

Bioverfahrenstechnik Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, Bachelor of Science



Berufsbeschreibung

Wie kann stoffliche und energetische Biomasse, die in der Landwirtschaft entsteht, nachhaltig genutzt werden? Wie werden fermentierte Lebensmittel produziert bzw. wie können sie weiterverwendet werden? Wie funktionieren biologische Prozesse über Bakterien, Pilze und Hefen? Was bewirken Enzyme oder wie kultiviert man Mikroorganismen? Was kennzeichnet funktionelle Inhaltsstoffe oder nachwachsende Rohstoffe und wie kann man diese nachhaltig nutzen?

Auf diese Fragen haben die studierten Verfahrenstechniker bestimmt die richtige, passende Antwort. Sie arbeiten im Gegensatz zu ihren Kollegen der chemischen Industrie mit Verfahren und Techniken, die auf biologischen Prozessen beruhen. Ein einfaches Beispiel in der Lebensmittelwirtschaft ist dabei die Umwandlung von Weißkohl in Sauerkraut mittels Milchsäurebakterien.

Aufgrund ihrer Spezialisierung arbeiten die studierten Wissenschaftler für Verfahrenstechnik entweder in der Lebensmittelindustrie oder in der Agrarwirtschaft. In Forschung und Entwicklung, aber auch im Anlagenbau, in der Anwendungs- und Prozesstechnik gibt es vielfältige Tätigkeiten mit wechselnden Aufgaben und Inhalten.

Anforderung

Fachhochschulreife, Hochschulreife.

Interesse an den Naturwissenschaften, vor allem Biologie und Chemie, exaktes, sorgfältiges Arbeiten, Vorstellungsvermögen, Affinität zu Technik, technischen Verfahren und Prozessen, Geduld, Belastbarkeit, gutes Auge, guter mündlicher und schriftlicher Ausdruck, Fremdsprachenkenntnisse.

Ausbildung

6–8 Semester: Hochschule Osnabrück. Fachpraktikum. Auslandssemester möglich.

Der Studiengang kann auch mit dem Bachelor of Engineering abgeschlossen werden.

Entwicklungsmöglichkeiten

Abfall- und Entsorgungstechniker/in, Konstrukteur/in, Umwelttechniker/in, Produktionstechniker/in, Master Bioverfahrenstechnik in der Agrar- und Lebensmittelwirtschaft, Unternehmer/in.