Vak: Gezonde, Duurzame en Veilige Voeding — credits: 5

Vakcode	LSVX25VOEDING
Naam	Gezonde, Duurzame en Veilige Voeding
Studiejaar	2025-2026
ECTS credits	5
Taal	Nederlands
Coördinator	J.A. Komduur
Werkvormen	Community of Learners Practicum / Training Projectonderwijs Werkcollege
Toetsen	CoL en Practicum - Overige toetsing Theorie - Overige toetsing

Leeruitkomsten

- Je legt de verschillen uit tussen verscheidene typen onderzoek op het gebied van voeding en gezondheid, waarbij je volgens gestructureerde richtlijnen zelfstandig betrouwbare en specifieke bronnen selecteert en raadpleegt;
- Je legt uit wat onder een gezond en duurzaam voedingspatroon en voedselveiligheid wordt verstaan en je legt uit hoe een voedingspatroon beïnvloed kan worden door de fysieke en sociale omgeving;
- Je beschrijft verschillende keurmerken met betrekking tot voedselkwaliteit en voedselveiligheid;
- Je benoemt voorbeelden van de voedselproblemen die landelijk en wereldwijd bestaan en benoemt afspraken tussen organisaties en de overheid met betrekking tot de preventie van gezondheidsproblemen door voeding;
- Je geeft op basaal niveau aan welke voedingsaanpassingen aangeraden worden bij verschillende gradaties van sportieve verrichtingen.

Inhoud

In deze module staat duurzame, veilige en gezonde voeding centraal. We bekijken voeding vanuit allerlei kanten: onderzoek op het gebied van voeding, wat is een gezond dieet, wat voor invloed heeft ons dieet op de planeet, welke veiligheidsissues zijn er wat betreft voeding en hoe ga je daarmee om, welke invloed is er vanuit de omgeving op voedingskeuzes, de invloed van de overheid op onze voedselkeuze, wereldvoedselproblematiek, en de link tussen sport en voeding. We gaan in CoL-groepen werken aan een zelfgekozen onderwerp, waar een practicumexperiment op aansluit. Daarnaast worden er zeven inspiratiecolleges gegeven door experts uit het werkveld. De opgedane kennis wordt gepresenteerd in een persoonlijk verslag gebaseerd op het eigen weekmenu en in een minisymposium waar je als CoL-groep een presentatie geeft over de opgedane kennis en het practicumexperiment.

DAS competenties

Competentie	**Niveau (I-IV)**
Onderzoeken	I
Experimenteren	I
Ontwikkelen	
Beheren	I
Adviseren	
Instrueren | Begeleiden | Doceren | Coachen	I
Projectmatig werken	
Zelfsturing	I

Opgenomen in opleiding(en)

Major Biologie en Medische Research
Bio-Informatica
Chemie
Major Medische Diagnostiek
Chemische Technologie

School(s)

Instituut voor Life Science & Technology

share your talent. move the world.

De ECTS onderwijscatalogus van de Hanzehogeschool Groningen wordt met de grootst mogelijke zorg samengesteld. Het is echter mogelijk dat de inhoud van de catalogus -en de daarin vervatte informatie- verouderd, incompleet of onjuist is. Aan de inhoud van de catalogus kunnen dan ook geen rechten worden ontleend.