAGE II	Panelsamenstelling	9

1. BASISGEGEVENS

NAAM INSTELLING	Stichting HBO Academy
Status instelling	Rechtspersoon voor hoger onderwijs
Resultaat instellingstoets kwaliteitszorg	n.v.t.
NAAM OPLEIDING (zoals in RIO)	Culinary professional
Opleidingscode (ISAT)	80183
Onderdeel	Economie
Oriëntatie opleiding	Hbo
Niveau opleiding	Associate degree
Graad en titel	Associate degree
Aantal studiepunten	120 EC
Afstudeerrichtingen en specialisaties	n.v.t.
Locatie	Amsterdam
Variant	Duaal
Onderwijstaal	Nederlands
Datum audit / opleidingsbeoordeling	2 maart 2026
Inleverdatum beoordelingsrapport	24 maart 2026

2. INLEIDING

Deze rapportage is opgesteld naar aanleiding van een besluit van de NVAO van 24 maart 2025 over de Associate Degree Culinary professional van HBO Academy (dossiernummer AV-3032).

In een eerder besluit van 7 juni 2022, waarin de NVAO de nieuwe opleiding Associate Degree Culinary professional accrediteerde, wees de NVAO op de wettelijke verplichting om een opleiding waaraan feitelijk nog geen onderwijs wordt verzorgd, drie jaar na het verkrijgen van de accreditatie te beoordelen op een aantal kwaliteitsaspecten. Het gaat daarbij om het gerealiseerde niveau en de deugdelijkheid van de beoordeling, toetsing en examinering van studenten.

Op 2 oktober 2024 voerde een panel vervolgens de toets na drie jaar uit. Bij deze toets heeft het panel een aantal voorwaarden geformuleerd. In november 2024 ontving de NVAO de vereiste rapportage over deze toets na drie jaar, gevolgd door een herstelplan en een paneloordeel over dat herstelplan. Op basis van het visitatierapport, het herstelplan en het paneloordeel acht de NVAO het 'voldoende aannemelijk' dat de opleiding binnen twaalf maanden aan de gestelde voorwaarden en daarmee aan de eisen van het accreditatiekader zal voldoen.

De voorwaarden om alsnog aan de vereisten van het kader te voldoen, en deze voorwaarden staan in de voorliggende rapportage centraal, luiden als volgt:

1. 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.
2. Concretiseer de beoordelingscriteria en *rubrics*, expliciteer de niveau-aanduiding ten behoeve van eenduidiger feedback.
3. 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 studenten het door hen bereikte eindniveau bewijzen.

Karakteristiek opleiding¹

De Associate degree-opleiding Culinary professional is een praktijkgerichte, tweejarige duale opleiding. De opleiding bouwt voort op het koksambacht. Instroom vindt plaats op mbo-4-niveau, en biedt daarop zowel verdieping als verbreding. De opleiding heeft als doel culinaire professionals op te leiden die kunnen ondernemen en innoveren. Dit vraagt om vaardigheden als creatief, zelfstandig en commercieel denken en handelen. De Ad richt zich op professionals die werkzaam zijn in de bereiding en ontwikkeling van eten en drinken, die oog hebben voor veranderende consumentenvoorkeuren en die internationale, duurzame trends en ontwikkelingen kunnen duiden. Zij moeten in staat zijn om de kansen en uitdagingen die

¹ Bron: Beoordelingsrapport 'Associate Degree Culinary professional', 11 november 2024, pag. 3.

hieruit voortkomen te vertalen naar nieuwe producten of diensten. Om dit te bereiken besteedt de opleiding uitgebreid aandacht aan praktijkonderzoek, ondernemerschap, voedseltechnologie en conceptontwikkeling.

3. OORDELEN OP HET NIVEAU VAN DE VOORWAARDEN

Voorwaarde 1: Herontwerp het afstudeertraject

In de door het auditpanel bestudeerde documentatie, met name de notitie 'Rapportage herstelopdracht' en de onderliggende documenten, gaat de opleiding uitgebreid in op deze voorwaarde. De opleiding beschrijft daarin eerst de eerdere situatie in het oude curriculum, waarin het afstudeertraject nog bestond uit drie subfasen: de voorbereidingsfase, de uitvoeringsfase en de reflectiefase.

In het herontworpen afstudeertraject, zoals dat thans, 2026, geldt, staan alle vijf eindkwalificaties centraal die gelden voor de Ad Culinary professional. Deze tonen studenten aan in hun afstudeerwerk en portfolio. De Culinary professional is in staat om²:

- vernieuwende, sociaal en ecologisch verantwoorde culinaire recepten te bedenken, (mede) te ontwikkelen en te testen;
- culinaire concepten te vertalen en uit te voeren waarmee economische, ecologische en sociale waarde wordt gecreëerd;
- zichzelf te sturen en zich doorlopend zelfstandig verder te ontwikkelen op basis van gedegen zelfbewustzijn, omgevingsbewustzijn en waardebewustzijn.

