

Tweeluik brochure:

Voorpagina:

- INHolland Academy
- Foto 's plaatsen in onderstaand type plaatje



- Cursusportfolio Voedingsmiddelentechnologie
- INHolland Delft: unit of Agriculture

Header:

- INHolland Delft
- Cursusportfolio voedingsmiddelentechnologie

Binnenkant:

- Inleiding (zie onder)
- Per cursus (zie onder)
- Kerninformatie
 - o Code: 4x naam + code
 - o Niveau: HBO
 - o Lokatie: Delft
 - o Prijs: zie website
 - o Datum: zie website

Achterkant:

- Secretariaat
- Foto Food

Inleiding:

Werknemers in de voedingsmiddelen-branche hebben vaak behoefte aan meer kennis over de producten waarmee wordt gewerkt. Het vrijmaken van mensen in een organisatie voor een scholingstraject blijkt niet altijd eenvoudig. Om toch tegemoet te komen aan de opleidingsbehoefte heeft INHolland Delft vanuit de opleiding *Voedingsmiddelen-technologie* een nieuwe cursusportfolio samengesteld. Dit pakket bestaat uit korte cursussen van 1 tot 3 dagen. Hieronder een overzicht van het aanbod.

Cursus: Voedingsmiddelentechnologie: de bouwstenen van voedsel

Voedingsmiddelen bestaan allemaal uit koolhydraten, eiwitten, vetten en een aantal kleinere bouwstenen. In deze cursus wordt duidelijk hoe de bouwstenen de eigenschappen van producten kunnen beïnvloeden. Bijvoorbeeld de invloed van temperatuur op kleur of stevigheid. Ook wordt aandacht besteed aan de gezondheids-aspecten van voedingsbestanddelen.

Vragen die worden beantwoord zijn:

Wat zijn: koolhydraten, eiwitten, vetten, vitaminen en mineralen?

Hoe zien ze eruit?

Wat is hun rol in een voedingsmiddel?

Wat gebeurt er met de ingrediënten tijdens de productie van voedingsmiddelen?

Doel: inzicht ontwikkelen in de samenstelling, de functionaliteit, de kwetsbaarheid en de mogelijkheden van de producten waarmee ze werken.

Cursusduur: 2 dagen

Theorie wordt afgewisseld met praktische illustraties.

Doelgroep: productiemedewerkers, laboranten, kwaliteits-medewerkers, marketing- en sales-medewerkers. Kortom: eenieder die meer wil weten over de chemische samenstelling en eigenschappen van voedingsmiddelen

Cursusmateriaal:

Boek: A. de Ruyter, "Inleiding tot de levensmiddelenchemie", uitgever: Elsevier gezondheidszorg, Maarssen 2002.

Cursusmap met sheets en practicum-instructie

Cursusleiding:

Theorie: Ir. Judith Bontenbal-Lokerse is sinds 2001 docente bij de opleiding Voedingsmiddelentechnologie van Hogeschool INHolland-Delft. Daarvoor heeft zij in de voedingsmiddelenbranche gewerkt bij diverse leveranciers van ingrediënten.

Practicum: Dhr. Rob van Anraad is practicum-docent bij Hogeschool INHolland-Delft.

Cursus: Micro-organismen: het belang van hygiëne

Micro-organismen kunnen de houdbaarheid van voedingsmiddelen in gevaar brengen. Ze kunnen zelfs een risico zijn voor de gezondheid van de consument op korte en/of lange termijn. Maar bij de productie van bijvoorbeeld kaas zijn micro-organismen onmisbaar. Deze cursus zal meer inzicht geven in de kans op en de risico's van microbiële besmetting van voedingsmiddelen of ingrediënten.

Vragen die worden beantwoord zijn:

Wat zijn micro-organismen?

Waarom zijn ze goed, of niet goed?

Waar zitten ze?

Hoe kunnen we ze zien of meten?

Wat maakt een product "kwetsbaar"?

Hoe krijgen we ze onder controle?

Doel: ontwikkelen van een bewuste werkwijze met betrekking tot hygiëne en besmettings-risico's.

Cursusduur: 2 dagen

Theorie wordt afgewisseld met praktische illustraties.

Doelgroep: productiemedewerkers, technische staf, laboranten (chemisch/analytisch, NIET microbiologisch), kwaliteits-medewerkers, marketing- en sales-medewerkers. Kortom: eenieder die meer wil begrijpen van de risico's van micro-organismen in voedingsmiddelen.

