

2026-11

Veröffentlicht am 17.06.2026

Nr. 11/S. 87

Tag	Inhalt	Seite
17.06.26	1.Änderungsordnung für die Fachprüfungsordnung für die Prüfung im Bachelorstudiengang Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit im Fachbereich Bauen + Leben an der Hochschule Trier	88-90
17.06.26	1.Änderungsordnung für die Fachprüfungsordnung für die Prüfung im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie im Fachbereich Bauen + Leben an der Hochschule Trier	91-93

PUBLICUS AMTLICHES VERÖFFENT- LICHUNGS- ORGAN

1. Änderungsordnung für die Fachprüfungsordnung für die Prüfung im Bachelorstudiengang Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit im Fachbereich Bauen + Leben an der Hochschule Trier vom 17.06.2026

Auf Grund des § 7 Abs. 2 Nr. 2 und des § 86 Abs. 2 Nr. 2 des rheinland-pfälzischen Hochschulgesetzes (HochSchG) vom 23. September 2020 (GVBl. S. 461), zuletzt geändert durch § 16 des Gesetzes vom 11. Februar 2026 (GVBl. S. 40), BS 223-41, hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Bauen + Leben der Hochschule Trier am 22.04.2026 die folgende 1. Änderungsordnung zur Fachprüfungsordnung für die Prüfung im Bachelorstudiengang Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit an der Hochschule Trier vom 11.04.2025 (publicus Nr. 2025-11 vom 11.04.2025, S. 106 ff) beschlossen. Diese Änderungsordnung hat das Präsidium der Hochschule Trier am 17.06.2026 genehmigt.

Sie wird hiermit bekannt gemacht.

Artikel 1

Anlage 1 wird wie folgt geändert:

Anlage 1: Bachelorstudiengang¹ Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit Start Wintersemester

Studienverlauf	1		2		3		4		5		6		7		Summe		Gewicht
	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	
1. Semester																	
Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	5	6													5	6	6/210
Grundlagen der Chemie	5	6													5	6	6/210
Angewandte Mathematik 1	5	6													5	6	6/210
Angewandte Physik	5	6													5	6	6/210
Einführung in die Ernährungswissenschaft	5	6													5	6	6/210
Summe	25	30													25	30	
2. Semester																	
Lebensmittelchemie 1			5	6											5	6	6/210
Grundlagen der Biologie			5	6											5	6	6/210
Humanernährung			5	6											5	6	6/210
Angewandte Mathematik 2			5	6											5	6	6/210
Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelindustrie			5	6											5	6	6/210
Summe			25	30											25	30	
3. Semester																	
Pflanzliche Lebens- und Genussmittel					5	6									5	6	6/210
Tierische Lebensmittel und Alternativen					5	6									5	6	6/210
Lebensmittelchemie 2					5	6									5	6	6/210
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere					5	6									5	6	6/210
Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik					5	6									5	6	6/210
Summe					25	30									25	30	
4. Semester																	
Praxissemester ¹								30								30	30/210
Summe								30								30	
5. Semester																	
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene									5	6					5	6	6/210
Betriebswirtschaftslehre									5	6					5	6	6/210
Innovative Lebensmittelprozesstechnik									5	6					5	6	6/210
Summe									15	18					15	18	
6. Semester																	
Lebensmitteltoxikologie											5	6			5	6	6/210
Ernährungsmedizin											5	6			5	6	6/210
Innovationsmanagement											5	6			5	6	6/210
Summe											15	18			15	18	
Wahlpflichtmodule																	
Wahlpflichtmodule 5. und 6. Semester ²									10	12	10	12			20	24	24/210
Summe									10	12	10	12			20	24	
7. Semester																	
Praxisprojekt														15		15	15/210
Abschlussarbeit einschließlich Kolloquium, bestehend aus:														15		15	15/210
Abschlussarbeit														12		12	12/210
Kolloquium														3		3	3/210
Summe														30		30	
Summe ges.			30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	125	210		

¹ Für einen Aufenthalt an einer anderen Hochschule eignet sich insbesondere das 4. Fachsemester.² Siehe Wahlpflichtkatalog Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit. Der Wahlpflichtkatalog wird vom zuständigen Prüfungsausschuss vor Beginn des Semesters festgelegt.

Artikel 2

Anlage 2 wird wie folgt geändert:

Anlage 2: Module mit Studienleistungen gemäß § 7 im Bachelorstudiengang Lebensmittelinnovation – Gesundheit und Nachhaltigkeit

	Anzahl Studienleistungen	Modul schließt ausschließlich mit Studienleistungen ab (ja/nein)	davon als Prüfungsvorleistung für die Zulassung zu einer Prüfungsleistung	davon mit Anwesenheitspflicht als Prüfungsvorleistung
Grundlagen der Chemie	1	nein	1	0
Angewandte Physik	1	nein	1	0
Einführung in die Ernährungswissenschaft	1	nein	1	0
Grundlagen der Biologie	1	nein	1	0
Lebensmittelchemie 1	1	nein	1	0
Humanernährung	1	nein	1	0
Lebensmittelchemie 2	1	nein	1	0
Tierische Lebensmittel und Alternativen	1	nein	1	0
Pflanzliche Lebens- und Genussmittel	1	nein	1	0
Ernährungsmedizin	1	nein	1	0
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	1	nein	1	0
Lebensmitteltoxikologie	1	nein	1	0
Σ	12		12	0

Artikel 3 - Inkrafttreten

Die Änderungsordnung zur Fachprüfungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtlichen Veröffentlichungsorgan der Hochschule Trier „publicus“ in Kraft. Sie gilt für alle Studierenden mit einem Studienbeginn ab dem Wintersemester 2025/2026. Einzelheiten des Übergangs regelt der Prüfungsausschuss.

