

Voedingsmiddelen-technologie

Deeltijd associate degree hbo-opleiding
📍 Leeuwarden en Velp (bij Arnhem)



**van hall
larenstein**
university of applied sciences



Klaar voor de volgende stap in je carrière?

Je bent werkzaam in de voedingsmiddelenindustrie en hebt daar je passie gevonden. Ben je op zoek naar een nieuwe uitdaging? Dan biedt Van Hall Larenstein jou de volgende kans in de voedingsmiddelen-technologie! Tijdens deze tweejarige (deeltijd) hbo-studie ontwikkel je professionele vaardigheden en leer je wat de invloed is van de samenstelling van het product en de procesvariabelen op het eindproduct. De verschillende aspecten van productieproces, voedselveiligheid en kwaliteit van voedingsmiddelen komen hierbij aan bod. Je bent als afgestudeerde initiatiefrijk binnen de afgesproken kaders en gaat aan de slag met het optimaliseren van bestaande producten en processen.

Verder ontwikkelen binnen het vakgebied

Ben jij momenteel werkzaam in de voedingsmiddelenbranche en heb je een functie op mbo-niveau? Dan is dit de perfecte associate degree (ad) om je verder te ontwikkelen. Zet dus vandaag nog de volgende stap in je carrière! Je kunt na deze tweejarige ad nog verder studeren in de bachelor Voedingsmiddelentechnologie, of zet met een mooi en waardevol diploma de volgende stap in je carrière in een vakgebied waar altijd vraag is naar goed opgeleide mensen zoals jij.



Opleidingstype

Deeltijd associate degree
*Deze opleiding leidt je op tot de
graad associate degree*



Duur

2 jaar



Locatie

Leeuwarden en Velp



Taal

Nederlandstalig



Intakegesprek

Een intakegesprek maakt deel uit van van de toelatingsprocedure. Daarin bespreken we onder meer je werk-ervaring, motivatie en verwachtingen.



Één dag in de week naar school



Werktijd is gedeeltelijk ook studietijd



Betrokken docententeam



Beroepsgericht onderwijs



Persoonlijke aandacht



Uitstekende faciliteiten

Kijk voor meer informatie op:

www.hvhl.nl/vt-ad-dt



Volg ons op:



facebook.com/VHLHogeschool



instagram.com/hogeschool_vhl



twitter.com/hogeschool_vhl



youtube.com/vanhalllarenstein

Voorbeeld studieopbouw

Jaar	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
1	Basisvaardigheden	Procesoptimalisatie	Beheren van kwaliteits-systemen	Producttechnologie
2	Research Management	Productoptimalisatie	Integrale Product- & Procesbeheersing in het werkveld	

Associate degree

Een associate degree is een tweejarige studie op hbo-niveau met een wettelijk erkend diploma. Na afronding van deze ad kun je doorstromen in het derde jaar van de bachelor Voedingmiddelentechnologie.

Toelatingseisen

	CM	EM	NG	NT
Havo	+wia/b+schk	+wia/b+schk	✓	✓
Vwo	+wia/b+schk	+wia/b+schk	✓	✓
Mbo	Niveau 4			

Kijk op de website voor aanvullende eisen zoals je functie bij aanvang, je intakegesprek en regelingen voor 21+. Heb je vragen over toelating, neem dan contact op met het Student Service Centre via inschrijvingen@hvhl.nl of bel 058 284 62 32.

“Om door te groeien binnen mijn werk in de voedingsmiddelenindustrie zocht ik een opleiding waar ik werken en leren kon combineren. Deze ad sloot daar perfect op aan.”

Jildert van der Woud, afgestudeerd associate degree Voedingmiddelentechnologie



Open dagen



Leeuwarden

Agora 1, Leeuwarden

Za 7 nov 2020

Za 6 feb 2021

Za 17 april 2021

Za 5 juni 2021



Velp (bij Arnhem)

Larensteinselaan 26a, Velp

Za 7 nov 2020

Za 6 feb 2021

Za 24 april 2021

Za 12 juni 2021

Feiten en cijfers

- 1 lesdag per week
- 8-16 uren zelfstudie per week

Theorie

Praktijk

40%

60%

Individueel

Groepswerk

75%

25%

Deze feiten en cijfers geven een schatting van de tijd die je in het eerste jaar aan je studie besteedt.

Mogelijke beroepen

- Ploegleider
- Productie leider
- Coördinator
- Kwaliteitstechnoloog
- Procestechnoloog
- Teamleider Interne Logistiek

Als afgestudeerde student Voedingmiddelentechnologie ligt de wereld aan je voeten. Je kan na je studie zowel op de nationale als internationale markt aan de slag.



**van hall
larenstein**
university of applied sciences

Vragen?

Wil je meer weten over deze opleiding? Neem dan contact met ons op!

058 284 61 00

info@hvhl.nl

www.hvhl.nl