Deze drie eindkwalificaties rondt de student af in het vierde semester van de tweejarige Ad-opleiding. Daarnaast zijn er twee eindkwalificaties die betrekking hebben op het verantwoord leidinggeven aan de uitvoering van vernieuwende concepten en het meewerken aan de uitvoering van vernieuwende culinaire concepten. Deze eindkwalificaties, behorend bij de leerlijnen 'Koken' en 'Leidinggeven', rondt de student af in het derde semester.

Het auditpanel toont zich tevreden over de set van vijf eindkwalificaties die de opleiding hanteert voor het afstuderen. Zij vormen een samenhangend geheel dat duidelijk richting geeft aan de ontwikkeling van de duale student tot Culinary professional op NLQF-niveau 5. De koppeling van iedere eindkwalificatie aan een specifieke leerlijn: innoveren, ondernemen, leidinggeven, koken en zelfontwikkeling, zorgt voor een herkenbare curriculaire structuur en sluit aan bij de verwachtingen van het werkveld. Hiermee is volgens het auditpanel voldoende geborgd dat studenten bij het werken aan de eindkwalificaties gebruikmaken van de kennis en vaardigheden die zij eerder in de duale opleiding hebben verworven. Studenten leggen deze ontwikkeling vast in een portfolio, dat derden inzicht geeft in de groei van de Culinary Professional tot een volwaardig beroepsbeoefenaar op NLQF-niveau 5. In dit portfolio beschrijft de student onder meer hoe hij de ontvangen feedback uit eerdere modules verwerkt in vernieuwende culinaire concepten. Het portfolio omvat, behalve een beschrijving van de verworven kennis en vaardigheden, een verantwoording van de leerweg waarlangs de student zich deze kennis en vaardigheden heeft eigengemaakt, mede op basis van feedback uit de duale beroepspraktijk.

Conform het duale karakter van de opleiding, onderhoudt zij een nauwe band met het werkveld, hetgeen aanleiding is om het werkveld te betrekken bij de uitvoering van het curriculum en bij de beoordeling van het afstudeerniveau. Het werkveld heeft hierbij een adviserende rol, terwijl de opleiding verantwoordelijk blijft voor het eindoordeel. Ook in eerdere fasen van de tweejarige Ad-opleiding is het werkveld actief betrokken bij de uitvoering van het curriculum. Zo worden opdrachten binnen het studieonderdeel 'Leidinggeven' uitgevoerd in de beroepspraktijk waarbij collega's en de praktijkopleider de student feedback geven. Reflecties die studenten krijgen op de werkplek, nemen zij mee in de 'Jij als....' leerlijn. Ter voorbereiding op en tijdens de zogenoemde *cook-outs* verwacht de opleiding dat studenten binnen hun werkplek regelmatig tussentijds advies en feedback vragen aan hun praktijkopleider.

² *Rapportage hersteltraject Culinary Professional*, pag. 5-6.

De student legt bij de start van het afstudeertraject het conceptidee voor het eindproject voor aan de praktijkbegeleider op de werkplek. Bij het afstuderen, bij de presentatie van het finale concept, zullen vertegenwoordigers uit het werkveld aanwezig zijn als externe beoordelaars met een adviserende stem. Tot slot merkt het auditpanel op, en werd hierin bevestigd door studenten, dat de opleiding werkt met een tripartiete overeenkomst tussen opleiding, werkgever en studenten waarin de rechten en plichten van de drie partijen zijn vastgelegd.

Samengevat stelt het auditpanel vast dat de opleiding een duidelijk vormgegeven afstudeertraject heeft ingericht met een duidelijk praktische component en waarin studenten via het afstudeerwerk in ruime mate de gelegenheid krijgen hun culinaire kennis en kunde op NLQF-niveau 5 te demonstreren en daarmee de eindkwalificaties te realiseren die behoren bij deze Associate degree opleiding. De rol van het werkveld zowel bij de uitvoering van het curriculum als bij het afstudeertraject is, conform het duale karakter van de opleiding gewaarborgd. De combinatie van afstudeerwerk en portfolio biedt volgens het auditpanel voldoende garanties dat studenten aantonen dat zij zich ontwikkelen tot een volwaardig beroepsbeoefenaar als Culinary professional.

Voorwaarde 2: Concretiseer de beoordelingscriteria en rubrics, expliciteer de niveau-aanduiding ten behoeve van eenduidiger feedback

Het auditpanel hecht waarde aan het herziene toetsplan, dat, zo bleek tijdens de audit, daadwerkelijk richting geeft aan toetsingsprocedures, de borging van toetskwaliteit en het toetsproces. Het door het auditpanel bestudeerde document 'Toetsbeleid en Toetsplan' biedt inzicht in de werkwijze rondom toetsing en laat zien dat de opleiding de kwaliteitscyclus op dit gebied heeft versterkt.

