

»Sie möchten an der Hochschule Flensburg studieren? Dann vereinbaren Sie Ihren individuellen Beratungstermin. Wir freuen uns auf Sie.«

Michaela Arnold, Studienberaterin

---

## Studienberatung

Hauptgebäude, Raum 15a /15b  
Kanzleistraße 91 - 93  
24943 Flensburg

T +49 461 / 805 - 1747

T +49 461 / 805 - 1215

studienberatung@hs-flensburg.de  
www.hs-flensburg.de

---

### Offene Sprechstunde

Mo. 9 - 12 Uhr, 13:30 - 15:30 Uhr

Mi. + Do. 9 - 12 Uhr

### Fachliche Studienberatung

Die aktuellen Ansprechpartner entnehmen Sie bitte unserer Internetseite.



# BLT

Bio-, Lebensmittel- und  
Verfahrenstechnologie –  
Bio- und Lebensmitteltechnologie  
*Bachelor of Science*

# Bio-, Lebensmittel- und Verfahrenstechnologie – Schwerpunkt: Bio- und Lebensmitteltechnologie

Was haben hochwirksame Medikamente gegen Leukämie, Papier, Speiseöl, Benzin, Energie aus nachwachsenden Rohstoffen, Joghurt-Kulturen, Tiefkühlgerichte und sauberes Abwasser gemeinsam? Sie alle werden im Entstehen von Ingenieurinnen und Ingenieuren der Bio- und Lebensmitteltechnologie sowie Verfahrenstechnik – unseren beiden Studienrichtungen - begleitet.

In der Biotechnologie werden etwa neue diagnostische und therapeutische Verfahren entwickelt, die Lebensmitteltechnologie stellt die Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln sicher.

## Kurzinfos

<i>Zulassung</i>	Allg. Hochschulreife (Abitur), Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Ausbildung
<i>Dauer</i>	7 Semester
<i>Beginn</i>	Wintersemester
<i>Abschluss</i>	Bachelor of Science (B.Sc.)

# Modulplan

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	7. Semester
Einführung in die Bio-, Lebensmittel- und Verfahrenstechnologie 8 SWS (10 CPs)	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Bio- und Lebensmitteltechnologie 4 SWS (5 CPs)	Wärme- und Stoffübertragung 4 SWS (5 CPs)	Mess-, Steuer- und Regelungstechnik 4 SWS (5 CPs)	Technisches Wahlpflichtfach 1 4 SWS (5 CPs)	Technisches Wahlpflichtfach 2 4 SWS (5 CPs)	Berufs-Praktikum 3 Monate (18 CPs)
Mathematik 1 4 SWS (5 CPs)	Mikrobiologie 4 SWS (5 CPs)	Strömungslehre 4 SWS (5 CPs)	Konstruktion/CAE 4 SWS (5 CPs)	Prozess- und Anlagentechnik 1 4 SWS (5 CPs)	Nicht-technisches Wahlpflichtfach 4 SWS (5 CPs)	
Chemie 4 SWS (5 CPs)	Mathematik 2 4 SWS (5 CPs)	Mathematik 3 4 SWS (5 CPs)	Betriebswirtschaftslehre 4 SWS (5 CPs)	Produkttechnologie tierischer Lebensmittel 4 SWS (5 CPs)	Molekularbiologie 4 SWS (5 CPs)	
Mechanik 1 4 SWS (5 CPs)	Physik 4 SWS (5 CPs)	Lebensmittelanalytik 4 SWS (5 CPs)	Produkttechnologie pflanzlicher Lebensmittel 4 SWS (5 CPs)	Qualitätsmanagement 4 SWS (5 CPs)	Produktentwicklung und Sensorik 4 SWS (5 CPs)	
Werkstofftechnik 4 SWS (5 CPs)	Informatik 4 SWS (5 CPs)	Lebensmittel-mikrobiologie und Hygiene 4 SWS (5 CPs)	Analytische Biochemie 4 SWS (5 CPs)	Modellbildung und Simulation BLT-Labor 4 SWS (5 CPs)	Verpackungstechnik und Lebensmittelrecht 4 SWS (5 CPs)	Bachelor-Thesis 2 Monate (12 CPs)
	Thermodynamik 4 SWS (5 CPs)	Bioverfahrenstechnik 1 4 SWS (5 CPs)	Bioverfahrenstechnik 2 4 SWS (5 CPs)	Mechanische und Thermische Verfahrenstechnik 1 4 SWS (5 CPs)	Bioverfahrenstechnik 3 4 SWS (5 CPs)	

## Berufsperspektiven

Sie sind für viele Branchen qualifiziert: den **Anlagenbau**, die **Lebensmittelindustrie**, die **Chemie-** und die rohstoffverarbeitende Branche. In den Bereichen **Pharma**, **Kosmetik**, **Umwelt** und **Recycling** finden Sie ebenfalls Jobs. Sie arbeiten in der Produktentwicklung, im **Qualitätswesen** oder in der **Produktion und Optimierung**. Auch die Masterstudiengänge Applied Bio and Food Sciences oder Systemtechnik könnten etwas für Sie sein.