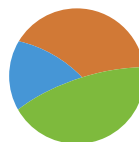


Voedingsmiddelen-technologie

Voltijd hbo-opleiding  Velp (bij Arnhem)



**van hall
larenstein**

university of applied sciences



Innoveren in de wereld van food, marketing en technologie

Kan kauwgom met een chocoladesmaak of pasta van zeewier jouw idee zijn? Of je jezelf nu een foodie noemt of wilt bijdragen aan mondiale voedselvraagstukken, bij deze innovatieve Engelstalige opleiding vind je altijd jouw weg.

Ontplooï je tot een creatieve voedingsexpert die nieuwe producten ontwikkelt en introduceert op de internationale markt. Of adviseer bedrijven over de gezondheid van hun producten. Bijna dagelijks vind je producten in de supermarkt die nóg gezonder, lekkerder en vernieuwender zijn. Ontwikkelingen volgen elkaar snel op en de vraag naar variatie blijft groeien. De wereldwijde vraag naar voedingstechnologen ook!

Je leert het gedrag van consumenten en hun eisen rond gezondheid, veiligheid en smaak analyseren. Vakken als marketing en bedrijfskunde helpen je daarbij. Ook krijg je kennis van productprocessen en -eigenschappen en wat voeding met je lichaam doet. Vanaf dag één pas je kennis toe in de praktijk. Projecten, laboratoria en natuurlijk ons team van betrokken (inter)nationale docenten: alles en iedereen staat voor je klaar!



Opleidingstype

Voltijd hbo-opleiding
Deze opleiding leidt je op tot de graad Bachelor of Science



Duur

4 jaar, start: september



Locatie

Velp (bij Arnhem)



Taal

Engelstalig



Studiekeuzecheck

De studiekeuzecheck bestaat uit een online vragenlijst en eventueel aanvullende adviezen. Meld je voor 1 mei aan zodat je je tijdig kunt verdiepen in de opleiding van je keuze.



Innovatief



International classroom



Intensieve studie-
begeleiding



Analyses op het
laboratorium



Sterke connectie met
het werkveld



Excursies naar bedrijven



(Inter)nationale stage



Smaak- en kwaliteits-
onderzoek

Kijk voor meer informatie op:

www.hvhl.nl/vt-velp



Volg ons op:



[facebook.com/
FoodTechnology.VHL](https://www.facebook.com/FoodTechnology.VHL)



[instagram.com/hogeschool_vhl](https://www.instagram.com/hogeschool_vhl)



twitter.com/hogeschool_vhl



[youtube.com/vanhallarenstein](https://www.youtube.com/vanhallarenstein)

Voorbeeld studieopbouw

Jaar	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
1	Sector Analysis Food Products	Food Analysis Food Safety & Health	Quality Management Business Management	Innovation Product Development
2	Stage	Sensory Research Process Technology	Sustainable Entrepreneurship Food Ingredients	Food and Health Food Safety and Quality
3	Food Innovation Management Food Safety and Health		Stage	
4	Minor		Afstudeerproject	

Specialiseren

- Food Innovation Management
- Food Safety and Health

Toelatingseisen

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

Heb je vragen over toelating, neem dan contact op met het Student Service Centre via inschrijvingen@hvhl.nl of bel 058 284 62 32.

“De voedingsindustrie is een van de grootste ter wereld en dankzij de internationale omgeving op HVHL kunnen we overal ter wereld werken.”

Flavio Meola, student



Kom langs!

We ontvangen je met open armen. Naast open dagen, organiseert HVHL ook meeloopdagen, 1-op-1 gesprekken met studenten en docenten en andere events. Kijk voor actuele info en aanmelden op www.hvhl.nl/studiekeuze.

Feiten en cijfers

15-20 lessen per week

20-25 uren zelfstudie
per week

Theorie **50%** Praktijk **50%**

Individueel **65%** Groepswerk **35%**

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

Mogelijke beroepen

- Productontwikkelaar
- Quality manager
- Adviseur voedselveiligheid en gezondheid
- Marketing/sales manager
- Sensorisch (smaak) onderzoeker

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



Vragen?

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

📞 026 369 56 95

✉ info@hvhl.nl

🌐 www.hvhl.nl