

Amtliche Mitteilung

32. Jahrgang, Nr. 63



16. Dezember 2011

Seite 1 von 7

Inhalt

- Studienordnung für den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie (Food Science and Technology) des Fachbereichs V der Beuth Hochschule für Technik Berlin

vom 11.04.2011

Herausgeberin: Präsidentin der Beuth Hochschule
Redaktion: Leiter Studienverwaltung
Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin
Presse- und Informationsstelle
E-Mail: presse@beuth-hochschule.de
Tel. (030) 45 04 – 23 14 | Fax (030) 45 04 – 23 89



Studienordnung
für den Bachelor-Studiengang
Lebensmitteltechnologie
(Food Science and Technology)
des Fachbereichs V
der Beuth Hochschule für Technik Berlin

vom 11.04.2011

Gemäß § 71 Abs. 1, Satz 1, Nr. 1 des Berliner Hochschulgesetzes (BerlHG) in der Fassung vom 13.02.2003 (GVBl. S. 82), zuletzt geändert durch Gesetz vom 15.12.2010 (GVBl. S. 560), erlässt der Fachbereichsrat des Fachbereichs V folgende Studienordnung für den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie (Food Science and Technology):

Übersicht

- §1 Geltungsbereich
- §2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan
- §3 Studienziel
- §4 Zugangsvoraussetzungen
- §5 Struktur und Inhalte des Studiums
- §6 Module gemäß §9(2) Rahmenstudienordnung
- §7 Inkrafttreten

§1 Geltungsbereich

- (1) Diese Ordnung gilt für alle Studierenden im Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie, welche zum Zeitpunkt des Inkrafttretens dieser Ordnung noch nicht zur Abschlussprüfung angemeldet sind.

§2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan

- (1) Die Bestimmungen der Rahmenstudienordnung der Beuth Hochschule für Technik Berlin sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieser Ordnung.

- (2) Der geltende Frauenförderplan des Fachbereichs V ist zu beachten.

Herausgeber: Präsidentin der Beuth Hochschule

Redaktion: Leiter Studienverwaltung

Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin

Presse- und Informationsstelle

E-Mail: presse@beuth-hochschule.de

Tel. (030) 45 04 – 23 14 | Fax (030) 45 04 – 23 89



§3 Studienziel

- (1) Studienziel ist ein berufsbefähigender und praxisorientierter Abschluss in Lebensmitteltechnologie. Vermittelt wird ein Grundlagenwissen in mathematisch-naturwissenschaftlichen sowie ingenieurwissenschaftlichen Fächern. Es wird ergänzt durch Fächer der Technologie und Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Darüber hinaus werden betriebswirtschaftliche Kenntnisse vermittelt und in Unterrichtsformen, wie Projektarbeiten, Sozialkompetenz gefördert. Eine ausgedehnte Praxisphase soll den Studierenden Erfahrungen in betrieblichen Abläufen vermitteln. Die Absolventinnen und Absolventen sollen befähigt werden, sowohl in Industrie als auch Behörden in Produktion bzw. Qualitätssicherung von Lebensmitteln und verwandten Bereichen eigenverantwortlich tätig zu sein. Die Absolventinnen und Absolventen sollen zum „Bachelor of Science“ ausgebildet werden.
- (2) Der Studiengang Bachelor Lebensmitteltechnologie bildet mit dem Studiengang Master Lebensmitteltechnologie ein konsekutives System.

§4 Zugangsvoraussetzungen

- (1) Es gelten die Zugangsvoraussetzungen gemäß jeweils gültiger Rahmenstudienordnung.
- (2) Eine praktische Vorbildung von 8 Wochen ist eine zusätzliche Voraussetzung zur Zulassung zum Studium. Die geeigneten Ausbildungen / Fachrichtungen gemäß §11 BerlHG und die Details für das vorgeschriebene Vorpraktikum regelt die Anlage 2.

