



Hochschule
Flensburg
University of
Applied Sciences

Bio- und Lebensmitteltechnologie

Schwerpunkt im Studiengang Biotechnologie, Lebensmittel-
technologie und Verfahrenstechnik (B.Sc.)



*»Naturwissenschaften, die Spaß
machen.«*

Prof. Dr. Andreas Nicolai

Was ist das eigentlich?

Neue Enzyme und andere Rohstoffe fossilfrei herstellen. Lebensmittel, die nahrhaft, sicher und bezahlbar sind. Um das (und mehr) zu erreichen, werden Verfahren benötigt, mit denen sich die Biotechnologie und die Lebensmitteltechnologie beschäftigen.

Hier werden Prozesse und Strukturen aus der Biologie, der Chemie und der Physik analysiert und auf dieser Grundlage z.B. die industrielle Verarbeitung von Lebensmitteln sicher und ressourcenschonender gemacht oder Diagnostikverfahren optimiert. Kurz: Die Biotechnologie und die Lebensmitteltechnologie liefern wichtige Antworten auf Fragen zu Gesundheit, Ernährung und Umweltschutz. Und die besten Antworten liefern sie gemeinsam.



Deine Job-Perspektiven

Mit deinem Abschluss in Bio- und Lebensmitteltechnologie findest du in vielen verschiedenen Branchen einen Job. Unsere ehemaligen Studierenden arbeiten zum Beispiel hier: **Lebensmittelindustrie, Pharmaindustrie, Biotechfirmen, Behörden und Forschungseinrichtung, Auditierung und Beratung.**

Je nach Branche sind die Aufgaben, die du übernehmen wirst, unterschiedlich: **Projektingenieur*in, Produktentwicklung, Fertigung, Qualitätssicherung und Qualitätsmanagement, Anwendungstechniker*innen, Betriebs- und Werksleiter*innen, Einkauf und Vertrieb, Forschung und Entwicklung.**

Dieser Schwerpunkt passt zu dir

- ✔ wenn du Naturwissenschaften magst
- ✔ wenn du ein Studium mit viel Praxis willst
- ✔ wenn du nachhaltige Entwicklung vorantreiben möchtest
- ✔ wenn du gern im Team arbeitest
- ✔ wenn du vielleicht eine Ausbildung als naturwissenschaftlicher Assistent*in, Laborant*in, Fachkraft der Lebensmittelindustrie abgeschlossen hast

Besonders bei uns

- ⊕ Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie sind die perfekte Kombination
- ⊕ die Labore, in denen du arbeitest, sind richtig gut ausgestattet
- ⊕ studiere praxis- und produktionsnah
- ⊕ arbeite in kleinen Gruppen mit direktem Kontakt zu deinen Lehrenden
- ⊕ sammle im Studium automatisch schon Kontakte zu Unternehmen

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