

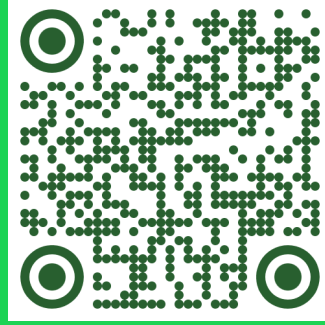
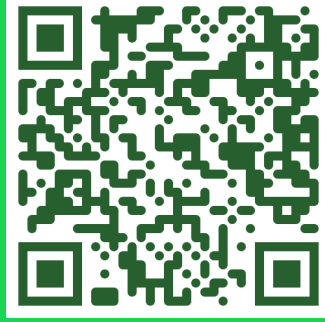
# Overzicht vakken Food Technology

1.1 Introductie Food Technology	Studie punten	1.2 Bakkerij- en vleestechnologie	Studie punten	1.3 Zuivel- en drankentechnologie	Studie punten	1.4 Onderzoek in praktijk	Studie punten
<b>Onderwerpen</b> Functie van zuren, basen en koolhydraten Warmteleer Rekennaardigheid Massa- en energiebalansen Inleiding microbiologie	15	<b>Onderwerpen</b> Functie van eiwitten, enzymen en koolhydraten (vervolg) Vervolg warmteleer Unit operations Hordetechnologie Bakkerijtechnologie Vleestechnologie	15	<b>Onderwerpen</b> Functie van vetten Luchtbehandeling Unit operations Stromingsleer Conserveren Statistiek Microbiologie Drankentechnologie Zuiveltechnologie	15	<b>Onderwerpen</b> Statistiek Productkwaliteit Sensoriek Onderzoeken Gespreksvaardigheden	15
Project AGF		Project Marktverkenning & Project Productontwikkeling		Project Conserveren		Project Onderzoek in Praktijk	
<b>Professioneel handelen</b> Outdoor Plannen Effectief studeren		<b>Professioneel handelen</b> Samenwerken Kwaliteiten Feedback geven en ontvangen		<b>Professioneel handelen</b> Stagevoorbereiding Leerdoelen opstellen		<b>Professioneel handelen</b> Stagevoorbereiding Beroepsoriëntatie Talenten	

## Jaar 1

# Meer weten?

Scan mij voor een video met  
meer uitleg over de opleiding!



Scan mij voor ervaringsverhalen  
van (oud)studenten en docenten!

Schrijf je direct in voor een  
proefstudeerdag!



Hulp en/ of inspiratie nodig voor  
jouw profielwerkstuk?



# Food Technology