



MASTER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT



ABSCHLUSS
Master of Engineering (M.Eng.)

REGELSTUDIENZEIT
3 Semester | 90 ECTS

ZULASSUNGSMODUS
mit NC: gut [2,5]

STUDIENTYP
Präsenzstudiengang

STUDIENBEGINN
Sommer- und Wintersemester

UNTERRICHTSSPRACHE
Deutsch, Englisch

INTERNATIONALITÄT
Auslandssemester (freiwillig)

STUDIENGEBÜHREN
Nur der Semesterbeitrag

ZULASSUNG
Berufsqualifizierender Hochschulabschluss aus fachähnlichen Bereichen

INFORMATIONEN STUDIENGANG
Fachstudienberatung
Holger Weinand
Tel.: +49 651 8103-286
h.weinand[at]hochschule-trier.de

WEITERE INFORMATIONEN
www.hochschule-trier.de/go/lmw



EINSCHREIBUNG
www.hochschule-trier.de/go/bewerbung



STUDIENINHALTE

- Fokus auf betriebswirtschaftlichen Fächern
- Individuelle Gestaltung durch Wahlpflichtmodule
- Fachliche Vertiefung der ingenieurwissenschaftlichen Kenntnisse möglich
- Führungskompetenz



BESONDERHEITEN DES STUDIUMS

- Zukunftsorientiert, mit hervorragenden Berufsaussichten
- Enge Zusammenarbeit mit Firmen aus der Lebensmittelwirtschaft
- Individuelle Schwerpunktsetzung



SKILLS | PERSÖNLICHE QUALIFIKATION

- Fähigkeit zu logischem und analytischem Denken
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Interesse an wirtschaftlichen Zusammenhängen
- Interdisziplinäre Kompetenzen



BERUFSFELDER / PERSPEKTIVEN

- Führungstätigkeiten u.a. in der Lebensmittelindustrie in den Bereichen Produkt- und Verfahrensentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement, der Beratung und im Vertrieb
- Berechtigung zur Promotion



STUDIENVERLAUFSPLAN

Sem					
3	Masterarbeit				
2	Unternehmensführung	Internationaler Rohstoffhandel	Integrierte Informationstechnologie	WPF*	WPF*
1	Marketing	Projektmanagement, Moderation, Präsentation	Produktionsplanungssysteme und Logistik	WPF*	WPF*

*Wahlpflichtfächer:

Betriebswirtschaft	Ingenieurwissenschaft	Naturwissenschaft
Hygienic Food Plant Design	Großküchentechnik, industrielle Speisenproduktion	Biotechnologie/Gentechnologie
Medien- und Energiemanagement	Produkt Design	Chemie der Bedarfsgegenstände
	Unit Operations in Food Technology	Chemie der kosmetischen Mittel
	Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik	
	Getränketechnologie	
	Süßwarentechnologie	
Wahlfächer:		
Workshop Werksleitplanung	Food Science in everyday life	
Globale Wachstumsmärkte: Bio, halal und kosher	LM-Technologisches Seminar	