Lebensmitteltechnik
Hauptcampus

HOCHSCHULE TRIER

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(at)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	Lebensmittel-toxikologie	Ernährungs-medizin	Innovations-management	WPF*	WPF*
5	Lebensmittel-mikrobiologie & Hygiene	Biochemie der Ernährung	Innovative Lebensmittel-prozesstechnik	WPF*	WPF*
4	Praxissemester				
3	Lebensmittel-Chemie 2	Spezielle Botanik & Zoologie	Tierische Lebensmittel & Alternativen	Pflanzliche Lebens- & Genussmittel	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik
2	Lebensmittel-Chemie 1	Biologie	Angewandte Mathematik 2	Ernährungs-physiologie	Nachhaltigkeits-Management i.d. LM-Industrie
1	Grundlagen der Chemie	Angewandte Physik	Angewandte Mathematik 1	Grundlagen der Lebensmittel-Technologie	Betriebs-wirtschaftslehre

= Naturwissenschaft = Ingenieurwissenschaft = Betriebswirtschaft

***Wahlpflichtfächer (Beispiele):**
Angewandte Lebensmittelmikrobiologie; Bioprozesstechnik; Getränketechnologie und Reinigung; Lebensmittelanalytik; Lebensmittelhydrokolloide; Lebensmittelwirtschaft; Nachhaltige Lebensmittelverpackungstechnik; Nachhaltige Produktentwicklung; Qualitäts- und Umweltmanagement; Sensorik und Lebensmittelrecht