

Amtliche Mitteilung

44. Jahrgang, Nr. 34/2023

25. Oktober 2023

Seite 1 von 10

- Studien- und Prüfungsordnung
für den Masterstudiengang
Lebensmitteltechnologie
(Food Science and Technology)
des Fachbereichs V
der Berliner Hochschule für Technik
vom 24.07.2023

**Studien- und Prüfungsordnung
für den Masterstudiengang
Lebensmitteltechnologie
des Fachbereichs V
der Berliner Hochschule für Technik
Vom 24.07.2023**

Aufgrund von § 23 Abs. 1 Nr. 2 Grundordnung der Berliner Hochschule für Technik vom 26.03.2007 (Amtliche Mitteilung 20/2011, BeuthHS-GrO) in Verbindung mit §§ 7 a, 71 des Berliner Hochschulgesetzes (BerLHG) in der Fassung der Neubekanntmachung vom 26.07.2011 (GVBl. S. 378), zuletzt geändert durch Gesetz vom 11.07.2023 (GVBl. S. 260), hat der Fachbereichsrat des Fachbereichs V der Berliner Hochschule für Technik am 24.07.2023 die nachfolgende „Studien- und Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie (Food Science and Technology)“ beschlossen, der Akademische Senat hat gem. § 13 Abs. 1 Nr. 5 BeuthHS-GrO in Verbindung mit §§ 7 a, 61 BerLHG am 12.10.2023 zustimmend Stellung genommen. Die Hochschulleitung hat am 19.10.2023 nach § 90 Abs. 1 BerLHG diese Ordnung bestätigt.

Inhalt

Teil A: Studienordnung	3
§ 1 Geltungsbereich	3
§ 2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan	3
§ 3 Studienziel.....	3
§ 4 Zugangsvoraussetzungen	3
§ 5 Struktur und Inhalte des Studiums.....	3
Teil B: Prüfungsordnung.....	5
§ 6 Abschlussarbeit	5
§ 7 Prüfungssprache	5
§ 8 Akademischer Grad.....	5
§ 9 Inkrafttreten	5
Anlage Studienplan	6
Anlage Englische Modultitel	9
Anlage Äquivalenzliste	10

Teil A: Studienordnung**§ 1 Geltungsbereich**

- (1) Diese Ordnung gilt für alle Studierenden im Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie, welche das Studium ab dem Sommersemester 2025 mit dem ersten Studienplansemester beginnen.
- (2) Die Äquivalenzliste (Anlage Äquivalenzliste) ist Bestandteil dieser Ordnung.

§ 2 Geltung von Rahmenordnungen und Frauenförderplan

- (1) Die Bestimmungen der Rahmenstudien- und -prüfungsordnung der Berliner Hochschule für Technik sind in der jeweils gültigen Fassung Bestandteil dieser Ordnung.
- (2) Der geltende Frauenförderplan des Fachbereichs V ist zu beachten.

§ 3 Studienziel

Studienziel ist eine vertiefte theoretische Weiterführung des Studiums der Lebensmitteltechnologie mit ausgeprägtem Anwendungsbezug. Ein sowohl vertieftes als auch verbreitetes Wissen der Technologie und Konservierung von Lebensmitteln als auch weitere Aspekte der innovativen Produktentwicklung und des damit verbundenen Lebensmittelmanagements und -marketings sowie die Kompetenz zur Einschätzung von Interaktionen mit Lebensmittelkontaktmaterialien wird erreicht. Weiterhin werden die Fähigkeiten für wissenschaftliches Arbeiten auf den genannten und neuen Gebieten der Lebensmittelforschung entwickelt. Dazu tragen die Wahlpflichtfächer zur Lebensmittelphysik, Lebensmitteltechnologie, Instrumenteller Analytik und Instrumenteller mikrobiologischer Diagnostik sowie die zu Technofunktionalen Ingredients und vertiefter Lebensmittelmikrobiologie angebotenen Lehrveranstaltungen bei. Damit ergeben sich mögliche Arbeitsfelder mit Leitungsfunktionen in der Produktion, Forschung und Entwicklung sowie der Qualitätssicherung von Lebensmitteln.

