

# Amtliche Mitteilung

33. Jahrgang, Nr. 77



22. Mai 2012

Seite 1 von 4

## Inhalt

- **Äquivalenzliste  
zur Studienordnung  
vom 11.04.2011 (A.M. 63/2011)  
für den Bachelor-Studiengang  
Lebensmitteltechnologie  
(Food Science and Technology)  
des Fachbereichs V  
der Beuth Hochschule für Technik Berlin**



| Äquivalenzliste zur Studienordnung Bachelor Lebensmitteltechnologie vom 11.04.2011 (A.M. 63/2011) |  |             |      |         |                                  |   |                   |        |         |
|---|--|-------------|------|---------|----------------------------------|---|-------------------|--------|---------|
| StO v. 28.06.2006 (A.M. 33/2006)  |  |             |      |         | StO v. 11.04.2011 (A.M. 63/2011) |   |                   |        |         |
| Modul   | Modulname  | SWS         | Sem. | Pflicht | Modul                            | Modulname   | SWS               | Sem.   | Pflicht |
| 1.1   | Mathematisch-Physikalische Grundlagen I                |             |      |         |                                  |   |                   |        |         |
| 1.1.1   | Mathematik I   | 4           | 1    | P       | B01                              | Mathematik  | 4                 | 1      | P       |
| 1.1.2   | Physik I   | 4           | 1    | P       | B02                              | Mathem. und physik. Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik  | 4                 | 1      | P       |
| 1.2   | Chemische Grundlagen                                   | 4           | 1    | P       | B04.1                            | Allgemeine und anorganische Chemie  | 4                 | 1      | P       |
| 1.3   | Rohstoffkunde tierischer und pflanzlicher Lebensmittel | 2<br>+<br>1 | 1    | P       | B05.1                            | Lebensmitteltechnologische Grundlagen   | 1+<br>2           | 1      | P       |
| 1.4   | Grundlagen der Verfahrenstechnik I                     | 4           | 1    | P       | B03                              | Grundlagen der Verfahrenstechnik I  | 4                 | 1      | P       |
| 1.5   | AWE  | 2<br>+<br>2 | 1    | W<br>P  | B12/1<br>3                       | Studium Generale I/II   | 2+<br>2           | 2      | W<br>P  |
| 2.1   | Mathematisch-Physikalische Grundlagen II               |             |      |         |                                  |   |                   |        |         |
| 2.1.1   | Mathematik II  | 4           | 2    | P       | B10                              | Grundlagen der Biometrie  | 4                 | 2      | P       |
| 2.1.2   | Physik II  | 2           | 2    | P       | B02.2<br>- FB<br>III             | Unit Physik B02.2 des Moduls B02 Mathematische und physikalische Grundlagen im Studiengang Vermessungswesen und Geomatik des FB III | 2<br>SU           | 1      | P       |
| 2.2   | Chemie der Lebensmittel I                              | 4           | 2    | P       | B04.2<br>B07.1                   | Organische Chemie<br>Lebensmittelchemie   | 2<br>2            | 1<br>2 | P       |
| 2.3   | Chemie der Lebensmittel II                             | 2<br>+<br>4 | 2    | P       | B07.2<br>B08                     | Grundlagen der Lebensmittelanalytik<br>Angewandte Lebensmittelanalytik I  | 2<br>SU<br>4<br>Ü | 2      | P       |
| 2.4   | Mikrobiologie I  | 4<br>+<br>2 | 2    | P       | B09                              | Mikrobiologie I   | 4+<br>2           | 2      | P       |
| 2.5   | Grundlagen der Verfahrenstechnik II                    | 4           | 2    | P       | B11                              | Grundlagen der Verfahrenstechnik II   | 4                 | 2      | P       |
| 2.6   | Fachenglisch und Rhetorik                              |             |      |         |                                  |   |                   |        |         |
| 2.6.1   | Fachenglisch   | 2           | 2    | P       | B06                              | Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeiten  | 2<br>SU           | 2      | P       |
| 2.6.2   | Rhetorik und Präsentationstechnik                      | 2           | 2    | P       | B06                              | Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeiten Übg.   | 2<br>Ü            | 2      | P       |
| 3.1   | Mikrobiologie II                                       | 2           | 3    | P       | B15                              | Mikrobiologie und Hygiene   | 4                 | 3      | P       |

Herausgeber: Präsidentin der Beuth Hochschule

Redaktion: Leiter Studienverwaltung

Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin

Presse- und Informationsstelle

E-Mail: [presse@beuth-hochschule.de](mailto:presse@beuth-hochschule.de)

