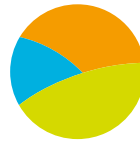


Voedingsmiddelen-technologie

Voltijd hbo-opleiding  Velp (bij Arnhem)



**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/vt-velp



Opleidingstype

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



Duur

4 jaar



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



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://facebook.com/FoodTechnologyVHL)



instagram.com/hogeschool_vhl



twitter.com/hogeschool_vhl



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
Havo	+wia+schk	+schk	✓	✓
Vwo	+wia+schk	+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 Van Hall Larenstein kunnen we overal ter wereld werken.”

Flavio Meola, student



Open dagen



Velp (bij Arnhem)

Larensteinselaan 26a, Velp

Za 23 november 2019

Za 15 februari 2020



Leeuwarden

Agora 1, Leeuwarden

Za 16 november 2019

Za 8 februari 2020

Feiten en cijfers

15-20 lesuren per week

20-25 uren zelfstudie

per week

Theorie

Praktijk

50%

50%

Individueel

Groepswerk

65%

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

🌐 www.hvhl.nl