



Technische Fachhochschule Berlin
University of Applied Sciences

Amtliche Mitteilungen

25. Jahrgang, Nr. 79

Seite 1

23. Dezember 2004

INHALT

Studienordnung für den Bachelor-Studiengang
Lebensmitteltechnologie / Food Science
and Technology

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 Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology

vom 29.6.2004

Gemäß § 71 Abs. 1, Satz 1, Nr. 1 des Berliner Hochschulgesetzes (BerlHG) in der Fassung vom 13.02.2003 (GVBl. S. 82), geändert durch Gesetz vom 27.5.2003 (GVBl. S. 185) erlässt der Fachbereichsrat des Fachbereichs V der TFH folgende Studienordnung für den Bachelor-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 Bachelor-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 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 ein berufsbefähigender und praxisorientierter Abschluss in Lebensmitteltechnologie. Vermittelt wird ein Grundlagenwissen in mathematisch-naturwissenschaftlichen sowie ingenieurwissenschaftlichen Fächern. Es wird ergänzt durch Fächer der Technologie und Qualitätssicherung von Lebensmitteln. Darüber hinaus werden betriebswirtschaftliche Kenntnisse vermittelt und in Unterrichtsformen, wie Projektarbeiten, Sozialkompetenz gefördert. Eine ausgedehnte Praxisphase soll den Studierenden Erfahrungen in betrieblichen Abläufen vermitteln.

Die Absolventinnen und Absolventen sollen befähigt werden, sowohl in Industrie als auch Behörden in Produktion bzw. Qualitätssicherung von Lebensmitteln und verwandten Bereichen eigenverantwortlich tätig zu sein.

Die Absolventinnen und Absolventen sollen zum „Bachelor of Science“ ausgebildet werden.

(2) Die beiden Studiengänge "Bachelor of Science" und „Master of Science“ der Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology bilden zusammen ein konsekutives System.

§ 4 Zulassungsvoraussetzungen

- (1) Als Zulassungsvoraussetzung für das Studium gilt grundsätzlich eine Fachhochschulreife oder die Allgemeine Hochschulreife.
- (2) Eine praktische Vorbildung von 13 Wochen vor Beginn des Studiums ist zusätzlich Voraussetzung zur Zulassung zum Studium. Näheres dazu regelt die Anlage 1.
- (3) Studienbewerber/innen ohne Hochschulzugangsberechtigung werden nach Maßgabe des § 11 BerlHG vorläufig immatrikuliert. Die vorläufige Immatrikulation in zulassungsbeschränkten Studiengängen richtet sich nach dem jeweils geltenden Vergaberecht. Für Bewerbungen auf der Grundlage des § 11 BerlHG werden für den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology insbesondere Berufsausbildungen und Fachrichtungen entsprechend Anlage 1 angesehen. Studierende, die nach § 11 BerlHG vorläufig immatrikuliert sind und die endgültige Immatrikulation nicht erreichen, dürfen das Studium nicht weiterführen. Näheres regelt die Rahmenprüfungsordnung.

§ 5 Gliederung des Studiums

- (1) Das Bachelor-Studium umfasst 6 Fachsemester. Darin sind enthalten im 5. Fachsemester eine wissenschaftlich betreute Externe Praxisphase (s. Anlage 2) mit Abschlussbericht und anschließender Präsentation und im 6. Fachsemester die Bachelor-Arbeit.
- (2) Das Studium wird gemäß Studienplan nach Anlage 3 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 dazu gehörigen Credits in den Modulbeschreibungen fest. Die Modulbeschreibungen werden unter www.tfh-berlin.de/modulhandbuch veröffentlicht und sind Bestandteil dieser Ordnung.

§ 6 Durchführung des Lehrangebots

- (1) Die Aufnahme der Studierenden erfolgt jährlich nur zum Wintersemester, erstmalig zum Wintersemester 2004/2005 mit dem 1. Fachsemester in aufsteigender Folge. Die Struktur des Studiums ist so angelegt, dass jedes Modul einmal jährlich angeboten wird.
- (2) Werden Module in englischer Sprache angeboten, wird dies in der Modulbeschreibung festgelegt.

§ 7 In-Kraft-Treten

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

Anlage 1

Praktische Vorbildung

1. Vorpraktikum

1.1 Studienbewerber/innen müssen grundsätzlich eine praktische Vorbildung im Umfang von mindestens 13 Wochen, entsprechend 65 Arbeitstagen, vorweisen. Davon müssen mindestens 8 Wochen vor Studienbeginn, die restlichen 5 Wochen bis zum Beginn des dritten Fachsemesters abgeleistet werden.

1.2 Der erfolgreiche Abschluss eines Praktikums ist durch eine Bescheinigung des Unternehmens zu belegen. In dieser Bescheinigung müssen die Ausbildungsinhalte aufgeschlüsselt sein.

