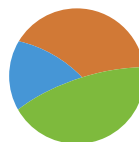


# Voedingsmiddelen-technologie

Voltijd hbo-opleiding  Leeuwarden



**van hall  
larenstein**  
university of applied sciences



## Opleidingstype

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



## Duur

4 jaar, start: september



## Locatie

Leeuwarden



## Taal

Nederlandstalig



## 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



High-tech faciliteiten



Dichtbij werkveld



Uitgebreide proeffabriek



Sterke sector

## Stap in de wereld van food

Met de opleiding Voedingsmiddelentechnologie leg je een brede basis voor een veelzijdige functie in de dynamische wereld van de voedingsmiddelenindustrie. Zo worden er bijna dagelijks nieuwe producten op de markt gebracht: gezonder, lekkerder, innovatief en altijd met oog voor kwaliteit. Denk bijvoorbeeld aan vleesvervangers, plantaardige kaas en E-nummer vrije producten. Als student aan deze opleiding leer je producten ontwikkelen en producteigenschappen te beïnvloeden. Je zet de pet van de procestechnoloog op en onderzoekt of het productieproces geoptimaliseerd kan worden. Met de opgedane kennis in het lab, onze unieke proeffabriek en de voor jou bekende kwaliteitssystemen kun je garanderen dat het eindproduct zonder risico geconsumeerd kan worden.

Jij kunt straks in de voedingsmiddelenindustrie je expertise inzetten! Er is genoeg werk aan de winkel, want deze wereldwijde bedrijfstak ontwikkelt zich in hoog tempo. Word jij de specialist op het gebied van voedingsmiddelen?

Kijk voor meer informatie op:

[www.hvhl.nl/vt-lwd](http://www.hvhl.nl/vt-lwd)



**Volg ons op:**



[facebook.com/VHLHogeschool](https://facebook.com/VHLHogeschool)



[instagram.com/hogeschool\\_vhl](https://instagram.com/hogeschool_vhl)



[twitter.com/hogeschool\\_vhl](https://twitter.com/hogeschool_vhl)



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

## Voorbeeld studieopbouw

Jaar	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
1	Werken in het lab Werkveld-oriëntatie Bakkerijtechnologie Statistiek & wiskunde	Voeding en gezondheid Vleesverwerking & plantaardige alternatieven Microbiologie	Runnen van een onderneming Marketing Zuiveltechnologie Wiskunde	Verwerking plantaardige producten Organisatie en financiën
2	Zuivelproductkunde Management en logistiek	Biochemie Research management	Kwaliteit- en informatie-systemen Biertecnologie	Juniorstage
3	Specialisatie		Minor	
4	Projectstage (of Minor)		Afstudeerproject	

### Specialiseren

- Food Technology
- Process Engineering

### Toelatingseisen

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

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

**“Tijdens mijn opleiding heb ik ervaring opgedaan bij allerlei organisaties. Ik heb nu een veelzijdige functie bij Hooghoudt.”**

**Frank Leystra**, afgestudeerd



### 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](http://www.hvhl.nl/studiekeuze).

### Feiten en cijfers

- ± 20 lessen per week
- ± 20 uren zelfstudie per week

Theorie	Praktijk
60%	40%
Individueel	Groepswerk
50%	50%

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

### Mogelijke beroepen

- Productontwikkelaar
- Procestechnoloog
- Kwaliteitsmanager
- Technical sales specialist
- Quality Assurance officer
- Research & Development medewerker
- Technologisch adviseur
- Auditor food
- Productiemanager

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!