§5 Struktur und Inhalte des Studiums

- (1) Das Bachelor Studium umfasst 7 Fachsemester.
- (2) Die Aufnahme von Studierenden erfolgt semesterweise. Somit wird jedes Modul zweimal jährlich gemäß Studienplan angeboten.
- (3) Das Studium ist gemäß Studienplan strukturiert. (siehe Anlage 1)
- (4) Der Fachbereichsrat des Fachbereichs V legt die fachliche und organisatorische Ausgestaltung der Module und die dazu gehörigen Prüfungsmodalitäten in den Modulbeschreibungen fest. Die Modulbeschreibungen (<http://www.beuth-hochschule.de/423/detail/blt>) sind Bestandteil dieser Ordnung.

Herausgeber: Präsidentin der Beuth Hochschule

Redaktion: Leiter Studienverwaltung

Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin

Presse- und Informationsstelle

E-Mail: presse@beuth-hochschule.de

Tel. (030) 45 04 – 23 14 | Fax (030) 45 04 – 23 89



- (5) Die Regelungen zur Ausgestaltung der Wahlpflichtmodule sind der Anlage 1 zu entnehmen.
- (6) Die Abschlussprüfung wird gemäß jeweils gültiger Rahmenprüfungsordnung durchgeführt.
- (7) Die Bearbeitungszeit der Abschlussarbeit beträgt 12 Wochen.

§6 Module gemäß §9 (2) Rahmenstudienordnung

- (1) Jede/r Studierende muss zwei Module des ersten Fachsemesters bis zum Ende des zweiten Angebotssemesters erfolgreich abgeschlossen haben. Näheres regelt die jeweils gültige Rahmenprüfungsordnung.

Diese Module sind:

- (1) B03 - Grundlagen der Verfahrenstechnik 1
- (2) B04 - Chemische Grundlagen

§7 Inkrafttreten

- (1) Diese Ordnung tritt am Tage nach der Veröffentlichung in den Amtlichen Mitteilungen der Beuth Hochschule für Technik Berlin zum Sommersemester 2012 in Kraft.



Anlage 1 zur StO Bachelor Lebensmitteltechnologie

Modul	Modulname	Studienplan-semester	SU SWS	Ü SWS	Credits	Noten-gewicht	P / WP	Servicegebender Cluster
B01	Mathematik	1	4		5	5	P	FB II M
B02	Mathem. und physik. Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	1	4		5	5	P	
B02.1	Mathem. Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	1	2					FB II M
B02.2	Physik. Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	1	2					FB II P
B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik 1	1	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B04	Chemische Grundlagen	1			5	5	P	
B04.1	Allgemeine und anorganische Chemie	1	4				P	FB II C
B04.2	Organische Chemie	1	2				P	Eigener Studiengang
B05	Lebensmitteltechnologische und -rechtliche Grundlagen	1	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B06	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	1	2	2	5	5	P	FB I
B07	Grundlagen der Lebensmittelchemie und Analytik	2	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B08	Angewandte Lebensmittelanalytik 1	2		4	5	5	P	Eigener Studiengang
B09	Mikrobiologie 1	2	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B10	Grundlagen der Biometrie	2	4		5	5	P	FB II M
B11	Grundlagen der Verfahrenstechnik 2	2	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B12	Studium Generale I	2			2,5	2,5	WP	FB I
B13	Studium Generale II	2			2,5	2,5	WP	FB I
B14	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	3	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B15	Mikrobiologie und Hygiene	3	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B16	Praktische Mikrobiologie	3		4	5	5	P	Eigener Studiengang
B17	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe	3	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B18	Grundlagen der Biochemie und Ernährung	3	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B19	Wahlpflichtmodul I	3			5	5	WP	Eigener Studiengang
B20	Angewandte Lebensmittelanalytik 2	4	2	4	5	5	P	Eigener Studiengang
B21	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	4	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B22	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung	4	2	3	5	5	P	Eigener Studiengang
B23	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe	4	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B24	Wahlpflichtmodul II	4			5	5	WP	Eigener Studiengang
B25	Wahlpflichtmodul III	4			5	5	WP	Eigener Studiengang

