

Studienplan für den Masterstudiengang Lebensmittelwirtschaft des Fachbereichs Bauen + Leben an der Hochschule Trier vom 16.04.2025

(Fachprüfungsordnung vom 09.04.2025)

Der Fachbereichsrat des Fachbereichs Bauen + Leben der Hochschule Trier hat am 16.04.2025 den nachfolgenden Studienplan für den Masterstudiengang Lebensmittelwirtschaft (Fachprüfungsordnung vom 09.04.2025) beschlossen. Diesen Studienplan hat das Präsidium der Hochschule Trier am 30.04.2025 genehmigt.

1. Geltungsbereich

Dieser Studienplan gilt für den Masterstudiengang Lebensmittelwirtschaft (Fachprüfungsordnung vom 09.04.2025) und unterrichtet über Ziel, Inhalt und Aufbau des Studiums einschließlich Art und Dauer der eingeordneten, beruflichen Praxis. Weiterhin unterrichtet er über spezielle Angebote in der Studieneingangsphase und empfiehlt, in welchen Fällen Studierende eine Studienfachberatung in Anspruch nehmen sollten.

2. Qualifikationsziel

Der Masterstudiengang Lebensmittelwirtschaft hat das allgemeine Ziel, Studierenden mit einem Bachelorabschluss Lebensmitteltechnologie oder ähnlicher Studiengänge einen zweiten, höherwertigen Abschluss zu ermöglichen, der dieselben Berechtigungen verleiht, wie ein Masterabschluss an einer Universität, u.a. zur Promotion und für die Laufbahnen des höheren Dienstes.

Die Absolventinnen und Absolventen haben Wissen und Verstehen nachgewiesen, das auf der Bachelor-Ebene aufgebaut ist und dieses wesentlich vertieft. Sie sind in der Lage, die Besonderheiten, Grenzen, Terminologien und Lehrmeinungen des Fachgebiets Lebensmittelwirtschaft zu definieren und zu interpretieren.

Ihr Wissen und Verstehen bildet die Grundlage für die Entwicklung und Anwendung eigenständiger Ideen. Dies kann anwendungs- oder forschungsorientiert erfolgen. Sie verfügen über ein breites, detailliertes und kritisches Verständnis auf dem neuesten Stand der Lebensmittelwirtschaft.

Die Absolventinnen und Absolventen haben die instrumentale, systemische und kommunikative Kompetenz erworben und können diese in der Lebensmittelindustrie einsetzen. Sie können ihr Wissen und Verstehen sowie ihre Fähigkeiten zur Problemlösung auch in neuen und unvertrauten Situationen anwenden, die in einem breiteren oder multidisziplinären Zusammenhang mit der Lebensmittelwirtschaft stehen. Sie sind in der Lage, ihr Wissen zu integrieren und mit Komplexität umzugehen. Sie können auch auf der Grundlage unvollständiger oder begrenzter Informationen wissenschaftlich fundierte Entscheidungen fällen, sich selbstständig neues Wissen und Können aneignen und autonom eigenständige Forschungs- oder anwendungsorientierte Projekte durchführen. Sie können auf dem aktuellen Stand von Forschung und Anwendung Fachvertretern und Laien ihre Schlussfolgerungen in klarer und eindeutiger Weise vermitteln, und sich über Informationen, Ideen, Probleme und Lösungen auf wissenschaftlichem Niveau austauschen. Sie können in einem Team herausgehobene Verantwortung übernehmen.

3. Studienbeginn

Der Beginn des Studiums ist sowohl im Sommersemester als auch im Wintersemester möglich. Die Module des ersten Semesters werden im Sommersemester angeboten und die Module des zweiten Semesters werden im Wintersemester angeboten und sind alle eigenständig.

4. Inhalt und Aufbau des Studiums

Der Aufbau des Studiums ist aus dem folgenden Studienverlaufsplan ersichtlich.

1. Semester	V	S	LP
Marketing	2	2	6
Projektmanagement, Moderation, Präsentation	2	2	6
Supply Chain Management	2	2	6
Summe:	12		18

2. Semester	V	S	LP
Unternehmensführung/Digitale Geschäftsmodelle	2	2	6
Beschaffungsmanagement/Nachhaltigkeitsmanagement	2	2	6
Integrierte Informationstechnologie	2	2	6
Summe:	12		18

Wahlpflichtmodule	V	S	LP
Wahlpflichtmodule aus dem 1. und 2. Semester			24
Summe:	16		24

3. Semester	V	S	LP
Masterarbeit			27
Kolloquium			3
Summe:			30
Gesamtsumme:			90

Für alle Semester: Lebensmitteltechnologisches-Seminar (Wahlfach)

V = Vorlesung

S = Seminar

L = Laborpraktikum

LP = Leistungspunkte (ECTS)

Der Masterstudiengang baut auf dem erworbenen Wissen des Bachelorstudiums auf. In den beiden theoretischen Semestern wird zum einen das im Bachelorstudium erworbene Wissen vertieft, zum anderen weitere Spezialgebiete der Lebensmitteltechnologie und des Managementwissens erweitert. Dabei wird im Gegensatz zum Bachelorstudium ein deutlich erhöhter Anteil des Selbststudiums und der Erarbeitung des Unterrichtsstoffes von den Studierenden erwartet. Diese Aktivitäten können alternativ auch in Gruppenarbeit vollzogen werden. Hierdurch sollen die Fähigkeiten der Absolventen im selbständigen Erwerben und Beurteilen von Wissen, in der Zusammenarbeit in Teams sowie in der Darstellung ihrer Arbeitsergebnisse gestärkt werden. Neben den Pflichtfächern soll das Angebot der Wahlfächer den Studierenden die Möglichkeit der individuellen Schwerpunktsetzung bieten.

