

Studienplan für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie des Fachbereichs Bauen + Leben an der Hochschule Trier vom 13.07.2022

[Prüfungsordnung vom 10.06.2022]

Der Fachbereichsrat des Fachbereichs Bauen + Leben der Hochschule Trier hat am 13.07.2022 den nachfolgenden Studienplan für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (Prüfungsordnung 2022) beschlossen. Diesen Studienplan hat das Präsidium der Hochschule Trier am 18.01.2023 genehmigt.

1. Geltungsbereich

Dieser Studienplan gilt für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (Prüfungsordnung 2022) und unterrichtet über Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums einschließlich Art und Dauer der eingeordneten, beruflichen Praxis. Weiterhin unterrichtet er über spezielle Angebote in der Studieneingangsphase und empfiehlt, in welchen Fällen Studierende eine Studienfachberatung in Anspruch nehmen sollten.

2. Qualifikationsziel

Das Bachelor-Studium der Lebensmitteltechnologie soll das Wissen für eine sichere und rationelle Lebensmittelproduktion und -vermarktung erschließen und den Studierenden vermitteln. Dabei werden die Aspekte einer verlässlichen Rohstoffversorgung und der beherrschten Qualität selbstverständlich berücksichtigt.

Durch die Kombination des Bachelorstudiums mit dem integrierten Praxissemester erfolgt eine enge Verzahnung berufspraktischer und hochschulischer Qualifikation auf hohem Niveau.

Der Studiengang Lebensmitteltechnologie der Hochschule Trier ist ausdrücklich nicht auf einen bestimmten Lebensmittelrohstoff spezialisiert, wie das bei anderen Studiengängen dieser Art der Fall ist. Die breite Anlage hat sich bewährt und soll fortgesetzt werden.

Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über ein kritisches Verständnis der wichtigsten Theorien, Prinzipien und Methoden im Bereich der Lebensmitteltechnologie und über vertieftes Wissen in den Grundoperationen der Lebensmittelverarbeitung. Sie sind in der Lage ihr Wissen vertikal, horizontal und lateral zu vertiefen. Ihr Wissen und Verstehen entspricht dem Stand der Fachliteratur und schließt zugleich einige vertiefte Wissensbestände auf dem aktuellen Stand der Forschung auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnik mit ein.

Die Absolventinnen und Absolventen haben die instrumentale, systemische und kommunikative Kompetenz erworben. Sie können ihr Wissen und Verstehen auf ihre Tätigkeit anwenden und Problemlösungen und Argumente auf dem Gebiet der Lebensmitteltechnologie erarbeiten und weiterentwickeln. Sie können relevante Informationen, insbesondere im Bereich der Lebensmitteltechnologie sammeln, bewerten und interpretieren. Daraus können sie wissenschaftlich fundierte Urteile ableiten, fachbezogene Positionen und Problemlösungen formulieren und argumentativ verteidigen, sich mit Fachvertretern und Laien über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen austauschen und Verantwortung in einem Team übernehmen.

3. Studienbeginn

Der Beginn des Studiums ist im Winter- und Sommersemester möglich. Es wird empfohlen das Studium im Wintersemester zu beginnen, da die Veranstaltungen des 1. Semesters nur dort stattfinden.

4. Inhalt und Aufbau des Studiums

Der Aufbau des Studiums ist aus dem folgenden Studienverlaufsplan ersichtlich.

Modul-Nr.	1.Semester	V	S	L	LP
LMT-BA-10101	Lebensmitteltechnologie, Grundlagen	4	1		6
LMT-BA-10102	Chemie	4		1	6
LMT-BA-10103	Mathematik 1	4	1		6
LMT-BA-10104	Physik	4		1	6
LMT-BA-10105	Betriebswirtschaftslehre	4	1		6
		20	3	2	
	Summe:	25			30

Tutorien i.d.R. in: Chemie, Mathematik, Physik und Betriebswirtschaftslehre

Modul-Nr.	2.Semester	V	S	L	LP
LMT-BA-10201	Lebensmittelchemie 1	4		1	6
LMT-BA-10202	Biologie	4		1	6
LMT-BA-10203	Elemente des Apparatebaus	4	1		6
LMT-BA-10204	Mathematik 2	4	1		6
LMT-BA-10305	Technische Fluidmechanik	4		1	6
		20	2	3	
	Summe:	25			30

Modul-Nr.	3.Semester	V	S	L	LP
LMT-BA-10301	Pflanzliche Lebens- und Genussmittel	4		1	6
LMT-BA-10302	Milch- und Fleischtechnologie	4		1	6
LMT-BA-10303	Lebensmittelchemie 2	4		1	6
LMT-BA-10503	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik	4	1		6
LMT-BA-10304	Spezielle Botanik und Zoologie	4	1		6
		20	2	3	
	Summe:	25			30

