



Biotechnieken	3 <sup>de</sup> jaar	4 <sup>de</sup> jaar
<b>Basisvorming</b>		
Aardrijkskunde	1	1
Engels	2	2
Frans	2	2
Geschiedenis	1	1
Godsdienst	2	2
Lichamelijke opvoeding	2	2
Nederlands	4	4
<b>Specifieke vorming</b>		
Biotechnieken	13	14
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Biologie</li> <li>• Chemie</li> <li>• Fysica</li> <li>• Labotechnieken</li> <li>• Productie- en procestechnieken</li> </ul>		
<b>Aanvullende vorming</b>		
Artistieke vorming	0	1
ICT	1	0
Plusuur	1	0
<b>Totaal uren</b>	<b>32</b>	<b>32</b>

### WAAR?

Campus Lommel en Neerpelt

### WAAROM KIES JE VOOR DEZE STUDIERICHTING?

- Je bent een praktische denker.
- Je hebt interesse in natuurwetenschappen.
- Je hebt interesse in de voedingsmiddelentechnologie.
- Je vindt het milieu en de milieutechnologie belangrijk.
- De theorie onderzoeken in een labo spreekt je erg aan.
- Je bent geïnteresseerd in de procestechnieken en automatisatie.
- Je kan goed zelfstandig en nauwkeurig werken.

### WAT LEER JE?

- In het labo biologie leer je preparaten onderzoeken met de microscoop. De microbiologie leert je alles over micro-organismen (vb. bacteriën) en hun groei.
- In het labo chemie leer je allerhande analysetechnieken en milieutechnologie.
- Het cyclisch proces rond voeding komt aan bod: bereidingstechnieken, voedsel bewaren, afvalbeheer.
- Je leert de beginselen om een proces te automatiseren. Hierbij is er aandacht voor de sturing, het regelen en het meten van het proces.
- Je bespreekt verschillende aspecten uit het productiebeheer: veiligheid, milieu, organisatie en kwaliteit.

### HOE ZIET DE TOEKOMST ERUIT?

Na de tweede graad biotechnieken ga je in de 3de graad verder met:

- Biotechnologische en chemische technieken (dubbele finaliteit)

Leerlingen die een richting volgen binnen de dubbele finaliteit zijn voorbereid om professionele bacheloropleidingen in het hoger onderwijs te volgen of te werken binnen het domein.