

### **MASTER**

#### LEBENSMITTELWIRTSCHAFT





### **ABSCHLUSS**

Master of Engineering (M.Eng.)



## REGELSTUDIENZEIT

3 Semester | 90 ECTS



## **ZULASSUNGSMODUS**

mit NC: qut [2,5]



#### STUDIENTYP

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(at)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



#### **BESONDERHEITEN DES STUDIUMS**

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



### **SKILLS | PERSÖNLICHE QUALIFIKATION**

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



#### **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	Unternehmens- führung	Internationaler Rohstoffhandel	Integrierte Informa- tionstechnologie	WPF*	WPF*
1	Marketing	Projektmanagement, Moderation, Präsentation	Produktions- planungssysteme und Logistik	WPF*	WPF*

#### \*Wahlpflichtfächer:

Betriebswirtschaft	Ingenieurwissenschaft	Naturwissenschaft	
Hygienic Food Plant Design	Großküchentechnik, industrielle Speisenproduktion	Biotechnologie/Gentechnologie	
Medien- und Energiemanagement	Produkt Design	Chemie der Bedarfsgegenstände	
	Unit Operations in Food Technology	Chemie der kosmetischen Mittel	
	Neue Verfahren der Lebensmitteltechnik		
	Getränketechnologie		
	Süßwarentechnologie		
Wahlfächer:			
Workshop Werksleitplanung	Food Science in everyday life		
Globale Wachstumsmärkte: Bio, halal und kosher	LM-Technologisches Seminar		