

## DIPLOMINGENIØR I FØDEVARETEKNOLOGI

FØDEVARETEKNOLOGI				
1. semester	Almen Kemi	Matematik og statistik	Celle- og mikrobiologi	Introducerende fødevareteknologi og projekt 1
2. semester	Analytisk kemi	Fysisk og teknisk kemi	Organisk kemi	Fødevaremikrobiologi og projekt 2
3. semester	Kemiske enhedsoperationer 1	Fødevarekemi	Biokemi	Praktisk regulering og instrumentering og projekt 3
4. semester	Fødevarereprocesser	Statistik og forsøgsplanlægning	Fermentering	Fødevarekvalitet og projekt 4
5. semester	Ingeniørpraktik			
6. semester	Ingeniørvidenskabernes videnskabsteori og etik	Produktions- og virksomhedsmanagement	Valgfri kurser	
7. semester	Valgfri kurser		Bachelorprojekt Fødevareteknologi	

Rev. 06.02.2023

### Eksempler på valgfri kurser:

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

#### 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

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