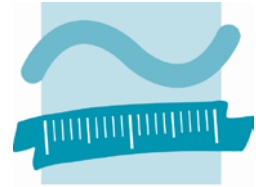


# Amtliche Mitteilung

33. Jahrgang, Nr. 76



BEUTH HOCHSCHULE  
FÜR TECHNIK  
BERLIN  
University of Applied Sciences

22. Mai 2012

Seite 1 von 4

## ■ Inhalt

**Korrektur  
der Anlage 1  
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**

Herausgeberin: 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



Korrektur  
der Anlage 1  
zur Studienordnung  
vom 16.12.2011 (A.M. 63/2011)  
für den Bachelor-Studiengang  
Lebensmitteltechnologie  
(Food Science and Technology)  
des Fachbereichs V  
der Beuth Hochschule für Technik Berlin

Modul	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Credits	Noten- gewicht	P / WP	Servicegebender Cluster
B01	Mathematik I	1	4		5	5	P	FB II M
B02	Mathematische und physikalische Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	1	4		5	5	P	FB II P
B03	Grundlagen der Verfahrenstechnik 1	1	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B04	Chemische Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	1			5	5	P	
B04.1	Allgemeine und anorganische Chemie	1	4					FB II C
B04.2	Organische Chemie	1	2					Eigener Studiengang
B05	Lebensmitteltechnologische und -rechtliche Grundlagen	1			5	5	P	
B05.1	Lebensmitteltechnologische Grundlagen	1	1	2				Eigener Studiengang
B05.2	Lebensmittelrecht	1	3					Eigener Studiengang
B06	Grundlagen des wissenschaftlichen Arbeitens	1	2	2	5	5	P	FB I
B07	Lebensmittelchemie und -analytik	2			5	5	P	
B07.1	Lebensmittelchemie	2	2					Eigener Studiengang
B07.2	Grundlagen der Lebensmittelanalytik	2	2					Eigener Studiengang
B08	Angewandte Lebensmittelanalytik 1	2		4	5	5	P	Eigener Studiengang
B09	Mikrobiologie 1	2	4	2	5	5	P	Eigener Studiengang
B10	Grundlagen der Biometrie	2	4		5	5	P	FB II M
B11	Grundlagen der Verfahrenstechnik 2	2	4		5	5	P	Eigener Studiengang
B12	Studium Generale	2			2,5	2,5	WP	FB I

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



B13	Studium Generale	2			2,5	2,5	WP	FB I
B14	Thermische Lebensmittelverfahr- technik	3	4	2	5	5	P	Eigener Studien- gang
B15	Mikrobiologie und Hygiene	3	4		5	5	P	Eigener Studien- gang
B16	Praktische Mikrobiologie	3		4	5	5	P	Eigener Studien- gang
B17	Grundlagen der Verarbeitung pflanz- licher Rohstoffe	3	4	2	5	5	P	Eigener Studien- gang
B18	Grundlagen der Biochemie und Er- nährung	3	4		5	5	P	Eigener Studien- gang
B19	Wahlpflichtmodul I	3			5	5	WP	Eigener Studien- gang
B20	Angewandte Lebensmittelanalytik 2	4	2	4	5	5	P	Eigener Studien- gang
B21	Mechanische Lebensmittelverfah- renstechnik	4	4	2	5	5	P	Eigener Studien- gang
B22	Sensorik und Grundlagen der Pro- duktentwicklung	4	2	3	5	5	P	Eigener Studien- gang
B23	Grundlagen der Verarbeitung tieri- scher Rohstoffe	4	4	2	5	5	P	Eigener Studien- gang
B24	Wahlpflichtmodul II	4			5	5	WP	Eigener Studien- gang
B25	Wahlpflichtmodul III	4			5	5	WP	Eigener Studien- gang
B26	Betriebswirtschaft und Investitionspla- nung in der Lebensmittelindustrie	5	4		5	5	P	FB I
B27	Thermische Konservierungsverfahren	5	4		5	5	P	Eigener Studien- gang
B28	Qualitätsmanagement	5	4		5	5	P	Eigener Studien- gang
B29	Studium Generale	5			2,5	2,5	WP	FB I
B30	Studium Generale	5			2,5	2,5	WP	FB I
B31	Wahlpflichtmodul IV	5			5	5	WP	Eigener Studien- gang
B32	Wahlpflichtmodul V	5			5	5	WP	Eigener Studien- gang
B33	Novel Food, Functional Food und Produktentwicklung	6	4	1	5	5	P	Eigener Studien- gang
B34	Nachhaltigkeit in der Lebensmittel- produktion	6	4		5	5	P	Eigener Studien- gang
B35	Verpackung / Aseptik / Hygenic De- sign	6	4		5	5	P	FB V VP
B36	Projektarbeit	6		4	10	10	P	Eigener Studien- gang
B37	Vorbereitung der Externen Praxis- phase	6			5		P	Eigener Studien- gang
B38	Externe Praxisphase	7		1	15	20	P	Eigener Studien- gang
B39	Abschlussprüfung	7			15		P	Eigener Studien- gang

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



B39.1	Bachelor-Arbeit	7			12	12	P	Eigener Studiengang
B39.2	Mündliche Abschlussprüfung	7			3	3	P	Eigener Studiengang
<b>Wahlpflichtmodule</b>								
WP01	Getränketechnologie	3	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP02	Getreidetechnologie	3	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP03	Fleischtechnologie	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP04	Technologie der Obst- und Gemüseverarbeitung	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP05	Backwarentechnologie	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP06	Fertiggerichte und Feinkost	4	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP07	Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik	5	4	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP08	Statistische Methoden der Qualitätssicherung	5	2	4	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP09	Süßwarentechnologie	5	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP10	Milchtechnologie	5	2	2	5	5	WP	Eigener Studiengang

SU Seminaristischer Unterricht  
 Ü Übung

SWS Semesterwochenstunde  
 P Pflichtmodul  
 WP Wahlpflichtmodul

<b>Hinweise zu Wahlpflichtmodulen</b>	Aus dem Wahlpflichtkatalog ist wie folgt zu wählen: Wahlpflichtmodul I: WP01 oder WP02 Wahlpflichtmodul II: WP03, WP04, WP05 oder WP06 Wahlpflichtmodul III: WP03, WP04, WP05 oder WP06 Wahlpflichtmodul IV: WP07 oder WP08 Wahlpflichtmodul V: WP09 oder WP10
---------------------------------------	---

**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