

Veterinaire Volksgezondheid I: Algemene principes & technologie (G000857)

Wegens Covid19 kan mogelijk afgeweken worden van de onderwijs- en evaluatievormen. Dergelijke afwijkingen zullen via Ufora worden gecommuniceerd.

| | | | |
|--|--|-------------|--------|
| Cursusomvang | <i>(nominale waarden; effectieve waarden kunnen verschillen per opleiding)</i> | | |
| Studiepunten 5.0 | Studietijd 150 u | Contacturen | 55.0 u |
| Aanbodsessies in academiejaar 2021-2022 | | | |
| A (semester 2) | Nederlands | Gent | |

Lesgevers in academiejaar 2021-2022

| | | |
|----------------|------|---------------------------|
| Houf, Kurt | DIO7 | Verantwoordelijk lesgever |
| Maes, Dominiek | DIO8 | Medelesgever |
| Opsomer, Geert | DIO8 | Medelesgever |

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2021-2022

| | stptn | aanbodsessie |
|---|-------|--------------|
| Bachelor of Science in de diergeneeskunde | 5 | A |

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

veterinaire volksgezondheid, voedselveiligheid, gevaren en risico's, riek tot vork, voedselproductie, kwaliteitssystemen, controle, dierenwelzijn, technologie, eetwaren van dierlijke oorsprong

Situering

Dit opleidingsonderdeel heeft als doel studenten vertrouwd te maken met de volledige voedselproductieketen en om de taken en verantwoordelijkheden van de dierenarts in de bewaking van de voedselveiligheid bij te brengen. Het opleidingsonderdeel is de eerste stap in de opleiding in de veterinaire volksgezondheid, waarbij de normale productieprocessen en -stromen worden toegelicht. De inhoud is de basis voor de verdere opbouw van meer uitgediepte kennis in de opleidingsonderdelen VVG II, VVG III, VVG IV en VVG V. In de praktische oefeningen worden de studenten vertrouwd gemaakt met de verschillende levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Inhoud

I. theoretisch deel - inhoud: opgebouwd uit een mix van on-campus en on-line hoorcolleges

Inhoud

Het theoretisch deel is opgebouwd uit 4 delen, die de ganse productie keten, van boerderij tot consument omvat (primaire- en transformatie- en distributie fase).

Daarin wordt enerzijds inzicht verschaft in de organisatie en werking van de veterinaire volksgezondheid binnen de drie opeenvolgende fasen van de voedselproductieketen, en anderzijds de specifieke taken en verantwoordelijkheden van de dierenarts in het geheel, inclusief dierenwelzijn in de transformatie fase besproken.

De verschillende topics per deel zijn hieronder opgelijst.

DEEL 1. Veterinaire volksgezondheid (2u 30, 2 lessen van 1 u 15 min - K. Houf)

Overzicht van de organisatie, taken en definiëring van belangrijke begrippen en concepten binnen de veterinaire volksgezondheid, en de verantwoordelijkheden van de dierenarts

DEEL 2. Primaire fase (10 uur, 8 lessen van 1 u 15 min - D. Maes & G. Opsomer)

- structuur en organisatie van de primaire productie keten (runderen, varkens, pluimvee)
- belang van de gezondheidsstatus
- algemeen gebruik van diergeneesmiddelen en consequenties
- aandachtspunten bij de belangrijkste zoonosen en voedselpathogenen
- aandachtspunten in het dierenwelzijn in de primaire fase belang van bedrijfsbegeleiding
- epidemiologische bewaking en het wettelijk kader voor de dierenarts op veebedrijven
- situering van de verplichtingen en waarborgen door de dierenarts

DEEL 3. Transformatie fase in het slachthuis (15u, 12 lessen 1 u 15 min - K. Houf)

3.1 - organisatie van het slachthuis

- organisatie van een slachthuis voor herkauwers en paard
- organisatie van een slachthuis voor varkens
- organisatie van een slachthuis voor pluimvee en konijnen
- overzicht van de taken en verantwoordelijkheden van de dierenarts

3.2 - dierenwelzijn in de transformatie fase

- historiek van het dierenwelzijn bij het slachten van dieren
- situering en inhoud van Europese en nationale wetgeving
- overzicht en gebruik van de bedwelmingmethoden
- evaluatie van het dierenwelzijn in de transformatie fase

Deel 4. Transformatie in de uitsnijderij en vleeswarenproductie

4.1 - Distributie fase (2u30, 2 lessen van 1 u 15 min - K. Houf)

- organisatie van de distributie fase
- overzicht van de taken en verantwoordelijkheden van de dierenarts
- indeling van voedselproducten op basis van producttype

4.2 - Voedingsmiddelentechnologie (20u - 16 lessen van 1 u 15 min - K. Houf)

In dit onderdeel worden de belangrijkste technologische processen in de levensmiddelenindustrie besproken. Na een kennismaking met de principes van de controle van grondstoffen worden de werking en de toepassing van de verschillende additieve besproken, en wordt uitgebreid aandacht besteed aan technologieën als:

- drogen
- zouten en pekelen
- verhitten
- roken
- fermenteren

De toepassing van deze technologieën en hun invloed op de voedselveiligheid situeert zich voornamelijk op levensmiddelen van dierlijke oorsprong, maar ook op andere levensmiddelen indien relevant. Dit onderdeel sluit af met een bespreking van de verschillende verpakkingsmethoden. Finaal wordt voor de grote groepen van vleesproducttypes het productieproces aangeleerd en de kritische stappen geïdentificeerd.

