

HACCP en risicomanagement (I700245)

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

Studiepunten 5.0

Studietijd 150 u

Aanbodsessies en werkvormen in academiejaar 2024-2025

A (semester 1)

Nederlands

Gent

zelfstandig werk

hoorcollege

peer teaching

excursie

groepswork

Lesgevers in academiejaar 2024-2025

Jacxsens, Liesbeth

LA23

Verantwoordelijk lesgever

Ruyssen, Tony

LA23

Medelesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2024-2025

Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie

stptn

aanbodssessie

5

A

Micro-credential HACCP en risicomanagement

5

A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

gevaaridentificatie, gevaaranalyse, risicoevaluatie, risicomanagement, kritische punten, voedselveiligheid, voedsel fraude, autocontrolesysteem

Situering

Basisvoorwaardeprogramma's en HACCP, vormen samen een voedselveiligheidsmanagementsysteem en is een wettelijke vereiste in de voedingsindustrie. In dit vak wordt ook gewerkt aan de integratie van de reeds opgedane kennis rond levensmiddelentechnologie, productkennis, levensmiddelenmicrobiologie en -chemie alsook dan de ingenieursvaardigheden. Al deze aspecten worden binnen een voedselveiligheidsmanagementsysteem samen gebracht. Dit is dan ook een integratievak.

Inhoud

- Basisvoorwaardeprogramma's
- wettelijk kader inzake voedselveiligheidssysteem
- gevaar mbt voedselveiligheid (microbiologische, chemische, fysische en allergenen en emerging hazards door nieuwe technieken, recirculaire economie, etc.)
- HACCP-principes
- Gevaaridentificatie en analyse aan de hand van sectorvoorbeelden
- Gevaarevaluatie (methodieken)
- risk management (voedsel fraude, werking FAVV)
- belang van 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 'levensmiddelenchemie', 'Levensmiddelenmicrobiologie' en 'Levensmiddelentechnologie I en II' of de competenties zijn op een andere manier verworven

Eindcompetenties

- 1 Inzicht in de principes van HACCP
- 2 Toepassen 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 fysische gevaren gelinkt aan de belangrijkste grondstoffen van levensmiddelen
- 5 kennis van de invloed van productie- en bewaarprocessen op de chemische, microbiologische en fysische gevaren in levensmiddelen
- 6 Evaluatie via het zelfstandig uitvoeren van een gevaaridentificatie en -analyse van een grondstof en een productieproces
- 7 Toepassen van de nodige informatie rond gevaren, wetgeving, normen etc... via het opzoeken in de relevante bronnen
- 8 Communicatie van aspecten m.b.t. voedselveiligheid, autocontrole, HACCP via mondelinge voorstelling van de HACCP case study

Creditcontractvoorwaarde

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

Examencontractvoorwaarde

Dit opleidingsonderdeel kan niet via examencontract gevolgd worden

Didactische werkvormen

Groepswork, Excursie, Hoorcollege, Zelfstandig werk, Peer teaching

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

Groepswork : uitwerken van een HACCP-plan voor een bepaald product/productieproces in de levensmiddelenindustrie.

Studiemateriaal

Type: Syllabus

Naam: HACCP en risicomanagement
Richtprijs: € 10
Optioneel: nee
Taal : Engels
Beschikbaar via studentenvereniging : Ja

Type: Slides

Naam: HACCP en risicomanagement
Richtprijs: Gratis of betaald door opleiding
Optioneel: nee
Taal : Nederlands
Beschikbaar op Ufora : Ja

Type: Excursie

Naam: bedrijfsbezoek
Richtprijs: Gratis of betaald door opleiding
Optioneel: nee

Referenties

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Interactieve les
groepswork wordt begeleid

Evaluatiemomenten

periodegebonden en niet-periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Schriftelijke evaluatie met open vragen

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Schriftelijke evaluatie met open vragen

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Participatie, Presentatie, Peer en/of self assessment, Werkstuk

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is niet mogelijk

Toelichtingen bij de evaluatievormen

Examen bestaat uit open vragen (gesloten boek).

Permanente evaluatie op basis van de inzet in het groepswork, inzet in de lessen (deelname in discussie en oefeningen).

Het finale werkstuk (juistheid, volledigheid en gedetailleerdheid, presentatie en discussie) van het groepswork. De opdracht wordt zowel peer als door de docent geëvalueerd.

Eindscoreberekening

Permanente evaluatie 5%

Schriftelijk examen 50 %

Finale werkstuk (Opdracht HACCP): 45%

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).