



Technische Fachhochschule Berlin  
University of Applied Sciences

# Amtliche Mitteilungen

---

26. Jahrgang, Nr. 143

Seite 1

24. Oktober 2005

---

## INHALT

Studienordnung für den konsekutiven  
Master-Studiengang Master of Science  
der Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology  
des Fachbereichs V der Technischen Fachhochschule Berlin

Seite 2

---

Herausgeber: Der Präsident der TFH Berlin; Presse- und Informationsstelle  
Lütticher Straße 37, 13353 Berlin  
Redaktion: Leiter der Studienverwaltung  
Druck: Copy-Center der TFH Berlin

**Studienordnung für den konsekutiven Master-Studiengang  
Master of Science der Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology  
des Fachbereichs V der Technischen Fachhochschule Berlin**

vom 10.2.05

Gemäß § 71 Abs. 1, Satz 1 des Berliner Hochschulgesetzes (BerlHG) in der Fassung vom 13.2.2003 (GVBl. S. 82), zuletzt geändert durch Gesetz vom 2.12.2004 (GVBl. S. 484), erlässt der Fachbereichsrat des Fachbereichs V die folgende Studienordnung für den konsekutiven Master-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology:

## Übersicht

- § 1 Geltungsbereich
- § 2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan
- § 3 Studienziel
- § 4 Zulassungsvoraussetzungen
- § 5 Gliederung des Studiums
- § 6 Durchführung des Lehrangebots
- § 7 In-Kraft-treten

### § 1 Geltungsbereich

Diese Ordnung gilt für Studierende, die ihr Studium im konsekutiven Master-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology nach dem In-Kraft-Treten dieser Ordnung beginnen.

### § 2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan

- (1) Die Bestimmungen der Rahmenstudienordnung III der TFH Berlin sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieser Ordnung, soweit die Eigenart des Studienganges nicht die in dieser Ordnung und in den zugehörigen Anlagen festgelegten Abweichungen erfordert.
- (2) Der geltende Frauenförderplan des Fachbereichs V ist zu beachten.

### § 3 Studienziel

- (1) Studienziel ist eine vertiefte theoretische Weiterführung des Studiums der Lebensmitteltechnologie mit ausgeprägtem Anwendungsbezug. Ein sowohl vertieftes als auch verbreitetes Wissen der Technologie und Qualitätssicherung von Lebensmitteln soll erreicht werden. Weiterhin werden die Fähigkeiten für wissenschaftliches Arbeiten auf den genannten und neuen Gebieten der Lebensmittelforschung entwickelt. Damit ergeben sich mögliche Arbeitsfelder mit Leitungsfunktionen in der Produktion, Forschung und Entwicklung sowie der Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Der Abschluss soll ebenso den Zugang zum höheren Dienst eröffnen.
- (2) Der „Master of Science der Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology“ ist für die in § 4 genannten Bachelor-Studiengänge konsekutiv.

#### **§ 4 Zulassungsvoraussetzung**

- (1) Zugelassen werden Absolventen und Absolventinnen eines Bachelor-Studiengangs "Lebensmitteltechnologie/Food Technology", wenn das Gesamtprädikat des abgeschlossenen Studiums mit mindestens "gut" nachgewiesen wird.
- (2) Die Eignung von vergleichbaren Vorbildungen (z.B. Diplomstudiengänge) ist dann nachgewiesen, wenn eine Workload von 240 Credits und ein überdurchschnittlicher Studienabschluss nachgewiesen werden. Von den 240 Credits müssen bis zu 60 Credits für das Masterstudium anrechenbar sein. Die Gesamtregelstudienzeit für das grundständige und das Masterstudium darf fünf Jahre nicht überschreiten.
- (3) Bei der Einschreibung müssen die Bewerber/innen 180 Credits nachweisen.
- (4) Für diesen Studiengang werden Englisch-Kenntnisse vorausgesetzt, die es dem/der Studierenden erlauben, dem Lehrangebot zu folgen und ggf. auch Prüfungen in dieser Sprache abzulegen.

#### **§ 5 Gliederung des Studiums**

- (1) Das Master-Studium umfasst 4 Fachsemester. Im 4. Fachsemester findet die Abschlussprüfung (Masterarbeit und mündliche Prüfung) statt.
- (2) Das Studium wird gemäß Studienplan nach Anlage 1 durchgeführt.
- (3) Das Studium ist in Module gegliedert. Ein Semester umfasst Module im Umfang von insgesamt 30 Credits.
- (4) Der Fachbereichsrat des Fachbereichs V legt die Ausgestaltung der Module und die dazugehörigen Credits in den Modulbeschreibungen fest. Die Modulbeschreibungen sind Anlage 2 zu entnehmen.