Trier, den 17.06.2026

Prof. Dr. Hans-Gerd Schoen

Der Dekan des Fachbereiches Bauen + Leben der Hochschule Trier

**1. Änderungsordnung für die Fachprüfungsordnung für die Prüfung im
Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie
im Fachbereich Bauen + Leben an der Hochschule Trier
vom 17.06.2026**

Auf Grund des § 7 Abs. 2 Nr. 2 und des § 86 Abs. 2 Nr. 2 des rheinland-pfälzischen Hochschulgesetzes (HochSchG) vom 23. September 2020 (GVBl. S. 461), zuletzt geändert durch § 16 des Gesetzes vom 11. Februar 2026 (GVBl. S. 40), BS 223-41, hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs Bauen + Leben der Hochschule Trier am 22.04.2026 die folgende 1. Änderungsordnung zur Fachprüfungsordnung für die Prüfung im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Hochschule Trier vom 11.04.2025 (publicus Nr. 2025-11 vom 11.04.2025, S. 112 ff, Berichtigung publicus Nr. 2025-26 vom 26.11.2025, S. 270) beschlossen. Diese Änderungsordnung hat das Präsidium der Hochschule Trier am 17.06.2026 genehmigt.

Sie wird hiermit bekannt gemacht.

Artikel 1

Anlage 1 wird wie folgt geändert:

Anlage 1: Bachelorstudiengang¹ Lebensmitteltechnologie Start Wintersemester

Studienverlauf	1		2		3		4		5		6		7		Summe		Gewicht
	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	SWS	LP (ECTS)	
1. Semester																	
Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	5	6													5	6	6/210
Grundlagen der Chemie	5	6													5	6	6/210
Angewandte Mathematik 1	5	6													5	6	6/210
Angewandte Physik	5	6													5	6	6/210
Betriebswirtschaftslehre	5	6													5	6	6/210
Summe	25	30													25	30	
2. Semester																	
Lebensmittelchemie 1			5	6											5	6	6/210
Grundlagen der Biologie			5	6											5	6	6/210
Elemente des Apparatebaus			5	6											5	6	6/210
Angewandte Mathematik 2			5	6											5	6	6/210
Technische Fluidmechanik			5	6											5	6	6/210
Summe			25	30											25	30	
3. Semester																	
Pflanzliche Lebens- und Genussmittel					5	6									5	6	6/210
Tierische Lebensmittel und Alternativen					5	6									5	6	6/210
Lebensmittelchemie 2					5	6									5	6	6/210
Biologie der Nutzpflanzen und Nutztiere					5	6									5	6	6/210
Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik					5	6									5	6	6/210
Summe					25	30									25	30	
4. Semester																	
Praxissemester ¹								30								30	30/210
Summe								30								30	
5. Semester																	
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene									5	6					5	6	6/210
Technische Thermodynamik									5	6					5	6	6/210
Lebensmittelanalytik									5	6					5	6	6/210
Summe									15	18					15	18	
6. Semester																	
Mechanische Verfahren											5	6			5	6	6/210
Thermische Verfahren											5	6			5	6	6/210
Sensorik und Lebensmittelrecht											5	6			5	6	6/210
Summe											15	18			15	18	
Wahlpflichtmodule																	
Wahlpflichtmodule 5. und 6. Semester ²									10	12	10	12			20	24	24/210
Summe									10	12	10	12			20	24	
7. Semester																	
Praxisprojekt														15		15	15/210
Abschlussarbeit einschließlich Kolloquium, bestehend aus:														15		15	15/210
Abschlussarbeit														12		12	12/210
Kolloquium														3		3	3/210
Summe														30		30	
Summe ges.		30		30		30		30		30		30		30	125	210	

¹ Für einen Aufenthalt an einer anderen Hochschule eignet sich insbesondere das 4. Fachsemester.

² Siehe Wahlpflichtkatalog Lebensmitteltechnologie. Der Wahlpflichtkatalog wird vom zuständigen Prüfungsausschuss vor Beginn des Semesters festgelegt.

Artikel 2

Anlage 2 wird wie folgt geändert:

Anlage 2: Module mit Studienleistungen gemäß § 7 im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie

	Anzahl Studienleistungen	Modul schließt ausschließlich mit Studienleistungen ab (ja/nein)	davon als Prüfungsvorleistung für die Zulassung zu einer Prüfungsleistung	davon mit Anwesenheitspflicht als Prüfungsvorleistung
Grundlagen der Chemie	1	nein	1	0
Angewandte Physik	1	nein	1	0
Grundlagen der Biologie	1	nein	1	0
Lebensmittelchemie 1	1	nein	1	0
Technische Fluidmechanik	1	nein	1	0
Lebensmittelchemie 2	1	nein	1	0
Tierische Lebensmittel und Alternativen	1	nein	1	0
Pflanzliche Lebens- und Genussmittel	1	nein	1	0
Lebensmittelanalytik	1	nein	1	0
Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	1	nein	1	0
Technische Thermodynamik	1	nein	1	0
Mechanische Verfahren	1	nein	1	0
Thermische Verfahren	1	nein	1	0
Sensorik und Lebensmittelrecht	1	nein	1	0
Σ	14		14	0

Artikel 3 - Inkrafttreten

Die Änderungsordnung zur Fachprüfungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtlichen Veröffentlichungsorgan der Hochschule Trier „publicus“ in Kraft. Sie gilt für alle Studierenden mit einem Studienbeginn ab dem Wintersemester 2025/2026. Einzelheiten des Übergangs regelt der Prüfungsausschuss.

Trier, den 17.06.2026

Prof. Dr. Hans-Gerd Schoen

Der Dekan des Fachbereiches Bauen + Leben der Hochschule Trier