



*»Naturwissenschaften, die Spaß
machen.«*

Prof. Dr. Andreas Nicolai

Darum geht's

Dieser Schwerpunkt verbindet die moderne Biotechnologie mit der industriellen Verarbeitung von Lebensmitteln und den Fragen zu Ernährung, Gesundheit und Umweltschutz in der Zukunft. In der Biotechnologie werden biologische Produkte hergestellt und diagnostische Verfahren entwickelt, in der Lebensmitteltechnologie hochwertige Lebensmittel hergestellt und analysiert. Du lernst genetische Grundlagen, aber auch Produktionsverfahren und Verpackungstechnik für Lebensmittel.



Berufsperspektiven

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

5 Gründe fürs Studium

- ⊕ Studiere ein zukunftssicheres Berufsfeld
- ⊕ Wähle zwischen zwei spannenden Studienschwerpunkten
- ⊕ Arbeite in modern ausgestatteten Laboren
- ⊕ Beteilige dich an Forschungsprojekten
- ⊕ Studiere praxisnah in kleinen Gruppen

Das bringst Du mit

- ✔ Du magst Naturwissenschaften
- ✔ Du bist an technischen Verfahren interessiert
- ✔ Du hast keine Angst vor Mathe
- ✔ Du willst die Gesellschaft nachhaltiger gestalten
- ✔ Du willst nicht nur aus Büchern lernen

1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester	5. Semester	6. Semester	7. Semester
Einführung in die Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik 8 SWS (10 CPs)	Naturwissenschaftliche Grundlagen der Biotechnologie, Lebensmitteltechnologie und Verfahrenstechnik 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 (18 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)	
Mathematik 1 4 SWS (5 CPs)	Mathematik 2 4 SWS (5 CPs)	Mathematik 3 4 SWS (5 CPs)	Betriebswirtschaftslehre/Recht 4 SWS (5 CPs)	Produkttechnologie tierischer Lebensmittel 4 SWS (5 CPs)	Molekularbiologie 4 SWS (5 CPs)	
Chemie 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)	
Mechanik 1 4 SWS (5 CPs)	Informatik 4 SWS (5 CPs)	Lebensmittelmikrobiologie 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)	Thesis (12 CPs)
Werkstofftechnik 4 SWS (5 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)	

SWS: Semesterwochenstunden / CPs: Credit points

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.)

»Vereinbare deinen individuellen Beratungstermin. Wir freuen uns auf dich.«

Marc Laatzke, Studienberater



Kontakt

Zentrale Studienberatung
Hauptgebäude, Raum 15a/15b
Kanzleistraße 91–93, 24943 Flensburg
Marc Laatzke: T +49 461/805–1747
Michaela Arnold: 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