

Amtliche Mitteilung

44. Jahrgang, Nr. 33/2023

25. Oktober 2023

Seite 1 von 16

- Studien- und Prüfungsordnung
für den Bachelorstudiengang
Lebensmitteltechnologie
(Food Science and Technology)
des Fachbereichs V
der Berliner Hochschule für Technik
vom 24.07.2023

**Studien- und Prüfungsordnung
für den Bachelorstudiengang
Lebensmitteltechnologie
des Fachbereichs V
der Berliner Hochschule für Technik
Vom 24.07.2023**

Aufgrund von § 23 Abs. 1 Nr. 2 Grundordnung der Berliner Hochschule für Technik vom 26.03.2007 (Amtliche Mitteilung 20/2011, BeuthHS-GrO) in Verbindung mit §§ 7 a, 71 des Berliner Hochschulgesetzes (BerLHG) in der Fassung der Neubekanntmachung vom 26.07.2011 (GVBl. S. 378), zuletzt geändert durch Gesetz vom 11.07.2023 (GVBl. S. 260), hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs V der Berliner Hochschule für Technik am 24.07.2023 die nachfolgende „Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie (Food Science and Technology)“ beschlossen, der Akademische Senat hat gem. § 13 Abs. 1 Nr. 5 BeuthHS-GrO in Verbindung mit §§ 7 a, 61 BerLHG am 12.10.2023 zustimmend Stellung genommen. Die Hochschulleitung hat am 19.10.2023 nach § 90 Abs. 1 BerLHG diese Ordnung bestätigt.

Inhalt

Teil A: Studienordnung	3
§ 1 Geltungsbereich	3
§ 2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan	3
§ 3 Studienziel.....	3
§ 4 Zugangsvoraussetzungen	3
§ 5 Struktur und Inhalte des Studiums.....	3
Teil B: Prüfungsordnung	5
§ 6 Abschlussarbeit	5
§ 7 Prüfungssprache	5
§ 8 Akademischer Grad.....	5
§ 9 Inkrafttreten	5
Anlage Studienplan	6
Anlage Englische Modultitel	11
Anlage Äquivalenzliste	13
Anlage Studiengangsbezogene Zugangsregelungen	16
§ 1 Voraussetzung für die Immatrikulation gemäß § 11 BerLHG.....	16

Teil A: Studienordnung

§ 1 Geltungsbereich

- (1) Diese Ordnung gilt für alle Studierenden im Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie, welche das Studium ab dem Wintersemester 2024/25 mit dem ersten Studienplansemester beginnen.
- (2) Die Äquivalenzliste (Anlage Äquivalenzliste) ist Bestandteil dieser Ordnung.

§ 2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan

- (1) Die Bestimmungen der Rahmenstudien- und -prüfungsordnung der Berliner Hochschule für Technik sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieser Ordnung.
- (2) Der geltende Frauenförderplan des Fachbereichs V ist zu beachten.

§ 3 Studienziel

- (1) Studienziel ist ein berufsbefähigender und praxisorientierter Abschluss in Lebensmitteltechnologie. Vermittelt wird ein Grundlagenwissen in mathematisch-naturwissenschaftlichen sowie ingenieurwissenschaftlichen Fächern und in Basisfächern auf den Gebieten der Lebensmittelchemie, der Mikrobiologie sowie der Ernährung und Biochemie. Technologische Kernfächer der Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelverfahrenstechnik werden ergänzt durch vertiefende Inhalte im Lebensmittelrecht, Qualitätsmanagement, Sensorik und Produktentwicklung sowie der Betriebswirtschaft und Investitionsplanung. In Gruppen- und Projektarbeiten werden Teamarbeit und Sozialkompetenzen gefördert.
- (2) Eine ausgedehnte Praxisphase soll den Studierenden Erfahrungen in betrieblichen Abläufen vermitteln. Die Absolventinnen und Absolventen sollen befähigt werden, sowohl in breiten Bereichen der Lebensmittel-Industrie und des -Handels (Produktion, Produktentwicklung, Qualitätswesen), Handelslaboren (Analytik) und Behörden sowie verwandten Bereichen eigenverantwortlich tätig zu sein.

§ 4 Zugangsvoraussetzungen

- (1) Es gelten die Zugangsvoraussetzungen gemäß jeweils gültiger Ordnung über die Zugangsregelungen und Immatrikulation an der Berliner Hochschule für Technik (OZI).
- (2) Die Anlage Studiengangsbezogene Zugangsregelungen ist Bestandteil dieser Ordnung.

