

Voedingstechnologie

Bachelor in de agro- en biotechnologie	semester	theorie *	praktijk *	studieptn
Modeltraject 1				
Toegepaste plantkunde	1	3	1,5	4
Toegepaste dierkunde	1	2	1,5	4
Agrochemie	1	3	1	4
Microbiologie	1	2		3
Wetenschapscommunicatie	1		5	4
Procestechnieken	1	2,5	1	4
Voeding en maatschappij	1	2	1	3
Eenheidsprocessen in de voedingsindustrie	1	2,5	2	5
Dataverwerking	2	0,5	2	3
Plantenbescherming 1	2	2	1	3
Ecologie en milieukunde	2	2	1	3
Voedingsleer	2	2,5	1	4
Bodemkunde en bemestingsleer	2	2	0,5	3
Laboratoriumtechnieken	2	1,5	3	4
Receptenleer, processen en technieken	2	1,5	2,5	4
Levensmiddelenmicrobiologie	2	3	2	5
Totaal				60

Bachelor in de agro- en biotechnologie	semester	theorie *	praktijk *	studieptn
Modeltraject 2				
Genetica en biotechnologie	1	2		3
Duurzame ontwikkeling	1	1,5	1	3
Stage 1	1		12	7
Verwerkingstechnologie van dierlijke producten	1	3	2,5	5
Voedingsmiddelenchemie	1	2,5	2	5
Project Food Design 1	1		3	3
Graan- en bakkerijtechnologie	2	2	1	4
Economie en bedrijfsbeheer	2	2,5	2	5
Project Food Design 2	2		4	5
Verwerkingstechnologie van plantaardige producten	2	3	4	6
Conserveringstechnologie	2	2	1	4
Sensorische analyse, toegepaste reologie en textuuranalyse	2	2	2	4
Statistische dataverwerking	2	1	2	3
Eén opleidingsonderdeel te kiezen uit algemeen keuzepakket	1 / 2 / jaar			3
Totaal				60

* gemiddeld aantal uren per week berekend over een semester

Bachelor in de agro- en biotechnologie	semester	theorie *	praktijk *	studieptn
Modeltraject 3				
Bedrijfs- en kwaliteitsmanagement	1	2,5	2	4
Project Food Design 3	1		3	3
Valorisation of by-products and alternative energy	1	2	1	3
Voedingsmiddelenanalyse	1	2	2	4
Kwaliteitszorgsystemen in de voedingsindustrie	1	3	4	6
Allergenenmanagement	1	3	1,5	4
Eén opleidingsonderdeel te kiezen uit algemeen keuzepakket	1 / 2 / jaar			3
Eén opleidingsonderdeel te kiezen uit specifiek keuzepakket	1			3
Stage 2	2		32	20
Bachelorproef	2		8	10
Totaal				60

Algemeen keuzepakket	semester	theorie *	praktijk *	studieptn
Studium generale	Jaar			
Engels	2			
Sociale economie	2			
Small Business Project 1	2			
Small Business Project 2	1			
Frans	1			
Praktijksessies voedingstechnologie	Jaar			
Portfolio internationalisering agro- en biotechnologie	Jaar			
Living Lab on Food Sustainability	1			
Mentoring for Success	Jaar			
Eén opleidingsonderdeel te kiezen uit het aanbod van de Associatie Universiteit Gent	1 of 2			
Totaal				3

Afhankelijk van het gekozen keuzevak

Specifiek keuzepakket	semester	theorie *	praktijk *	studieptn
Procesautomatisering	1			
Sustainability of the agro- foodchain	1			
Totaal				3

* gemiddeld aantal uren per week berekend over een semester