



Postbus 5050
NL-3502 JB Utrecht
+31 30 87 820 87
www.AeQui.nl
info@AeQui.nl

Bachelor Food Innovation

HAS green academy

Adviesrapport van de toetsing van voorwaarde
Maart 2026

Inleiding

Dit rapport doet verslag van de beoordeling van de gestelde voorwaarde voor behoud van accreditatie van de Bachelor Food Innovation. De bacheloropleiding is op 30 januari en 8 februari 2024 gevisiteerd en kreeg destijds een positief advies onder voorwaarden van het panel. Het panel beoordeelde dat de opleiding ten dele voldoet aan standaard 2.

NVAO stelde de volgende voorwaarde vast naar aanleiding van de aanbevelingen van de visitatiecommissie (zie NVAO-besluit van 8 juli 2024):

Maak voor de afstudeervariant Health Innovation binnen twee jaar aantoonbaar dat de eindcompetenties en de Body of Knowledge & Skills van de opleiding adequaat zijn vertaald in het curriculum en leeruitkomsten per module.

Het huidige visitatiepanel, samengesteld uit leden als bij de oorspronkelijke visitatie, is in februari 2026 door HAS green academy gevraagd om te beoordelen of de opleiding aan deze voorwaarde voldoet. Daartoe heeft de opleiding een notitie met de stand van zaken en

verschillende bijlagen aangeleverd met daarin een beschrijving van de genomen acties en maatregelen alsook bewijsstukken van de genomen acties.

Het panel heeft alle documentatie bestudeerd, twee overleggen gevoerd en op basis daarvan bevindingen, overwegingen en conclusies geformuleerd.

Op basis van de documentatie stelt het panel vast dat de opleiding voldoet aan de gestelde voorwaarde.

De rapportage is in concept toegestuurd aan de opleiding; de reacties van de opleiding zijn verwerkt tot deze definitieve rapportage.

Bevindingen en overwegingen

Voorwaarde: Maak voor de afstudeervariant Health Innovation binnen twee jaar aantoonbaar dat de eindcompetenties en de Body of Knowledge & Skills van de opleiding adequaat zijn vertaald in het curriculum en leeruitkomsten per module.

Bevindingen

Uit de aangeleverde documentatie blijkt dat de opleiding ervoor heeft gekozen de Body of Knowledge and Skills (BoKS) van Health Innovation en de bijbehorende leeruitkomsten, succescriteria en datapunten inhoudelijk aan te passen, om zo te voldoen aan de gestelde voorwaarde. Dit blijkt bijvoorbeeld uit het feit dat de kenniscomponent op het gebied van food en health nader is uitgewerkt en gespecificeerd in de BoKS. Hierdoor is vastgelegd welke kennis van studenten wordt verwacht. Daarnaast is onderscheid aangebracht tussen generieke kennis voor iedere student en specialistische kennis voor gerichte afstudeervarianten en/of specialisatie, waarmee de profilering van Health Innovation onder Food Innovation is verduidelijkt. De beroepsopdrachten (afstudeeropdrachten) in de afstudeerfase die het panel heeft bestudeerd, zijn hier ook zichtbaar op aangepast. Uit de documentatie wordt duidelijk dat de afstudeervariant daarmee sterker rond 'Food' is gepositioneerd, in lijn met het profiel van de opleiding Food Innovation en de gestelde voorwaarde.

Het panel constateert ook dat in level 3 de beroepsopdrachten (BO's) binnen de afstudeervariant Health Innovation zijn aangepast. Er is een hogere norm aan foodgerelateerde onderwerpen doorgevoerd. De afstudeervariant Health Innovation bevat daarmee een groter aandeel voedingsinhoud dan ten tijde van de visitatie en kent een explicietere relatie met het profiel van de opleiding Food Innovation.

Uit de documentatie blijkt dat in het jaar 2023 is besloten de afstudeervariant Healthy Living in Venlo op te laten volgen door de afstudeervariant Health Innovation (FHV). Studenten die gestart zijn in cohort 23/24, zijn vanaf het eerste studiejaar ingestroomd bij de afstudeervariant Health Innovation. Studenten die gestart zijn in cohort 22/23 zijn in het eerste jaar ingestroomd in de afstudeervariant Healthy Living. Per september 2023 zijn zij vervolgens het aangepaste programma van de afstudeervariant Health Innovation gaan volgen.

Eind 2023 heeft het College van Bestuur van de HAS besloten de afstudeervariant Health Innovation tijdelijk uit te stellen en in studiejaar 24/25 niet aan te bieden. In april 2024 is door het College van Bestuur vervolgens besloten met de gehele opleiding Food Innovation in Venlo te stoppen.

