



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

Studiepunten 6.0      Studietijd 180 u      Contacturen 76.0 u

Aanbodsessies en werkvormen in academiejaar 2017-2018

A (semester 1)	Nederlands	demonstratie	6.0 u
		werkcollege: geleide oefeningen	4.0 u
		microteaching	4.0 u
		groepswork	6.0 u
		excursie	20.0 u
		hoorcollege	36.0 u

Lesgevers in academiejaar 2017-2018

De Leyn, Ingrid	LA23	Verantwoordelijk lesgever
Van Bockstaele, Filip	LA23	Medelesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2017-2018

	stptn	aanbodsessie
<a href="#">Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie</a>	6	A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

Levensmiddelentechnologie, tarwe, bakwaarde, broodverbeteraars, biscuiterie, deegwaren, ontbijtgranen

Situering

Deze cursus heeft tot doel inzicht te verwerven in de graanverwerkende industrie met zijn sectoren, zowel op technologisch, fysico-chemisch als analytisch vlak.

Inhoud

Eerst wordt een overzicht gegeven van tarwe en andere gewassen aangewend in de bakindustrie. Het gebruik van verbeteraars, rijsgagenten, organische zuren en buffers wordt verklaard. Vervolgens wordt de volledige broodbereiding in detail bestudeerd. In de cursus wordt ook aandacht geschonken aan granen als grondstof voor de koekjesfabricage, de zetmeelwinning, deegwaren, ontbijtgranen. Tijdens de practica wordt kennis gemaakt met de pilootinstallaties voor graanreiniging en tarwevermaling. Daarnaast wordt ingegaan op de kwaliteitscontrole van tarwebloem en de verwerkbaarheid van degen. Tenslotte wordt een baktest uitgevoerd. Tevens worden een aantal excursies ingelast.

Begincompetenties

Dit opleidingsonderdeel bouwt verder op bepaalde eindcompetenties van Biochemie en Levensmiddelenchemie en -technologie (of elders verworven).

Eindcompetenties

- 1 Inzicht hebben in samenstelling, kwaliteit en verwerking van granen.
- 2 Inzicht hebben in de verwerkingsprocessen van graangebaseerde producten.
- 3 Analyseresultaten van granen, bloem en gebakken producten interpreteren en evalueren
- 4 Berichtgeving rond granen en graangebaseerde producten interpreteren en kritisch beoordelen

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

Demonstratie, excursie, groepswork, hoorcollege, microteaching, werkcollege: geleide oefeningen

#### Toelichtingen bij de didactische werkvormen

Demonstratie van pilootinstallaties en analyses op bloem en brood  
Werkcollege: verwerken en interpreteren van analyseresultaten van bloem en baktesten.

Groepswork en microteaching: rond een actueel onderwerp wordt in groep gediscussieerd en wetenschappelijk geargumenteed

Excursie: 3 à 4 bedrijfsbezoeken

#### Leermateriaal

Cursus "Graantechnologie: Theorie en oefeningen" 316 blz - 2017  
Vakliteratuur (boeken, tijdschriften,...) te raadplegen in bibliotheek

#### Referenties

Cereal Foods World  
Cereal Chemistry

#### Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Permanente mogelijkheid tot vraagstelling

#### Evaluatiemomenten

periodegebonden en niet-periodegebonden evaluatie

#### Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Schriftelijk examen met open vragen, mondeling examen

#### Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Schriftelijk examen met open vragen, mondeling examen

#### Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Participatie, verslag

#### Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is mogelijk

#### Toelichtingen bij de evaluatievormen

Schriftelijk examen met mondelinge toelichting.

Demonstratiepracticum: aanwezigheid vereist

Theoretische oefeningen: aanwezigheid en verslag

Groepswork: aanwezigheid en verslag met mondelinge toelichting

Excursies worden geëvalueerd via een rapportering met inhoudelijke eindevaluatie, aanwezigheid is vereist.

2de zittijd: een individuele opdracht wordt voorzien

#### Eindscoreberekening

Theorie: 67 %

Practica en excursies: 33 %

De student dient deel te nemen aan alle examens/opdrachten om te kunnen slagen en dit zowel wat betreft de periodegebonden als niet-periodegebonden evaluatie. De beoordeling en het tot stand komen van de eindquotatie gebeurt via het wiskundige gemiddelde volgens de toegekende coëfficiënten. Wanneer men echter minder dan 7/20 heeft voor één van de onderdelen maar waarbij het mathematisch gemiddelde toch een cijfer van 10 op 20 of meer is, is de score niet gelijk aan het gewogen gemiddelde van de verschillende scores. In dit geval zal de eindscore gelijk zijn aan het hoogste niet-geslaagd cijfer.