

Bachelor- studiengang

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

FOOD TECHNOLOGY

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. -technologinnen!

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 (internationalen) Lehrenden: All das steht dir zur Verfügung!






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 Englischkenntnisse nicht weiter nachzuweisen.

- **Analysen im Labor**
- **Forschung zu Geschmack und Qualität**
- **Kenntnisse über Inhaltsstoffe**
- **Ausflüge zu Firmen**
- **Innovativ**

Folge uns auf:

-  [instagram.com/hogeschool_vhl](https://www.instagram.com/hogeschool_vhl)
-  twitter.com/VHL_uas
-  [youtube.com/vanhalllarenstein](https://www.youtube.com/vanhalllarenstein)





“Für mich ist die Lebensmitteltechnologie eine Kombination aus Innovation und Wissenschaft, die meine Leidenschaft für Lebensmittel sehr gut ergänzt”

Gintare Sivoloivaite,
Student



van hall larenstein
university of applied sciences



Standort Velp (Arnhem)

Larensteinselaan 26a
6882 CT Velp
Niederlande



+31 (0)58 284 62 32



info@vhluas.de



www.vhluas.de

Beispielhafter Studienaufbau

Jahr	Periode 1	Periode 2	Periode 3	Periode 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 or Minor	
4	Internship or Minor		Thesis Process	

Spezialisierung

- 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 situationsangemessenes Verhalten 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.

Theorie - Anwendung



Individuell - Gruppenarbeit



- 15-20** Unterrichtsstunden pro Woche
- 20-25** Stunden Selbststudium pro Woche

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

Mögliche Berufe

- Produktentwickler
- Qualitätsmanager
- Berater für Lebensmittelsicherheit und Gesundheit
- Marketing/Sales Manager
- Forscher für (Geschmacks-) Sensorik

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

Komm vorbei!

Neben Tagen der offenen Tür organisiert VHL auch Schnuppertage, persönliche Gespräche mit Studierenden und Lehrenden und andere Events. Für aktuelle Informationen und Anmeldung siehe: www.vhluas.de

