

Verwerkingstechnologie van aardappelen, groenten en fruit (I700270)

Cursusomvang	<i>(nominale waarden; effectieve waarden kunnen verschillen per opleiding)</i>		
Studiepunten 3.0	Studietijd 90 u	Contacturen	32.0 u
Aanbodsessies in academiejaar 2022-2023			
A (semester 2)	Nederlands	Gent	

Lesgevers in academiejaar 2022-2023

Sampers, Imca	LA23	Verantwoordelijk lesgever
Vandenbussche, Caroline	LA23	Medewerker

Aangeboden in onderstaande opleidingen in 2022-2023

	stptn	aanbodsessie
Bachelor of Science in de biowetenschappen	3	A
Schakelprogramma tot Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie	3	A
Vorbereidingsprogramma tot Master of Science in de biowetenschappen: voedingsindustrie	3	A

Onderwijstalen

Nederlands

Trefwoorden

technologie, verwerking, groenten en fruit, aardappelen, bewaring, conserveren, (vries)drogen, confituur, sappen

Situering

Zowel de voedingstechnoloog als de analyticus hebben baat bij een zo breed mogelijke kennis van de voedingsindustrieën. Deze cursus heeft tot doel een vrij volledig overzicht te geven van de subsector van de groenten- en fruitverwerking, als basis voor productontwikkeling, procesoptimalisatie en kwaliteitscontrole.

Inhoud

In het opleidingsonderdeel Levensmiddelentechnologie wordt in detail ingegaan op de verwerking- en bewerkingsprocessen die worden toegepast voor de verwerking van landbouwgrondstoffen tot levensmiddelen. Speciale aandacht wordt besteed aan de technologie die hiervoor wordt toegepast. In Levensmiddelentechnologie I wordt specifiek de verwerking van groenten en fruit tot afgeleide, geconserveerde producten besproken (conserveren, diepvries, confituur, sappen, gedroogde producten). Aspecten die aan bod komen zijn de kwaliteit van grondstoffen, verwerkingsprocessen, proces flow charts, invloed van verwerking op productkwaliteit en belang van de sector in het geheel van de voedingsindustrie.

Begincompetenties

null

Eindcompetenties

- 1 Impact van verwerkingsprocessen op de nutritionele, sensorische en technologische kwaliteit van eindproducten (diepvries, conserveren, confituur, sappen, drogen) begrijpen
- 2 De opgebouwde technologische kennis kunnen aanwenden om een productieproces van grondstof tot eindproduct op te stellen en te bespreken

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

Excursie, groepswork, hoorcollege

Toelichtingen bij de didactische werkvormen

- hoorcollege (24u): theorie
- groepswork: taak m.b.t. tot de verwerking van groenten en fruit; opstellen van productieschema (link met hoorcollege)
- excursies (8u): bedrijfsbezoek, aanwezigheid vereist, hieraan zijn opdrachten verbonden

Leermateriaal

cursusnota's

extra infomateriaal via elektronische leeromgeving: slides van presentaties, gerelateerde artikels

excursies: 30€

Referenties

Food processing technology (1997). Fellows (Ed.), Woodhead Publ. Int., 505 blz.

Food processing handbook (2006). Brennan J.G. (Ed.), Wiley-VCH verlag GmbH & Co. KGaA, Weinheim, Duitsland, 582 blz.

Handbook of food processing equipment (2002). Saravacos G.D. & Kostaropoulos A. E., Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, USA, 698 blz.

Er wordt ook gerefereerd in het leermateriaal.

Vakinhoudelijke studiebegeleiding

De lesgever is beschikbaar voor extra uitleg na het maken van een afspraak, het ter beschikking stellen in de bibliotheek van referentiewerken of andere vakliteratuur.

Evaluatiemomenten

periodegebonden en niet-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

Werkstuk, peer-evaluatie, verslag

Tweede examenkans in geval van niet-periodegebonden evaluatie

Examen in de tweede examenperiode is mogelijk

Toelichtingen bij de evaluatievormen

periodegebonden evaluatie: schriftelijk examen

- meerkeuzevragen
- open vragen

niet-periodegebonden evaluatie: geschreven taak en peer-evaluatie + opdracht rond de excursies

Eindscoreberekening

PGE: Examen: 65%

NPGE: Taak + opdracht omtrent de excursies: 35%

Eindscore (op 20) = $C1 \times P1 + C2 \times P2$

Waarbij C1 en C2 de wegingscoëfficiënten zijn en P1 en P2 de punten (op 20) zijn van respectievelijk PGE theorie (P1) en NPGE taak + opdracht omtrent de excursies (P2).

$C1 = 0.65$

$C2 = 0.35$

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.