



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

Studiepunten 5.0 Studietijd 150 u Contacturen 30.0 u

Aanbodssessies en werkvormen in academiejaar 2018-2019

A (semester 1) Nederlands hoorcollege 30.0 u

Lesgevers in academiejaar 2018-2019

De Saeger, Sarah FW03 Verantwoordelijk lesgever
De Boevre, Marthe FW03 Medelesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2018-2019

[Bachelor of Science in de farmaceutische wetenschappen](#) stptn 5 aanbodsessie A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

Levensmiddelenchemie, voedselsamenstelling, levensmiddelenanalyse, basis levensmiddelen technologie, basis nutritionele aspecten, voedingsaanbevelingen, basis voedselveiligheidsaspecten

Situering

Het opleidingsonderdeel Bromatologie belicht de basisaspecten van de voedselleer. Het is een onderdeel van de bio-analytische opleiding van de apotheker. De voedselsamenstelling en levensmiddelenanalyse worden in detail besproken in het luik Levensmiddelenchemie, terwijl een aantal basisaspecten van de levensmiddelen technologie worden aangehaald. Het luik Basis Nutritionele Aspecten legt de nadruk op energiebehoefte van de mens en geeft aanbevelingen voor een gezonde voeding. In het luik Basis Voedselveiligheidsaspecten wordt een inleiding gegeven tot de voedingsmiddelentoxicologie en risicoanalyse. Deze luiken van de cursus stellen de apotheker in staat om wetenschappelijk gefundeerd advies te verstrekken in het kader van de voedingsvoorlichting aan de consument/patiënt. (Bijzondere voeding en dieetvoedingsmiddelen komen niet aan bod in deze cursus.)

Inhoud

De cursus is opgebouwd uit drie luiken: Levensmiddelenchemie, Basis Nutritionele Aspecten en Basis Voedselveiligheidsaspecten. Het luik levensmiddelenchemie omvat de bespreking van de voedselcomponenten, met name koolhydraten, lipiden, proteïnen en water. Zowel het aspect samenstelling van levensmiddelen, als levensmiddelenanalyse en -technologie komen hierbij aan bod. Ook wordt er veel aandacht besteed aan de essentiële minerale bestanddelen en de vitaminen, zowel wat behoefte als aanwezigheid en stabiliteit in levensmiddelen betreft. Het luik Basis Nutritionele Aspecten behandelt de energiebehoefte van de mens, de voedingswaarde van de verschillende voedselbestanddelen en nutriënten en geeft aanbevelingen voor een gezonde voeding en levensstijl. Het luik Basis Voedselveiligheidsaspecten omvat een inleiding tot de voedingsmiddelentoxicologie en risicoanalyse waarbij de additieven en contaminanten onder de loep genomen worden.

Begincompetenties

Met succes opleidingsonderdelen over Organische Chemie, Algemene en Anorganische Chemie I en II, Algemene Analytische Chemie, Instrumentele Analytische Chemie en Biochemie en Biofysica I en II gevolgd hebben of de erin beoogde competenties op een andere manier verworven hebben. Gezien de nauwe relatie met het opleidingsonderdeel "Bioanalytisch Practicum", moeten studenten die het opleidingsonderdeel Bromatologie in hun deliberatiepakket opnemen, eveneens het Bioanalytisch Practicum opnemen in dit deliberatiepakket, zo

zij dit nog niet met succes afgelegd zouden hebben.

Eindcompetenties

- 1 Inzicht hebben in de complexe samenstelling van de courante levensmiddelen, zowel onbewerkt als bewerkt
- 2 Inzicht hebben (theoretisch) in de analyse(methoden) van voedingsmiddelen
- 3 Inzicht hebben in de nutritionele aspecten van de hoofdbestanddelen van de menselijke voeding
- 4 Het belang inschatten van de essentiële nutriënten in onze voeding
- 5 Wetenschappelijk gefundeerd advies verstrekken omtrent de voedingswaarde van de courant gebruikte voedingsmiddelen
- 6 Een inzicht hebben in de toxicologische gevaren- en risico-evaluatie m.b.t. sommige bestanddelen van de voeding
- 7 Wetenschappelijke ondersteuning verlenen aan de raadvragende patiënt in verband met voeding en gezondheid

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

Hoorcollege

Leermateriaal

Eigen syllabus, kosteloos ter beschikking gesteld voor reproductie via de kopiedienst van de studenten. Powerpoint slides kosteloos ter beschikking gesteld via het Minerva leerplatform.

Referenties

Food Chemistry, H.-D. Belitz, W. Grosch and P. Schieberle, 4th revised and extended revision, Springer 2009 ISBN 978-3-540-69935-4

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Studenten hebben verschillende mogelijkheden tot het stellen van vragen zowel individueel als in groep: voor en na de les, tijdens de les of op afspraak.

Evaluatiemomenten

periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Schriftelijk examen

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Schriftelijk examen

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Niet van toepassing

Eindscoreberekening