

## DIPLOMINGENIØR I FØDEVARETEKNOLOGI

FØDEVARETEKNOLOGI - 3½ ÅR						
1. semester	Introduktion til fødevareteknologi og projekt 1		Celle- og mikrobiologi	Almen kemi	Calculus Tau	
2. semester	Fødevaremikrobiologi og projekt 2		Organisk kemi og biokemi		Introduktion til programmering	Fysisk kemi
3. semester	Fødevarekemi		Projekt 3	Statistik og forsøgsplanlægning	Teknisk kemi og enhedsoperationer	
4. semester	Fødevarekvalitet og projekt 4		Analytisk kemi	Anvendt matematik	Fødevareprocesser	
5. semester	Ingeniørpraktik					
6. semester	Ingeniørvidenskabernes videnskabsteori og etik	Produktions- og virksomhedsmanagement	Fermentering	Valgfri kurser		
7. semester	Bachelorprojekt Fødevareteknologi				Valgfri kurser	

Rev. 30.01.2024

### Eksempler på valgekurer:

Vitaminer og næring  
 Filamentøse svampe bioteknologi  
 Molekylærbiologiske metoder  
 Molekylær ernæring  
 Membranteknologi  
 Videregående procesteknik  
 Kemometri  
 Almen molekylærbiologi  
 Matematik 2  
 Matematik 3  
 Jura  
 Virksomheds- og driftøkonomi

Scan QR koden  
og læs mere om  
uddannelsen



#### INFORMATION OG VEJLEDNING

[bachelor.au.dk/fødevareteknologi](http://bachelor.au.dk/fødevareteknologi)

Faglige studievejledere:

Jeanette M. D. Bennedsen, [jmdb@bce.au.dk](mailto:jmdb@bce.au.dk), tlf. 2136 7355

#### ANSØGNINGSFRIST

Kvot 2: den 15. marts kl. 12

Kvot 1: den 5. juli kl. 12

STUDIESTART August

#### STUDIESTED

AU Engineering, Aarhus Universitet

Institut for Bio- og Kemiteknologi