

STUDIENVERLAUF | BIOVERFAHRENSTECHNIK IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE (B.SC.)

1	Wissenschaftliche Arbeitstechniken	Mathematik für Bioverfahrenstechnik	Physikalische Grundlagen der Bioverfahrenstechnik	Chemie für Bioverfahrenstechnik	Mikrobiologie	Allgemeine und Molekulare Biologie
2	Technical and Business English	Angewandte Mathematik und Statistik für Bioverfahrenstechnik	Verfahrenstechnische Grundlagen	Biochemische Grundlagen	Lebensmittel-biotechnologie	Kultursysteme phototropher Organismen
3	Einführung in die Betriebswirtschaft	Anlagentechnik in der Bioproduktion	Bioverfahrenstechnik	Instrumentelle Analytik	Biotechnologie und Enzymtechnik	WP 1
4	Projektkonzeption	Lebensmittelrecht	Produktaufreinigung	WP 2	WP 3	WP 4
5	Projektrealisierung	WP 5	WP 6	WP 7	WP 8	WP 9
6	Fachtagungen und Exkursionen	Berufspraktisches Projekt		Bachelorarbeit		

Pflichtmodule (135 von 180 LP)

- technisch orientierte Module
- hilfswissenschaftliche Module / Softskills
- biologisch / chemische ausgerichtete Module
- wissenschaftliche Projekte, berufspraktisches Projekt und Bachelorarbeit

Bioverfahrenstechniker*innen sind gefragte Arbeitskräfte!

- in der Lebensmittelproduktion
- in der Produktentwicklung oder dem Produktmanagement
- in der Forschungs- und Entwicklungsabteilung von Firmen
- in der Qualitätssicherung

Deine Möglichkeiten nach dem Studium sind vielfältig, und die „**Biotechnologisierung**“ von Prozessen schreitet nicht nur in der Lebensmittelindustrie immer weiter voran.

■ Wahlpflichtmodule (45 von 180 LP)

Das Studium besteht aus **Pflichtmodulen** und **Wahlpflichtmodulen**. In den ersten Semestern gibt es einen festen Stundenplan, in welchem zunächst die **Grundlagen** aus den **Naturwissenschaften** und den **Ingenieurwissenschaften** als Pflichtmodule vermittelt werden. Zusätzlich werden Fächer wie Englisch, BWL und Recht gelehrt.

Vom 3. bis zum 5. Semester kannst du dann insgesamt neun Wahlpflichtmodule frei **aus einem Modulkatalog individuelle Schwerpunkte wählen**. Über die **Projektarbeit** (4. und 5. Semester), ein 3-monatiges **Industriepraktikum** (berufspraktisches Projekt) und die **Bachelorarbeit** im letzten Semester wirst du schrittweise auf den Berufsalltag vorbereitet.



