




## BACHELOR LEBENSMITTELTECHNOLOGIE



 **ABSCHLUSS**  
Bachelor of Engineering (B.Eng.)


 **REGELSTUDIENZEIT**  
7 Semester | 210 ECTS

 **ZULASSUNGSMODUS**  
zulassungsfrei, ohne NC


 **STUDIENTYP**  
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(at)hochschule-trier.de

 **WEITERE INFORMATIONEN**  
[www.hochschule-trier.de/go/lmt](http://www.hochschule-trier.de/go/lmt)



 **EINSCHREIBUNG**  
[www.hochschule-trier.de/go/bewerbung](http://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 (Grundlagen) | Technische Thermodynamik     | WPF*                                  | WPF*                                    |
| 4   | Praxissemester        |   |                              |                                       |   |
| 3   | Lebensmittel-Chemie 2 | Spezielle Botanik & Zoologie            | Milch- & Fleisch-technologie | Pflanzliche Lebens- & Genussmittel    | Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik |
| 2   | Lebensmittel-Chemie 1 | Biologie                                | Mathematik 2                 | Elemente des Apparatebaus             | Technische Fluidmechanik                |
| 1   | Chemie                | Physik                                  | Mathematik 1                 | Lebensmittel-Technologie (Grundlagen) | BWL                                     |

 = Naturwissenschaft

 = Ingenieurwissenschaft

 = Betriebswirtschaft

#### \*Wahlpflichtfächer:

Bioprozesstechnik, Ernährungsphysiologie, Getränketechnologie und Reinigung, Lebensmittelverpackungstechnologie, Lebensmittelwirtschaft, Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik, Produktentwicklung, Pulvertechnologie, Qualitäts- und Umweltmanagement, Spezielle Lebensmittel-Mikrobiologie