

Lebensmitteltechnologie studieren ?

National: *Lebensmitteltechnik*
Lebensmitteltechnologie

International: *Food Science, Food Technology*
Food Engineering, Food Design

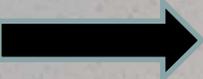
Alles Wissen, das zur Herstellung von Lebensmitteln nötig ist.

Kenntnisse und Maßnahmen zu Produktionsprozessen von

- ernährungsphysiologisch hochwertigen,
- genussvollen und haltbaren Lebensmitteln, vom Rohstoff bis zur Verpackung.

Wissensgebiete

- Natur- und Ingenieurwissenschaftliche Grundlagen
- Produktwissen zu Lebensmitteln
- Prozesswissen zur Herstellung
- Betriebswirtschaftliches Wissen
- Praxiswissen
- Methodenwissen, wie löse ich Aufgaben!

 Interdisziplinäres Studium

- 7 Semester ; Abschluss: B. Eng.
- 5 Module je Semester

- Laborversuche ca. 6 Monate (in Summe)
- Praxissemester 4-5 Monate
- Praxisprojekt 12 Wochen
- Bachelorarbeit 10 Wochen

=> **hoher praktischer Anteil**
hoher Praxisbezug,
individuelle Schwerpunktsetzung



1. Semester

Lebensmitteltechnologie
Chemie
Mathematik 1
Physik
Betriebswirtschaft

2. Semester

Biologie
Elemente des Apparatebaus
Lebensmittel-Chemie 1
Mathematik 2
Technische Thermodynamik

3. Semester

Lebensmittelchemie 2
Pflanzliche Lebens- und Genussmittel
Milch- u. Fleischtechnologie
Spezielle Botanik und Zoologie
Technische Fluidmechanik

Praxissemester*



*In der Lebensmittelwirtschaft im In- und Ausland

4. Fachsemester:

- Ingenieurnahe Bearbeitung von Projekten im Unternehmen,
- unter Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse und Methoden,
- möglichst selbständig und mitverantwortlich arbeiten unter Berücksichtigung der betrieblichen Gegebenheiten,
- umfasst 5 Monate, davon mind. 4 Monate im Unternehmen.

individuelle Schwerpunktsetzung möglich:

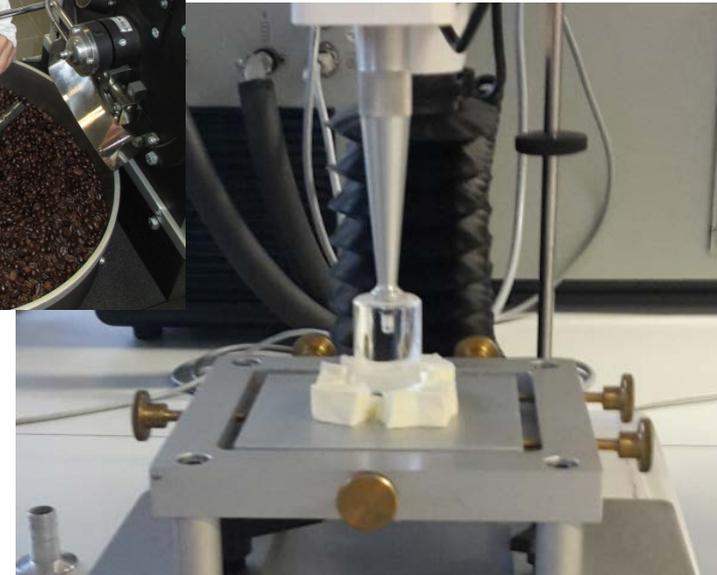
5. Semester	<p>Sicherheit u. Qualität der Lebensmittel</p> <p>Lebensmittelanalytik (P) Lebensmittelmikrobiologie (P) Qualitäts- u. Umweltmanagement (P) Spezielle Lebensmittelmikrobiologie</p>	<p>Produktentwicklung u. Prozesstechnologie</p> <p>Mechanische Verfahren (P) Thermische Verfahren (P) Wissenschaftl. Arbeiten/ Statistik (P) Pulvertechnologie Bioprozesstechnik Produktentwicklung Lebensmittel-Verpackungstechnik Neue Verfahren d. Lebensmitteltechnik</p>
6. Semester	<p>Lebensmittelrecht LM-Toxikologie Ernährungsphysiologie Lebensmittelwirtschaft</p>	

Applied Statistics for Science

**7. Semester
Projektarbeit +
Abschlussarbeit***

*In der Lebensmittelwirtschaft im In- und Ausland

Milchtechnologie
Getreidetechnologie
Backtechnologie
Getränketechnologie



Produktentwicklung

Produktpalette

- Käse, jung-mittel-hart
- Sahne, Kaffeesahne, Kochsahne

Zusammensetzung

- funktionelle Inhaltsstoffe
- wertgebende Inhaltstoffe

Technologische Vorgänge

- Eiweißfällung, Gerinnung, Reifung

Lebensmitteltechnik, Prozesstechnik

- Butterungsmaschine
- Erhitzungsanlagen, Verpackungsmaschinen

Praxisprojekt und Abschlussarbeit im 7. Semester

Aufgabenstellung aus der Lebensmittelindustrie in Zusammenarbeit mit einem Unternehmen (auch internationales) und der Hochschule Trier.