Op basis van de bestudeerde documentatie en de gesprekken tijdens de audit stelt het auditpanel vast dat de opleiding serieus werk maakt van de beoordeling van studentproducten en de rol van de werkplek hierbij, conform het duale karakter van de opleiding. Het panel is tevreden over de nieuwe beoordelingsformulieren die per module worden ingezet en waarin de beoordelingscriteria/rubrics concreet zijn uitgewerkt. Een belangrijke verbetering is de expliciete ruimte voor feedback, waardoor beoordelaars hun onderbouwing inzichtelijk kunnen vastleggen. De opleiding overlegt met beoordelaars uit het werkveld, veelal de praktijkbegeleider van de student, over de wijze waarop de zij de beoordelingscriteria/rubrics dienen te hanteren. De opleiding benadrukt in dit verband het belang van een eenduidig gebruik van deze beoordelingsformulieren en heeft duidelijke procesafspraken gemaakt met alle beoordelaars. Tijdens de audit werd zichtbaar dat de opleiding werkt met zogenoemde 'pré-kalibraties', waarin beoordelaars voorafgaand aan toetsing afstemmen over de interpretatie van beoordelingscriteria/rubrics en de toepassing ervan. Deze werkwijze draagt volgens het auditpanel bij aan een meer consistente en navolgbare beoordeling van studentproducten.

De opleiding heeft de niveau-opbouw verder verduidelijkt en vastgelegd in de notitie 'Opbouw kwalificatieniveau'. De opleiding beschrijft in de door het auditpanel bestudeerde modulewijzers deze niveau-opbouw op inzichtelijke wijze. Voor iedere eindkwalificatie is aangegeven aan welke leerlijn (en bijbehorende modules) deze is gekoppeld. Hierbij is sprake van een toenemende complexiteit naarmate studenten vorderen in hun studie. Daarnaast is in beoordelingsformulieren per beoordelingscriterium een niveau-aanduiding opgenomen. Dit biedt beoordelaars, zowel op de opleiding als op de duale werkplek, ondersteuning bij het geven van gerichte en passende feedback. Een sterk punt volgens het auditpanel.

Samengevat constateert het auditpanel dat de opleiding de beoordelingscriteria voldoende heeft uitgewerkt en deze zodanig heeft vormgegeven dat zij beoordelaars daadwerkelijk

houvast bieden bij het formuleren van feedback op studentproducten. De toevoeging van niveau-aanduidingen per criterium ondersteunt beoordelaars in het expliciet meenemen van het studieniveau in hun terugkoppeling naar de student. Met deze uitwerking voldoet de opleiding aan de tweede voorwaarde die de NVAO in haar besluit heeft opgenomen.

Voorwaarde 3: Maak een archiveringsplan met expliciet aandacht voor (1) feedback door beoordelaars op studentproducten waardoor deze navolgbaar is voor derden en (2) de toetsproducten van studenten

De opleiding beschikt thans over een digitaal archief dat onder toezicht staat van de examencommissie. Hierin bewaart de opleiding gedurende zeven jaar alle documentatie die betrekking heeft op door studenten geleverde eindproducten. Het gaat hierbij om toets- en afstudeerproducten, inclusief de beoordelingen daarvan door beide beoordelaars (eerste en tweede beoordeling). Een belangrijk punt volgens het auditpanel is dat de opleiding er op wijst dat de gegeven feedback in deze beoordelingen zowel inzichtelijk als navolgbaar dient te zijn in relatie tot de toegekende cijfers. Het auditpanel is positief over de examencommissie om:

- minimaal één keer per studiejaar steekproefsgewijs de in het archief opgeslagen dossiers van studenten te controleren op compleetheid.
- de resultaten uit deze steekproef op te nemen in haar jaarverslag en dat zij voorlegt aan het management.
- bij tussentijdse toetsing en bij het afstuderen een lid van de examencommissie in te zetten bij de daaropvolgende kalibratiesessies om zo het proces en de verslaglegging van de beoordeling te garanderen. Ook hiervan neemt de opleiding een verslag op in het archief.
- studenten in de gelegenheid te stellen om toetsproducten in Canvas te plaatsen, de *online* leeromgeving van HBO Academy. Studenten kunnen hier per module hun toetsproducten inleveren. De beoordelingsformulieren plaatst de beoordelaar/leermeester de werkplek eveneens in Canvas bij de betreffende student. Toetsproducten en beoordelingsformulieren van *niet-kwalificerende* modules archiveert de opleiding gedurende een studiejaar binnen Canvas.
- Canvas speelt een belangrijk rol bij het (voorlopig) archiveren van studentproducten, zo stelt het auditpanel ook vast na het gesprek met studenten en docenten.