Cohort 23/24 is daarmee het laatste cohort dat is gestart aan de opleiding met deze afstudeervariant. Uitgaande van een nominale studieduur van vier jaar bij 240 EC, zullen deze studenten afstuderen in studiejaar 26/27. Op het moment van het beoordelen van deze voorwaarde zijn er nog 21 studenten actief.

Overwegingen

Het panel stelt vast dat de opleiding, naar aanleiding van de verkregen voorwaarde en het daaropvolgende hersteltraject, zichtbare inhoudelijke wijzigingen heeft doorgevoerd. Deze wijzigingen zijn relevant voor het vierde studiejaar van cohort 22/23 en het derde en vierde studiejaar van cohort 23/24.

Binnen de context van een door het CvB beëindigde opleiding acht het panel de gekozen aanpak, waarbij aanpassingen doelgericht en beperkt zijn gehouden tot het tweede deel van de opleiding, passend en verdedigbaar.

Conclusie

Het panel stelt vast dat de opleiding voldoet aan de gestelde voorwaarde. Op die grond geeft het visitatiepanel een positief advies over de voortzetting van de accreditatie van de bacheloropleiding Food Innovation.

Namens het voltallige visitatiepanel,
Utrecht, maart 2026

Ab Groen
Voorzitter

Kirstin Stokla
Secretaris

Bijlage 1: administratieve gegevens van de opleiding

Instelling

Naam in RIO	HAS green academy
Adres	Onderwijsboulevard 221 5223 DE Den Bosch
Website	www.has.nl
BRIN-nummer	21CW
Status (bekostigd of onbekostigd)	Bekostigd
ITK (ja of nee)	Ja

Opleiding

Eerste naam; zoals vastgelegd in RIO	Hbo-bachelor Food Innovation
Locatie	Den Bosch, Venlo
Opleidingsnummer in RIO	34122
Oriëntatie en niveau (wo/hbo/ad/ba/ma)	Hbo ba
Onderzoeksmaster (ja of nee)	Nee
Taal in het onderwijs	Nederlands
(Wettelijke) beroepsvereisten (ja of nee)	Nee
Alle opleidingstrajecten/afstudeerrichtingen/ specialisaties	Food Innovation Health Innovation
Joint programme degree	Nee
Bijzonder kenmerk	Nee
Verleende graad en toevoeging aan de graad	Bachelor of Science
Studielast in EC (60, 90, 120, 180, 240, 360)	240 EC
Variant(en) (voltijd, deeltijd, duaal)	Voltijd
Werken met eenheden van leeruitkomsten (voltijd, deeltijd, duaal)	Voltijd
Visitatiegroepindeling	HBO HAO voeding
Inleverdatum visitatierapport	8 juli 2026
Overig (bijv. naamswijziging of studieduur- verlenging)	nvt

Bijlage 2: visitatiepanel

dr.ir. A.F. (Ab) Groen Voorzitter
Zelfstandig adviseur en interimbestuurder Bureau Fulp

M. (Mirjam) Welbers, MEL
Mirjam Welbers is docent Food&Business aan de HAN

Pieter van de Graaf
Docent cateringmanagement Zuyd Hogeschool

Anne van de Rijdt Student-lid
Alumna (2023) B International Development WUR

Al deze panelleden waren ook betrokken bij de oorspronkelijke visitatie in 2024.

Het panel werd ondersteund door Kirstin Stokla, gecertificeerd secretaris

Alle panelleden hebben een verklaring van onafhankelijkheid en onpartijdigheid ingevuld, ondertekend en deze zijn ingeleverd bij NVAO.

Bijlage 3: bestudeerde documenten

- Stand van zaken notitie FI 2026
- Bijlage 1 Adviesrapport HAS – B Food Innovation
- Bijlage 2 Verbeterplan Food Innovation CROHO 34122 – April 24
- Bijlage 3 Competenties, leeruitkomsten en succescriteria per level
- Bijlage 4 Leeruitkomsten en datapunten FHV'23
- Bijlage 5 Handleiding 1.1 Voeding en leefomgeving FHV 2324
- Bijlage 6 Handleiding 1.2 Voeding en gedrag FHV 2324
- Bijlage 7 Handleiding 2.1 Healthy food FHV 2425
- Bijlage 8 Handleiding 2.2 Food & business FHV 2425
- Bijlage 9 Handleiding 2.3 Healthy society HV 2425
- Bijlage 10 Handleiding Portfolio Level 3 Afstuderen FHV 2526
- Bijlage 11 Kennisdoelen two-stage-toets week 37
- Bijlage 12 Leerreis datapunt two-stage-toets level 1
- Bijlage 13 Toetsprogramma FHV'23

