

»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

Zulassung	Allg. Hochschulreife (Abitur), Fachhochschulreife oder eine als gleichwertig anerkannte Ausbildung
Dauer	7 Semester
Beginn	Wintersemester
Abschluss	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)
	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 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)	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)
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)	

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.