HOCHSCHULE OSNABRÜCK
UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES



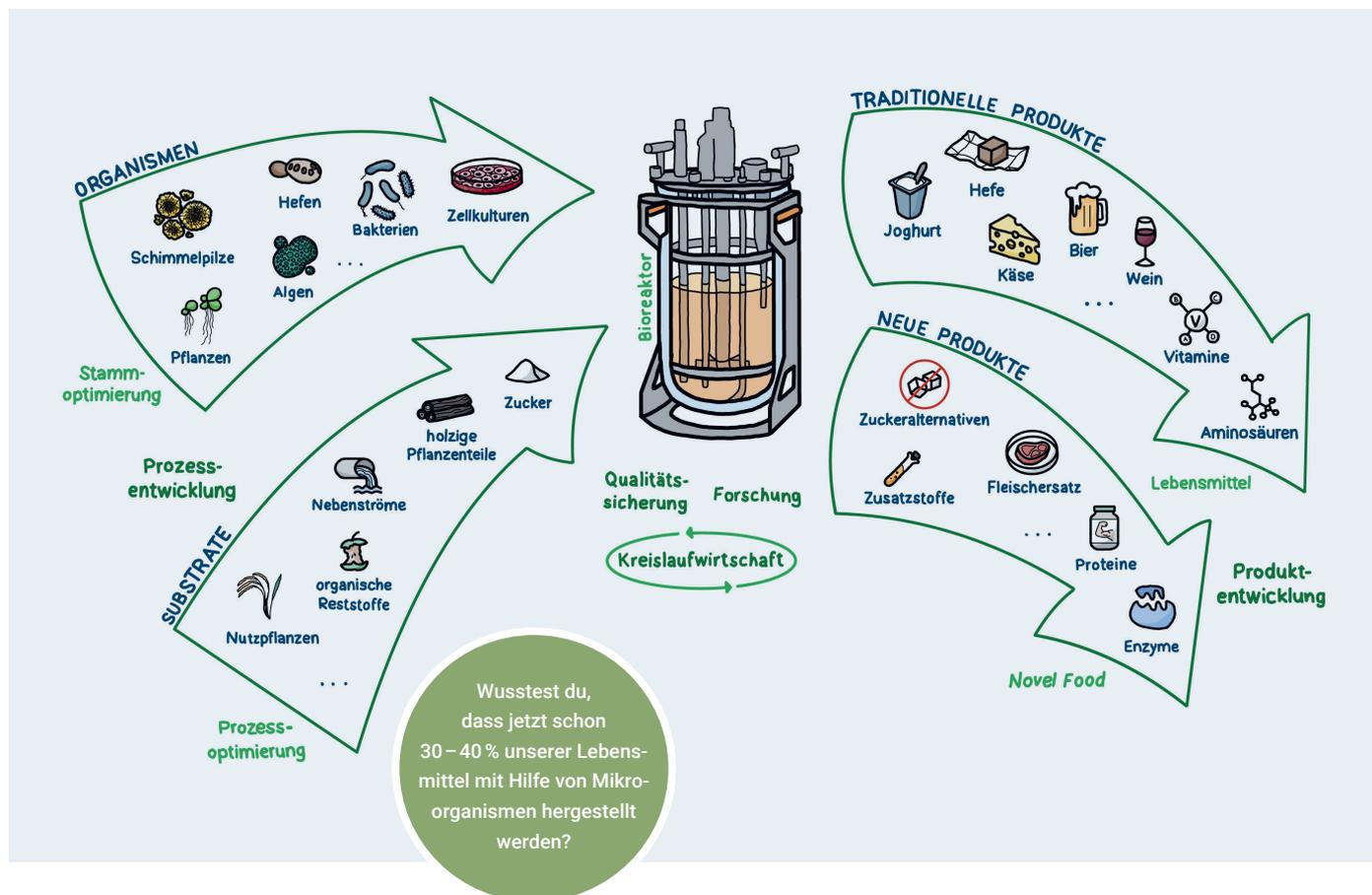
BIOVERFAHRENSTECHNIK IN DER LEBENSMITTEL- INDUSTRIE

Bachelor of Science (B.Sc.)

AuL | FAKULTÄT AGRARWISSENSCHAFTEN
UND LANDSCHAFTSARCHITEKTUR

IuI | FAKULTÄT INGENIEURWISSENSCHAFTEN
UND INFORMATIK

BIOVERFAHRENSTECHNIK IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE



Biotechnologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie entwickeln sich rasant und zählen zu den Schlüsseltechnologien bei der Lösung globaler Probleme. Sie zielen zum einen auf die **nachhaltige Produktion von Lebensmitteln** ab, zum andere nehmen sie **Aspekte einer gesunden Ernährung** in den Blick. In den Prozessen verwendet man unterschiedliche biologische Systeme.

Dies reicht von Bakterien, Hefen und Schimmelpilze über Algen und pflanzlichen Systemen bis hin zu tierischen Zellen.

Bioverfahrenstechniker*innen etablieren, kontrollieren und betreuen solche **biologischen Systeme in großtechnischen Prozessen** der Lebensmittelindustrie. Sie müssen dafür sowohl über fundiertes **naturwissenschaftliches** als auch **ingenieurstwissenschaftliches** Knowhow verfügen.

DER STUDIENGANG AUF EINEN BLICK

Abschluss	Bachelor of Science (B.Sc.)
Studienform	Grundständiger Vollzeitstudiengang
Regelstudienzeit	6 Semester
Studienbeginn	Wintersemester
Bewerbungsschluss	1. September des jeweiligen Jahres
Standort	Osnabrück – Campus Haste und Westerberg
Zulassungsvoraussetzungen	Hochschulzugangsberechtigung
Zulassungsbeschränkung	Nein

KONTAKT

Prof. Dr. Mareike Dirks-Hofmeister
Studienfachberaterin, Studiengangsprecherin
Fakultät AuL | Raum: OT 0016
Tel.: 0541 969-5307
E-Mail: m.dirks-hofmeister@hs-osnabrueck.de

Prof. Dr. Ulrich Schmitz
Studiengangsprecher
Fakultät IuL | Raum: SB 0307
Tel.: 0541 969-2047
E-Mail: u.schmitz@hs-osnabrueck.de

MEHR INFORMATIONEN AUF DER WEBSEITE

