

# Voedingsmiddelen-technologie

Voltijd hbo-opleiding  Velp



**van hall  
larenstein**  
university of applied sciences



## Ontwikkelen in de wereld van food, marketing en technologie

Zouden kauwgom met een chocoladesmaak, gezonde chips of suikervrije koek één van jouw ideeën kunnen zijn? Vind jij het belangrijk dat voedsel veilig en van goede kwaliteit is? Dan is dit de opleiding voor jou! Doe wat met je ideeën en begin aan Food Technology. We leiden je op tot kwaliteitsmanager, consultant of dé maker van het nieuwste, succesvolste voedingsproduct van de toekomst!

Je combineert technologie, productontwikkeling en marketing. Daarnaast krijg je te maken met communicatie met de klant, leverancier en supermarkten. Je denkt vanuit de consument in termen van gezondheid, veiligheid, marketing, product, kwaliteit. Een fantastische uitdaging voor technologisch en creatief ingestelde 'foodies' met oog voor de wensen van consument én producent.

Bij Food Technology leer je voeding analyseren met vakken als scheikunde en microbiologie, hoe je die kennis kan toepassen in innovatieve oplossingen en hoe je dat verkocht krijgt aan consumenten. Kom een keer langs om te zien wat wij nog meer doen bij de opleiding Food Technology!

Kijk voor meer informatie op:

[www.hvhl.nl/vmt-velp](http://www.hvhl.nl/vmt-velp)



### Opleidingstype

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



### Duur

4 jaar



### Locatie

Leeuwarden



### Taal

Engelstalig



### 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



Analyses op het  
laboratorium



Sterke connectie met  
het werkveld



Smaak- en kwaliteits-  
onderzoek



Excursies naar bedrijven



Ingrediënten kennis

**Volg ons op:**



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



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



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



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

## Studieopbouw

Jaar	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 4
1	Sector analysis Food products	Food safety & health	Agribusiness management Quality management in food	Innovation Product development
2	Stage	Applied research Product and process technology	Sustainable entrepreneurship Food ingredients	Business management Health safety
3	Food analytics & consumer behavior Product group analysis Food safety & health	Product analysis Product development Food Quality	Stage	
4	Minor		Afstudeerproject	

## Specialiseren

- Food Innovation Management
- Food Safety and Health

## 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.

**“Zowel de theorie als de stage zelf hebben voor mij een brug geslagen naar een toekomst in de voeding.”**

**Noknoi Lueangwisitkun (uit Thailand), afgestudeerd**



## Open dagen



**Velp**

Larensteinselaan 26a, Velp

**Za 24 november 2018**

**Za 16 februari 2019**



**Leeuwarden**

Agora 1, Leeuwarden

**Za 17 november 2018**

**Za 9 februari 2019**

## 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
- Marketing/sales manager
- Adviseur voedselveiligheid en gezondheid
- 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.



**van hall  
larenstein**  
university of applied sciences

## Vragen?

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

☎ 026 369 56 95

✉ [info@hvhl.nl](mailto:info@hvhl.nl)

🌐 [www.hvhl.nl](http://www.hvhl.nl)