




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 (freiwillig)


 **STUDIENGEBÜHREN**
Nur der Semesterbeitrag

 **ZULASSUNG**
Allgemeine Hochschulreife (Abitur) *oder*
Fachhochschulreife, besonderer Zugang
für beruflich Qualifizierte ist möglich; kein
Vorpraktikum nötig

 **INFORMATIONEN STUDIENGANG**
Fachstudienberatung
Holger Weinand
Tel.: +49 651 8103-286
h.weinand(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 analytischem Denken
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Neugier und Experimentierfreudigkeit



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

 = Naturwissenschaft

 = Ingenieurwissenschaft

 = Betriebswirtschaft

*Wahlpflichtfächer:

Biochemie der Ernährung, Bioprozesstechnik, Ernährungsphysiologie, Getränke-technologie und Reinigung, Lebensmittelverpackungstechnik, Lebensmittelwirtschaft, Nachhaltigkeitsmanagement in der Lebensmittelindustrie, Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik, Produktentwicklung, Pulvertechnologie, Qualitäts- und Umweltmanagement, Spezielle Lebensmittel-Mikrobiologie