Herausgeber: Präsidentin der Beuth Hochschule

Redaktion: Leiter Studienverwaltung

Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin

Presse- und Informationsstelle

E-Mail: presse@beuth-hochschule.de

Tel. (030) 45 04 – 23 14 | Fax (030) 45 04 – 23 89



Modul	Modulname	Studienplan-semester	SU SWS	Ü SWS	Credits	Notengewicht	P / WP	Servicegebender Cluster
B26	Betriebswirtschaft und Investitionsplanung in der Lebensmittelindustrie	5	4		5	5	P	FB I
B27	Thermische Konservierungsverfahren	5	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B28	Qualitätsmanagement	5	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B29	Studium Generale III	5			2,5	2,5	WP	FB I
B30	Studium Generale IV	5			2,5	2,5	WP	FB I
B31	Wahlpflichtmodul IV	5			5	5	WP	Eigener Studiengang
B32	Wahlpflichtmodul V	5			5	5	WP	Eigener Studiengang
B33	Novel Food, Functional Food und Produktentwicklung	6	4	1	5	5	P	Eigener Studiengang
B34	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	6	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B35	Verpackung/Aseptik/Hygenic Design	6	4		5	5	P	FB V VP
B36	Projektarbeit	6		4	10	10	P	Eigener Studiengang
B37	Externe Praxisphase Teil 1	6			5	5	P	Eigener Studiengang
B38	Externe Praxisphase Teil 2	7		1	15	15	P	Eigener Studiengang
B39	Abschlussprüfung	7			15		P	Eigener Studiengang
B39.1	Bachelorarbeit	7			12	12	P	Eigener Studiengang
B39.2	Mündliche Prüfung	7			3	3	P	Eigener Studiengang
Wahlpflicht								
WP01	Getränketechnologie	3	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP02	Getreidetechnologie	3	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP03	Fleischtechnologie	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP04	Technologie der Obst und Gemüseverarbeitung	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP05	Backwarentechnologie	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP06	Fertiggerichte und Feinkost	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP07	Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik	5	4	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP08	Statistische Methoden der Qualitätssicherung	5	2	4	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP09	Süßwarentechnologie	5	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP10	Milchtechnologie	5	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang

SU = Seminaristischer Unterricht

Ü = Übung

SWS = Semesterwochenstunden

P = Pflichtmodul

WP = Wahlpflichtmodul

Hinweise zu Wahlpflichtmodulen

Aus dem Wahlpflichtkatalog ist wie folgt zu wählen:

Wahlpflichtmodul I: WP01 oder WP02

Wahlpflichtmodul II: WP03,WP04,WP05 oder WP06

Wahlpflichtmodul III: WP03,WP04,WP05 oder WP06

Wahlpflichtmodul IV: WP07 oder WP08

Wahlpflichtmodul V: WP09 oder WP10



Anlage 2 zur **StO Bachelor Lebensmitteltechnologie**

Praktische Vorbildung und Voraussetzung für die vorläufige Immatrikulation gemäß § 11 BerlHG

- (1) Berufsausbildungen können als praktische Vorbildung anerkannt werden, sofern sie die Bestandteile enthalten, die im Ausbildungsplan genannt sind. Die jeweils fehlenden Bestandteile müssen nachgeholt werden.
- (2) Folgende Berufsausbildungen sind als Teil der praktischen Vorbildung für eine vorläufige Immatrikulation nach § 11 BerlHG i. d. F. vom 27.2.2003 (GVBl. S. 101) anzuerkennen:
 - Bäcker/in
 - Konditor/in
 - Fleischer/in
 - Koch/Köchin
 - Brauer/in
 - Fischwerker/in
 - Molkereifachmann/frau
 - Konserventechniker/in
 - Lebensmitteltechniker/in
 - Fachkraft für Lebensmitteltechnik
 - Fachkraft für Süßwarentechnik
- (3) Über die Gleichwertigkeit von Berufsausbildungen oder Fachrichtungen mit anderen Bezeichnungen als den oben genannten entscheidet der/die Dekan/in.
- (4) Die im Ausbildungsplan genannten Inhalte müssen in Art und Umfang in einem geeigneten Betrieb durchgeführt werden. Die Studienbewerberin / der Studienbewerber hat dies durch detaillierte Bescheinigung des Ausbildungsbetriebes nachzuweisen. Die Anerkennung erfolgt durch die/den Beauftragte/n für praktische Vorbildung.
- (5) **Ausbildungsplan:**
 - Insgesamt ist eine praktische Vorbildung im Umfang von 8 Wochen (40 Vollzeitarbeitstagen) nachzuweisen. Davon sind 4 Wochen vor Beginn des Studiums zu absolvieren.