



BACHELOR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE



ABSCHLUSS

Bachelor of Engineering (B.Eng.)



REGELSTUDIENZEIT

7 Semester | 210 ECTS



ZULASSUNGSMODUS

zulassungsfrei, ohne NC



STUDENTENTYP

Berufsqualifizierender
Präsenzstudiengang



STUDIENBEGINN

Wintersemester



UNTERRICHTSSPRACHE

Deutsch



INTERNATIONALITÄT

Auslandssemester (freiwillig)



STUDIENGEBÜHREN

Nur der Semesterbeitrag



ZULASSUNG

Allgemeine Hochschulreife (Abitur) *oder*
Fachhochschulreife, besonderer Zugang
für beruflich Qualifizierte ist möglich;
kein Vorpraktikum nötig



INFORMATIONEN STUDIENGANG

Fachstudienberatung

Holger Weinand

Tel.: +49 651 8103-286

h.weinand@hochschule-trier.de



WEITERE INFORMATIONEN

www.hochschule-trier.de/go/lmt



EINSCHREIBUNG

www.hochschule-trier.de/go/bewerbung



STUDIENINHALTE

- Grundlagenvermittlung (Chemie, Mathe, Physik)
- Ingenieurwissenschaftliche Themen mit Fokus auf Lebensmitteltechnologie
- Individuelle Gestaltung durch Wahlpflichtmodule



BESONDERHEITEN DES STUDIUMS

- Kostenlose Vorkurse in den naturwissenschaftlichen Fächern
- Angebot fächerbegleitender Tutorien
- Hoher Praxisbezug durch Laborpraktika und Praxissemester
- Enge Zusammenarbeit mit Firmen aus der Lebensmittelwirtschaft



SKILLS | PERSÖNLICHE QUALIFIKATION

- Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern
- Begeisterung für technische Zusammenhänge
- Fähigkeit zu analytischem Denken
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Neugier und Experimentierfreudigkeit



BERUFSFELDER / PERSPEKTIVEN

- Tätigkeiten u.a. in der Lebensmittelindustrie in den Bereichen Produkt- und Verfahrensentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement, der Beratung und im Vertrieb
- Berechtigung zu einem Masterstudium

STUDIENVERLAUFSPLAN

Sem					
7	Praxisprojekt			Abschlussarbeit	
6	Mechanische Verfahren	Thermische Verfahren	Sensorik & Lebensmittelrecht	WPF*	WPF*
5	Lebensmittel-Analytik	Lebensmittel-mikrobiologie & Hygiene	Technische Thermodynamik	WPF*	WPF*
4	Praxissemester				
3	Lebensmittel-Chemie 2	Spezielle Botanik & Zoologie	Tierische Lebensmittel & Alternativen	Pflanzliche Lebens- & Genussmittel	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik
2	Lebensmittel-Chemie 1	Biologie	Angewandte Mathematik 2	Elemente des Apparatebaus	Technische Fluidmechanik
1	Grundlagen der Chemie	Angewandte Physik	Angewandte Mathematik 1	Grundlagen der Lebensmittel-Technologie	Betriebswirtschaftslehre

 = Naturwissenschaft

 = Ingenieurwissenschaft

 = Betriebswirtschaft

*Wahlpflichtfächer (Beispiele):

Angewandte Lebensmittelmikrobiologie, Biochemie der Ernährung, Bioprozesstechnik, Getränketechnologie und Reinigung, Ernährungsphysiologie, Innovative Lebensmittelprozesstechnik, Lebensmittelhydrokolloide, Lebensmittelwirtschaft, Nachhaltige Lebensmittelverpackungstechnik, Nachhaltige Produktentwicklung, Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelindustrie, Qualitäts- und Umweltmanagement