#### **§ 6 Durchführung des Lehrangebots**

- (1) Die Aufnahme der Studierenden erfolgt jährlich nur zum Wintersemester mit dem 1. Semester in aufsteigender Folge. Die Struktur des Studiums ist so angelegt, dass jedes Modul einmal jährlich angeboten wird.
- (2) Werden Module überwiegend in englischer Sprache angeboten, muss dies in der Modulbeschreibung festgelegt sein.

#### **§ 7 In-Kraft-Treten**

Diese Ordnung tritt am Tage nach der Veröffentlichung in den Amtlichen Mitteilungen der TFH Berlin in Kraft.

## Anlage 1 zur StO Master of Science Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology

Studienplan		Studienplensemester										P/ WP	FB		
Modul-Nr.	Modultitel	1			2			3			4				
		SU SWS	Ü SWS	Cr	SU SWS	Ü SWS	Cr	SU SWS	Ü SWS	Cr	Ü	Cr			
	<b>Pflichtmodule</b>														
M 1.1	Höhere Mathematik	3		5										P	II
M 1.2	Technologie der pflanzlichen Lebensmittel	3	2	5										P	V
M 1.3	Mikrobiologie	2	4	5										P	V
M 1.4	Qualitätsmanagement	4		5										P	V
M 1.5	Thermische und Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	4	2	5										P	V
M 2.1	Technologie der tierischen Lebensmittel				3	2	5							P	V
M 2.2	Qualitätssicherung von Lebensmitteln – Analytik				2	4	5							P	V
M 2.3	Projektarbeit I in Verbindung mit WP-Modul M 2.7 oder M 2.8				1		10							P	V
M 2.4	AWE Modul				2	2	5							P	I
M 3.1	Novel Food, Functional Food, Ökologisch produzierte Lebensmittel							4		5				P	V
M 3.2	Molekularbiologie, Ernährung und Toxikologie							4		5				P	V
M 3.3	Projektarbeit II in Verbindung mit WP-Modul M 3.7 oder M 3.8							1		10				P	V
M 3.4	Modul aus anderen Studiengängen							4		5				P	V / I, VIII
	<b>Summe der Pflichtmodule</b>	<b>16</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>0</b>	<b>25</b>					
	<b>Wahlpflichtmodule</b>														
M 1.6	Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie I	3		5										WP	V
M 1.7	Lebensmittelverpackung und Aseptik	3		5										WP	V
M 2.5	Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie II				3		5							WP	V
M 2.6	Ausgewählte Kapitel der Lebensmittelverfahrenstechnik				3		5							WP	V
M 2.7	Ausgewählte Kapitel I zur Projektarbeit I (M 2.3)						4							WP	V
M 2.8	Ausgewählte Kapitel II zur Projektarbeit I (M 2.3)						4							WP	V
M 3.5	Instrumentelle mikrobiologische Diagnostik								4	5				WP	V
M 3.6	Instrumentelle Analytik								4	5				WP	V
M 3.7	Ausgewählte Kapitel I zur Projektarbeit II (M 3.3)								4					WP	V
M 3.8	Ausgewählte Kapitel II zur Projektarbeit II (M 3.3)								4					WP	V
	<b>Zu belegende Wahlpflichtmodule</b>	<b>3</b>		<b>5</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>8</b>	<b>5</b>					
M 4.1	Masterarbeit											25		P	V
M 4.2	Kolloquium Masterarbeit										4	5		P	V
	<b>Summe</b>	<b>19</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>11</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>13</b>	<b>8</b>	<b>30</b>	<b>4</b>	<b>30</b>			

**Bedeutung der Abkürzungen**

<b>SWS</b>	Semesterwochenstunden	<b>P</b>	Pflichtmodul	<b>WP</b>	Wahlpflichtmodul
<b>SU</b>	Seminaristischer Unterricht	<b>Ü</b>	Übung	<b>FB</b>	für die Durchführung des Moduls zuständiger Fachbereich
<b>Cr</b>	Credits				

**Erläuterungen zum Studienplan**

## (1) Fachübergreifende Projektarbeit

Neben dem Seminaristischen Unterricht muss nur eine der beiden thematisch unterschiedlichen Übungen belegt werden. Die Projektarbeit kann auch interdisziplinär in Kooperation mit

- biotechnologisch
- verfahrenstechnisch
- verpackungstechnisch

orientierten Masterstudiengängen durchgeführt werden.

## (2) Kooperation durch Übernahme von Modulen aus anderen

- biotechnologisch
- verfahrenstechnisch
- verpackungstechnisch
- produktionstechnisch
- betriebswirtschaftlich

orientierten sowie verwandten Masterstudiengängen nach Maßgabe freier Plätze in den Lehrveranstaltungen

## (3) Vertiefende Wahlangebote aus der Technologie von Fertiggerichten/Süßwaren / Kaffee, Tee, Kakao / Gewürzen sowie der Fleisch- / Getreide- / Obst- und Gemüse- / Getränke- / Milchtechnologie u.a.

Anlage 2 zur StO Master of Science Lebensmitteltechnologie/Food Science and Technology

Modulhandbuch in Bearbeitung