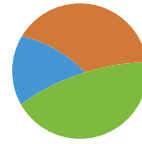


Food Technology

Bachelorstudiengang  Velp (Arnhem)



**van hall
larenstein**

university of applied sciences



Kreativ innovieren in der Welt von Food, Marketing und Technologie

Könnten Kaugummi mit Schokoladengeschmack oder Nudeln aus Algen deine Idee sein? Egal, ob du dich selbst als Foodie bezeichnest oder einen Beitrag zu globalen Ernährungsfragen leisten möchtest, mit diesem innovativen englischsprachigen Studium wirst du deinen Weg finden.

Entwickle mit deiner kreativen Expertise von Lebensmitteln neue Produkte und führe sie auf dem internationalen Markt ein. Oder berate Unternehmen über die gesundheitlichen Aspekte ihrer Produkte. Fast täglich erscheinen im Supermarkt Produkte, die noch gesünder, schmackhafter und innovativer sind. Die Entwicklungen sind rasant und die Nachfrage nach größerer Vielfalt nimmt weiter zu. Das gilt auch für den weltweiten Bedarf an Lebensmitteltechnologien bzw. -technologin-nen! Du lernst, das Verhalten der Konsumierenden und ihre Bedürfnisse hinsichtlich Gesundheit, Sicherheit und Geschmack zu analysieren. Fächer wie Marketing und Betriebswirtschaft helfen dir dabei. Außerdem eignest du dir Kenntnisse von den Prozessen und Eigenschaften von Produkten an, und was Lebensmitteln in unserem Körper bewirken. Vom ersten Tag an wendest du dein Wissen in der Praxis an. Projekte, Labore und natürlich unser Team von engagierten (inter)nationalen Lehrenden: All das steht dir zur Verfügung!

Für weitere Informationen siehe:

www.vhluas.de/ft



Der Abschluss

Schwerpunkt des Bachelorstudien-gangs in Vollzeit Tier- und Viehhaltung (Animal Husbandry). Der Abschluss am Ende des Studiums ist der Bachelor of Science, der europaweit anerkannt ist. Er entspricht qualitativ dem Abschluss an deutschen Fachhochschulen.



Dauer

4 Jahre, Beginn: September



Standort

Velp (Arnhem), Niederlande



Sprache

Englisch



Zulassungsbedingungen

Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife. Mathematik und Chemie als Abschlussfach wird dringend empfohlen. Solltest du diese Bedingung nicht erfüllen, besteht die Möglichkeit, das entsprechende Niveau im ersten Studienjahr nachzuweisen. Wenn du Englisch bis zum Ende belegt hast, brauchst du deine Englischkennt-nisse nicht weiter nachzuweisen.



Praxisbezogen



Persönliche Begleitung



Gute Studienausstattung



Persönliche Vorlieben
verwirklichen

Folge uns auf:



facebook.com/VHL
[FoodTechnologyVHL](https://facebook.com/FoodTechnologyVHL)



instagram.com/hogeschool_vhl



twitter.com/VHL_uas



youtube.com/vanhalllarenstein

Beispielhafter Studienaufbau

Year	Period 1	Period 2	Period 3	Period 4
1	Sector Analysis Food Products	Food Analysis Food Safety & Health	Quality Management Business Management	Innovation Product Development
2	Internship	Sensory Research Process Technology	Sustainable Entrepreneurship Food Ingredients	Food and Health Food Safety and Quality
3	Food Innovation Management Food Safety and Health		Internship	
4	Minor		Graduation project	

Spezialisieren

- Food Innovation Management
- Food Safety and Health

Praxisbezogener Unterricht

Während des Studiums steht dein gewünschter Beruf im Mittelpunkt. In kompetenzorientiertem Unterricht bringen wir dir Fachwissen, Fertigkeiten und Verhaltensregeln bei, die beim Start deiner beruflichen Karriere von der heutigen Arbeitswelt verlangt werden. Du lernst nicht nur aus Büchern und Vorlesungen, sondern wendest dein Wissen auch in der Praxis an. In Teamarbeit arbeitest du bereits während des Studiums an Projekten aus der Berufspraxis.

“Die Lebensmittelindustrie ist einer der größten Industriezweige der Welt und das internationale Umfeld an der Van Hall Larenstein ermöglicht es uns, in Zukunft überall auf der Welt zu arbeiten.”

Flavio Meola, Student



Komm vorbei!

Wir freuen uns auf deinen Besuch! Neben Tagen der offenen Tür organisiert VHL auch Schnuppertage, persönliche Gespräche mit Studierenden und Lehrenden und andere Events. Für aktuelle Informationen und Anmeldung siehe:



Fakten und Zahlen

	Theorie	Praxis
15-20 Unterrichtsstunden pro Woche	50%	50%
20-25 Stunden Selbststudium pro Woche	Individuell 65%	Gruppenarbeit 35%

Diese Fakten und Zahlen vermitteln dir ein Bild davon, wie viel Zeit du im ersten Studienjahr schätzungsweise für dein Studium benötigst.

Mögliche Berufe

- Product developer
- Quality manager
- Marketing/sales manager
- Advisor on food health and safety
- Sensory (taste) researcher

Als Absolvent Food Technology liegt dir die Welt zu Füßen. Nach deinem Studium kannst du auf dem nationalen als auch internationalen Markt arbeiten.

Fragen?

Möchtest du mehr zu diesem Studiengang wissen? Nimm dann Kontakt mit uns auf!