



BACHELOR LEBENSMITTELINNOVATION – GESUNDHEIT UND NACHHALTIGKEIT



ABSCHLUSS

Bachelor of Science [B.Sc.]



REGELSTUDIENZEIT

7 Semester | 210 ECTS



ZULASSUNGSMODUS

zulassungsfrei, ohne NC



STUDIENTYP

Berufsqualifizierender
Präsenzstudiengang, Vollzeit



STUDIENBEGINN

Wintersemester



UNTERRICHTSSPRACHE

Deutsch



INTERNATIONALITÄT

Auslandssemester (freiwillig)



STUDIENGEBÜHREN

Nur der Semesterbeitrag



ZULASSUNG

Allgemeine Hochschulreife (Abitur) *oder*
Fachhochschulreife, besonderer Zugang
für beruflich Qualifizierte ist möglich



INFORMATIONEN STUDIENGANG

Fachstudienberatung

Holger Weinand

Tel.: +49 651 8103-286

h.weinand@hochschule-trier.de



WEITERE INFORMATIONEN

<https://www.hochschule-trier.de/go/lmi>



EINSCHREIBUNG

www.hochschule-trier.de/go/bewerbung



STUDIENINHALTE

- Grundlagenvermittlung (Chemie, Mathe, Physik, Lebensmitteltechnologie)
- Herstellung innovativer, gesunder und nachhaltiger Lebensmittel
- Individuelle Gestaltung durch Wahlpflichtmodule



SKILLS | PERSÖNLICHE QUALIFIKATION

- Interesse an naturwissenschaftlichen Fächern und Lebensmitteln
- Begeisterung für fächerübergreifende Fragestellungen
- Fähigkeit zu logischem und analytischem Denken
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Neugier auf innovative Themen und nachhaltige Prozesse



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



BERUFSFELDER / PERSPEKTIVEN

- Tätigkeiten u.a. in der Lebensmittelindustrie in den Bereichen Produktentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement, der Beratung und im Vertrieb
- Berechtigung zu einem Masterstudium



STUDIENVERLAUFSPLAN

Sem					
7	Praxisprojekt			Abschlussarbeit	
6	Lebensmitteltoxikologie	Ernährungsmedizin	Innovationsmanagement	WPF*	WPF*
5	Lebensmittelmikrobiologie & Hygiene	Biochemie der Ernährung	Innovative Lebensmittelprozesstechnik	WPF*	WPF*
4	Praxissemester				
3	Lebensmittelchemie 2	Spezielle Botanik & Zoologie	Tierische Lebensmittel & Alternativen	Pflanzliche Lebens- & Genussmittel	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik
2	Lebensmittelchemie 1	Biologie	Angewandte Mathematik 2	Ernährungsphysiologie	Nachhaltigkeitsmanagement i.d. LM-Industrie
1	Einführung in die Ernährungswissenschaft [W]				
	Grundlagen der Chemie	Angewandte Physik	Angewandte Mathematik 1	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	Betriebswirtschaftslehre

= Naturwissenschaft

= Ingenieurwissenschaft

= Betriebswirtschaft

W = Wahlfach

*Wahlpflichtfächer (Beispiele):

Angewandte Lebensmittelmikrobiologie, Bioprozesstechnik, Getränketechnologie und Reinigung, Lebensmittelanalytik, Lebensmittelhydrokolloide, Lebensmittelwirtschaft, Nachhaltige Lebensmittelverpackungstechnik, Nachhaltige Produktentwicklung, Qualitäts- und Umweltmanagement, Sensorik und Lebensmittelrecht