§ 5 Struktur und Inhalte des Studiums

- (1) Das Bachelorstudium umfasst eine Regelstudienzeit von 7 Semestern. Der Studiengang umfasst 210 Leistungspunkte.
- (2) Die Aufnahme von Studierenden erfolgt semesterweise. Jedes Modul wird semesterweise gemäß Studienplan angeboten. Dies gilt nicht für die Wahlpflichtmodule.
- (3) Das Studium ist gemäß Studienplan strukturiert. Die Anlage Studienplan ist Bestandteil dieser Ordnung.

- (4) Die Anlage Englische Modultitel ist Bestandteil dieser Ordnung.
- (5) Der Fachbereichsrat des Fachbereichs V legt die fachliche und organisatorische Ausgestaltung der Module und die dazugehörigen Prüfungsmodalitäten in den Modulbeschreibungen fest. Die Modulbeschreibungen gehören zu dieser Ordnung und werden auf der Internetseite der Berliner Hochschule für Technik veröffentlicht.
- (6) Die Praxisphase wird gemäß den Regelungen der Rahmenstudien- und Rahmenprüfungsordnung der Berliner Hochschule für Technik sowie der Modulbeschreibung durchgeführt.

Teil B: Prüfungsordnung

§ 6 Abschlussarbeit

Der Bearbeitungszeitraum der Abschlussarbeit beträgt 3 Monate, sofern vom Prüfungsausschuss keine andere Entscheidung getroffen wird.

§ 7 Prüfungssprache

- (1) Prüfungen können in englischer Sprache durchgeführt werden, wenn das Modul überwiegend oder vollständig in englischer Sprache durchgeführt wurde (siehe Modulbeschreibung).
- (2) Die schriftlichen Ausarbeitungen und Präsentationen oder die Bachelor-Arbeit können in englischer Sprache erfolgen, wenn die zu prüfende/n Person/en und Prüfer*innen dies vereinbaren.

§ 8 Akademischer Grad

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Studiums wird der berufsqualifizierende akademische Grad

Bachelor of Science

B.Sc.

verliehen.

§ 9 Inkrafttreten

Diese Ordnung tritt nach der Veröffentlichung in den Amtlichen Mitteilungen der Berliner Hochschule für Technik zum Wintersemester 2024/25 in Kraft.

Berlin, den 24.07.2023

Berliner Hochschule für Technik

Anlage Studienplan

Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehrinheit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beurteil- ung D/U/I	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
B01	Mathematik	1	4		D	100%	5	5	P	FB II M
B02	Physik für die Lebensmitteltechnologie	1	4		D	100%	5	5	P	FB II P
B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik 1	1	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B04	Lebensmitteltechnologische Grundlagen	1					5	5	P	Eigener Studiengang
B04.1	Lebensmitteltechnologische Grundlagen		2		D	100%				
B04.1	Lebensmitteltechnologische Grundlagen Übg.			2	U					
B05	Chemie der Lebensmittel	1	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B06	Allgemeine und Anorganische Chemie	1	4		D	100%	5	5	P	FB II C
B07	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe	2					5	5	P	Eigener Studiengang
B07.1	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe		4		D	100%				
B07.1	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe Übg.			2	U					
B08	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	2					5	5	P	Eigener Studiengang
B08.1	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik		4		D	100%				
B08.2	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik Übg.			2	U					
B09	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung 1	2					5	5	P	Eigener Studiengang
B09.1	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung 1		2		D	100%				
B09.2	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung 1 Übg.			3	U					

Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehreinheit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beurtei- lung D/U/I	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
B10	Sustainability and Technical Terminology	2					5	5	P	Eigener Studiengang
B10.1	Sustainability and Ethics in the Food Chain		4		D	100%				
B10.2	Technical Terminology			2	U					
B11	Grundlagen der Biochemie und Ernährung	2	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B12	Studium Generale I	2	2		D	100%	2,5	2,5	WP	FB I
B13	Studium Generale II	2		2	D	100%	2,5	2,5	WP	FB I
B14	Grundlagen der Verfahrenstechnik 2	3	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B15	Lebensmittelanalytische und -rechtliche Grundlagen	3					5	5	P	Eigener Studiengang
B15.1	Grundlagen der Lebensmittelanalytik		2		D	50%				
B15.2	Lebensmittelrecht		2		D	50%				
B16	Angewandte Lebensmittelanalytik 1	3		4	D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B17	Grundlagen der Mikrobiologie	3					5	5	P	Eigener Studiengang
B17.1	Grundlagen der Mikrobiologie		4		D	67%				
B17.2	Grundlagen der Mikrobiologie Übg.			2	D	33%				
B18	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe	3					5	5	P	Eigener Studiengang
B18.1	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe		4		D	100%				
B18.2	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe Übg.			2	U					
B19	Wahlpflichtmodul I	3		4			5	5	WP	Eigener Studiengang
B20	Angewandte Lebensmittelanalytik 2	4					5	5	P	Eigener Studiengang
B20.1	Angewandte Lebensmittelanalytik 2		2		D	100%				
B20.2	Angewandte Lebensmittelanalytik 2 Übg.			4	U					
B21	Mikrobiologie und Hygiene	4	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang

Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehreinheit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beurtei- lung D/U/I	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
B22	Angewandte Mikrobiologie	4		4	D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B23	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	4	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B24	Vegane Lebensmittel und alternative Proteine	4	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B25	Wahlpflichtmodul II	4		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
B26	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens und der statistischen Datenauswertung	5					5	5	P	
B26.1	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens			2	D	33%				FB I
B26.2	Statistische Methoden der Qualitätssicherung		4		D	67%				Eigener Studiengang
B27	Thermische Konservierungsverfahren	5					5	5	P	Eigener Studiengang
B27.1	Thermische Konservierungsverfahren		3		D	100%				
B27.2	Thermische Konservierungsverfahren Übg.			1	U					
B28	Energiewirtschaft für die Lebensmittelindustrie	5					5	5	P	Eigener Studiengang
B28.1	Energiewirtschaft für die Lebensmittelindustrie		2		D	100%				
B28.2	Energiewirtschaft für die Lebensmittelindustrie Übg.			2	U					
B29	Qualitätsmanagement	5	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
B30	Wahlpflichtmodul III	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
B31	Wahlpflichtmodul IV	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
B32	Functional Food und Novel Food / Produktentwicklung 2	6					5	5	P	Eigener Studiengang
B32.1	Functional Food und Novel Food / Produktentwicklung 2		4		D	100%				
B32.2	Functional Food und Novel Food / Produktentwicklung 2 Übg.			1	U					
B33	Betriebswirtschaft und Investitionsplanung in der Lebensmittelindustrie	6	4		D	100%	5	5	P	FB I

Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehreinheit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beurtei- lung D/U/I	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
B34	Verpackung / Aseptic / Hygienic Design	6	4		D	100%	5	5	P	FB V VP
B35	Projektarbeit	6		4	D	100%	10	10	P	Eigener Studiengang
B36	Externe Praxisphase Teil 1	6			U		5	0	P	Eigener Studiengang
B37	Externe Praxisphase Teil 2	7		1	D	100%	15	20	P	Eigener Studiengang
B38	Abschlussprüfung	7					15	15	P	Eigener Studiengang
B38.1	Bachelor-Arbeit				D		12	12	P	Eigener Studiengang
B38.2	Mündliche Abschlussprüfung				D		3	3	P	Eigener Studiengang
Summe							210	210		

Wahlpflichtmodule (WP)			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehrein- heit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beur- teilung D/U	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
WP01	Getränketechnologie	3		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP02	Getreide- und Backwarentechnologie	3		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP03	Fleischtechnologie inklusive alternative Produkte	4		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP04	Fertiggerichte und Feinkost	4		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP05	Aromatechnologie	4		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP06	Industrielle Mikrobiologie und Biotechnologie	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP07	Betriebliche Geschäfts- und Informationssysteme der Lebensmittelindustrie	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP08	Lebensmitteltoxikologie	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP09	Aromachemie und -analytik	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP10	Süßwarentechnologie	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP11	Molkereitechnologie inklusive alternativer Pro- dukte	5		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang

Hinweise zum Wahlpflichtbereich:	<p>Die Wahlpflichtmodule WP04, WP06, WP09 werden immer im Wintersemester angeboten. Die Wahlpflichtmodule WP05, WP07, WP08 werden immer im Sommersemester angeboten.</p> <p>Zuordnung der Wahlpflichtmodule: B19 Wahlpflichtmodul I: WP01 oder WP02, B25 Wahlpflichtmodul II: WP03, WP04 oder WP05, B30 Wahlpflichtmodul III: WP06, WP07, WP08 oder WP09, B31 Wahlpflichtmodul IV: WP10 oder WP11.</p> <p>Auf Beschluss des Fachbereichsrats des FB V können weitere Module als Wahlpflichtmodule vorgesehen werden.</p>
---	--