Cursusmateriaal:

Boek: Lipman en de Ruyter "Inleiding tot de levensmiddelenhygiëne", uitgever: Elsevier gezondheidszorg, Maarssen 2007.

Cursusmap met sheets en practicum-instructie

Cursusleiding:

Theorie: Ir. Ton Lossonczy-von Lossonz is docent bij de opleiding Voedingsmiddelen-technologie van Hogeschool INHolland-Delft. Voedselveiligheid, wetgeving en toxicologie zijn de vakgebieden waar hij zich mee bezighoudt.

Practicum: Dhr. Rob van Anraad is practicum-docent bij Hogeschool INHolland-Delft.

Cursus: *Sensorisch testen van voedsel*

Smaak speelt een cruciale rol in de voedingsmiddelentechnologie, bij de ontwikkeling van nieuwe producten, de controle op het productieproces of tevredenheidsonderzoek van consumenten. In het bedrijfsleven is er daarom grote vraag naar vakmensen met kennis van het sensorisch testen van voedingsmiddelen.

Tijdens de cursus worden diverse testmethodes behandeld. Eveneens wordt toegelicht welke onderzoeksvraag beantwoord kan worden met welke test. Gegevensverwerking en analyse komen ook aan bod.

1 dagdeel zal worden ingevuld met de sensorische beoordeling van wijn.

Onderwerpen die aan bod komen zijn:

Wat is smaak?

Sensorisch onderzoek

De plaats van sensorisch onderzoek

Analytisch en hedonisch onderzoek

Testen

Reologie

Sensorische beoordeling van wijn

Cursusduur: 3 ½ dag

Doelgroep: werknemers die zich op MBO+ nivo willen verdiepen in de praktijk van sensorisch onderzoek. Productontwikkelaars, marketeers, product-managers. Kortom: eenieder die met sensorische beoordelingen of resultaten daarvan te maken heeft.

Cursusmateriaal:

Boek: J.H.M..Brinkman "Proeven van succes", uitgever: Noordervliet BV, Houten 2006

Cursusmap met sheets en practicum instructie

Cursusleiding:

Ing. Harry Vogel en Karin Renaud zijn docent bij de opleiding Voedingsmiddelentechnologie van Hogeschool INHolland-Delft. Harry Vogel is sensorisch onderzoeker B (NIMA).

Karin Renaud heeft ervaring opgebouwd met de sensorische beoordeling van wijn door het volgen van diverse cursussen op het gebied van wijn proeven en wijntechnologie.

Workshop: *Crisis!*

In deze workshop worden cursisten als groep geconfronteerd met een (fictieve) crisis die zij in een rollenspel tot een goede afloop moeten zien te brengen. Omdat medewerkers in de voedingsmiddelenindustrie ook met een crisis in aanraking kunnen komen (bijv. glas in babyvoeding, dioxine in vlees, imago-probleem) is het zinvol om te ervaren hoe je in zo'n geval zou moeten handelen.

Vragen die aan bod komen zijn:

Wie (welke functies) horen lid te zijn van een crisisteam?

Wie (welke functie) is de ideale voorzitter?

Welke acties moeten worden ondernomen?

Hoe wordt er gecommuniceerd?

Cursusduur: 1 dag

Doelgroep: alle werknemers in de voedingsmiddelenindustrie die eventueel betrokken kunnen raken bij crisismanagement in de eigen organisatie. Een ideale groep bestaat uit diverse disciplines (productie, kwaliteitsmanagement, sales,...) en diverse nivo's (productiemedewerker, QA-manager, directie). Op verzoek kan een "eigen" crisis worden behandeld. Deze workshop leent zich eveneens voor een educatief team-uitje.

Cursusmateriaal:

Een (fictieve) crisis zal in een rollenspel worden nagespeeld. Op basis van de hiermee opgedane ervaringen zal een ideaal-plaatje van een crisisteam en stappenplan worden opgesteld.

Cursusleiding:

Ing. Karin Renaud en Ir. Judith Bontenbal-Lokerse zijn docenten bij de opleiding Voedingsmiddelentechnologie van Hogeschool INHolland-Delft. De workshop *crisis!* hebben zij ontwikkeld in opdracht van het lectoraat: "integrale voedsel en productiekentens" van INHolland.