



MASTER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT



ABSCHLUSS

Master of Engineering (M.Eng.)



REGELSTUDIENZEIT

3 Semester | 90 ECTS



ZULASSUNGSMODUS

mit NC: gut [2,5]



STUDENTYP

Präsenzstudiengang



STUDIENBEGINN

Sommer- und Wintersemester



UNTERRICHTSSPRACHE

Deutsch, Englisch



INTERNATIONALITÄT

Auslandssemester (freiwillig)



STUDIENGEBÜHREN

Nur der Semesterbeitrag



ZULASSUNG

Berufsqualifizierender Hochschulabschluss
aus fachähnlichen Bereichen



INFORMATIONEN STUDIENGANG

Fachstudienberatung

Holger Weinand

Tel.: +49 651 8103-286

h.weinand@hochschule-trier.de



WEITERE INFORMATIONEN

www.hochschule-trier.de/go/lmw



EINSCHREIBUNG

www.hochschule-trier.de/go/bewerbung



STUDIENINHALTE

- Fokus auf betriebswirtschaftlichen Fächern
- Individuelle Gestaltung durch Wahlpflichtmodule
- Fachliche Vertiefung der ingenieurwissenschaftlichen Kenntnisse möglich
- Führungskompetenz



SKILLS | PERSÖNLICHE QUALIFIKATION

- Fähigkeit zu logischem und analytischem Denken
- Team- und Kommunikationsfähigkeit
- Interesse an wirtschaftlichen Zusammenhängen
- Interdisziplinäre Kompetenzen



BESONDERHEITEN DES STUDIUMS

- Zukunftsorientiert, mit hervorragenden Berufsaussichten
- Enge Zusammenarbeit mit Firmen aus der Lebensmittelwirtschaft
- Individuelle Schwerpunktsetzung



BERUFSFELDER / PERSPEKTIVEN

- Führungstätigkeiten u.a. in der Lebensmittelindustrie in den Bereichen Produkt- und Verfahrensentwicklung, der Lebensmittelproduktion, dem Qualitätsmanagement, der Beratung und im Vertrieb
- Berechtigung zur Promotion



STUDIENVERLAUFSPLAN

Sem					
3	Masterarbeit				
2	Unternehmensführung / Digitale Geschäftsmodelle	Beschaffungs- & Nachhaltigkeitsmanagement	Integrierte Informationstechnologie	WPF*	WPF*
1	Marketing	Projektmanagement, Moderation, Präsentation	Supply Chain Management	WPF*	WPF*

*Wahlpflichtfächer [Beispiele]:

Betriebswirtschaft	Ingenieurwissenschaft	Naturwissenschaft
Hygienic Food Plant Design	Agronomy and Crop Science	Biotechnologie/Gentechnologie
Medien- und Energiemanagement	Getränketechnologie	Chemie der Bedarfsgegenstände
	Großküchentechnik, industrielle Speisenproduktion	Chemie der kosmetischen Mittel
	Innovative Lebensmittelprozesstechnik 2	
	Produkt Design	
	Süßwarentechnologie	
	Unit Operations in Food Technology	
Wahlfächer:		
Globale Wachstumsmärkte: Bio, halal und kosher	Food Science in everyday life	Fermentation Lab
Excel-Kurs		