Samengevat laat de opleiding zien dat zij een zorgvuldig en volledig archiveringsplan inricht dat voldoet aan de gestelde eisen. Het auditpanel constateert dat de opleiding in het digitale archief studentproducten over de volledige tweejarige studieperiode opneemt, inclusief de bijbehorende beoordelingsformulieren. Het betreft zowel toets- als afstudeerproducten. Navolgbaarheid en inzichtelijkheid van feedback is nadrukkelijk een thema in (vastleggen van) het beoordelingsproces. De opleiding voldoet hiermee aan de derde voorwaarde die de NVAO in haar besluit heeft opgenomen.

4. AFSLUITENDE CONCLUSIE EN OORDEEL

Het auditpanel concludeert, mede op basis van de gesprekken met tevreden studenten, docenten en management en de bestudeerde documentatie, dat de opleiding in ruime mate voldoet aan de drie voorwaarden die de NVAO heeft gesteld in haar besluit van 24 maart 2025. De opleiding toont hiermee aan dat zij de noodzakelijke verbeteringen zorgvuldig heeft doorgevoerd en structureel heeft gewaarborgd. Daarmee voldoet de Associate degree-opleiding Culinary professional van HBO Academy aan de vereisten van het beoordelingskader.

BIJLAGE I

Programma, werkwijze en beslisregels

Procedure beoordeling van voorwaarden na 'Toets na drie jaar'

Het auditpanel ontving voor zijn oordeelsvorming een set documenten van de opleiding, die het voorafgaand aan de audit heeft bestudeerd. Deze documentatie bestond uit:

- Verslag van de examencommissie.
- Modulewijzers semester 1.
- Modulewijzers afstuderen, waaronder de modulewijzer Eindproject.
- Onderwijs- en Examenregeling van de opleiding.
- Toetsbeleid en Toetsplan.
- Opbouw kwalificatieniveau.
- Dekkingsmatrix per leerlijn.
- Verantwoordingsdocument.

Deze documentenset bood het auditpanel voldoende informatie om, na afstemming met de opleiding, op 2 maart 2026 een (beperkte) audit via *Teams* uit te voeren. Tijdens deze audit voerde het auditpanel gesprekken met het management, docent/beoordelaars en studenten om zo 'los te komen van het papier'. De gesprekken gingen specifiek over de door de opleiding genomen verbetermaatregelen naar aanleiding van de drie voorwaarden die de NVAO in haar besluit van 24 maart 2025 formuleert.

Programma online-audit 2 maart 2026

08.30 - 09.00	<i>Vooroverleg panel</i>
09.00 - 09.30	Sessie 1 gesprek met studenten
09.30 – 09:45	<i>Paneloverleg</i>
09.45 – 10:15	Sessie 2 – gesprek met docenten
10:15 – 10:30	<i>Paneloverleg</i>
10.30 - 11:00	Sessie 3 – gesprek met management
11:00 – 11:30	Oordeelsvorming door panel
11.30 - 12.00	Terugkoppeling

BIJLAGE II

Panelsamenstelling

Op 2 februari 2026 heeft de NVAO goedkeuring gegeven aan de samenstelling van het auditpanel t.b.v. de beoordeling van de Ad-opleiding Culinary Professional van HBO Academy, onder het nummer PA-2690. Het auditpanel dat deze toetsing van voorwaarden uitvoerde, was identiek aan het panel dat de opleiding eerder beoordeelde tijdens de toets na drie jaar.

De secretaris van het auditpanel beschikt over nadere informatie over de samenstelling en expertise van de panelleden die in bovengenoemde visitatiegroep zijn ingezet.

In onderstaande tabel volgen korte functiebeschrijvingen van de panelleden die deelnamen aan het auditpanel van de in dit beoordelingsrapport beschreven opleiding.

Naam	Rol	Korte functiebeschrijvingen
Edwin Moor	Voorzitter	Intern auditor bij ROC Zadkine en begeleider en examinerator voor de opleiding Bedrijfskunde van de Hogeschool van Amsterdam
Anne-Magreet Boerma MA	Lid	Senior docent Hotel Management School van NHL Stenden
Annelies Hermesen	Lid	Food designer, food trendwatcher, food innovator, teacher food concepts & technology, eigenaar van ontwerpstudio Food Design
Harmen Neerings	Studentlid	Student Ad IT en Servicemanagement, Hogeschool Inholland
Ger Broers	Secretaris	Adviseur bij Hobéon, NVAO-getraind secretaris

De door alle panelleden ondertekende onafhankelijkheids- en geheimhoudingsverklaringen zijn in het bezit van Hobéon. In deze verklaring verklaren de panelleden gedurende ten minste 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.



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