



*»Wir arbeiten an innovativen
Produkten und nachhaltigen
Lösungen für die Bio- und
Lebensmitteltechnologie.«*

Prof. Dr. Birte Nicolai

Darum geht's

Fast alle Bereiche unseres Lebens werden in irgendeiner Weise von der Bio- oder der Lebensmitteltechnologie beeinflusst: Umwelttechnik, Medizin und biobasierte Rohstoffe, Lebensmittelqualität und -sicherheit, neue Rohstoffe und nachhaltige und ressourcenschonende Produktionsprozesse.

In diesem Studiengang kombinieren wir diese beiden Wissenschaften und bereiten dich auf die Forschung und Industrie vor.



Zukunftsperspektiven

Mit deinem Abschluss bist Du für eine ganze Reihe von Branchen hervorragend qualifiziert: **Lebensmittelindustrie, Pharmasektor, Kosmetik, Life Sciences.**

Was genau deine Tätigkeiten und Zuständigkeiten sind, hängt ganz von deinen Interessen und Stärken ab. Mögliche Einsatzfelder sind zum Beispiel:

Produktentwicklung, Qualitätswesen, Produktion und Optimierung, Forschung, Management.

Die Arbeitsmarktprognosen sind vielversprechend: Diverse Studien verzeichnen für die letzten Jahre einen deutlichen Zuwachs an Arbeitsplätzen in Unternehmen, die sich mit der Biotechnologie beschäftigen, und auch in der Lebensmittelindustrie nimmt die Anzahl der Beschäftigten, die ein Studium absolviert haben, zu.

5 Gründe fürs Studium

- ⊕ studiere auf Englisch und mach dich fit für eine internationale Karriere
- ⊕ Master-Thesis im Ausland schreiben? Klar!
- ⊕ profitiere von unseren Kontakten in die Industrie
- ⊕ Theorie und Praxis gehen hier Hand in Hand
- ⊕ arbeite und forsche in modern ausgestatteten Laboren

Das bringst du mit

- ✔ einen Bachelor im Bereich der Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie
- ✔ Englisch-Kenntnisse auf B2-Niveau
- ✔ Lust auf Teamarbeit im internationalen Kontext
- ✔ Interesse an wissenschaftlichem Arbeiten und Forschen
- ✔ eine Hands-On-Mentalität und Lust auf Projekt-Arbeit

Modulplan

1. Semester	2. Semester	3. Semester
Bioanalytical Techniques 4 SWS (6 CPs)	Research Proposal 4 SWS (6 CPs)	Master-Thesis (30 CPs)
Production Organisms 4 SWS (6 CPs)	Team Project 8 SWS (12 CPs)	
Industrial Food Processing 4 SWS (6 CPs)		
Food Innovations 4 SWS (6 CPs)	Scientific Conference 4 SWS (6 CPs)	
Elective Courses 1 4 SWS (6 CPs)	Elective Courses 2 4 SWS (6 CPs)	

SWS: Semesterwochenstunden / CPs: Credit points

Kurzinfos

<i>Zulassung</i>	Bachelor in Biotechnologie und Lebensmitteltechnologie oder vergleichbarer Studienabschluss, Nachweis ausreichender Sprachkenntnisse in Englisch. NC siehe hs-flensburg.de
<i>Dauer</i>	3 Semester
<i>Beginn</i>	Sommersemester
<i>Abschluss</i>	Master of Science (M.Sc.)

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

Michaela Arnold, Studienberaterin

Bewirb dich!

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

Stand 05/25 · Fehler und Änderungen vorbehalten

Offene Sprechstunde

Mo. 9–12 Uhr, 13:30–15:30 Uhr
Mi. + Do. 9–12 Uhr

Hier findest
Du Deine
Flaschenpost:

