



Cursusomvang (nominale waarden; effectieve waarden kunnen verschillen per opleiding)

Studiepunten 6.0 Studietijd 180 u Contacturen 45.0 u

Aanbodsessies en werkvormen in academiejaar 2017-2018

A (jaar)	Nederlands	hoorcollege: response college	15.0 u
		zelfstandig werk	15.0 u
		begeleide zelfstudie	15.0 u

Lesgevers in academiejaar 2017-2018

Uyttendaele, Mieke LA23 Verantwoordelijk lesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2017-2018 stptn aanbodsessie

Master of Science in de bio-ingenieurswetenschappen: levensmiddelenwetenschappen en voeding	6	A
---	---	---

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

Productontwikkeling, levensmiddelentechnologie, levensmiddelenchemie, levensmiddelenmicrobiologie, consumentengedrag, marketing, bedrijfsbeheer, kwaliteitszorg, voedselveiligheid, nutritionele aspecten voeding, etikettering, verpakkingstechnologie

Situering

Dit betreft een integratievak als finaal afstudeervak in de Bio-ir Master opleiding Levensmiddelenwetenschappen en Voeding. De opdracht in deze cursus betreft productinnovatie: productontwikkeling met vrije keuze van type levensmiddel en doelgroep door de studenten (groepswork). In de cursus dienen de verschillende aspecten in het traject van productinnovatie, zoals die gebruikelijk zijn in de voedingssector, doorlopen worden. Daarnaast wordt bij de ontwikkeling van de opdracht ook aandacht besteed aan projectbeheer en andere vaardigheden zoals teamwork, discipline, leiderschap, resultaatgericht werken etc. Coaching sessies zijn voorzien door een team van docenten die deel uitmaken van de Faculteit Bio-ingenieursopleiding 'Levensmiddelenwetenschappen en Voeding' en mede ondersteund door gastsprekers met specifieke ervaring uit het werkveld. Doorheen dit proces van productinnovatie wordt de de samenhang van de verschillende (plicht of keuze-) opleidingsonderdelen van de bio-ingenieursopleiding in levensmiddelenwetenschappen en voeding geduid. Tevens wordt gewerkt aan interprofessionele samenwerking. De Bio-ir studenten zullen in hun groep ook samenwerken met studenten van de Industriële ingenieur biowetenschappen: voedingsindustrie bij de uitwerking van hun taak rond productontwikkeling. Bovendien zullen de studenten beroep kunnen doen op studenten van de Master of Science in de handelswetenschappen (commercieel beleid) voor aspecten van productpositionering en marketing.

Inhoud

1.Theorie (15u)

Mede ondersteund door gastlezingen uit de voedingsindustrie worden theoretische lessen verzorgd (interactieve coaching sessies) waarbij de studenten begeleid worden doorheen de diverse aspecten van productinnovatie en -ontwikkeling in de voedingssector. Hierbij komen de volgende aspecten aan bod:

- idee- en conceptontwikkeling
- peilen van consumentenbehoefte
- productformulatie en selectie van ingrediënten

- opstellen van businessproject
- levensmiddelentechnologie en productieproces (in samenwerking met studenten industrieel ingenieur biowetenschappen: voedingsindustrie)
- Levensmiddelenconservering en verpakkingstechnologie
- Nutritionele aspecten, gezondheidclaims en etikettering
- Voedselveiligheid kwaliteitszorg, product- en processpecificaties
- Data management en traceerbaarheid
- Productpositionering en marketing (in samenwerking met studenten

Handelswetenschappen: commercieel beleid)

Creatieve kennisontwikkeling wordt aangemoedigd. Tevens komen ook de geïntegreerde en multidisciplinaire aanpak van productinnovatie en -ontwikkeling aan bod alsook de daarvoor nodige managementtechnieken (zgn. softskills) zoals project management, gate-keeping, resultaatgericht werken, discipline en teamwork, die allen kenmerkend zijn voor een succesvol innovatieproces en het professioneel functioneren binnen een bedrijfsomgeving.

2. Praktische oefeningen (60u)

In de praktische oefeningen wordt aan de studenten gevraagd een concept van nieuw voedingsproduct te bedenken (definitie van type levensmiddel, specifieke consumentengroep, product positionering en 'unique selling propositions') (tegen eind 1e semester), om dan vervolgens concreet dit concept van product te verder te ontwikkelen (productsamenstelling, productieproces, business project, marketing) (tegen eind 2e semester).

De focus van deze cursus ligt op de praktische oefening, waarbij de theorie (interactieve coaching sessies) vooral houvast geeft aan de studententeams in het traject met betrekking tot gebruik van correcte terminologie, state-of-the-art en recente ontwikkelingen of kritische punten in diverse aspecten van 'productinnovatie en productontwikkeling'.

Samen met enkele medestudenten wordt als multidisciplinair team gewerkt. Binnen de elke groep moet tevens een onderlinge taakverdeling opgesteld worden naar bepaalde deelverantwoordelijkheid in het traject van productinnovatie. Echter als team is er gezamenlijke eindverantwoordelijkheid in het afleveren van het rapport, presentatie en discussie.

