Studienplan für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie des Fachbereichs Bauen + Leben an der Hochschule Trier vom 07.10.2026

Der Fachbereichsrat des Fachbereichs Bauen + Leben der Hochschule Trier hat am 22.04.2026 den nachfolgenden Studienplan für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie beschlossen. Diesen Studienplan hat das Präsidium der Hochschule Trier am 07.10.2026 genehmigt.

1. Geltungsbereich

Dieser Studienplan gilt für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (1. Änderungsordnung vom 17.06.2026, publicus 2026-11, der Fachprüfungsordnung vom 09.04.2025, publicus 2025-11) und unterrichtet über Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums einschließlich Art und Dauer der eingeordneten, beruflichen Praxis. Weiterhin unterrichtet er über spezielle Angebote in der Studieneingangsphase und empfiehlt, in welchen Fällen Studierende eine Studienfachberatung in Anspruch nehmen sollten.

2. Qualifikationsziel

Das Bachelor-Studium der Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Trier bietet eine umfassende Ausbildung in der sicheren und effizienten Lebensmittelproduktion sowie -vermarktung. Der Studiengang vermittelt fundiertes Wissen über die zuverlässige Beschaffung von Rohstoffen und Sicherstellung höchster Produktqualität. Dabei wird den Studierenden die Möglichkeit geboten, sich mit der Bedeutung zukünftiger Arbeitsstellen auseinanderzusetzen, um ihre beruflichen Ziele und Werte zu reflektieren.

Ein herausragendes Merkmal des Programms ist die Integration eines verpflichtenden Praxissemesters, die eine enge Verzahnung berufspraktischer und hochschulischer Qualifikationen auf hohem Niveau ermöglicht. Diese Kombination bereitet die Studierenden optimal auf die Herausforderungen der Berufswelt vor und bietet die Möglichkeit, Fähigkeiten in einem realen Umfeld zu erproben. Zudem wird Selbstverwirklichung gefördert, indem die Studierenden die Freiheit haben, ihre Interessen und Schwerpunkte im Studium selbst zu bestimmen.

Im Gegensatz zu vielen anderen Studiengängen, die sich auf spezifische Lebensmittelrohstoffe konzentrieren, zeichnet sich dieser Studiengang durch eine breite und vielseitige Ausbildung aus. Diese Vielfalt hat sich bewährt und eröffnet zahlreiche Möglichkeiten in der Lebensmittelbranche, die nicht nur sichere Arbeitsstellen bieten, sondern auch die Chance, in einem dynamischen und zukunftsorientierten Umfeld zu arbeiten.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein kritisches Verständnis der wichtigsten Theorien, Prinzipien und Methoden im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Ihnen werden Instrumente zur Methoden- und Selbstkompetenz vermittelt und sind dadurch in der Lage ihr Wissen vertikal, horizontal und lateral selbständig zu vertiefen. Ihre Kenntnisse und ihr Verständnis entspricht dem Stand der gültigen Fachliteratur und schließt zugleich einige vertiefte Wissensbestände auf dem aktuellen Stand der Forschung auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnik mit ein.

Drüber hinaus haben die Absolventinnen und Absolventen methodische, instrumentale, systemische und kommunikative Kompetenzen erworben, die sie auf ihre Tätigkeiten anwenden können. Sie sind in der Lage Problemlösungen auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie zu erarbeiten und weiterzuentwickeln. Sie können relevante Informationen, insbesondere im Bereich der Lebensmitteltechnologie sammeln, bewerten und interpretieren. Daraus können sie wissenschaftlich fundierte Urteile ableiten, fachbezogene Positionen und Problemlösungen präzise formulieren, argumentativ verteidigen und überzeugend präsentieren. Sie können sich mit Fachvertretern und Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen austauschen und Verantwortung in einem Team übernehmen.

Dank dieser breit gefächerten Kompetenzen sind die Absolventinnen und Absolventen in der Lage, in vielfältigen Branchen wie Lebensmittelproduzenten, Rohstofflieferanten, Analytik- und Umweltlaboren, Kosmetik- und Pharma-Unternehmen, der Verpackungsmittelindustrie, Logistik und Handel, im Maschinen- und Anlagenbau, im Recycling sowie bei Behörden und Verbänden tätig zu werden. Sie können sich in verschiedenen Tätigkeitsfeldern wie Qualitätssicherung & -management, Produktionsplanung & -organisation, Produktentwicklung, Lebensmittelanalytik, Umweltmanagement und Marketing & Vertrieb engagieren und ihr Wissen und ihre Fähigkeiten gewinnbringend einsetzen.

Die Absolventinnen und Absolventen sind in der Lage, ihre Kenntnisse auch über die Fachdisziplinen hinaus lebenslang zu vertiefen und durch ihre erworbene Methodenkompetenz an neue auch interdisziplinäre Themenstellungen anzupassen. Dieser Studiengang bietet den Absolventinnen und Absolventen die Chance, die Zukunft der Lebensmitteltechnologie aktiv mitzugestalten und spannende Perspektiven in der Branche zu entdecken, während gleichzeitig die persönliche und berufliche Entfaltung gefördert wird.

