



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
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 (BerIHG) 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 anliegende 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/ WP	FB	
		SU SWS	Ü SW S	Cr	SU SW S	Ü SW S	Cr	SU SWS	Ü 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		
	Gesamtsumme		20	3	30	20	10	30	18	12	30		
Studienplansemester													
Modul	Modulname	4			5			6			P/ WP	FB	
		SU SWS	Ü SW S	Cr	SU SW S	Ü SW S	Cr	SU SWS	Ü 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 Gemüsetechnologie	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		
	Gesamtsumme		16/18/20	10	30	8	1	30	8	6/8+2S	30		