Modul-Nr.	4.Semester	V	S	L	LP
LMT-BA-10401	Praxissemester				30

Modul-Nr.	5.Semester	V	S	L	LP	
	Sicherheit u. Qualität der Lebensmittel					
LMT-BA-10501	Lebensmittelanalytik (P)	4		1	6	
LMT-BA-10502	Lebensmittelmikrobiologie, Grundlagen (P)	4		1	6	
LMT-BA-10205	Technische Thermodynamik (P)	4	1		6	
LMT-BA-10504	Wahlpflichtmodul aus Wahlpflichtkatalog LMT	4	x	X	6	
LMT-BA-10505	Wahlpflichtmodul aus Wahlpflichtkatalog LMT	4	x	x	6	
	3P + 2WP	Summe:			25	30

Modul-Nr.	6.Semester	V	S	L	LP	
	Produktentwicklung u. Prozesstechnologie					
LMT-BA-10601	Mechanische Verfahren (P)	4		1	6	
LMT-BA-10602	Thermische Verfahren (P)	4		1	6	
LMT-BA-10603	Sensorik und Lebensmittelrecht (P)	4		1	6	
LMT-BA-10604	Wahlpflichtmodul aus Wahlpflichtkatalog LMT	4	x	X	6	
LMT-BA-10605	Wahlpflichtmodul aus Wahlpflichtkatalog LMT	4	x	x	6	
	3P + 2WP	Summe:			25	30

Modul-Nr.	7.Semester	V	S	L	LP
LMT-BA-10701	Praxisprojekt(P)				18
LMT-BA-10702	Abschlussarbeit (P)				12
	Summe:	0			30
	Gesamtsumme:	125			210

Für alle Semester: Lebensmitteltechnologisches-Seminar (W)

V = Vorlesung

(P) = Pflichtfach

S = Seminar

(WP) = Wahlpflichtfach

L = Laborpraktikum

(W) = Wahlfach

LP = Leistungspunkte (ECTS)

Die Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu den Semestern stellt einen Vorschlag für eine sinnvolle Abfolge dar. Alle Module schließen mit einer Prüfungsleistung ab. Das Studium bietet den Studierenden Gelegenheit zur selbstständigen Vorbereitung und Vertiefung des Stoffes. Details dazu können dem Modulhandbuch entnommen werden.

Das Studium kann innerhalb der Regelstudienzeit von sieben Semestern erfolgreich beendet werden.

Der Studiengang wird mit insgesamt 210 Kreditpunkten akkreditiert. Das Studium wird mit dem akademischen Grad "Bachelor of Engineering (B. Eng.)" abgeschlossen.

Die ersten drei Semester sind der Vermittlung von Grundlagen vorbehalten. Diese Grundlagen beziehen sich auf die Naturwissenschaften, die Ingenieurwissenschaften und die Betriebswirtschaft. Im ersten Semester wird im Modul „Lebensmitteltechnologie, Grundlagen“ ein wichtiger erster Einblick in die Welt der Lebensmittel gegeben, so dass die Studierenden erkennen, welchem Zweck die Vermittlung der Grundlagen dient. Im vierten Semester folgt das Praxissemester. Die hierfür notwendigen Regelungen sind der Prüfungsordnung sowie der Regelung für das Praxissemester, zu entnehmen. Im Praxissemester sollen die Studierenden ihre ersten praktischen Erfahrungen im einschlägigen betrieblichen Umfeld gewinnen und lernen auf der Basis der vermittelten Grundlagen anwendungsbezogen zu arbeiten. Darüber hinaus soll das Praxissemester auch dazu dienen, gegebenenfalls Auslandserfahrung zu sammeln und/oder Studienmodule an ausländischen Hochschulen zu belegen. Im fünften und sechsten Semester erfolgt dann die Aneignung von vertieftem Wissen mit der Möglichkeit, durch Auswahl von Modulen individuelle Schwerpunkte zu bilden. Im siebten Semester sind das Praxisprojekt und die Abschlussarbeit vorgesehen. In allen theoretischen Semestern sind die Module so strukturiert, dass jeweils 6 ECTS erreicht werden.

5. Schwerpunkte des Studiengangs

Im Rahmen der Wahlpflichtfächer im fünften und sechsten Semester können die Studierenden individuelle Studienschwerpunkte bilden. Die Studienschwerpunkte liegen im fünften Semester in der Sicherheit und Qualität der Lebensmittel und im sechsten Semester in der Produktentwicklung und Prozesstechnologie. Genehmigte Änderungen durch den Prüfungsausschuss werden in OLAT (<https://olat.vcrp.de/dmz/>) bekannt gegeben.

