



Lebensmitteltechnik (B.Eng.)

Auf naturwissenschaftlicher und ingenieurwissenschaftlicher Grundlage vermittelt dieser Bachelor-Studiengang eine anwendungsorientierte Ausbildung im Bereich der Lebensmitteltechnik. Im Verlauf des Studiums werden Fähigkeiten erworben, aus geeigneter Rohware verkaufsfähige Lebensmittel mit definierter Qualität unter Beachtung ernährungsphysiologischer, ökologischer und ökonomischer Aspekte zu entwickeln, herzustellen und zu vertreiben.

Ziel der Ausbildung sind qualifizierte und leistungsfähige Absolventinnen und Absolventen für die anspruchsvollen Aufgaben in allen Bereichen der Lebensmittelwirtschaft, zum Beispiel Produktentwicklung, Lebensmittelproduktion, Qualitätsmanagement, Marketing usw. Den Absolventinnen und Absolventen bietet sich in allen Teilbereichen der Lebensmittelwirtschaft ein breites Beschäftigungsfeld. Eine intensive Kooperation von Hochschule und Unternehmen wird durch Betriebspraktika, das Praxisprojekt und die Abschlussarbeit gewährleistet.

Aufbau des Studiums

Der Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnik ist modular aufgebaut und beginnt mit dem Wintersemester. Das Studium gliedert sich in einen Basisbereich (1. bis 4. Semester) und einen Vertiefungsbereich (5. und 6. Semester). Alle Prüfungen finden studienbegleitend statt. Das 7. Semester ist für das Praxisprojekt und die Abschlussarbeit vorgesehen.

Der Basisbereich umfasst folgende Pflichtmodule: Chemie, Physik, Mathematik, Biologie, Maschinentechnik, Thermodynamik, Technische Mechanik, Technische Fluidmechanik, Lebensmittelchemie, Lebensmitteltechnik, Botanik und Zoologie, Lebensmittelmikrobiologie, Lebensmitteltechnologie, Betriebswirtschaftslehre, Lebensmittelsensorik, Lebensmittelrecht und Statistik.

Im Vertiefungsbereich können die Studierenden durch Auswahl geeigneter Wahlpflichtmodule eigene Schwerpunkte in ihrer Ausbildung setzen. Angeboten werden folgende Wahlpflichtmodule: Lebensmittelanalytik, Lebensmittelwirtschaft, Catering, Getränke-technologie, Umwelttechnik, Projektmanagement, Mechanische Verfahren, Reinigungs- und Hygienetechnik, Lebensmittelmikrobiologie, Produktentwicklung, Biotechnologie, Ernährungsphysiologie, Medienversorgung, Verpackungstechnik, Qualitäts- und Umweltmanagement.

Abschluss

„Bachelor of Engineering“

In Vorbereitung befindet sich ein dreisemestriger Masterstudiengang, der auf den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnik aufbaut und von seinen Schwerpunkten auf die Übernahme von Managementaufgaben im Bereich der Lebensmitteltechnik ausgerichtet ist.

Weitere Informationen

<http://www.fh-trier.de/go/lebensmitteltechnik>

Lebensmitteltechnik (B.Eng.)

Einschreibung

Die Einschreibung für das 1. Semester ist nur zum Wintersemester (Bewerbungsschluss 15. Juli) möglich.

Regelstudienzeit

Die Regelstudienzeit beträgt 7 Semester.

Zulassungsvoraussetzungen

Hochschulreife, Fachhochschulreife, besonderer Zugang für beruflich Qualifizierte

Praktikum

12 Wochen - davon mindestens 6 Wochen vor Studienbeginn, der Rest ist spätestens bis zum Ende des zweiten Studienseesters nachzuweisen. Eine Berufsausbildung wird angerechnet.

Zulassungsbeschränkung (NC)

Dieser Studiengang ist derzeit zulassungsbeschränkt.

Unterrichtssprache

deutsch

Sprachtest

kein Sprachtest erforderlich

Weitere Informationen zur Studienbewerbung und die Bewerbungsunterlagen (Download) finden Sie auf unserer Homepage:

www.fh-trier.de/go/bewerbung

Postanschrift Studienbewerbung

Fachhochschule Trier
Postfach 1826
D-54208 Trier

Studienservice Trier

Tel. +49 651 / 8103 - 300 /- 516 /- 442 /- 592
Fax +49 651 / 8103 - 314
E-Mail: studien-service@fh-trier.de

Akademisches Auslandsamt

Tel. +49 651 / 8103 - 378
E-Mail: aaa@fh-trier.de

Hausanschrift
Schneidershof
D-54293 Trier

Fachbereich Bauingenieurwesen, Lebensmitteltechnik, Versorgungstechnik (BLV)

Sekretariat der Fachrichtung Lebensmitteltechnik
Manuela Mertes
Tel. +49 651 / 8103 - 262 /-360
mertes@fh-trier.de

Fachstudienberatung

Dipl.Ing. Alfons Berg
Tel. +49 651 / 8103 - 243
berg@fh-trier.de

Studiengangsbeauftragter

Prof. Dr. Jürgen Tenhumberg
Tel. +49 651 / 8103 - 452
tenhumbe@fh-trier.de

<http://www.fh-trier.de/go/lebensmitteltechnik>