



Technische Fachhochschule Berlin  
University of Applied Sciences

# Amtliche Mitteilungen

---

27. Jahrgang, Nr. 33

Seite 1

1. August 2006

---

## INHALT

2. Änderung der Studienordnung des Bachelor-Studiengangs  
„Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology“

Seite 2

---

|              |                                                                                                     |
|--------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Herausgeber: | Der Präsident der TFH Berlin; Presse- und Informationsstelle<br>Luxemburger Straße 10, 13353 Berlin |
| Redaktion:   | Leiter der Studienverwaltung                                                                        |
| Druck:       | Copy-Center der TFH Berlin                                                                          |

**2. Änderung der Studienordnung  
des Bachelor-Studiengangs  
„Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology“**

vom 28.6.06

Gemäß § 71 Abs. 1 Nr.1 des Berliner Hochschulgesetzes (BerlHG) i. d. F. vom 13.2.2003 (GVBl. S. 82), zuletzt geändert am 21.4.2005 (GVBl. S. 254) ändert der Fachbereichsrat des Fachbereichs V die Studienordnung vom 29.6.2004 (A.M. 79/2004), geändert am 19.5.2005 (A.M. 42/2005) erneut:

1. Der Studienplan (Anlage 3) erhält die aliegende Fassung.
2. Diese Änderung wird vom WS 06/07 an wirksam. Sie wird in den Amtlichen Mitteilungen der TFH veröffentlicht.