6. Lehrveranstaltungen nach eigener Wahl

Aus diesen Wahlpflichtmodulen sind die Wahlpflichtfächer zu wählen. Darüber hinaus können die Wahlpflichtmodule auch zusätzlich als Wahlfächer belegt werden.

Die Verteilung der Wahlpflichtfächer auf das 5. und 6. Semester, wird vor Semesterbeginn im Wahlpflichtkatalog Lebensmitteltechnologie vom zuständigen Prüfungsausschuss festgelegt.

Wahlpflichtfächer	
Qualitäts-, und Umweltmanagement	Produktentwicklung
Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik	Getränketechnologie und Reinigung
Pulvertechnologie	Lebensmittelverpackungstechnik
Lebensmittelwirtschaft	Spezielle Lebensmittelmikrobiologie
	Ernährungsphysiologie
	Bioprozesstechnik

7. Praktische Studienphase

Das Studium beinhaltet ein Praxissemester. Dieses findet in der Regel im vierten Semester statt. Einzelheiten dazu sind in der Regelung für das Praxissemester (<https://olat.vcrp.de/dmz/>) aufgeführt.

Das Praxissemester ist ausschlaggebend, um die praktische Komponente im Studium zu stärken. Darüber hinaus, soll das Praxissemester die Studierenden motivieren, ein Semester im Ausland zu verbringen. Auch hierdurch werden die Arbeitsmarktchancen der Absolventen verbessert.

8. Studieneingangsphase

Zu Beginn des ersten Semesters findet eine Einführungsveranstaltung statt. Hieran beteiligen sich neben den Lehrenden auch die Mitglieder der Fachschaft Lebensmitteltechnik. Darüber hinaus wird in einer weiteren mehrstündigen Veranstaltung über den Studienablauf und die Prüfungsordnung informiert. In den einschlägigen Laborübungen erfolgt jeweils eine Sicherheitsbelehrung zu Beginn der Veranstaltung. Daneben bieten die fachbereichsunabhängigen Institutionen der Hochschule, wie Bibliothek und Rechenzentrum, eigene Einführungsveranstaltungen für Erstsemester an.

Außerdem werden Brückenkurse vor Studienbeginn in den Grundlagenfächern Mathematik, Physik und Chemie angeboten. Darüber hinaus werden Tutorien im 1. Semester zu verschiedenen Lehrveranstaltungen angeboten.

9. Studienberatung

Den Studierenden wird empfohlen, eine Studienfachberatung in folgenden Fällen in Anspruch zu nehmen:

- nach dem ersten Studienjahr: wenn deutlich weniger Leistungspunkte (ECTS) erreicht wurden als der Studienverlaufsplan vorsieht
- spätestens bei zweimaligem Nichtbestehen einer Prüfungsleistung
- bei Überlegungen zu Studienabbruch und/oder Studiengangwechsel
- bei Fragen zur individuellen Schwerpunktsetzung.

Der/Dem Studiengangleiter/in oder den Fachdozenten obliegen die Aufgaben der Studienberatung. Dieser und die anderen Lehrenden bieten zeitlich festgelegte Sprechstunden an. Eine zusätzliche Studienberatung erfolgt durch den für die Stundenpläne und Prüfungsorganisation zuständigen Mitarbeiter.

Allgemeine Studienberatung

Zu administrativen Fragen zum Studienverlauf wie beispielsweise Bewerbung/Einschreibung, Anmeldung zu Prüfungen, Prüfungsverwaltung, Einreichen von Attesten, Studiengangwechsel und Beurlaubung, Studienkonto, Erstellung und Ausgabe des Zeugnisses, Exmatrikulation, etc. berät der Studienservice der Hochschule Trier. Die Öffnungszeiten,

Kontaktinformationen sowie die Ansprechpartnerinnen und -partner für die Studiengänge sind der Homepage der Hochschule zu entnehmen.

Zudem werden noch besondere Angebote zur Unterstützung von Studierenden angeboten.

Hier greift die Fachrichtung Lebensmitteltechnik auf die umfangreichen Angebote der Hochschule zurück. So bietet z.B. das Gleichstellungsbüro Hilfsangebote für Studierende mit familiären Pflichten an. In Kooperation mit der Agentur für Arbeit wird ebenfalls auf dem Gelände der Hochschule ein Career-Service angeboten. Die Hochschule Trier trägt das Zertifikat als familiengerechte Hochschule. Die hochschulweiten Beratungsangebote sind auf der Homepage unter „Studium -> Weiterbildung“ aufgeführt.

Trier, den 13.07.2022

Prof. Dr. Hans-Gerd Schoen

Dekan des Fachbereichs Bauen + Leben