

DIPLOMINGENIØR I KEMI OG FØDEVARETEKNOLOGI

KEMI OG FØDEVARETEKNOLOGI				
1. semester	Almen Kemi	Matematik og statistik	Celle- og mikrobiologi	Introducerende fødevarer-teknologi og projekt 1
2. semester	Analytisk kemi	Fysisk og teknisk kemi	Organisk kemi	Fødevaremikrobiologi og projekt 2
3. semester	Kemiske enheds-operationer 1	Fødevarekemi	Biokemi	Praktisk regulering og instrumentering og projekt 3
4. semester	Fødevarerprocesser	Statistik og forsøgsplanlægning	Fermentering	Fødevarekvalitet og projekt 4
5. semester	Ingeniørpraktik			
6. semester	Videnskabsteori for ingeniører	Produktions- og virksomhedsmanagement	Valgfri kurser	
7. semester	Valgfri kurser		Bachelorprojekt Kemi og fødevarer-teknologi	

Rev. 01.08.2022

Eksempler på valgfri kurser:

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

INFORMATION OG VEJLEDNING

bachelor.au.dk/kemiogfødevarer-teknologi
 Faglige 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