



HACCP en risicomanagement (I700182)

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

Studiepunten 3.0 Studietijd 90 u Contacturen 36.0 u

Aanbodsessies en werkvormen in academiejaar 2017-2018

A (semester 1)	Nederlands	hoorcollege	12.0 u
		groepswork	24.0 u

Lesgevers in academiejaar 2017-2018

Eeckhout, Mia	LA23	Verantwoordelijk lesgever
---------------	------	---------------------------

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2017-2018

	stptn	aanbodsessie
Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie	3	A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

gevarenidentificatie, gevarenanalyse, risicoevaluatie, risicomanagement, kritische punten, voedselveiligheid

Situering

Een voedselveiligheidssysteem gebaseerd op HACCP is een verplichting binnen de voedingsindustrie. Gezien het enorme belang er van is het essentieel dat een master voedingsindustrie vertrouwd raakt met de basisprincipes van HACCP en in staat is ze te implementeren binnen een reëel productieproces.

Inhoud

- HACCP en voedselveiligheid
- wettelijk kader
- HACCP-principes
- Gevaren identificatie en analyse aan de hand van sectorvoorbeelden
- Risico analyse evaluatie
- risk management
- belang van monitoring, preventieve en correctieimportance of monitoring, preventieve en correctieve maatregelen
- De student krijgt de opdracht om in team een HACCP plan op te stellen voor een bepaald productproductieproces

Begincompetenties

Dit opleidingsonderdeel bouwt verder op bepaalde eindcompetenties van de opleidingsonderdelen 'Levensmiddelenmicrobiologie' en 'Levensmiddelentechnologie I en II' of de competenties zijn op een andere manier verworven

Eindcompetenties

- 1 kennis en inzicht in de principes van HACCP
- 2 kennis van de levensmiddelenwetgeving en de relevante autoriteiten
- 3 kennis van de diverse begrippen die aan bod komen in HACCP en risicomanagement
- 4 kennis van de chemische, microbiologische en fysche gevaren gelinkt aan de belangrijkste grondstoffen van levensmiddelen
- 5 kennis van de invloed van productie- en bewaarprocessen op de chemische, microbiologische en fysche gevaren in levensmiddelen
- 6 kan zelfstandig een gevarenidentificatie en -analyse van een grondstof en een productieproces uitvoeren
- 7 kan de nodige informatie rond gevaren, wetgeving, normen etc... opzoeken in de relevante bronnen

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

Groepswerk, hoorcollege

Leermateriaal

cursus

Referenties

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Interactieve les
groepswerk wordt begeleid

Evaluatiemomenten

periodegebonden en niet-periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Schriftelijk examen met meerkeuzevragen, schriftelijk examen

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Schriftelijk examen met meerkeuzevragen, schriftelijk examen

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Participatie, werkstuk, gedragsevaluatie op de werkvloer

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is niet mogelijk

Toelichtingen bij de evaluatievormen

examen bestaat uit open en gesloten vragen
Permanente evaluatie op basis van de inzet in het groepswerk en de finale werkstuk (juistheid, volledigheid en gedetailleerdheid) van het groepswerk. de opdracht wordt zowel peer als door de docent geëvalueerd

Eindscoreberekening

permanente evaluatie 15%
Schriftelijk examen HACCP 30 %
opdracht HACCP 50%
peer assessment 5%

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 (9/10).