


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 (optional)


 **STUDIENGEBÜHREN**
Nur der Semesterbeitrag

 **ZULASSUNG**
Allgemeine Hochschulreife oder Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte ist möglich

 **INFORMATIONEN STUDIENGANG**
Studiengangleitung
Prof. Dr. Enrico Careglio
Tel.: +49 651 8103-493
E.Careglio[at]hochschule-trier.de
Sekretariat:
Manuela Mertes
Tel.: +49 651 8103-262
Mertes[at]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 logischem und analytischem Denken
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Neugier und Experimentierfreude



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)	Wissenschaftliches Arbeiten/Statistik	WPF	WPF
4	Praxissemester				
3	Lebensmittel-Chemie 2	Pflanzliche Lebens- & Genussmittel	Milch- & Fleisch-technologie	Spezielle Botanik & Zoologie	Technische Fluidmechanik
2	Lebensmittel-Chemie 1	Biologie	Mathematik 2	Elemente des Apparatebaus	Technische Thermodynamik
1	Lebensmittel-Technologie (Grundlagen)	Chemie	Mathematik 1	Physik	BWL