

V&D Fase 3

Hieronder vind je elk vak in Fase 3 van het Voedings- en dieetleer

- Chemie en biotechnologie in levensmiddelen
 - jan 2022
- Connecting Worlds (Keuzevak)
- Gedragsverandering van theorie naar praktijk (Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding)
- Gezondheidsvoorlichting & bevordering (Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding)
- Industriële voedselproductie (Levensmiddelentechnologie)
- International activity (Interprofessioneel en intercultureel samenwerken)
- International project in clinical nutrition (Hot Topics in klinische diëtetiek)
- International project in food technology (Levensmiddelentechnologie)
- International project in health promotion (Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding)
- International project in interdisciplinary health promotion (Interprofessioneel en intercultureel samenwerken)
- Interprofessioneel samenwerken rond gezondheid en welzijn (Interprofessioneel en intercultureel samenwerken)
- Interprofessioneel samenwerken rond gezondheid en welzijn (Keuzevak)
- Kinantropometrie en Health Innovation Living Lab (Hot Topics in klinische diëtetiek)
- Psychologie deel 3 en ethiek
- Studentenparticipatie (Keuzevak)
- Theorie voeding en farmacologie
- Toegepaste dieetleer 3
- Van samen denken over zorg naar samenwerken in zorg (Interprofessioneel en intercultureel samenwerken)
- Voeding en fysieke activiteit (Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding)
- Voeding en fysieke activiteit (Hot Topics in klinische diëtetiek)
- Voeding en fysieke activiteit (Interprofessioneel en intercultureel samenwerken)
- Voedingsallergieën en intoleranties (Hot Topics in klinische diëtetiek)
- Voedselveiligheid en kwaliteit (Levensmiddelentechnologie)

Chemie en biotechnologie in levensmiddelen

jan 2022

VRAAG 1

a) Leg uit: appertisatie en pasteurisatie

b) hoe kan appertisatie praktisch worden toegepast

c) hoe kunnen bij appertisatie zowel de houdbaarheid als nutritioniële eigenschappen het best worden bewaard. Bespreek voor vloeibare levensmiddelen.

(op 25 ptn)

VRAAG 2

Leg uit: biotechnologie, genetische modificatie, new breeding

Geeft 3 voorbeelden van genetische modificatie

leg uit hoe genetische modificatie van bacteriën en planten kan worden uitgevoerd

(op 15 ptn)

VRAAG 3

Leg uit: clean label, algemene veronderingswetgeving

(op 10 ptn)

VRAAG 4

Wat is doorstraling

Welke straling wordt hierbij gebruikt

Wat is het effect van de absorptie bij doorstraling

Wat zijn de toepassingen van doorstraling in de voedingsindustrie

(op 10 ptn)

VRAAG 5

Vraag ivm additieven adv etiket

Connecting Worlds

(Keuzevak)

Gedragsverandering van
theorie naar praktijk
(Gezondheidsvoorlichting-
en opvoeding)

Gezondheidsvoorlichting & bevordering (Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding)

Industriële voedselproductie (Levensmiddelentechnologie)

International activity
(Interprofessioneel en
intercultureel samenwerken)

International project in
clinical nutrition (Hot Topics
in klinische diëtetiek)

International project in food technology (Levensmiddelen technologie)

International project in
health promotion
(Gezondheidsvoorlichting-
en opvoeding)

International project in
interdisciplinary health
promotion
(Interprofessioneel en
intercultureel samenwerken)

Interprofessioneel
samenwerken rond
gezondheid en welzijn
(Interprofessioneel en
intercultureel samenwerken)

Interprofessioneel
samenwerken rond
gezondheid en welzijn
(Keuzevak)

Kinantropometrie en Health Innovation Living Lab (Hot Topics in klinische diëtetiek)

Psychologie deel 3 en ethiek

Studentenparticipatie (Keuzevak)

Theorie voeding en farmacologie

Toegepaste dieetleer 3

Van samen denken over
zorg naar samenwerken in
zorg (Interprofessioneel en
intercultureel samenwerken)

Voeding en fysieke activiteit (Gezondheidsvoorlichting- en opvoeding)

Voeding en fysieke activiteit (Hot Topics in klinische diëtetiek)

Voeding en fysieke activiteit
(Interprofessioneel en
intercultureel samenwerken)

Voedingsallergieën en intoleranties (Hot Topics in klinische diëtetiek)

Voedselveiligheid en kwaliteit (Levensmiddelentechnologie)