

UITNODIGING

voor leerkrachten Biotechnologische en Chemische Technieken: Productieprocessen en -technieken in de voeding



Beste Leerkracht BCT

Zoals reeds vermeld in onze brieven (zie bijlage), nodig ik u graag hierbij uit om u in te schrijven voor een eerste introductie in de productietechnologie in de voedingssector.

Wacht hiervoor zeker niet te lang, want de datum nadert snel en het aantal deelnemers is beperkt!

Doelpubliek:

Deze opleiding is gericht

- enerzijds naar de mensen die willen kennismaken met de voedingsindustrie (deel voedingstechnologie) (die reeds vertrouwd zijn met productieprocessen, maar vb. enkel in de chemie)
- anderzijds naar de mensen die willen kennismaken met de techniek in de voedingsindustrie (deel techniek i/d voeding) (die al iets of meer vertrouwd zijn met voedingstechnologie, maar minder met de ondersteunende technieken (pompen, ventielen, sensoren, regeltechniek...))

Inhoud:

In deze opleiding doorlopen we, na een algemene inleiding, het productieproces in de voeding. We staan stil bij kenmerkende facetten (voedingstechnologie, voedselveiligheid) en terzelfdertijd koppelen we dit aan de aangepaste of unieke technieken (onderdelen, werkingsprincipe, regeltechniek...) die nodig zijn om dit te verwezenlijken. Af en toe verwijzen we ter oriëntering hierbij ook naar leerplandoelstellingen of activiteiten uit de betrokken beroepskwalificatie. Uiteraard kunnen we op deze tijdspanne niet alles in detail benaderen. Daarom gebruiken we ook wat van de tijd om feedback van jullie te krijgen: Wat hebben jullie nog specifiek nodig ter ondersteuning?

Onze volgende opleidingen (i.s.m. de chemiesector) zullen we dan op deze noden en vragen afstemmen.

Waar: Hotelschool Gent Lange Violettestraat 10, 9000 Gent (polyvalente ruimte)

Wanneer: 12 september 2023 (9h-15h)

Opleiders: Geertrui Vlaemynck (ILVO)- Yannis Chovanetz (Vinto)

Doelgroep : leerkrachten 3de graad Biotechnologische en Chemische TECHNIEKEN

Max. aantal deelnemers : 30

Praktisch

De opleiding is GRATIS voor alle leerkrachten Biotechnologische en Chemische Technieken

Voorlopig Programma:

- 9u-9u30: ontvangst
- 9u30-10u: inleiding "Voorstelling Voedingsindustrie en Alimento"
- 10u-11u: Voorstelling van het productieproces in de voeding: de specifieke voedingstechnologische en technische vereisten (deel 1)
- 11u-11u30: pauze
- 11u30-12u30: Voorstelling van het productieproces in de voeding: de specifieke voedingstechnologische en technische vereisten (deel 2)
- 12u30-13u30: lunch (zelfbedieningsrestaurant)
- 13u30-14u30: Voorstelling van het productieproces in de voeding: de specifieke voedingstechnologische en technische vereisten (deel 3)
- Koffie tussendoor
- 14u30-15u00: Afsluiting: feedback, peilen naar de noden: Wat kunnen we nog verder aanbieden voor de 2 doelgroepen (techniek en voedingstechnologie) (kijk ook al eens naar het [opleidingsaanbod 2023-2024](#): gratis opleidingen voor leerkrachten)

Bereikbaarheid:

- Met de auto
Er is geen parking op de campus.
Parkeren in Parking Zuid van Gent Franklin Rooseveltlaan 3/A, 9000 Gent (450m van de school – 10 min)
- Openbaar vervoer (trein/ tram/bus)
Er zijn 2 treinstations niet ver van de school gelegen: Gent-Sint-Pieters en Gent-Dampoort.
Vanaf beide stations zijn er verbindingen per bus / tram naar het Zuid .
De Hotelschool is gelegen vlakbij het Zuid (Lange Violettestraat)

Lunch

Er wordt u 's middags een lunch aangeboden door Alimento in het self-service-restaurant

INSCHRIJVEN

via onze website: <https://www.alimento.be/nl/training/189220>

INSCHRIJVEN VOOR DEZE OPLEIDING

Van harte welkom!

Met vriendelijke groeten
Geert Van Bever
Adviseur Lager, Secundair en Volwassenen Onderwijs