II. Praktisch deel : Productkennis (5 uur) - online leermodule

De praktische oefeningen zijn opgebouwd in e-learning gebaseerde sessies waarbij de herkenning en de veiligheid van eetwaren van dierlijke oorsprong (vlees, zuivel, eieren, honing, vis, insecten en wild) worden aangeleerd.

Er is geen specifieke voorkennis vereist. Het opleidingsonderdeel start de bespreking van de voedselveiligheid vanaf het basisoniveau. Opname van dit vak dient overeen te komen met de geldende GIT-regels van het academiejaar waarin het vak wordt opgenomen.

Voor studenten enkel ingeschreven voor een creditdoelcontract, is inschrijving enkel mogelijk na het voldoen aan de eindcompetenties van de eerste bachelor.

Eindcompetenties

- 1 het verloop en de organisatie van de verschillende fases in de voedselketen toelichten
- 2 de verantwoordelijkheden en taken van de dierenarts in de verschillende fasen van de voedselproductieketen aanduiden en deze kritisch benaderen
- 3 beoordelen van het gedrag van landbouwhuisdieren in de primaire en de transformatiefase
- 4 herkennen van voedingsmiddelen en inschatten van de voedselveiligheidsrisico's voor de consument
- 5 het eigen professioneel denken en handelen continu bijsturen en verbeteren
- 6 het belang van de interdisciplinaire samenwerking inzien
- 7 op de hoogte zijn van de veranderingen in het veld, de verwachte uitdagingen in de nabije toekomst in de veterinaire volksgezondheid kunnen kaderen
- 8 op basis van het productieproces de risico's voor de volksgezondheid inschatten
- 9 op basis van de ingrediëntenlijst het productieproces kunnen afleiden en evalueren
- 10 toepassen van het horden-concept op het technologisch proces

Creditcontractvoorwaarde

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

Examencontractvoorwaarde

De toegang tot dit opleidingsonderdeel via examencontract is open

Didactische werkvormen

Hoorcollege, hoorcollege: plenaire oefeningen, hoorcollege: response college, online hoorcollege, online werkcollege: geleide oefeningen

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

de hoorcolleges worden opgebouwd op basis van ppt voorstellingen met veel foto's en filmmateriaal

Leermateriaal

Het leermateriaal bestaat uit syllabi voor de verschillende onderdelen, ppt-lesnota's van de hoorcollege's. Tijdens de lessen wordt verwezen naar handboeken en elektronische informatiebronnen voor het opzoeken van bijkomende gegevens.

Referenties

Een lijst van handboeken wordt ter beschikking gesteld

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

Er wordt ondersteuning via Ufora (agenda, ufora-tools :veelgestelde vragen, bijkomende lesmateriaal, leerpaden) aangeboden en voorzien, als ook persoonlijk begeleiding: via email of (na afspraak) via microsoft teams of Skype.

Evaluatiemomenten

periodegebonden evaluatie

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de eerste examenperiode

Schriftelijk examen met open vragen, schriftelijk examen met meerkeuzevragen

Evaluatievormen bij periodegebonden evaluatie in de tweede examenperiode

Schriftelijk examen met open vragen, schriftelijk examen met meerkeuzevragen

Evaluatievormen bij niet-periodegebonden evaluatie

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Niet van toepassing

Toelichtingen bij de evaluatievormen

De exameninhoud bestaat uit de leerstof die besproken werd tijdens de hoorcolleges en de inhoud van de praktische oefeningen. De nadruk ligt op het begrijpen, kunnen situeren van begrippen en taken van de DA in de veterinaire volksgezondheid, en het zelfstandig beoordelen van productieprocessen.

Herkenning van voedingswaren, aangeleerd in het practicum, zal worden geëvalueerd tijdens het schriftelijk examen

Eindscoreberekening

Elk van de 4 delen van het theoretisch deel komen aan bod op het schriftelijk examen, waarbij voor elk deel de punten per vraag zijn vastgelegd. Het praktisch deel (productkennis) wordt getoetst tijdens het schriftelijk examen en is een integraal onderdeel van de vragenreeks.

De score van het theoretisch onderdeel wordt als volgt berekend: per deel wordt een deel score berekend als de som van de behaalde punten op de vragen van elk afzonderlijk onderdeel (1-4). De scores behaald op de onderdelen 1, 3 en 4 worden opgeteld en maken 80% uit van de eindscore op het theoretisch onderdeel. De score van deel 2 (primare fase) telt op zich mee als 20% van de eindscore van het theoretisch deel. De eindscore op het theoretisch deel wordt finaal omgerekend (zonder afronding van de scores) tot een score op 20.

De score van het praktisch deel wordt berekend als de som van de behaalde punten per vraag, en omgezet naar een eindscore voor het praktisch deel naar het behaald aantal punten op 20. De finale score voor het opleidingsonderdeel (op 20) wordt berekend als 90% van de score behaald op het theoretisch deel (berekend zoals hierboven beschreven) en 10% van de score behaald op het praktisch deel.

Op elk van de twee onderdelen (I. theorie en II. praktische oefeningen) dient een minimum van 8 op 20 te worden behaald. In het geval dat op één onderdeel minder dan 8 op 20 wordt behaald, wordt geen credit voor het opleidingsonderdeel toegekend: in het geval dat op één van beide delen minder dan 8 wordt behaald, maar waarbij er een eindscore van 10 of meer wordt bekomen, wordt de eindscore teruggebracht naar 9.

Faciliteiten voor werkstudenten

Na afspraak kunnen webinars ter beschikking worden gesteld.