

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
Onderwerpen Functie van zuren, basen en koolhydraten Warmteleer Rekenvaardigheid Massa- en energiebalansen Inleiding microbiologie	15	Onderwerpen Functie van eiwitten, enzymen en koolhydraten (vervolg) Vervolg warmteleer Unit operations Hordetechnologie Bakkerijtechnologie Vleestechnologie	15	Onderwerpen Functie van vetten Luchtbehandeling Unit operations Stromingsleer Conserveren Statistiek Microbiologie Drankentechnologie Zuiveltechnologie	15	Onderwerpen Statistiek Productkwaliteit Sensoriek Onderzoeken Gespreksvaardigheden	15
Project AGF		Project Marktverkenning & Project Productontwikkeling		Project Conserveren		Project Onderzoek in Praktijk	
Learning community Outdoor Plannen Effectief studeren		Learning community Samenwerken Kwaliteiten Feedback geven en ontvangen		Learning community Stagevoorbereiding Leerdoelen opstellen		Learning community Stagevoorbereiding Beroepsoriëntatie Talenten	

Jaar 1