§ 4 Zugangsvoraussetzungen

Es gelten die Zugangsvoraussetzungen gemäß jeweils gültiger Ordnung über die Zugangsregelungen und Immatrikulation an der Berliner Hochschule für Technik (OZI).

§ 5 Struktur und Inhalte des Studiums

- (1) Das Masterstudium umfasst eine Regelstudienzeit von 3 Semestern.
- (2) Der Studiengang umfasst 90 Leistungspunkte.
- (3) Der Studiengang ist so konzipiert, dass für ein Studium, das innerhalb der Regelstudienzeit durchgeführt werden kann, Kenntnisse vorausgesetzt werden, wie sie in den Bachelorstudiengängen Lebensmitteltechnologie, Biotechnologie sowie Pharma- und Chemietechnik der Berliner Hochschule für Technik und in vergleichbaren Studiengängen anderer Hochschulen vermittelt werden.

- (4) Die Aufnahme von Studierenden erfolgt jährlich. Die Aufnahme zum ersten Studienplansemester erfolgt zum Sommersemester. Sofern entsprechende Kapazitäten verfügbar sind (freie Studienplätze), ist eine Immatrikulation auch zum Wintersemester möglich. Jedes Modul wird einmal jährlich gemäß Studienplan angeboten.
- (5) Bei Aufnahme des Studiums zum 2. Studienplansemester, sind die Module des 2. Studienplansemesters vor denen des 1. Studienplansemesters zu studieren.
- (6) Das Studium ist gemäß Studienplan strukturiert. Die Anlage Studienplan ist Bestandteil dieser Ordnung.
- (7) Die Anlage „Englische Modultitel“ ist Bestandteil dieser Ordnung.
- (8) Für den Master-Abschluss sind unter Einbeziehung des ersten berufsqualifizierenden Hochschulabschlusses 300 Leistungspunkte erforderlich. Verfügt ein/eine Bewerber*in auf diesen Masterstudiengang mit 90 ECTS-Leistungspunkten aus dem vorangehenden Studium mit erstem berufsqualifizierenden Abschluss über mindestens 180 aber weniger als 210 Leistungspunkte, so kann der/die Bewerber*in andere studienrelevante Vorleistungen zur Anerkennung einreichen. Über eine Anerkennung entscheidet eine Auswahlkommission des Fachbereichs V, die in einem Protokoll festlegt, mit wie vielen Leistungspunkten diese Vorleistungen anerkannt werden. Darüber hinaus ist schriftlich festzulegen, wie ggf. noch fehlende Leistungspunkte konkret zu erwerben sind, um sicherzustellen, dass bis zum Abschluss des Masterstudiums insgesamt 300 anrechenbare Leistungspunkte erreicht werden können. Davon kann bei entsprechender Qualifikation des/der Studierenden im Einzelfall abgewichen werden. Eine Vorwegnahme der Zulassungsentscheidung ist hiermit nicht verbunden.
- (9) Der Fachbereichsrat des Fachbereichs V legt die fachliche und organisatorische Ausgestaltung der Module und die dazu gehörigen Prüfungsmodalitäten in den Modulbeschreibungen fest. Die Modulbeschreibungen gehören zu dieser Ordnung und werden auf der Internetseite der Berliner Hochschule für Technik veröffentlicht.

Teil B: Prüfungsordnung

§ 6 Abschlussarbeit

Der Bearbeitungszeitraum der Abschlussarbeit beträgt 5 Monate, sofern vom Prüfungsausschuss keine andere Entscheidung getroffen wird.

§ 7 Prüfungssprache

- (1) Prüfungen können in englischer Sprache durchgeführt werden, wenn das Modul überwiegend oder vollständig in englischer Sprache durchgeführt wurde (siehe Modulbeschreibung).
- (2) Die schriftlichen Ausarbeitungen und Präsentationen oder die Master-Arbeit können in englischer Sprache erfolgen, wenn die zu prüfende/n Person/en und Prüfer*innen dies vereinbaren.

