

LT

Stand 14.02.13

Äquivalenzliste zur Studienordnung in den Amtlichen Mitteilungen (AM) der Beuth Hochschule für Technik Berlin Nr. XXX									
Alte Studienordnung 2006 AM Nr.33/2006					Neue Studienordnung 2012 AM XXXX				
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 + 1	1	P	B05.1	Lebensmitteltechnologische Grundlagen	1+2	1	P
1.4	Grundlagen der Verfahrenstechnik I	4	1	P	B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik I	4	1	P
1.5	AWE	2 + 2	1	WP	B12/13	Studium Generale I/II	2 + 2	2	WP
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 - FB III	Unit Physik B02.2 des Moduls B02 Mathematische und physikalische Grundlagen im Studiengang Vermessungswesen und Geomatik des FB III	2 SU	1	P
2.2	Chemie der Lebensmittel I	4	2	P	B04.2 B07.1	Organische Chemie Lebensmittelchemie	2 2	1 2	P
2.3	Chemie der Lebensmittel II	2 + 4	2	P	B07.2 B08	Grundlagen der Lebensmittelanalytik Angewandte Lebensmittelanalytik I	2 SU 4 Ü	2	P
2.4	Mikrobiologie I	4 + 2	2	P	B09	Mikrobiologie I	4 + 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 SU	1	P
2.6.2	Rhetorik und Präsentationstechnik	2	2	P	B06	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeiten Übg.	2 Ü	1	P
3.1	Mikrobiologie II	2 + 4	3	P	B15 B16	Mikrobiologie und Hygiene Praktische Mikrobiologie	4 4	3 3	P
3.2	Grundlagen der Biochemie und Ernährung								
3.2.1	Grundlagen der Biochemie	2	3	P					
3.2.2	Grundlagen der Ernährung	2	3	P	B18	Grundlagen der Biochemie und Ernährung	4	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 + 3	4	P
3.4	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	4 + 2	3	P	B17	Grundlagen der Verarbeitung pflanzlicher Rohstoffe	4 + 2	3	P
3.5	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik								
3.5.1	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	2 + 2	3	P	B21	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	4 + 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	WP
3.6	Getränketechnologie	2 + 2	3	WP	WP01	Getränketechnologie	2 + 2	3	WP
3.7	Feinkosttechnologie	2 + 2	3	WP	WP06	Fertiggerichte und Feinkost	2 + 2	4	WP
4.1	Chemie der Lebensmittel III	2 + 4	4	P	B20	Angewandte Lebensmittelanalytik II	2 + 4	4	P
4.2	Qualitätsmanagement	4	4	P	B28	Qualitätsmanagement	4	5	P
4.3	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	4 + 2	4	P	B14	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	4 + 2	3	P
4.4	Grundlagen der Betriebs- u. Anlagentechnik	4	4	P	WP07	Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik	4 SU	5	WP
4.5	Getreidetechnologie	4 + 2	4	WP	WP02	Getreidetechnologie	2 + 2	3	WP
4.6	Technologie der Fertiggerichte	2 + 2	4	WP	WP06	Fertiggerichte und Feinkost	2 + 2	4	WP
4.7	Obst- u. Gemüsetechnologie	2 + 2	4	WP	WP04	Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung	2 + 2	4	WP
4.8	Fleischtechnologie	4 + 2	4	WP	WP03	Fleischtechnologie	2 + 2	4	WP
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	B37/38	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 + 4	6	WP	WP08	Statistische Methoden der Qualitätssicherung	2 + 4	5	WP
6.3	Ausgew. Kapitel d. Lebensmitteltechnologie	2 + 2	6	WP	WP09	Süßwarentechnologie	2 + 2	5	WP
					WP10	Milchtechnologie	2 + 2	5	WP
6.4	Projektarbeit	2 + 4	6	P	B36	Projektarbeit	4	6	P