LV-Typ:	Lehrveranstaltungs-Typ
SU:	Seminaristischer Unterricht
Ü:	Übung
SWS:	Anzahl der Semesterwochenstunden
D:	differenzierte Beurteilung (Note 1,0 - ... - 5,0)
U:	undifferenzierte Beurteilung (mit Erfolg m.E., ohne Erfolg o.E.)
I:	integriertes Modul mit gemeinsamer, differenzierter Beurteilung beider Units (Note 1,0 - ... - 5,0). Die Units müssen aus didaktischen Gründen zwingend in einem Semester im Zusammenhang belegt und studiert werden.
Unit/Modul:	max. zwei Units je Modul
Unit Gewicht:	Gewicht (in %), mit dem die Unit in die Modulnote eingeht. In Modulen können Units mit folgender Gewichtung vorgesehen werden. Unit 1/Unit 2: a) 100/0%, b) 50/50%, c) 0/100% Bei integrierten Modulen erfolgt keine Gewichtung der Units im Rahmen der Studienordnung. Die Angabe 100/0% oder 0/100% zeigt in diesem Fall die formale Zuordnung der Modulnote bei der Notenerfassung an.
Modul LP:	Leistungspunkte (1 LP = 30 Stunden Workload)
Modul Gewicht:	Gewicht (in LP), mit dem das Modul im Gesamtprädikat eingeht
P/WP:	Pflichtmodul/Wahlpflichtmodul
Cluster:	Fachbereich bzw. Studienbereich, aus dem das Lehrangebot bereitgestellt wird

Anlage Englische Modultitel

Modul-Nr.	Modulname	Engl. Modulname
B01	Mathematik	Mathematics
B02	Physik für die Lebensmitteltechnologie	Physics for Food Technology
B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik 1	Principles of Food Process Engineering 1
B04	Lebensmitteltechnologische Grundlagen	Principles of Food Technology
B05	Chemie der Lebensmittel	Food Chemistry
B06	Allgemeine und Anorganische Chemie	General and Inorganic Chemistry
B07	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe	Principles of Processing Plant Raw Materials
B08	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	Mechanical Food Process Engineering
B09	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung 1	Sensory Analysis and Principles of Product Development 1
B10	Sustainability and Technical Terminology	Sustainability and Technical Terminology
B11	Grundlagen der Biochemie und Ernährung	Principles of Biochemistry and Nutrition
B12	Studium Generale I	General Studies 1
B13	Studium Generale II	General Studies 2
B14	Grundlagen der Verfahrenstechnik 2	Principles of Food Process Engineering 2
B15	Lebensmittelanalytische und -rechtliche Grundlagen	Basic Principles of Food Analysis and Food Law
B16	Angewandte Lebensmittelanalytik 1	Applied Food Analysis 1
B17	Grundlagen der Mikrobiologie	Basics of Microbiology
B18	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe	Principles of Processing Animal Raw Materials
B19	Wahlpflichtmodul I	Required-Elective Module 1
WP01	Getränketechnologie	Technology of Beverages
WP02	Getreide- und Backwarentechnologie	Cereal and Bakery Technology
B20	Angewandte Lebensmittelanalytik 2	Applied Food Analysis 2
B21	Mikrobiologie und Hygiene	Microbiology and Hygiene
B22	Angewandte Mikrobiologie	Applied Microbiology
B23	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	Thermal Food Process Engineering

