

# KEMI OG FØDEVARETEKNOLOGI DIPLOMINGENIØR

1. semester	2. semester	3. semester	4. semester	5. semester	6. semester	7. semester	
Introducerende fødevarer-teknologi og projekt 1	Fødevarer-mikrobiologi og projekt 2	Kemiske enheds-operationer 1	Fødevarer-kvalitet og projekt 4	Praktik	Valgkurser	Valgkursus 3	
		Fødevarerekemi					
Celle- og mikrobiologi	Organisk kemi		Fødevarer-processer				Bachelorprojekt
Almen kemi	Analytisk kemi	Biokemi					
Matematik og statistik	Fysisk og teknisk kemi	Praktisk regulering og instrumentering og projekt 3	Fermentering			Videnskabsteori for ingeniører	
			Statistik og forsøgs-planlægning			Produktions- og virksomheds-management	

Kemi og fødevarer-teknologi
  Fælles med Bioteknologi og Kemi
  Praktik
  Specialisering og projekt

## Eksempler på valgkurser:

Udvidet biokemi  
 Vitaminer og næring  
 Filamentøse svampe Bioteknologi  
 Mikrobiel procesdesign  
 Molekylærbiologiske metoder  
 Molekylær ernæring  
 Membranteknologi  
 Procesdesign  
 Videregående procesteknik  
 Kemometri  
 Almen molekylærbiologi  
 Matematik 2 og 3  
 Jura  
 Virksomheds- og driftsøkonomi  
 Entreprenørskab for ingeniører

## WEB OG INFO

Rev. 25.05.2021

### INFORMATION OG VEJLEDNING

[bachelor.au.dk/kemiogfodevarer-teknologi](http://bachelor.au.dk/kemiogfodevarer-teknologi)  
 Foglige studievejledere:  
 Jeanette M. D. Bennedsen, jmdb@bce.au.dk, tlf. 2136 7355

### ANSØGNINGSFRIST

Kvote 2: den 15. marts kl. 12  
 Kvote 1: den 5. juli kl. 12

STUDIESTART August

### STUDIESTED

AU Engineering, Aarhus Universitet  
 Institut for Bio- og Kemiteknologi