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



|       |  |             |   |        |                      |  |          |   |        |
|-------|--|-------------|---|--------|----------------------|--|----------|---|--------|
|       |  | +<br>4      |   |        | B16                  | Praktische Mikrobiologie   | 4        | 3 | P      |
| 3.2   | Grundlagen der Biochemie und Ernährung     |             |   |        |                      |  |          |   |        |
| 3.2.1 | Grundlagen der Biochemie                   | 2           | 3 | P      | B18                  | Grundlagen der Biochemie und Ernährung   | 4        | 3 | P      |
| 3.2.2 | Grundlagen der Ernährung                   | 2           | 3 | P      |                      |  |          |   |        |
| 3.3   | Lebensmittelrecht und Sensorik             |             |   |        |                      |  |          |   |        |
| 3.3.1 | Lebensmittelrecht                          | 2           | 3 | P      | B05.2                | Lebensmittelrecht  | 3        | 1 | P      |
| 3.3.2 | Sensorik                                   | 2           | 3 | P      | B22                  | Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung   | 2 +<br>3 | 4 | P      |
| 3.4   | Grundlagen der Lebensmitteltechnologie     | 4<br>+<br>2 | 3 | P      | B17                  | Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe   | 4 +<br>2 | 3 | P      |
| 3.5   | Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik  |             |   |        |                      |  |          |   |        |
| 3.5.1 | Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik  | 2<br>+<br>2 | 3 | P      | B21                  | Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik  | 4 +<br>2 | 4 | P      |
| 3.5.2 | Wasser und Abwasser                        | 2           | 3 | P      | WP01 - FB VIII - VUB | Modul WP01 "Behandlung von Abwasser, Abluft und Abfällen" im Studiengang Verfahrens- und Umwelttechnik des FB VIII | 4        | 6 | W<br>P |
| 3.6   | Getränketechnologie                        | 2<br>+<br>2 | 3 | W<br>P | WP01                 | Getränketechnologie  | 2 +<br>2 | 3 | W<br>P |
| 3.7   | Feinkosttechnologie                        | 2<br>+<br>2 | 3 | W<br>P | WP06                 | Fertiggerichte und Feinkost  | 2 +<br>2 | 4 | W<br>P |
| 4.1   | Chemie der Lebensmittel III                | 2<br>+<br>4 | 4 | P      | B20                  | Angewandte Lebensmittelanalytik II   | 2 +<br>4 | 4 | P      |
| 4.2   | Qualitätsmanagement                        | 4           | 4 | P      | B28                  | Qualitätsmanagement  | 4        | 5 | P      |
| 4.3   | Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik   | 4<br>+<br>2 | 4 | P      | B14                  | Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik   | 4 +<br>2 | 3 | P      |
| 4.4   | Grundlagen der Betriebs- u. Anlagentechnik | 4           | 4 | P      | WP07                 | Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik  | 4<br>SU  | 5 | W<br>P |
| 4.5   | Getreidetechnologie                        | 4<br>+<br>2 | 4 | W<br>P | WP02                 | Getreidetechnologie  | 2 +<br>2 | 3 | W<br>P |
| 4.6   | Technologie der Fertiggerichte             | 2<br>+<br>2 | 4 | W<br>P | WP06                 | Fertiggerichte und Feinkost  | 2 +<br>2 | 4 | W<br>P |
| 4.7   | Obst- u. Gemüsetechnologie                 | 2<br>+<br>2 | 4 | W<br>P | WP04                 | Technologie der Obst und Gemüseverarbeitung  | 2 +<br>2 | 4 | W<br>P |

Herausgeber: Präsidentin der Beuth Hochschule

Redaktion: Leiter Studienverwaltung

Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin

Presse- und Informationsstelle

E-Mail: [presse@beuth-hochschule.de](mailto:presse@beuth-hochschule.de)

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



|     |  |             |   |        |      |   |        |   |        |
|-----|--|-------------|---|--------|------|---|--------|---|--------|
| 4.8 | Fleischtechnologie                           | 4<br>+<br>2 | 4 | W<br>P | WP03 | Fleischtechnologie  | 2<br>+ | 4 | W<br>P |
| 5.1 | Grundlagen der Verpackungstechnik            | 4           | 5 | P      | B35  | Verpackung/Aseptik/Hygenic Design                                       | 4      | 6 | P      |
| 5.2 | Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre      | 4           | 5 | P      | B26  | Betriebswirtschaft und Investitionsplanung in der Lebensmittelindustrie | 4      | 5 | P      |
| 5.3 | Externe Praxisphase mit wiss. Betreuung      | 1           | 5 | P      | B37  | Externe Praxisphase   | 1      | 7 | P      |
| 6.1 | Thermische Konservierungsverfahren           | 4           | 6 | P      | B27  | Thermische Konservierungsverfahren                                      | 4      | 5 | P      |
| 6.2 | Qualitätssicherung v. Lebensmitteln-Analytik | 2<br>+      | 6 | W<br>P | WP08 | Statistische Methoden der Qualitätssicherung                            | 2<br>+ | 5 | W<br>P |
| 6.3 | Ausgew. Kapitel d. Lebensmitteltechnologie   | 2<br>+      | 6 | W<br>P | WP09 | Süßwarentechnologie   | 2<br>+ | 5 | W<br>P |
|     |  |             |   |        | oder |   |        |   | WP10   |
| 6.4 | Projektarbeit                                | 2<br>+      | 6 | P      | B36  | Projektarbeit   | 4      | 6 | P      |

Herausgeber: Präsidentin der Beuth Hochschule

Redaktion: Leiter Studienverwaltung

Luxemburger Straße 10 | 13353 Berlin

Presse- und Informationsstelle

E-Mail: [presse@beuth-hochschule.de](mailto:presse@beuth-hochschule.de)

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