Begincompetenties

Dit opleidingsonderdeel is een integratievak en bouwt verder op bepaalde eindcompetenties van opleidingsonderdelen van het curriculum van de Bio-ingenieur in Levensmiddelenwetenschappen en Voeding zoals 'Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering'; 'Levensmiddelenchemie', 'Voeding van de mens'; 'Food Technology'; 'Consumentengedrag en marketing van bio-industriële producten'; 'Food Legislation'; 'Bedrijfskunde'; 'Kwaliteitsbeheer en risicoanalyse'.

Eindcompetenties

- 1 Multidisciplinair en toepassingsgericht nieuwe producten ontwikkelen voor de levensmiddelenindustrie
- 2 Zelfstandig en resultaatgericht een voedingsproduct en bijhorend productieproces concipiëren, plannen en uitvoeren op het niveau van een beginnende professional
- 3 De eigen kennis creatief, doelgericht en innovatief inzetten bij productontwikkeling in de levensmiddelenindustrie
- 4 Technische, technologische, economische en maatschappelijke randvoorwaarden afwegen en omzetten in een kwaliteitsvol product en productieproces
- 5 Over de vereiste sociale en communicatieve vaardigheden beschikken om in een team te werken
- 6 Risico's en haalbaarheid van de voorgestelde benadering inschatten
- 7 De impact van levensmiddelen en de levensmiddelenindustrie situeren in een ruimere maatschappelijke context, rekening houdend met consumentengedrag, bedrijfskundige en economische aspecten en levensmiddelenwetgeving

Creditcontractvoorwaarde

Toelating tot dit opleidingsonderdeel via creditcontract is mogelijk mits gunstige beoordeling van de competenties

Examencontractvoorwaarde

Dit opleidingsonderdeel kan niet via examencontract gevolgd worden

Didactische werkvormen

Begeleide zelfstudie, groepswork, zelfstandig werk, hoorcollege: response college

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

groepswork wordt geschat op ca. 30 uren tijdsbesteding

Leermateriaal

Geraamde totaalprijs: 50 EUR (vooral kosten om effectieve productontwikkeling, product te maken).

Er is geen handboek of uitgeschreven cursusmateriaal voorhanden. Studenten dienen gebruik te maken van cursusmateriaal uit de plicht- of keuzevakken aangeboden binnen de opleiding Bio-ingenieur in de Levensmiddelenwetenschappen en Voeding. Hoorcolleges verlopen via interactieve coaching sessies. De powerpoint presentaties van deze coaching sessies alsook eventueel begeleidende documenten worden ter beschikking gesteld via Minerva.

Referenties

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Voor de theorie zijn contacturen voorzien waar de student bijkomende informatie en/of verduidelijking kan vragen bij de verantwoordelijke lesgever. Ook via e-mail zijn de docenten bereikbaar.

Evaluatiemomenten

periodegebonden en niet-periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Mondeling examen, werkstuk, peer-evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Mondeling examen, werkstuk

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Participatie, verslag

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Niet van toepassing

Toelichtingen bij de evaluatievormen

Doorheen het opleidingsonderdeel (een jaarvak) dient er per semester een werkstuk ingediend worden: een eerste draft van werkstuk na het eerste semester en finaal werkstuk na het tweede semester. Tevens dienen er doorheen het jaar diverse verslagen beschikbaar te zijn van groepsoverleg waaruit de progressie in het traject van productontwikkeling en gemaakte afspraken opgevolgd kunnen worden. Na het eerste semester wordt een eerste versie van werkstuk afgeleverd met resultaten van productconcept, productpositionering en business project. Op het einde van het tweede semester wordt finaal door elk team een werkstuk ingeleverd met een 'innovatief voedselproduct', waarbij de verschillende aspecten met betrekking tot productontwikkeling die aan bod kwamen tijdens de cursus uitgewerkt werden. Een finale presentatie van het werkstuk is voorzien met vraagstelling vanuit de betrokken lesgevers vanuit de kerngroep van de Bio-ingenieur Master Levensmiddelenwetenschappen en Voeding en met betrekking van het werkveld (de voedingsindustrie) hierbij. De eindevaluatie omvat dus de beoordeling van het totale dossier 1) het traject en de aanpak van productinnovatie/productontwikkeling op basis van contactmomenten en tussentijdse verslagen van groepsoverleg; 2) peer assessment evaluatie door leden van de groep; 3) finaal werkstuk en 4) De presentatie van het 'innovatieve voedselproduct' en een mondelinge verdediging ervan.

Eindscoreberekening

Traject van productontwikkeling: aanpak, progressie en project management (gebaseerd op tussentijdse verslagen en contactmomenten): 20%

Peer assessment evaluatie (soft skills) en teamwork: 15%

Finaal werkstuk: 35%

Presentatie van het werkstuk: 10%

Discussie en gefundeerde argumentatie van concept en keuzes gemaakt voor finaal 'innovatief product' tijdens final vraag & antwoordsessie: 20%

De examinator kan de student die zich onttrekt aan periodegebonden en/of niet-periodegebonden evaluaties voor dit opleidingsonderdeel niet-geslaagd verklaren