



*»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](mailto:studienberatung@hs-flensburg.de)  
[www.hs-flensburg.de](http://www.hs-flensburg.de)

## Offene Sprechstunde

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