Modul-Nr.	Modulname	Engl. Modulname
B24	Vegane Lebensmittel und alternative Proteine	Vegan Food and Alternative Proteins
B25	Wahlpflichtmodul II	Required-Elective Module 2
WP03	Fleischtechnologie inklusive alternativer Produkte	Processing of Meat and Alternative Products
WP04	Fertiggerichte und Feinkost	Convenience Foods and Delicatessen
WP05	Aromatechnologie	Flavour Technology
B26	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens und der statistischen Datenauswertung	Basics of Scientific Work and Statistical Data Evaluation
B27	Thermische Konservierungsverfahren	Thermal Food Preservation
B28	Energiewirtschaft für die Lebensmittelindustrie	Energy Economy for Food Industry
B29	Qualitätsmanagement	Food Quality Management
B30	Wahlpflichtmodul III	Required-Elective Module 3
WP06	Industrielle Mikrobiologie und Biotechnologie	Industrial Microbiology and Biotechnology
WP07	Betriebliche Geschäfts- und Informationssysteme der Lebensmittelindustrie	Food Company Information Systems
WP08	Lebensmitteltoxikologie	Food Toxicology
WP09	Aromachemie und -analytik	Flavour Chemistry and Analytics
B31	Wahlpflichtmodul IV	Required-Elective Module 4
WP10	Süßwarentechnologie	Confectionery Technology
WP11	Molkereitechnologie inklusive alternativer Produkte	Technology of Dairy and Alternative Products
B32	Functional und Novel Food / Produktentwicklung 2	Functional and Novel Food / Product Development 2
B33	Betriebswirtschaft und Investitionsplanung in der Lebensmittelindustrie	Business Administration and Investment Planning in the Food Industry
B34	Verpackung / Aseptik / Hygienic Design	Packaging Technology / Aseptic Filling / Hygienic Design
B35	Projektarbeit	Project
B36	Externe Praxisphase Teil 1	Internship Part 1
B37	Externe Praxisphase Teil 2	Internship Part 2
B38	Abschlussprüfung	Final Examination Module
B38.1	Bachelor-Arbeit	Bachelor's Thesis
B38.2	Mündliche Abschlussprüfung	Oral Final Examination

Anlage Äquivalenzliste

Alte Studienordnung AM 63/2011 Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie							Neue Studienordnung AM 33/2023 Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie						
Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP	Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP
B01	Mathematik	1	4		5	P	B01	Mathematik	1	4		5	P
B02	Mathem. und physik. Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	1	4		5	P	B02	Physik für die Lebensmitteltechnologie	1	4		5	P
B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik 1	1	4		5	P	B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik 1	1	4		5	P
B04	Chemische Grundlagen	1	6		5	P	B06	Allgemeine und Anorganische Chemie	1	4		5	P
B05	Lebensmitteltechnologische und -rechtliche Grundlagen	1	4	2	5	P	B04	Lebensmitteltechnologische Grundlagen	1	2	2	5	P
B06	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	1	2	2	5	P	B26	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens und der statistischen Datenauswertung	5	4	2	5	P
B07	Grundlagen der Lebensmittelchemie und Analytik	2	4		5	P	B15	Lebensmittelanalytische und -rechtliche Grundlagen	3	4		5	P
B08	Angewandte Lebensmittelanalytik 1	2		4	5	P	B16	Angewandte Lebensmittelanalytik 1	3		4	5	P
B09	Mikrobiologie 1	2	4	2	5	P	B17	Grundlagen der Mikrobiologie	3	4	2	5	P
B10	Grundlagen der Biometrie	2	4		4	P	WP07	Betriebliche Geschäfts- und Informationssysteme der Lebensmittelindustrie	5		4	5	WP
B11	Grundlagen der Verfahrenstechnik 2	2	4		5	P	B14	Grundlagen der Verfahrenstechnik 2	3	4		5	P
B12	Studium Generale I	2	2		2,5	P	B12	Studium Generale I	2	2		2,5	P
B13	Studium Generale II	2		2	2,5	P	B13	Studium Generale II	2		2	2,5	P
B14	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	3	4	2	5	P	B23	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	4	4		5	P
B15	Mikrobiologie und Hygiene	3	4		5	P	B21	Mikrobiologie und Hygiene	4	4		5	P
B16	Praktische Mikrobiologie	3		4	5	P	B22	Angewandte Mikrobiologie	4		4	5	P
B17	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe	3	4	2	5	P	B07	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe	2	4	2	5	P
B18	Grundlagen der Biochemie und Ernährung	3	4		5	P	B11	Grundlagen der Biochemie und Ernährung	2	4		5	P
WP01	Getränketechnologie	3	2	2	5	WP	WP01	Getränketechnologie	3		4	5	WP