3. Studienbeginn

Der Beginn des Studiums im 1. Fachsemester ist nur im Wintersemester möglich. Ein Studienstart im Sommersemester ist ausschließlich für zugelassene Studienquereinsteiger möglich. Für eine Zulassung wird eine individuelle Beratung vorab dringend empfohlen.

4. Inhalt und Aufbau des Studiums

Der Aufbau des Studiums ist aus dem folgenden Studienverlaufsplan ersichtlich.

1. Semester	V	S	L	LP
Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	4	1		6
Grundlagen der Chemie	4		1	6
Angewandte Mathematik 1	4	1		6
Angewandte Physik	4		1	6
Betriebswirtschaftslehre	4	1		6
	20	3	2	
Summe:	25			30

Tutorien, i.d.R. Chemie, Mathematik, Physik

2. Semester	V	S	L	LP
Lebensmittelchemie 1	4		1	6
Grundlagen der Biologie	4		1	6
Elemente des Apparatebaus	4	1		6
Angewandte Mathematik 2	4	1		6
Technische Fluidmechanik	4		1	6
	20	2	3	
Summe:	25			30

3. Semester	V	S	L	LP
Pflanzliche Lebens- und Genussmittel	4		1	6
Tierische Lebensmittel und Alternativen	3		2	6
Lebensmittelchemie 2	4		1	6
Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik	4	1		6
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere	4	1		6
	19	2	4	
Summe:	25			30

4. Semester	V	S	L	LP
Praxissemester				30

5. Semester **Sicherheit u. Qualität der Lebensmittel**	V	S	L	LP
Lebensmittelanalytik	4		1	6
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	3		2	6
Technische Thermodynamik	4		1	6
	11		4	
Summe:	15			18

6. Semester **Produktentwicklung u. Prozesstechnologie**	V	S	L	LP
Mechanische Verfahren	4		1	6
Thermische Verfahren	4		1	6
Sensorik und Lebensmittelrecht	4		1	6
	12		3	
Summe:	15			18

Wahlpflichtmodule	V	S	L	LP
Wahlpflichtmodule aus dem 5. und 6. Semester				24
Summe:	20			24

7. Semester	V	S	L	LP
Praxisprojekt				15
Abschlussarbeit einschließlich Kolloquium, bestehend aus:				15
Abschlussarbeit				12
Kolloquium				3
Summe:		0		30
Gesamtsumme:		125		210

Für alle Semester: Lebensmitteltechnologisches Seminar

V = Vorlesung

S = Seminar

L = Labor/Laborübung

LP = Leistungspunkte (ECTS)

Die Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu den Semestern stellt einen Vorschlag für eine sinnvolle Abfolge dar. Alle Module schließen mit einer Prüfungsleistung ab. Das Studium bietet den Studierenden Gelegenheit zur selbstständigen Vorbereitung und Vertiefung des Stoffes. Details dazu können dem Modulhandbuch entnommen werden.

Das Studium kann innerhalb der Regelstudienzeit von sieben Semestern erfolgreich beendet werden. Der Studiengang wird mit insgesamt 210 Kreditpunkten akkreditiert. Das Studium wird mit dem akademischen Grad "Bachelor of Engineering (B.Eng.)" abgeschlossen.

Die ersten drei Semester sind der Vermittlung von Grundlagen vorbehalten. Diese Grundlagen beziehen sich auf die Naturwissenschaften, die Ingenieurwissenschaften und die Betriebswirtschaft. Im ersten Semester wird im Modul „Lebensmitteltechnologie, Grundlagen“ ein wichtiger erster Einblick in die Welt der Lebensmittel gegeben, so dass die Studierenden erkennen, welchem Zweck die Vermittlung der Grundlagen dient. Im vierten Semester folgt das Praxissemester. Die hierfür notwendigen Regelungen sind der Fachprüfungsordnung sowie der Regelung für das Praxissemester zu entnehmen. Im Praxissemester sollen die Studierenden ihre ersten praktischen Erfahrungen im einschlägigen betrieblichen Umfeld gewinnen und lernen auf der Basis der vermittelten Grundlagen anwendungsbezogen zu arbeiten. Darüber hinaus bietet das Praxissemester die Möglichkeit Auslandserfahrung zu sammeln und/oder Studienmodule an ausländischen Hochschulen zu belegen. Im fünften und sechsten Semester erfolgt dann die Aneignung von vertieftem Wissen mit der Möglichkeit durch Auswahl von Modulen individuelle Schwerpunkte zu bilden. Im siebten Semester sind das Praxisprojekt und die Abschlussarbeit vorgesehen. In allen theoretischen Semestern sind die Module so strukturiert, dass jeweils 6 ECTS erreicht werden.

