

## Verkort programma bachelor agro- en biotechnologie - voedingstechnologie voor studenten met een bachelor voedings- en diëetkunde AP Hogeschool Antwerpen

**verkort programma enkel van toepassing voor bachelordiploma's behaald vanaf academiejaar 2019-2020**

**onder voorbehoud van recente wijzigingen - AJ 2023-2024**

<b>semester 1</b>			
<b>M T 1</b>	Toegepaste plantkunde	E-OLOD	4
	Toegepaste dierkunde	E-OLOD	4
	Eenheidsprocessen in de voedingsindustrie	E-OLOD	5

<b>M T 2</b>	Genetica en biotechnologie	E-OLOD	3
	Duurzame ontwikkeling	E-OLOD	3
	Verwerkingstechnologie van dierlijke producten	E-OLOD	5
	Voedingsmiddelenchemie	E-OLOD	5
	Project Food Design 1	E-OLOD	3

<b>semester 2</b>			
<b>M T 1</b>	Ecologie en milieukunde	E-OLOD	3
	Plantenbescherming 1	E-OLOD	3
	Bodemkunde en bemestingsleer	E-OLOD	3
	Levensmiddelenmicrobiologie	E-OLOD	5

<b>M T 2</b>	Economie en bedrijfsbeheer	S-OLOD	5
	Economie	D-OLOD	2
	Bedrijfsbeheer	D-OLOD	<i>vrijstelling</i>
	Graan- en bakkerijtechnologie	E-OLOD	4
	Project Food Design 2	E-OLOD	5
	Conserveringstechnologie	E-OLOD	4
Sensorische analyse, toegepaste reologie en textuuranalyse	E-OLOD	4	

<b>semester 3</b>			
Procesautomatisering	E-OLOD	3	<b>M T 3</b>
Project Food Design 3	E-OLOD	3	
Valorisation of by-products and alternative energy	E-OLOD	3	
Voedingsmiddelenanalyse	E-OLOD	4	
Kwaliteitszorgsystemen in de voedingsindustrie *	E-OLOD	6	

\* kan vrijgesteld worden op basis van credits + individueel opgesteld HACCP plan

<b>semester 4</b>			
Stage 2	E-OLOD	20	MT3

Afhankelijk van het lessenrooster, kunnen zich nog verschuivingen voordoen.

Beperkte overlappings zijn niet uitgesloten.

Ingeschreven studiepunten 1ste jaar	reële
68	65

Ingeschreven studiepunten 2de jaar	reële
39	39

Ingeschreven studiepunten verkort programma	reële
107	104