## Anlage 3 der StO

**Studienplan Bachelor of Science Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology**

| Studienplansemester |                                                        |                  |              |           |               |              |           |           |                |           |          |        |
|---------------------|--------------------------------------------------------|------------------|--------------|-----------|---------------|--------------|-----------|-----------|----------------|-----------|----------|--------|
| Modul               | Modulname                                              | 1                |              |           | 2             |              |           | 3         |                |           | P/<br>WP | FB     |
|                     |                                                        | SU<br>SWS        | Ü<br>SW<br>S | Cr        | SU<br>SW<br>S | Ü<br>SW<br>S | Cr        | SU<br>SWS | Ü<br>SWS       | Cr        |          |        |
| 1.1                 | Mathematisch-Physikalische Grundlagen I                | 8                |              | 10        |               |              |           |           |                |           | P        | II     |
| 1.2                 | Chemische Grundlagen                                   | 4                |              | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | II     |
| 1.3                 | Rohstoffkunde tierischer und pflanzlicher Lebensmittel | 2                | 1            | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | V      |
| 1.4.                | Grundlagen der Verfahrenstechnik I                     | 4                |              | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | V      |
| 1.5                 | AWE Modul                                              | 2                | 2            | 5         |               |              |           |           |                |           | WP       | I      |
| 2.1                 | Mathematisch-Physikalische Grundlagen II               |                  |              |           | 6             |              | 5         |           |                |           | P        | II     |
| 2.2                 | Chemie der Lebensmittel I                              |                  |              |           | 4             |              | 5         |           |                |           | P        | V      |
| 2.3                 | Chemie der Lebensmittel II                             |                  |              |           | 2             | 4            | 5         |           |                |           | P        | V      |
| 2.4                 | Mikrobiologie I                                        |                  |              |           | 4             | 2            | 5         |           |                |           | P        | V      |
| 2.5                 | Grundlagen der Verfahrenstechnik II                    |                  |              |           | 4             |              | 5         |           |                |           | P        | V      |
| 2.6                 | Fachenglisch und Rhetorik                              |                  |              |           |               | 4            | 5         |           |                |           | P        | I      |
| 3.1                 | Mikrobiologie II                                       |                  |              |           |               |              |           | 2         | 4              | 5         | P        | V      |
| 3.2                 | Grundlagen der Biochemie und Ernährung                 |                  |              |           |               |              |           | 4         |                | 5         | P        | V      |
| 3.3                 | Lebensmittelrecht und Sensorik                         |                  |              |           |               |              |           | 2         | 2              | 5         | P        | V      |
| 3.4                 | Grundlagen der Lebensmitteltechnologie                 |                  |              |           |               |              |           | 4         | 2              | 5         | P        | V      |
| 3.5                 | Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik              |                  |              |           |               |              |           | 4         | 2              | 5         | P        | V      |
| 3.6                 | Getränketechnologie                                    |                  |              |           |               |              |           | 2         | 2              | 5         | WP       | V      |
| 3.7                 | Feinkosttechnologie                                    |                  |              |           |               |              |           | 2         | 2              | 5         | WP       | V      |
|                     | Summe P                                                | 18               | 1            | 25        | 20            | 10           | 30        | 16        | 10             | 25        |          |        |
|                     | Summe WP                                               | 2                | 2            | 5         |               |              |           | 2         | 2              | 5         |          |        |
|                     | <b>Gesamtsumme</b>                                     | <b>20</b>        | <b>3</b>     | <b>30</b> | <b>20</b>     | <b>10</b>    | <b>30</b> | <b>18</b> | <b>12</b>      | <b>30</b> |          |        |
| Studienplansemester |                                                        |                  |              |           |               |              |           |           |                |           |          |        |
| Modul               | Modulname                                              | 4                |              |           | 5             |              |           | 6         |                |           | P/<br>WP | FB     |
|                     |                                                        | SU<br>SWS        | Ü<br>SW<br>S | Cr        | SU<br>SW<br>S | Ü<br>SW<br>S | Cr        | SU<br>SWS | Ü<br>SWS       | Cr        |          |        |
| 4.1                 | Chemie der Lebensmittel III                            | 2                | 4            | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | V      |
| 4.2                 | Qualitätsmanagement                                    | 4                |              | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | V      |
| 4.3.                | Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik               | 4                | 2            | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | V      |
| 4.4                 | Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik            | 4                |              | 5         |               |              |           |           |                |           | P        | V/VIII |
| 4.5                 | Getreidetechnologie                                    | 4                | 2            | 5         |               |              |           |           |                |           | WP       | V      |
| 4.6                 | Technologie der Fertiggerichte                         | 2                | 2            | 5         |               |              |           |           |                |           | WP       | V      |
| 4.7                 | Obst- und Gemüse-technologie                           | 2                | 2            | 5         |               |              |           |           |                |           | WP       | V      |
| 4.8                 | Fleischtechnologie                                     | 4                | 2            | 5         |               |              |           |           |                |           |          |        |
| 5.1                 | Grundlagen der Verpackungstechnik                      |                  |              |           | 4             |              | 5         |           |                |           | P        | V      |
| 5.2                 | Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre                |                  |              |           | 4             |              | 5         |           |                |           | P        | I      |
| 5.3*                | Externe Praxisphase mit wissenschaftlicher Betreuung   |                  |              |           |               | 1            | 20        |           |                |           | P        | V      |
| 6.1                 | Thermische Konservierungsverfahren                     |                  |              |           |               |              |           | 4         |                | 5         | P        | V      |
| 6.2                 | Qualitätssicherung von Lebensmitteln - Analytik        |                  |              |           |               |              |           | 2         | 4              | 5         | WP       | V      |
| 6.3                 | Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie        |                  |              |           |               |              |           | 2         | 2              | 5         | WP       | V      |
| 6.4                 | Projektarbeit                                          |                  |              |           |               |              |           | 2         | 4              | 10        | P        | V      |
| 6.5**               | Bachelorarbeit                                         |                  |              |           |               |              |           |           | 2S             | 10        | P        | V      |
|                     | Summe P                                                | 14               | 6            | 20        | 8             | 1            | 30        | 6         | 4/ 2S          | 25        |          |        |
|                     | Summe WP                                               | 4/6/8            | 4            | 10        |               |              |           | 2         | 2/4            | 5         |          |        |
|                     | <b>Gesamtsumme</b>                                     | <b>16/18/ 20</b> | <b>10</b>    | <b>30</b> | <b>8</b>      | <b>1</b>     | <b>30</b> | <b>8</b>  | <b>6/8 +2S</b> | <b>30</b> |          |        |

