



## MASTER LEBENSMITTELWIRTSCHAFT



### ABSCHLUSS

Master of Engineering (M.Eng.)



### REGELSTUDIENZEIT

3 Semester | 90 ECTS



### ZULASSUNGSMODUS

mit NC: gut [2,5]



### STUDENTYP

Berufsqualifizierender  
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](mailto:h.weinand@hochschule-trier.de)



### WEITERE INFORMATIONEN

[www.hochschule-trier.de/go/lmw](http://www.hochschule-trier.de/go/lmw)



### EINSCHREIBUNG

[www.hochschule-trier.de/go/bewerbung](http://www.hochschule-trier.de/go/bewerbung)



## STUDIENINHALTE

- Fokus auf betriebswirtschaftliche Fächer
- 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   | Abschlussarbeit einschl. Kolloquium             |                                             |                                     |      |      |
| 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                     | Getränketechnologie                     | Biotechnologie/Gentechnologie  |
| Medien- und Kommunikationsmanagement           | Gemeinschaftsverpflegung                | Chemie der kosmetischen Mittel |
|                                                | Innovative Lebensmittelprozesstechnik 2 |                                |
|                                                | Produkt Design                          |                                |
|                                                | Süßwarentechnologie                     |                                |
|                                                | Unit Operations in Food Technology      |                                |
| <b>Wahlfächer:</b>                             |                                         |                                |
| Globale Wachstumsmärkte: Bio, halal und kosher | Food Science in everyday life           | Fermentation Lab               |
| Excel-Kurs                                     |                                         |                                |