5. Schwerpunkte des Studiengangs

Der Studiengang Lebensmitteltechnologie konzentriert sich auf die wissenschaftliche und technologische Entwicklung, Produktion und Qualitätssicherung von Lebensmitteln.

6. Lehrveranstaltungen nach eigener Wahl

Aus den Wahlpflichtmodulen sind die Wahlpflichtfächer zu wählen. Darüber hinaus können die Wahlpflichtmodule auch zusätzlich als Wahlfächer belegt werden.

Das Angebot und die Verteilung der Wahlpflichtfächer auf das 5. und 6. Semester, wird vor Semesterbeginn im Wahlpflichtkatalog Lebensmitteltechnologie vom zuständigen Prüfungsausschuss festgelegt.

Ein möglicher Wahlpflichtfachkatalog ist in der folgenden Tabelle exemplarisch dargestellt.

Wahlpflichtfächer	
1	Angewandte Lebensmittelmikrobiologie
2	Bioprozesstechnik
3	Ernährungsphysiologie
4	Getränketechnologie und Reinigung
5	Innovative Lebensmittelprozesstechnik
6	Lebensmittelhydrokolloide
7	Lebensmittelwirtschaft
8	Nachhaltige Lebensmittelverpackungstechnik
9	Nachhaltige Produktentwicklung
10	Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelindustrie
11	Qualitäts- und Umweltmanagement

7. Praktische Studienphase

Das Studium beinhaltet ein Praxissemester. Dieses findet in der Regel im vierten Semester statt. Einzelheiten dazu werden im Studienverlauf bekannt gegeben.

Das Praxissemester ist ausschlaggebend, um die praktische Komponente im Studium zu stärken. Darüber hinaus soll das Praxissemester die Studierenden motivieren, ein Semester im Ausland zu verbringen. Auch hierdurch werden die Arbeitsmarktchancen der Absolventen verbessert.

8. Studieneingangsphase

Zu Beginn des ersten Semesters findet eine Einführungsveranstaltung statt. Hieran beteiligen sich neben den Lehrenden auch die Mitglieder der Fachschaft Lebensmitteltechnik. Darüber hinaus wird in einer weiteren Veranstaltung über den Studienablauf und die Fachprüfungsordnung informiert. In den einschlägigen Laborübungen erfolgt jeweils eine Sicherheitsbelehrung zu Beginn der Veranstaltung. Daneben bieten die hochschulweiten Institutionen der Hochschule, wie Bibliothek und Rechenzentrum, eigene Einführungsveranstaltungen für Erstsemester an.

Außerdem werden Brückenkurse vor Studienbeginn in den Grundlagenfächern Mathematik, Physik und Chemie angeboten sowie im 1. Semester Tutorien zu verschiedenen Lehrveranstaltungen.

9. Studienberatung

Den Studierenden wird empfohlen, eine Studienfachberatung in folgenden Fällen in Anspruch zu nehmen:

- nach dem ersten Studienjahr: wenn deutlich weniger Leistungspunkte (ECTS) erreicht wurden als der Studienverlaufsplan vorsieht
- spätestens bei zweimaligem Nichtbestehen einer Prüfungsleistung
- bei Überlegungen zu Studienabbruch und/oder Studiengangwechsel
- bei Fragen zur individuellen Schwerpunktsetzung.

Der/Dem Studiengangleiter/in oder den Fachdozenten obliegen die Aufgaben der Studienberatung. Dieser und die anderen Lehrenden bieten Sprechstunden an. Eine zusätzliche Studienberatung erfolgt durch den für die Stundenpläne und Prüfungsorganisation zuständigen Mitarbeiter.

Allgemeine Studienberatung
Zu administrativen Fragen zum Studienverlauf wie beispielsweise Bewerbung/Einschreibung, Anmeldung zu Prüfungen, Prüfungsverwaltung, Einreichen von Attesten, Studiengangwechsel und Beurlaubung, Studienkonto, Erstellung und Ausgabe des Zeugnisses, Exmatrikulation, etc. berät der Studienservice der Hochschule Trier. Die Öffnungszeiten, Kontaktinformationen sowie die Ansprechpartnerinnen und -partner für die Studiengänge sind der Homepage der Hochschule zu entnehmen.

Zudem werden noch besondere Angebote zur Unterstützung von Studierenden angeboten.
Hier greift die Fachrichtung Lebensmitteltechnik auf die umfangreichen Angebote der Hochschule zurück. So bietet z. B. das Gleichstellungsbüro Hilfsangebote für Studierende mit familiären Pflichten an. In Kooperation mit der Agentur für Arbeit wird ebenfalls auf dem Gelände der Hochschule ein Career-Service angeboten. Die Hochschule Trier trägt das Zertifikat als familiengerechte Hochschule. Die hochschulweiten Beratungsangebote können im Beratungs-Kompass auf der Homepage eingesehen werden: https://www.hochschule-trier.de/hauptcampus/beratungskompass-hc.

Trier, den 07.10.2026

Prof. Dr. Hans-Gerd Schoen

Dekan des Fachbereichs Bauen + Leben