



Lebensmitteltechnik: Bachelor of Engineering (B.Eng.)

DIE HOCHSCHULE TRIER

Mehr als 6.000 Studierende forschen und studieren an unseren Standorten Trier, Idar-Oberstein und dem Umwelt-Campus Birkenfeld. Damit sind wir die größte Hochschule in Rheinland-Pfalz. Unsere Lage im südwestlichen Dreiländereck Deutschlands schafft mit seinem internationalen Angebot und seinen vielfältigen Beschäftigungsmöglichkeiten in Luxemburg, Frankreich und Belgien ideale Voraussetzungen für Studium und Beruf.

1978 wurde der Fachbereich Ernährungs- und Haushaltstechnik gegründet. Studienreformen führten zum heutigen Studiengang Lebensmitteltechnik. Dieser wurde 2005 dem Fachbereich BLV (Bauingenieurwesen, Lebensmitteltechnik und Versorgungstechnik) zugeordnet. Seit dem Wintersemester 2005/06 wird der Bachelor-Studiengang (B. Eng.) Lebensmitteltechnik an der Hochschule Trier angeboten. Ab dem Sommersemester 2012 vervollständigt sich das Studienangebot mit dem Master-Studiengang (M. Eng.) in Lebensmittelwirtschaft.

Studium: Der Studiengang Lebensmitteltechnik vermittelt eine anwendungsbezogene Ausbildung auf naturwissenschaftlicher und ingenieurwissenschaftlicher Grundlage. Im Studium werden die Fähigkeiten erworben, aus geeigneter Rohware verkaufsfähige Lebensmittel mit definierter Qualität unter Beachtung technologischer, ernährungsphysiologischer, lebensmittelrechtlicher, ökologischer und ökonomischer Aspekte zu entwickeln, herzustellen und anzubieten.

Einsatzgebiet: An der Hochschule Trier werden qualifizierte und leistungsfähige Absolventinnen und Absolventen für die anspruchsvollen Aufgaben in allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, z. B. der Produktentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement oder dem Marketing, etc. ausgebildet.

Breite Ausrichtung: Die Absolventen finden in allen Teilbranchen der Lebensmittelwirtschaft und verwandten Branchen Einstiegsmöglichkeiten. Somit eröffnet sich für die Absolventinnen und Absolventen ein breites Beschäftigungsspektrum.

Praxis: Eine intensive Kooperation von Hochschule und Unternehmen wird durch Betriebspraktika, Praxisprojekt und Abschlussarbeit gewährleistet.

Modularer Aufbau: Der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnik ist modular aufgebaut und beginnt im Wintersemester. Alle Prüfungen finden studienbegleitend statt. Das 4. Semester beinhaltet ein Praxissemester und das 7. Semester ist für das Praxisprojekt und die Abschlussarbeit vorgesehen.

Studieninhalte: Die Studieninhalte sind zusammengesetzt aus einem maßgeblichen Anteil ingenieurwissenschaftlicher Themen, die als Besonderheit aber ergänzt werden durch die für den Umgang mit Lebensmitteln erforderlichen naturwissenschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Kenntnisse.

Studienverlauf: Bachelor of Engineering Lebensmitteltechnik (210 ECTS = 7 Semester)

1. bis 3. Semester

Betriebswirtschaftslehre, Chemie, Lebensmitteltechnologie, Mathematik, Physik, Biologie, Elemente des Apparatebaus, Lebensmittelchemie, Technische Thermodynamik, Lebensmitteltechnologie pflanzlicher Produkte, Lebensmitteltechnologie tierischer Produkte, Spezielle Botanik und Zoologie, Technische Fluidmechanik

4. Semester

Praxissemester

5. und 6. Semester

Lebensmitteltechnik Grundlagen, Lebensmittelanalytik, Lebensmittelmikrobiologie, Sensorik und Lebensmittelrecht, Ernährungsphysiologie, Lebensmittelverpackungstechnik, Thermische Verfahren, Mechanische Verfahren, Spezielle Lebensmittelmikrobiologie, Qualitäts- und Umweltmanagement, Lebensmittelwirtschaft, Technisches Englisch

7. Semester

Praxisprojekt und Abschlussarbeit

Abschluss

Bachelor of Engineering

Weitere Informationen

<http://www.hochschule-trier.de/go/lebensmitteltechnik>

Lebensmitteltechnik: Bachelor of Engineering (B.Eng.)

Einschreibung

Die Einschreibung für das 1. Semester ist nur zum Wintersemester (Bewerbungsschluss 15. Juli) möglich.

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit beträgt 7 Semester.

Zulassungsvoraussetzungen

Hochschulreife, Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte

Praktikum

12 Wochen - davon mindestens 6 Wochen vor Studienbeginn, der Rest ist spätestens bis zum Beginn des dritten Fachsemesters nachzuweisen. Eine Berufsausbildung wird angerechnet.

Das Praxissemester kann auch im Ausland absolviert werden.

Zulassungsbeschränkung (NC)

Dieser Studiengang ist derzeit nicht zulassungsbeschränkt.

Unterrichtssprache

deutsch

Sprachtest

kein Sprachtest erforderlich

Weitere Informationen zur Studienbewerbung und die Bewerbungsunterlagen (Download) finden Sie auf der Homepage der Hochschule Trier:

www.hochschule-trier.de/go/bewerbung

Postanschrift Studienbewerbung

Hochschule Trier
Postfach 1826
D-54208 Trier

Studienservice Trier

Tel. +49 651 / 8103 - 300 /- 516 /- 442 /- 592
Fax +49 651 / 8103 - 314
E-Mail: studien-service@hochschule-trier.de

Akademisches Auslandsamt

Tel. +49 651 / 8103 - 378
E-Mail: aaa@hochschule-trier.de

Hausanschrift

Hochschule Trier
Fachrichtung Lebensmitteltechnik
Schneidershof
D-54293 Trier

Sekretariat der Fachrichtung Lebensmitteltechnik

Manuela Mertes
Tel. +49 651 / 8103 - 262 oder /-360
mertes@hochschule-trier.de

Fachstudienberatung

Dipl.-Ing. Alfons Berg
Tel. +49 651 / 8103 - 243
berg@hochschule-trier.de

Fachrichtungsdekan

Prof. Dr. Günther Lübbe
Tel. +49 651 / 8103 - 412
G.Luebbe@hochschule-trier.de