

# Voedingsmiddelen-technologie

Voltijd hbo-opleiding  Leeuwarden

**LS&T**  
LEEUWARDEN



## Stap in de wereld van food

Wist je dat er vrijwel iedere dag een nieuw product op de markt komt? En dat er steeds meer aandacht is voor voedingsmiddelen die beter maar vooral ook gezonder zijn? Kwaliteit en innovatie zijn dus belangrijke begrippen in deze branche. Maar de consument moet het wel lekker vinden! Marktonderzoek, kennis van de productiemogelijkheden, producteigenschappen en gezondheid: allemaal zaken die komen kijken bij het introduceren van nieuwe producten. Met behulp van scheikunde en biologie leer je meer te begrijpen van voedingsmiddelen. Je houdt je bezig met praktische en specialistische zaken: productontwikkeling, kwaliteit, procestechnologie, onderzoek, voeding, gezondheid en consumentengedrag.

Jij kunt straks consumenten adviseren of in de industrie 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/vmt-lwd](http://www.hvhl.nl/vmt-lwd)



Deze opleiding wordt aangeboden in samenwerking met NHL Stenden Hogeschool.



### Opleidingstype

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



### Duur

4 jaar



### Locatie

Leeuwarden



### Taal

Nederlandstalig



### Studiekeuzecheck

De studiekeuzecheck bestaat uit een online vragenlijst en eventueel een studiekeuzeadviesgesprek. Het studiekeuzeadvies is alleen bindend voor studenten die zich pas na 1 mei hebben aangemeld.



Innovatief



High-tech faciliteiten



Dichtbij werkveld



Altijd actueel



Unieke samenwerking

met NHL Stenden

Hogeschool

**Volg ons op:**



facebook.com/  
VHL.Voedingsmiddelentechnologie



instagram.com/hogeschool\_vhl



twitter.com/hogeschool\_vhl



youtube.com/vanhallarenstein

## Studieopbouw

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

### Specialiseren

- Food Technology
- Process Engineering
- Food Safety & Health
- Dairy Technology

### Toelatingseisen

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



### Open dagen



#### Leeuwarden

Agora 1, Leeuwarden

**Za 17 november 2018**

**Za 9 februari 2019**



#### Velp

Larensteinselaan 26a, Velp

**Za 24 november 2018**

**Za 16 februari 2019**

### Feiten en cijfers

± 20 lesuren per week

± 20 uren zelfstudie per week

Theorie

60%

Praktijk

40%

Individueel

50%

Groepswerk

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
- Quality Assurance
- Research & Development
- Technologisch adviseur
- Voedsel- en Warenautoriteit

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.



**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](mailto:info@hvhl.nl)

🌐 [www.hvhl.nl](http://www.hvhl.nl)