Die Zuordnung der Lehrveranstaltungen zu den Semestern stellt einen Vorschlag für eine sinnvolle Abfolge dar. Alle Module schließen mit einer Prüfungsleistung ab. Details dazu können dem Modulhandbuch entnommen werden.

Das Studium kann innerhalb der Regelstudienzeit von drei Semestern abgelegt werden.

Der Studiengang wird mit insgesamt 90 Kreditpunkten kreditiert. Das Studium wird mit dem akademischen Grad "Master of Engineering (M.Eng.)" abgeschlossen.

5. Schwerpunkte des Studiengangs

Im Rahmen der Wahlpflichtfächer im ersten und zweiten Semester können die Studierenden individuelle Studienschwerpunkte bilden. Die Wahlpflichtmodule können durch den Prüfungsausschuss bei Bedarf angepasst werden, Änderungen sind bekannt zu geben. Insgesamt müssen aus dem Angebot der Wahlpflichtfächer der beiden Semester vier Module gewählt und nachgewiesen werden.

6. Lehrveranstaltungen nach eigener Wahl

Aus diesen Wahlpflichtmodulen sind die Wahlpflichtfächer zu wählen. Darüber hinaus können die Wahlpflichtmodule auch zusätzlich als Wahlfächer belegt werden.

Das Angebot und die Verteilung der Wahlpflichtfächer auf das 1. und 2. Semester, wird vor Semesterbeginn im Wahlpflichtkatalog Lebensmittelwirtschaft vom zuständigen Prüfungsausschuss festgelegt.

Wahlpflichtfächer	
1	Biotechnologie/Gentechnologie
2	Chemie der Bedarfsgegenstände
3	Chemie der Kosmetischen Mittel
4	Großküchentechnik, industrielle Speisenproduktion
5	Produkt Design
6	Unit operations in Food Technology
7	Agronomy and Crop Science
8	Getränketechnologie
9	Hygienic Food Plant Design
10	Medien- und Energiemanagement
11	Innovative Lebensmittelprozesstechnik 2
12	Süßwarentechnologie

7. Praktische Studienphase

Das Studium beinhaltet keine praktische Studienphase.

8. Studieneingangsphase

In der ersten Woche werden die Module von den Fachdozenten vorgestellt und die höheren Semester zeigen den neuen Studierenden den Campus.

9. Studienberatung

Den Studierenden wird empfohlen, eine Studienfachberatung in folgenden Fällen in Anspruch zu nehmen:

- nach dem ersten Studienjahr: wenn deutlich weniger Leistungspunkte (ECTS) erreicht wurden als der Studienverlaufsplan vorsieht
- spätestens bei zweimaligem Nichtbestehen einer Prüfungsleistung
- bei Überlegungen zu Studienabbruch und/oder Studiengangwechsel
- bei Fragen zur individuellen Schwerpunktsetzung.

Der/Dem Studiengangleiter/in oder den Fachdozenten obliegen die Aufgaben der Studienberatung. Dieser und die anderen Lehrenden bieten zeitlich festgelegte Sprechstunden an. Eine zusätzliche Studienberatung erfolgt durch den für die Stundenpläne und Prüfungsorganisation zuständigen Mitarbeiter.

Allgemeine Studienberatung

Zu administrativen Fragen zum Studienverlauf wie beispielsweise Bewerbung/Einschreibung, Anmeldung zu Prüfungen, Prüfungsverwaltung, Einreichen von Attesten, Studiengangwechsel und Beurlaubung, Studienkonto, Erstellung und Ausgabe des Zeugnisses, Exmatrikulation, etc. berät der Studienservice der Hochschule Trier. Die Öffnungszeiten, Kontaktinformationen sowie die Ansprechpartnerinnen und -partner für die Studiengänge sind der Homepage der Hochschule zu entnehmen. Zudem werden noch besondere Angebote zur Unterstützung von Studierenden angeboten. Hier greift die Fachrichtung Lebensmitteltechnik auf die umfangreichen Angebote der Hochschule zurück. So bietet z. B. das Gleichstellungsbüro Hilfsangebote für Studierende mit familiären Pflichten an. In Kooperation mit der Agentur für Arbeit wird ebenfalls auf dem Gelände der Hochschule ein Career-Service angeboten. Die Hochschule Trier trägt das Zertifikat als familiengerechte Hochschule. Die hochschulweiten Beratungsangebote sind auf der Homepage unter „Hauptcampus Trier -> Studium -> Beratung & Service -> Beratungs-Kompass -> Am Hauptcampus“ (<https://www.hochschule-trier.de/hauptcampus/beratungskompass-hc>) aufgeführt.

Trier, den 30.04.2025

Prof. Dr. Hans-Gerd Schoen

Dekan des Fachbereichs Bauen + Leben