



Geïntegreerd project voeding (I700183)

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

Studiepunten 4.0 Studietijd 120 u Contacturen 50.0 u

Aanbodssessies en werkvormen in academiejaar 2017-2018

A (jaar)	Nederlands	project	12.0 u
		groepswork	26.0 u
		integratieseminarie	12.0 u

Lesgevers in academiejaar 2017-2018

Eeckhout, Mia	LA23	Verantwoordelijk lesgever
Dewettinck, Koen	LA23	Medelesgever
Gellynck, Xavier	LA27	Medelesgever
Nevens, Frank	LA21	Medelesgever
Sas, Benedikt	LA23	Medelesgever
Verbeke, Wim	LA27	Medelesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2017-2018

	stptn	aanbodssessie
Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie	4	A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

Productontwikkeling, innovatie, voedselwetgeving, consumentgedrag, voedselkeuze, ondernemen, marketing, duurzaamheid

Situering

De cursus heeft tot doel om de masterstudent, met reeds voldoende achtergrond van de voedingswetenschappen, meer bewustzijn te laten creëren over alle andere aspecten waarmee een producent van voedingsmiddelen te maken krijgt. Hij wordt verplicht te denken en te handelen als een ondernemer in een zeer brede context.

Inhoud

seminaries :

- 1 Consumentengedrag
- 2 Duurzame ontwikkeling
- 3 Food innovation en development
- 4 Marktgerichte produceren
- 5 Innovation and Technology management
- 6 socio culturele aspecten van voedselproductie en consumptie

Het groepswork omvat een case studie rond productontwikkeling waarin diverse aspecten hier beschreven worden meegenomen. Studenten werken hierin intensief samen met de masterstudenten bioingenieur levensmiddelenwetenschappen Het resultaat wordt voorgesteld aan experts en medestudenten

Als eindopdracht wordt gevraagd om een minisymposium te organiseren "masters in food" met als doelgroep nationale en internationale masterstudenten in food opleidingen aan de faculteit.

Begincompetenties

Dit opleidingsonderdeel bouwt verder op de eindcompetenties verworven in de opleidingsonderdelen kwaliteitszorgsystemen, levensmiddelentechnologie I en II van het programma Bachelor in de biowetenschappen of de eindcompetenties werden op een andere manier verworven

Eindcompetenties

- 1 inzicht in de belangrijkste wettelijke, maatschappelijke, commerciële randvoorwaarden voor het opzetten/managen van een levensmiddelenbedrijf en voor het ontwikkelen van nieuwe levensmiddelen
- 2 kennis van de belangrijkste stappen bij productinnovatie en ontwikkeling
- 3 In staat om op basis van de technologische kennis een productieproces voor te stellen en de dimensioneren en de randvoorwaarden te bepalen
- 4 Kan een productidee benaderen vanuit diverse perspectieven als duurzaamheid, gezondheid, producent, consument
- 5 kan functioneren in een internationale context
- 6 Is in staat om aan peers eigen onderzoek of bevindingen over te brengen
- 7 kan op een duidelijke manier reflecteren over het eigen leerproces
- 8 kan organiseren en communiceren

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

Groepswork, integratieseminarie, project

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

De seminars omvatten 7 items die zeer interessant zijn voor een job als procestechnoloog/productontwikkelaar maar die in het programma van de opleiding weinig of niet aan bod komen. Deze seminars worden gegeven door lesgevers buiten de onderzoeksgroep, waarvan een aantal buiten het domein van de biowetenschappen.

Leermateriaal

Seminarieslides, publicaties

Referenties

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Consultatie van lesgever na de seminars of na afspraak

Evaluatiemomenten

niet-periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Portfolio, participatie, werkstuk

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is niet mogelijk

Toelichtingen bij de evaluatievormen

participatie heeft betrekking op de inzet en bijdragen tot het productconcept en bij de organisatie van een seminar in het kader van internationalisation@home
portfolio: korte samenvatting van de seminars met zelfreflectie over het lerend effect
werkstuk: aangeleverd resultaat van de case o.v.v. een presentatie

Eindscoreberekening

30% op de portfolio 20% op participatie 50 % werkstuk