1.3 Das Vorpraktikum muss durch den/die Beauftragte/n für die praktische Vorbildung anerkannt werden.

1.4 Die praktische Vorbildung gilt als erbracht, wenn eine der unter Punkt 2 aufgeführten Berufsausbildungen vorliegt.

1.5 Bei folgenden Berufsqualifikationen ist eine Anerkennung von fünf bis acht Wochen möglich:

- Technischer Assistent/in für Biologie, Chemie, Medizin, Biotechnologie
- Technischer Assistent/in der Lebensmittelchemie oder entsprechenden Qualifikationen
- Fleisch- oder Bäckereifachverkäufer/in und vergleichbare Berufe

2. Anerkennung von Berufsausbildungen als praktische Vorbildung sowie als Voraussetzung für die vorläufige Immatrikulation gemäß § 11 BerlHG

(1) Folgende Berufsausbildungen der IHK (Industrie- und Handelskammer) oder der HWK (Handwerkskammer) sind als praktische Vorbildung und für eine vorläufige Immatrikulation nach § 11 BerlHG i. d. F. vom 27.2.2003 (GVBl. S. 101) anzuerkennen:

- Bäcker/in, Konditor/in, Fleischer/in, Koch/Köchin, Brauer/in, Diätassistent/in
- Fischwerker/in, Molkereifachmann/frau, Konserventechniker/in
- Lebensmitteltechniker/in, Restaurantfachmann/frau, Hotelfachmann/frau
- Fachkraft für Lebensmitteltechnik, Fachkraft für Süßwarentechnik
- Hauswirtschaftliche/r Leiter/in

(2) Über die Gleichwertigkeit von Berufsausbildungen oder Fachrichtungen mit anderen Bezeichnungen als den oben genannten entscheidet der/die Dekan/in.

Anlage 2

Durchführung und inhaltliche Gestaltung der Externen Praxisphase

- (1) Ziel der Externen Praxisphase ist es, eine enge Verbindung zwischen Studium und Berufspraxis herzustellen. Auf der Grundlage des in den ersten vier Semestern erworbenen Wissens sollen anwendungsbezogene Kenntnisse und praktische Erfahrungen vermittelt und die Bearbeitung konkreter Probleme im Berufsfeld des „Bachelor of Science“ der Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology unter wissenschaftlicher Betreuung ermöglicht werden. Die Externe Praxisphase soll die Studierenden mit der Berufswirklichkeit vertraut machen und zur individuellen Gestaltung ihres weiteren Studiums anregen.
- (2) Die Externe Praxisphase umfasst 16 Wochen, wovon mindestens vier Wochen in der vorlesungsfreien Zeit abzuleisten sind.
- (3) Während der Externen Praxisphase soll entweder im Rahmen eines berufsvorbereitenden „Trainee-Programms“ in die Aufgaben verschiedener Abteilungen eines Betriebes eingeführt oder exemplarisch ein Praxisprojekt bearbeitet werden.
- (4) Grundlage des erfolgreichen Abschlusses der Externen Praxisphase ist ein schriftlicher Abschlussbericht sowie die Präsentation im Praxisseminar. Mit der differenzierten Benotung der Externen Praxisphase werden 20 Credits (entsprechend 600 Stunden) erworben.

Anlage 3

Seite 1

Studienplan Bachelor of Science Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology

Studienplansemester												
Modul	Modulname	1			2			3			P/ WP	FB
		SU SW S	Ü SW S	Cr	SU SWS	Ü SW S	Cr	SU SWS	Ü SW S	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 Betriebswirtschaftslehre	4		5							P	I
1.5	AWE Modul I	4		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	Lebensmittelrecht und Sensorik				2	2	5				P	V
2.4	Grundlagen der Verfahrenstechnik I				4		5				P	V
2.5	Qualitätsmanagement				4		5				P	V
2.6	AWE Modul II					4	5				P	I
3.1	Chemie der Lebensmittel II							2	4	5	P	V
3.2	Grundlagen der Biochemie und Ernährung							4		5	P	V
3.3	Mikrobiologie I							4	2	5	P	V
3.4	Grundlagen der Verfahrenstechnik II							4		5	P	V
3.5	Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik							4		5	P	V/VIII
3.6	Grundlagen der Verpackungstechnik							4		5	P	V
	Summe	P	18	1	30	20	6	30	22	6	30	
	Summe	WP	4									
	Gesamtsumme		22	1	30	20	6	30	22	6	30	
Studienplansemester												
Modul	Modulname	4			5			6			P/ WP	FB
		SU SW S	Ü SW S	Cr	SU SW S	Ü SWS	Cr	SU SWS	Ü SWS	Cr		
4.1	Chemie der Lebensmittel III	2	4	5							P	V
4.2	Mikrobiologie II	2	4	5							P	V
4.3	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	4	2	5							P	V
4.4.	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	4	2	5							P	V
4.5	Fleischtechnologie	4	2	5							WP	V
4.6	Getränketechnologie	2	2	5							WP	V
4.7	Obst- und Gemüsetechnologie	2	2	5							WP	V
4.8	Feinkosttechnologie	2	2	5							WP	V
5.1	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik				4	2	5				P	V
5.2	Getreidetechnologie				4	2	5				WP	V
5.3	Technologie der Fertiggerichte				2	2	5				WP	V
5.4*	Externe Praxisphase mit wissenschaftlicher Betreuung					3S	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	12	12	20	4	2/3S	25	6	4/ 2S	25	
	Summe	WP	4/6	4	10	2/4	2	5	2	2/4	5	
	Gesamtsumme		16/18	16	30	6/8	4	30	8	6/8	30	
							+3S			+2S		

Anlage 3

Seite 2

Bedeutung der Abkürzungen

SWS	Semesterwochenstunden
SU	Seminaristischer Unterricht
Ü	Übung
S	Seminar mit 10 Teilnehmern
Cr	Credits
P	Pflichtmodul
WP	Wahlpflichtmodul
FB	Für die Durchführung des Moduls zuständiger Fachbereich
* 3 SWS	Seminar zur wissenschaftlichen Betreuung der Externen Praxisphase
** 2 SWS	Bachelor-Seminar