

Levensmiddelenmicrobiologie (I700222)

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

Studiepunten 5.0

Studietijd 150 u

Aanbodsessies en werkvormen in academiejaar 2025-2026

A (semester 1)

Nederlands

Gent

practicum

hoorcollege

Lesgevers in academiejaar 2025-2026

Devlieghere, Frank

LA23

Verantwoordelijk lesgever

Vermeulen, An

LA23

Medelesgever

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2025-2026

[Bachelor of Science in de biowetenschappen](#)

stptn

aanbodsessie

5

A

[Schakelprogramma tot Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie](#)

5

A

[Vorbereidingsprogramma tot Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie](#)

5

A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

Levensmiddelenmicrobiologie, microbiële voedselveiligheid, voedselbederf, conservering, hygiëne

Situering

Dit vak is een basiscursus voor elke Bachelor of Science in de biowetenschappen, Voedingsindustrie, met als doel kennis en inzicht te verkrijgen in de microbiële aspecten van levensmiddelen (veiligheid en bederf) en deze kennis toe te passen in de praktijk (productieomgeving).

De theoriecursus behandelt de microbiële besmettingsmechanismen in levensmiddelen en de factoren die microbiële bederf en/of voedselvergiftiging kunnen beïnvloeden. Aandacht wordt besteed aan courante conserveringstechnieken, pathogene micro-organismen, houdbaarheid en conventionele en alternatieve microbiële analysemethoden.

Via case studies wordt op interactieve wijze praktische en doelgerichte kennis over de microbiologische aspecten van productie van courante levensmiddelen aangebracht evenals een verdieping van specifieke aspecten uit de theorie zoals het effect van verhitting op een microbiële populatie, het concept water activiteit en het adequaat toepassen van conserveringsmiddelen. In het laboratoriumgedeelte komen microbiologische basistechnieken van levensmiddelenonderzoek aan bod (Oa. maken van media, verdunningsreeksen, aanrijkingen, uitplatingen, purificaties, bevestigingstesten, omgevingscontrole, luchtanalyse, membraanfiltratie). Bijzondere aandacht wordt besteed aan dataverwerking en interpretatie van microbiologische analyseresultaten en verslaggeving.

Inhoud

De theorie overlapt gedeeltelijk met de cursus 'Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering', een opleidingsonderdeel binnen de 'Bachelor of Science in de bio-ingenieurswetenschappen: chemie en voedingstechnologie'. De theorie wordt deels samen gegeven (zie toelichting hieronder), de praktijk wordt apart gegeven.

THEORIE:

Volgende onderdelen worden gezamenlijk met de BSc in de bio-ingenieurswetenschappen gegeven:

- Inleidende microbiologische begrippen
- Microbiële besmetting van grondstoffen
- Groei van micro-organismen in levensmiddelen
- Microbiologische aspecten van conservering (pH, Aw, Eh, T, straling, chemische conservering)
- Voedselpathogenen
- De houdbaarheidsdatum

Volgende onderdelen worden apart gegeven wegens andere accenten tussen de opleidingen bio-ingenieurswetenschappen (meer verdiepend/conceptueel) en biowetenschappen (meer toegepast):

- Natuurlijke antimicrobiële systemen
- Combinatietechnologie

Volgende onderdelen komen ENKEL aan bod bij de biowetenschappen:

- Algemene principes van microbiële analyse van levensmiddelen: conventionele en alternatieve methoden
- via interactieve CASE STUDIES worden volgende concepten aangebracht waarbij de studenten actief betrokken worden in het denkproces
 - Bederf en conservering van specifieke producten
 - Wateractiviteit in de praktijk
 - Het effect van verhitting op microbiële populaties
 - Conserveringsmiddelen in de praktijk

LABORATORIUM

Inleiding tot de practica

Practica voor het inoefenen van microbiologische basistechnieken van levensmiddelenonderzoek (oa. maken van media, verdunningsreeksen, aanrijkingen, uitplatingen, purificaties, bevestigingstesten, omgevingscontrole, luchtanalyse, membraanfiltratie), dataverwerking en -interpretatie en verslaggeving.

Begincompetenties

Dit opleidingsonderdeel bouwt verder op bepaalde eindcompetenties van "microbiologie", "levensmiddelenchemie" en "biochemie".

Eindcompetenties

- 1 De basisprincipes van levensmiddelenmicrobiologie en -conservering toelichten.
- 2 Het gedrag van micro-organismen in levensmiddelen uitleggen.
- 3 De factoren die het gedrag van micro-organismen in levensmiddelen beïnvloeden, kunnen inschatten.
- 4 De microbiële kwaliteit en veiligheid van een levensmiddel in een bedrijfssituatie kunnen evalueren.
- 5 Microbiële analysetechnieken kunnen uitvoeren.
- 6 De resultaten van microbiële analysetechnieken kunnen interpreteren en op een wetenschappelijke manier kunnen communiceren.
- 7 **Algemene competentie:** Het vermogen om de relevante data te verzamelen die de oordeelsvorming over maatschappelijke en wetenschappelijke vraagstukken kunnen sturen.
- 8 Zich bewust zijn van de maatschappelijke impact van voedselverspilling en de rol dat conservering hierin speelt.

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

Werkcollege, Hoorcollege, Practicum, Zelfstandig werk

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

Hoorcollege: theorielessen

Werkcollege: case studies worden klassikaal behandeld

Zelfstandig werk: voorbereiden practica + verslagen

(Goedgekeurd)

Studiemateriaal

Type: Syllabus

Naam: Levensmiddelenmicrobiologie
Richtprijs: € 15
Optioneel: nee
Taal : Nederlands
Aantal pagina's : 143

Type: Slides

Naam: Slides levensmiddelenmicrobiologie
Richtprijs: Gratis of betaald door opleiding
Optioneel: nee
Taal : Nederlands
Beschikbaar op Ufora : Ja

Type: Labomateriaal

Naam: Labomateriaal practica levensmiddelenmicrobiologie
Richtprijs: Gratis of betaald door opleiding
Optioneel: nee

Referenties

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Steeds mogelijkheid tot vraagstelling

Evaluatiemomenten

periodegebonden en niet-periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Mondelinge evaluatie, Schriftelijke evaluatie met open vragen

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Mondelinge evaluatie, Schriftelijke evaluatie met open vragen

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Participatie, Werkstuk

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is enkel mogelijk in gewijzigde vorm

Toelichtingen bij de evaluatievormen

Periodegebonden evaluatie: theorie: gedeeltelijk schriftelijk (gesloten boek) en gedeeltelijk mondeling examen met schriftelijke voorbereiding: korte cases. De voorbereiding van het mondelinge gedeelte gebeurt via open boek.
Niet-periodegebonden evaluatie (labopractica): voorbereiding, participatie en laboverslagen.

Eindscoreberekening

Periodegebonden evaluatie : 66,7%, waarvan:
- 66% theorie (schriftelijk examen - gesloten boek)
- 33% gevalstudie (mondeling examen met schriftelijke voorbereiding(open boek))
Niet-periodegebonden evaluatie : 33,3%: voorbereiding, participatie en laboverslagen
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 niet deelneemt aan de evaluatie van één of meerdere onderdelen, of men behaalt minder dan 8/20 (niet afgerond) op één of meerdere onderdelen, kan men niet meer slagen voor het opleidingsonderdeel. Indien de eindscoreberekening toch 10 (of meer) op 20 zou bedragen, wordt dit teruggebracht naar 9/20.