

# Applied Bio and Food Sciences

Hochschule Flensburg  
Master of Science



## Programm

### Lebens- und biotechnologische Kenntnisse vertiefen

Bio- und Lebensmitteltechnologie sind breite Berufs- und Forschungsfelder. Das wissen Sie schon aus Ihrem Bachelorstudium. In diesem zweisprachigen Masterstudiengang helfen wir Ihnen dabei, das Meiste aus Ihren Möglichkeiten zu machen. Theorie und Praxis gehen dabei immer Hand in Hand.

#### Worum geht's

Bio- und Lebensmitteltechnologie beeinflusst im Grunde alle Bereiche unseres Lebens. Gerade ihre Kombination birgt großes Potential in der Forschung und im Wissenstransfer. Die Biotechnologie gilt als eine der Schlüsselwissenschaften des 21. Jahrhunderts.

Biobasierte Rohstoffe, Umwelttechnik, Medizin – für Fortschritte in allen diesen Gebieten ist die Biotechnologie verantwortlich. Auch die Lebensmitteltechnologie spielt in dieser Liga: Nachhaltige und ressourcenschonende Produktionsprozesse, Lebensmittelqualität und -sicherheit sowie neue Rohstoffe gehören zu den großen Fragen unserer Zeit.

Im zweisprachigen Masterstudiengang bereiten wir Sie – basierend auf Ihren im Bachelorabschluss erworbenen Fähigkeiten – auf Schlüsselfragen in Wissenschaft und Technologie der Bio- und Lebensmittelbranche des 21. Jahrhunderts vor.



#### Kontakt

**Studienberatung**  
Michaela Arnold  
Telefon 0461/805-1215  
[michaela.arnold@hs-flensburg.de](mailto:michaela.arnold@hs-flensburg.de)

Marc Laatzke  
Telefon 0461/805-1747  
[marc.laatzke@hs-flensburg.de](mailto:marc.laatzke@hs-flensburg.de)

**Fachliche Studienberatung**  
Prof. Dr. Birte Nicolai  
Telefon 0461/805-1688  
[birte.nicolai@hs-flensburg.de](mailto:birte.nicolai@hs-flensburg.de)

[Zur Studienberatung >](#)

[Zur Webseite >](#)

## Inhalte

### Studieninhalt und -ablauf

Insgesamt besteht der Studiengang aus drei Semestern, in denen Sie sowohl fachliche als auch überfachliche Fähigkeiten erwerben und vertiefen. Am Ende Ihres Studiums – das Sie auch berufsbegleitend absolvieren können – erwerben Sie den akademischen Grad Master of Science (M.Sc.). Im ersten Semester Ihres Masterstudiums vertiefen Sie lebens- und biotechnologische Kenntnisse. Die Schwerpunkte sind dabei in den jeweiligen Modulen unterschiedlich gelagert: Ihre technologischen Kenntnisse bringen Sie zum Beispiel in „Advanced Bioprocess Engineering“ und „Industrial Food Production“ auf den neuesten Stand. „Production Organisms“ ist eher analytisch geprägt, während in „Product Innovations“ zusätzlich Elemente wie Kreativ- und Projektmanagementtechniken vermittelt werden. In dem Fach „Elective Course“ können Sie sich je nach Interessenlage fachspezifisch vertiefen. Alle Module in diesem Semester finden zunächst in deutscher Sprache statt, über englisch-sprachige Literatur, englische Sprechanteile und andere Materialien stärken Sie aber auch Ihre englische Sprachkompetenz. So sind Sie dann ideal für das zweite Semester vorbereitet. In diesem Projektsemester widmen Sie sich einem Projekt,

welches Sie im Team bearbeiten. Die Themen ergeben sich aus aktuellen Forschungs- und Entwicklungsprojekten und dem Technologietransfer der Hochschule. Zunächst erarbeiten Sie im Modul „Research Proposal“ einen Projektantrag – so erwerben Sie theoretische Grundlagen zur Beantragung von Fördermitteln. Den Projektfortschritt halten Sie im Modul „Project Theory“ nach. Die Ergebnisse präsentieren Sie dann in der Scientific Conference, die von den Studierenden dieses Semesters organisiert wird. Im dritten Semester verfassen Sie dann ihre Master-Thesis. Das können Sie in einem Unternehmen im In- oder Ausland tun oder an einer unserer zahlreichen Partnerhochschulen. (Wenn Sie vorher schon Ihr Studium mit einem Auslandsaufenthalt verbinden möchten, können Sie das auch im zweiten Semester schon tun.) Zur Thesis gehört auch ein einstündiges Kolloquium, haben Sie das erfolgreich absolviert, dürfen Sie den Grad Master of Science führen.

[Studiengangsflyer Applied Bio and Food Sciences >](#)

[Modulplan Applied Bio and Food Sciences >](#)

[Modulhandbuch Applied Bio and Food Sciences >](#)

[Wahlpflichtfächer Applied Bio and Food Sciences >](#)

[Vorlesungspläne Applied Bio and Food Sciences >](#)

## Perspektiven

### Berufsperspektiven

Mit Ihrem Abschluss sind Sie für eine ganze Reihe von Branchen hervorragend qualifiziert: den Lebensmittel- und Pharmasektor zum Beispiel. Auch in den Bereichen Kosmetik und Life Sciences gibt es zahlreiche Arbeitsplätze für Ihr Profil. Je nach Ihren Interessen und Stärken arbeiten Sie in der Produktentwicklung, im Qualitätswesen, in der Produktion und Optimierung oder in der Forschung. Auch für Aufgaben im Management sind Sie bestens ausgebildet. Die Arbeitsmarktprognosen für die Bereiche, für die dieser Studiengang Sie ausbildet, 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. Mit Ihrem Masterabschluss sind Sie auch für eine Promotion bestens gerüstet.

## Bewerbung

### Bewerbungsmodalitäten

Wenn das, was Sie bis hier gelesen haben, Ihren Vorstellungen, Interessen und Stärken entspricht, wenn es also nach genau dem richtigen Studium für Sie klingt, dann brauchen Sie sich jetzt nur noch zu bewerben. Im Grunde unterscheidet sich das Bewerbungsverfahren für einen Masterstudiengang nur minimal von dem für ein Bachelorstudium – Sie bewerben sich einfach online und schicken uns dann alle nötigen Unterlagen. Welche das genau sind, haben wir [hier](#) für Sie aufgelistet.

### Vorgesehene Kapazitäten

In diesem Studiengang gibt es je Sommersemester 25 Studienplätze, im Wintersemester sind keine Plätze zu vergeben.

## Ernährungswissenschaften