



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



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



STUDIENVERLAUFSPLAN

Sem	Praxisprojekt			Abschlussarbeit	
7	Praxisprojekt			Abschlussarbeit	
6	Lebensmitteltoxikologie	Ernährungsmedizin	Innovationsmanagement	WPF*	WPF*
5	Lebensmittelmikrobiologie & Hygiene	Biochemie der Ernährung	Innovative Lebensmittelprozessertechnik	WPF*	WPF*
4	Praxissemester				
3	Lebensmittelchemie 2	Spezielle Botanik & Zoologie	Tierische Lebensmittel & Alternativen	Pflanzliche Lebensmittel & Genussmittel	Wissenschaftliches Arbeiten / Statistik
2	Lebensmittelchemie 1	Biologie	Angewandte Mathematik 2	Ernährungsphysiologie	Nachhaltigkeitsmanagement i.d. LM-Industrie
1	Grundlagen der Chemie	Angewandte Physik	Angewandte Mathematik 1	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	Betriebswirtschaftslehre

= Naturwissenschaft = Ingenieurwissenschaft = Betriebswirtschaft

*Wahlpflichtfächer (Beispiele):

Angewandte Lebensmittelmikrobiologie; Bioprosesstechnik; Getränketechnologie und Reinigung; Lebensmittelanalytik; Lebensmittelhydrokolloide; Lebensmittelwirtschaft; Nachhaltige Lebensmittelverpackungstechnik; Nachhaltige Produktentwicklung; Qualitäts- und Umweltmanagement; Sensorik und Lebensmittelrecht



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



BERUFSFELDER / PERSPEKTIVEN

- Tätigkeiten u.a. in der Lebensmittelindustrie in den Bereichen Produktentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement, der Beratung und im Vertrieb