



Cursus

Levensmiddelen- chemie

Organische chemie en chemische
reacties



Duur
7 lessen (3 maanden)

In het kort

Iedereen weet dat koolhydraten, eiwitten en vetten belangrijke voedingsstoffen zijn. Maar wie kent de chemische en fysische eigenschappen van deze stoffen? Wie met voedselproductie te maken heeft, moet weten hoe chemische processen een rol kunnen spelen en hoe je daar rekening mee kunt houden.

Meer info
en aanmelden



De cursus interesseerde me om mijn persoonlijke ontwikkeling en de toevoeging op mijn CV met voedingsmiddelenkennis. Het is geweldig om met allemaal mensen met werkervaring samen in een klas te zitten. Daar leer je heel veel van.

Tjerk Bouman

productontwikkelaar bij Unilever

Programma

De volgende onderwerpen worden tijdens deze cursus behandeld:

- Koolhydraten
- Eiwitten
- Vetten
- Chemische reacties en organische verbindingen

Voor wie?

Iedereen betrokken bij dan wel verantwoordelijk voor (de kwaliteit van) voedselproductie.

Kennis van scheikunde op havo 5 of mbo niveau 3 of mbo niveau 4. Heeft scheikunde niet in je vakkenpakket of opleiding gezeten, dan is het wenselijk de Deficiëntiecursus Scheikunde met een voldoende af te ronden.

Werkvorm

Fysieke bijeenkomsten bij de HAS voor college.

Studiebelasting

De cursus bestaat uit 7 bijeenkomsten en duurt in totaal 3 maanden. Alle bijeenkomsten zijn fysieke bijeenkomsten bij HAS green academy, locatie 's-Hertogenbosch. De cursus vraagt om ongeveer 4,5 uur zelfstudie per bijeenkomst.

Er zijn 7 bijeenkomsten van 17.30 tot 20.45 uur.

Resultaat

Na het volgen van de cursus Levensmiddelenchemie kun jij:

- Het smeltgedrag van vetten verklaren
- Uitleggen welke typen vetbederf kunnen optreden en hoe je deze voorkomt
- Het denaturatieproces van eiwitten beschrijven en uitleggen hoe je de oplosbaarheid beïnvloedt
- De functionele eigenschappen van melk-, vlees- en tarwe-eiwitten uitleggen in zuivel, vleesproducten en brood
- De verschillende bruinkleuringsreacties in voedingsmiddelen verklaren

Certificering

De cursus Levensmiddelenchemie wordt afgesloten met een examen, dit kan zijn een schriftelijk tentamen of het inleveren van een opdracht. Bij het behalen van voldoende resultaat en het bijwonen van minimaal 80% van de lessen ontvang je een certificaat van HAS green academy.

Opleidingsplaats & startdata

Actuele startdata en locaties vind je op www.has.nl.

Studiekosten

De studiekosten van deze cursus vind je op www.has.nl. Voor deze cursus kun je het STAP-budget aanvragen: een subsidie tot €1.000 van de overheid.

HAS green academy

HAS green academy is een hogeschool en expertisecentrum voor agro, food en leefomgeving in Den Bosch en Venlo. Als verkenner van, voor en met de groene sector brengt HAS green academy beweging en vooruitgang. Kennis en ervaring van HAS-docenten en professionals uit het werkveld komen samen. Zo werken we samen aan oplossingen voor kleine en grote maatschappelijke vraagstukken.

- ✓ Gericht op de dagelijkse praktijk
- ✓ Jarenlange ervaring met het maken en uitvoeren van maatwerkprogramma's
- ✓ Ervaren docenten met praktijkkennis



Maatwerk

Incompany mogelijkheden

HAS green academy biedt ook Incompany trainingen en maatwerktrajecten. Neem voor meer informatie contact met ons op.

Contact en aanmelden

Ben je na het lezen van alle informatie enthousiast? Schrijf je dan nu in op onze website www.has.nl. Mocht je nog vragen hebben? Neem gerust contact op!



Anneloes Keijsper

a.keijsper@has.nl

+31 88 890 36 46