Alte Studienordnung AM 63/2011 Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie							Neue Studienordnung AM 33/2023 Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie						
Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP	Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP
WP02	Getreidetechnologie	3	2	2	5	WP	WP02	Getreide- und Backwarentechnologie	3		4	5	WP
B20	Angewandte Lebensmittelanalytik 2	4	2	4	5	P	B20	Angewandte Lebensmittelanalytik 2	4	2	4	5	P
B21	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	4	4	2	5	P	B08	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	2	4	2	5	P
B22	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung	4	2	3	5	P	B09	Sensorik und Grundlagen der Produktentwicklung 1	2	2	3	5	P
B23	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe	4	4	2	5	P	B18	Grundlagen der Verarbeitung tierischer Rohstoffe	3	4	2	5	P
WP03	Fleischtechnologie	4	2	2	5	WP	WP03	Fleischtechnologie inklusive alternativer Produkte	4		4	5	WP
WP04	Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung	4	2	2	5	WP	WP08	Lebensmitteltoxikologie	5		4	5	WP
WP05	Backwarentechnologie	4	2	2	5	WP	WP06	Industrielle Mikrobiologie und Biotechnologie	5		4	5	WP
WP06	Fertiggerichte und Feinkost	4	2	2	5	WP	WP04	Fertiggerichte und Feinkost	4		4		WP
WP11	Aromatechnologie	4	2	2	5	WP	WP05	Aromatechnologie	4		4		WP
B26	Betriebswirtschaft und Investitionsplanung in der Lebensmittelindustrie	5	4		5	P	B33	Betriebswirtschaft und Investitionsplanung in der Lebensmittelindustrie	6	4		5	P
B27	Thermische Konservierungsverfahren	5	4		5	P	B27	Thermische Konservierungsverfahren	5	3	1	5	P
B28	Qualitätsmanagement	5	4		5	P	B29	Qualitätsmanagement	5	4		5	P
B29	Studium Generale III	5	2		2,5	WP	B05	Chemie der Lebensmittel	1	4		5	P
B30	Studium Generale IV	5		2	2,5	WP							
WP07	Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik	5	4	2	5	WP	B28	Energiewirtschaft für die Lebensmittelindustrie	5	2	2	5	P
WP08	Statistische Methoden der Qualitätssicherung	5	2	4	5	WP	B24	Vegane Lebensmittel und alternative Proteine	4	4		5	P
WP12	Aromachemie und -analytik	5	4	2		WP	WP09	Aromachemie und -analytik	5		4	5	WP
WP09	Süßwarentechnologie	5	2	2	5	WP	WP10	Süßwarentechnologie	5		4	5	WP
WP10	Molkereitechnologie	5	2	2	5	WP	WP11	Molkereitechnologie inklusive alternativer Produkte	5		4	5	WP

Alte Studienordnung AM 63/2011 Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie							Neue Studienordnung AM 33/2023 Bachelorstudiengang Lebensmitteltechnologie						
Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP	Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP
B33	Novel Food, Functional Food und Produktentwicklung	6	4	1	5	P	B32	Functional Food und Novel Food / Produktentwicklung	6	4	1	5	P
B34	Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion	6	4		5	P	B10	Sustainability and Technical Terminology	2	6		5	P
B35	Verpackung/Aseptik/Hygienic Design	6	4		5	P	B34	Verpackung / Aseptik / Hygienic Design	6	4		5	P
B36	Projektarbeit	6		4	10	P	B35	Projektarbeit	6		4	10	P
B37	Externe Praxisphase Teil 1	6			5	P	B36	Externe Praxisphase Teil 1	6			5	P
B38	Externe Praxisphase Teil 2	7		1	15	P	B37	Externe Praxisphase Teil 2	7		1	15	P

Hinweis zur Äquivalenzliste	In Sonder- und Ausnahmefällen kann die Anerkennung ggf. über den/die Beauftragte*n für die Anerkennung von Studienleistungen geregelt werden.
------------------------------------	---

Anlage Studiengangsbezogene Zugangsregelungen

§ 1 Voraussetzung für die Immatrikulation gemäß § 11 BerlHG

- (1) Folgende Berufsausbildungen sind für eine Immatrikulation nach § 11 des Berliner Hochschulgesetzes (BerlHG) anzuerkennen:
 - Bäcker*in
 - Konditor*in
 - Fleischer*in
 - Koch/Köchin
 - Brauer*in
 - Fischer*in
 - Molkereifachmann/frau
 - Konserventechniker*in
 - Lebensmitteltechniker*in
 - Fachkraft für Lebensmitteltechnik
 - Fachkraft für Süßwarentechnik

- (2) Über eine Gleichwertigkeit von Berufsausbildungen oder Fachrichtungen mit anderen Bezeichnungen als den oben genannten entscheidet der/die Dekan*in des Fachbereichs V.