

HOCHSCHULE TRIER

LEBENSMITTEL- TECHNOLOGIE BACHELOR OF ENGINEERING



Hauptcampus

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



LEBENSMITTELTECHNOLOGIE (B.ENG.)

Der Studiengang Lebensmitteltechnologie vermittelt eine anwendungsbezogene Ausbildung auf naturwissenschaftlicher und ingenieurwissenschaftlicher Grundlage. Das Studium beinhaltet einen hohen praktischen Bezug und eine enge Zusammenarbeit mit Firmen aus der Lebensmittelwirtschaft.

Im Studium werden Fähigkeiten erworben aus geeigneten Rohwaren verkaufsfähige Lebensmittel mit definierter Qualität unter Beachtung technologischer, ernährungsphysiologischer, lebensmittelrechtlicher, ökonomischer und ökologischer Aspekte zu entwickeln, herzustellen und anzubieten.

Der Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie ist modular aufgebaut und beginnt im Wintersemester. Die Studiendauer beträgt 7 Semester (210 ECTS).

ABSCHLUSS

Die Studieninhalte sind zusammengesetzt aus einem maßgeblichen Anteil ingenieurwissenschaftlicher Themen, die als Besonderheit ergänzt werden durch die für den Umgang mit Lebensmitteln erforderlichen naturwissenschaftlichen und betriebswirtschaftlichen Kenntnisse.

Eine intensive Kooperation von Hochschule und Unternehmen wird durch Praxissemester, Praxisprojekt und Abschlussarbeit gewährleistet.



BERUF

Die Absolventinnen und Absolventen sind qualifiziert für anspruchsvolle Aufgaben in allen Teilbereichen der Lebensmittelwirtschaft und verwandten Branchen. Somit eröffnet sich für die Absolventinnen und Absolventen ein breites Beschäftigungsspektrum, z.B. in der Produkt- und Verfahrensentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement, der Beratung und im Vertrieb. Die Berufsaussichten sind sehr gut.

TUTORIEN

Wir bieten unterstützende Tutorien in Chemie, Mathematik, Physik und Betriebswirtschaft an, die optional belegt werden können.



PRAXIS

Das 4. Semester beinhaltet ein Praxissemester und das 7. Semester ist für das Praxisprojekt und die Abschlussarbeit vorgesehen.

Praxissemester, Praxisprojekt und Abschlussarbeit können auch im Ausland durchgeführt werden.

ECKDATEN ZUM STUDIUM

- Einschreibung für das 1. Semester ist nur zum Wintersemester möglich
- Zulassungsvoraussetzung (Fach-)Hochschulreife, besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte
- keine weiteren Zulassungsbeschränkungen



- * 6 ECTS pro Studienfach
- ** *Wahlpflichtfächer 5. Semester*
[Sicherheit und Qualität der Lebensmittel]:
Qualitäts- und Umweltmanagement, Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik, Pulvertechnologie, Bioprozesstechnik
- *** *Wahlpflichtfächer 6. Semester*
[Produktentwicklung und Prozesstechnologie]:
Produktentwicklung, Getränketechnologie und Reinigung, Lebensmittelverpackungstechnik, Spezielle Lebensmittel-mikrobiologie, Ernährungsphysiologie, Lebensmittelwirtschaft

STUDIENVERLAUF

Sem					
7	Praxisprojekt			Abschlussarbeit	
6	Mechanische Verfahren	Thermische Verfahren	Sensorik und Lebensmittelrecht	Wahlpflichtfach ***	Wahlpflichtfach ***
5	Lebensmittel-Analytik	Grundlagen Lebensmittel-Mikrobiologie	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik	Wahlpflichtfach **	Wahlpflichtfach **
4	Praxissemester				
3	Lebensmittel-Chemie 2	Pflanzliche Lebens- und Genussmittel	Milch- und Fleischtechnologie	Spezielle Botanik und Zoologie	Technische Fluidmechanik
2	Lebensmittel-Chemie 1	Biologie	Mathematik 2	Elemente des Apparatebaus	Technische Thermodynamik
1	Grundlagen Lebensmitteltechnologie	Chemie	Mathematik 1	Physik	Betriebswirtschaftslehre
ECTS *	6	6	6	6	6

KONTAKT

Trier University of Applied Sciences
Hauptcampus

Fachrichtung Lebensmitteltechnik
Schneidershof | D-54293 Trier

Fachstudienberatung

Dipl.-Ing. Alfons Berg

Tel.: +49 651/8103-243

E-Mail: berg@hochschule-trier.de

Weitere Informationen

www.hochschule-trier.de/go/lebensmitteltechnik

DER HAUPTCAMPUS