Themenauswahl:

Reinigungsverfahren für Produktionsanlagen

Modifizierung von Kartoffelflocken

Backstabile Fruchtfüllungen für Apfelstrudel

Fettmigration bei Mürbeteiggebäcken

Teigrheologie (Startup)

Kristallisation pflanzenfettbasierter Topping Pulver

Anwendungsentwicklung Apfelpektin

Hochdruckbehandlung von Apfelmus

Optimierung der Lagerung von Zwiebelstücken

Mikrobiologie



Sensorik Produktentwicklung

Trier University
of Applied Sciences

H O C H
S C H U L E
T R I E R



Lebensmittelchemie







KHS Technologie Center

Exkursionen



Bachelor of Engineering Lebensmitteltechnologie

1. Semester

Lebensmittel-Technologie, Grundlagen
 Chemie
 Mathematik 1
 Physik
 Betriebswirtschaftslehre

2. Semester

Lebensmittel-Chemie 1
 Biologie
 Elemente des Apparatebaus
 Mathematik 2
 Technische Thermodynamik

3. Semester

Pflanzliche Lebens- und Genussmittel
 Milch- und Fleischtechnologie
 Lebensmittel-Chemie 2
 Spezielle Botanik und Zoologie
 Technische Fluidmechanik

4. Semester

Praxissemester (P)

5. Semester

Sicherheit u. Qualität der Lebensmittel
 Lebensmittel-Analytik (P)
 Lebensmittel-Mikrobiologie, Grundlagen (P)
 Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik (P)
 Qualitäts-, und Umweltmanagement (WP)
 Neue Verfahren der LM-Technik (WP)
 Pulvertechnologie (WP)
 Bioprozesstechnik (WP)

6. Semester

Produktentwicklung u. Prozesstechnologie
 Mechanische Verfahren (P)
 Thermische Verfahren (P)
 Sensorik und Lebensmittelrecht (P)
 Produktentwicklung (WP)
 Getränketechnologie und Reinigung (WP)
 Lebensmittel-Verpackungstechnik (WP)
 Spezielle Lebensmittel-Mikrobiologie (WP)
 Ernährungsphysiologie (WP)
 Lebensmittel-Wirtschaft (WP)

7. Semester

Praxisprojekt (P)
 Abschlussarbeit (P)



Trier University
 of Applied Sciences

H O C H
 S C H U L E
 T R I E R

Arbeitet in der Lebensmittelproduktion:

- Produktionsleiter, Technischer Leiter, Betriebsleiter
- Qualitätssicherungsingenieur, QS- und Umweltbeauftragter
- Produkt- und Verfahrensentwickler
- Laboringenieur

Arbeitet im Anlagen- und Maschinenbau:

- Projektingenieur, Inbetriebnahmeingenieur
- Vertriebsingenieur, Serviceingenieur
- Verfahreningenieur

Arbeitet bei Zulieferfirmen von Rohstoffen, Hilfsstoffen:

z.B. für Gewürze, Essenzen, Aromen, Farbstoffe, Kulturen, Stärke, Fruchtzubereitungen, Packmittel

- als Produkt- und Verfahrensentwickler
- als Anwendungsberater, Produkt Manager

Nicht selten auch verantwortlich tätig in der Produktion!

Arbeitet bei Verbänden, Ämtern, Verlagen:

als Fachberater, Fachjournalist,
in der Lebensmittelüberwachung

Bewerbung, Einschreibung (Online)

Trier University
of Applied Sciences

H O C H
S C H U L E
T R I E R



Bitte beachten Sie: Sobald Sie sich das Video ansehen, werden Informationen darüber an Youtube/Google übermittelt. Weitere Informationen dazu finden Sie unter [Google Privacy](#).

- **Studienbeginn:** regulär im Wintersemester
- **Regelstudienzeit:** 7 Semester (210 ECTS)
- **Zulassungsbeschränkung (N.C.):** Nein
- **Standort:** Hauptcampus Trier
- **Studienform:** Bachelor-Studiengang (B.Eng.)
- **Voraussetzung:** Allgemeine Hochschulreife, Fachhochschulreife oder besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte
- **Studiengebühr:** keine

ZUM BEWERBERPORTAL

FLYER BACHELORSTUDIENGANG



STUDIENGANG BACHELOR

Abschluss: Bachelor of Engineering (B.Eng.)

Der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (B.Eng.) vermittelt auf naturwissenschaftlicher und ingenieurwissenschaftlicher Grundlage eine anwendungsorientierte Ausbildung im Bereich der Lebensmittelherstellung.