

# Food Technology



**'Bij Food Technology is de vorm van lesgeven heel divers.'**

'Na bijna alle colleges volgt een praktijkles waarbij je de theorie meteen kunt toepassen. Alle opgedane kennis komt dan bij elkaar. Dat vind ik een prettige manier van leren.'

Louisben - Student Food Technology

**HAS IT ALL**

## In het kort

Bedenk jij een nieuwe innovatie voor de food-sector? Ontdek jij hoe je frituursnacks efficiënter kunt produceren of gezonder kunt maken? Of help jij mee het proces om kaas te maken te veranderen zodat er minder energie voor nodig is? Tijdens deze hbo-opleiding leer je alles over de wereld achter het etiket op de verpakking. Maak een nieuwe variant op alcoholvrij bier of een plantaardig alternatief voor vlees. Wie weet ben jij straks het brein achter smaakvolle, veilige, gezonde en duurzame voeding. Voor nu en in de toekomst!

- + Je leert om actuele vraagstukken te analyseren en te vertalen naar praktische en duurzame oplossingen.
- + Je brengt de theorie direct in de praktijk in onze eigen voorzieningen, zoals het Food Technology Center en het Product Development Center.

*Studierichting van Voedingsmiddelentechnologie*

### Start

September 2027

### Taal

Nederlands

### Duur

4 jaar

### Titel

Bachelor of Science



Scan de QR-code en bekijk alle info over deze opleiding!

[has.nl/hbo-opleidingen/food-technology](https://has.nl/hbo-opleidingen/food-technology)

## HAS green academy

HAS green academy is dé hogeschool voor agro, food en leefomgeving. Samen met medestudenten werk je aan actuele vraagstukken van bedrijven en organisaties. Met de kennis en ervaring die je opdoet, ontwikkel je praktische oplossingen die bijdragen aan een gezonde omgeving met voldoende gezond voedsel. Zowel in Nederland als daarbuiten. Ontdek het!

- ✓ Persoonlijke hogeschool met topsfeer
- ✓ Betrokken en deskundige docenten
- ✓ Veel afwisseling tussen theorie en praktijk

## Het eerste jaar



**Vakken:** chemie • procestechnologie • productontwikkeling • bakkerij-technologie • microbiologie • conserveren

**Lesvormen:** werkcolleges • excursies • practica • projecten • hoorcolleges

## Studiekosten €

Kijk op de website voor de actuele hoogte van het collegegeld.

Indicatie aanvullende kosten jaar 1:  
Boeken: € 250 • Activiteiten: € 50

## Toelatingseisen

|    | Havo              | Vwo               |
|----|-------------------|-------------------|
| CM | SK +<br>WisA/WisB | SK +<br>WisA/WisB |
| EM | SK                | SK                |
| NG | ✓                 | ✓                 |
| NT | ✓                 | ✓                 |

## Studiekeuzecheck

Weten of de opleiding echt bij je past? Maak dan gebruik van de studiekeuzecheck. De studiekeuzecheck vraag je aan bij de studieadviseur en is bij de opleiding Food Technology niet verplicht.

## Beroepen

- Productontwikkelaar
- Adviseur/Kwaliteitsmanager
- Procestechnoloog
- Sales manager ingrediënten
- Productiemanager

- Mbo niveau 4: met een diploma kun je je aanmelden. Wel is het belangrijk dat je voor deze opleiding wiskunde en scheikunde op niveau hebt.
- Havo, vwo: heb je geen wis- of scheikunde? We helpen je met een basis-cursus. Wanneer je deze behaalt, ben je alsnog toelaatbaar!

Wij helpen je met een succesvolle start op het hbo. Check het op [has.nl/toelatingstrajecten](https://has.nl/toelatingstrajecten)

## Aanmelden



Meld je **uiterlijk 1 mei** aan via [studielink.nl](https://studielink.nl), je hebt dan toelatingsrecht. Na 1 mei kunnen andere regels gelden.

## Ook interessant

[Food Innovation](#)
[Milieukunde](#)
[Bedrijfskunde en foodbusiness](#)

### VRAAG HET

Neem voor meer info contact op met de studieadviseur.

**Ellen Mauriks**

[e.mauriks@has.nl](mailto:e.mauriks@has.nl)

088 890 3748 / 06 38 19 16 49



### ERVAAR HET

## Studiekeuze-events

Wil je meer weten of de sfeer komen proeven? Je bent van harte welkom op onze studiekeuze-events, zoals open dagen, proefstudeerdagen en een online voorlichting! [has.nl/studiekeuze-events](https://has.nl/studiekeuze-events)