§ 8 Akademischer Grad

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Studiums wird der berufsqualifizierende akademische Grad

Master of Science

M.Sc.

verliehen.

§ 9 Inkrafttreten

Diese Ordnung tritt nach der Veröffentlichung in den Amtlichen Mitteilungen der Berliner Hochschule für Technik zum Sommersemester 2025 in Kraft.

Berlin, den 24.07.2023

Berliner Hochschule für Technik

Anlage Studienplan

Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehreinheit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beurtei- lung D/U/I	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
M01	Aktuelle Trends in der Lebensmittelwirtschaft und -technologie	1	3		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
M02	Nichtthermische Konservierungsverfahren	1	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
M03	Lebensmittelmanagement und -marketing	1	4		D	100%	5	5	P	Eigener Studiengang
M04	Innovation und Produktentwicklung	1					5	5	P	Eigener Studiengang
M04.1	Innovation und Produktentwicklung		2		D	100%				
M04.2	Innovation und Produktentwicklung Übg.			2	U					
M05	Lebensmittelkontaktmaterialien	1					5	5	P	Eigener Studiengang
M05.1	Lebensmittelkontaktmaterialien		2		D	100%				
M05.2	Lebensmittelkontaktmaterialien Übg.			4	U					
M06	Wahlpflichtmodul I	1		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
M07	Lebensmittelmikrobiologie	2					5	5	P	Eigener Studiengang
M07.1	Lebensmittelmikrobiologie		2		D	33%				
M07.2	Lebensmittelmikrobiologie Übg.			4	D	67%				
M08	Technofunktionale Ingredients	2								Eigener Studiengang
M08.1	Technofunktionale Ingredients		2		D	100%				
M08.2	Technofunktionale Ingredients Übg.			2	U					
M09	Studium Generale I	2	2		D	100%	2,5	2,5	WP	FB I
M10	Studium Generale II	2	2		D	100%	2,5	2,5	WP	FB I
M11	Wissenschaftliches Projekt	2		5	D	100%	10	10	P	Eigener Studiengang
M12	Wahlpflichtmodul II	2		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
M13	Abschlussprüfung	3					30	30	P	Eigener Studiengang
M13.1	Master-Arbeit				D		25	25	P	Eigener Studiengang

Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehreinheit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beurteil- ung D/U/I	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
M13.2	Mündliche Abschlussprüfung				D		5	5	P	Eigener Studiengang
Summe							90	90		

Wahlpflichtmodule (WP)			LV-Typ		Unit		Modul			Durchführende Lehrein- heit (FB / Cluster)
Modul- Nr.	Modulname	Studien- plan- semester	SU SWS	Ü SWS	Beur- teilung D/U	Gewicht	LP	Ge- wicht	P/WP	
WP01	Lebensmittelphysik und Lebensmittelmateriewissenschaften	1		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP02	Modellierung von Transportprozessen in Lebensmitteln	1		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP03	Instrumentelle Analytik	2		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang
WP04	Instrumentelle mikrobiologische Diagnostik	2		4	D	100%	5	5	WP	Eigener Studiengang

Hinweise zum Wahlpflichtbereich:	<p>Die Wahlpflichtmodule WP01 und WP02 werden immer im Sommersemester angeboten. Die Wahlpflichtmodule WP03 und WP04 werden immer im Wintersemester angeboten.</p> <p>Auf Beschluss des Fachbereichsrats des FB V können weitere Module als Wahlpflichtmodule vorgesehen werden.</p>
---	--

- LV-Typ: Lehrveranstaltungs-Typ
- SU: Seminaristischer Unterricht
- Ü: Übung
- SWS: Anzahl der Semesterwochenstunden
- D: differenzierte Beurteilung (Note 1,0 - ... - 5,0)
- U: undifferenzierte Beurteilung (mit Erfolg m.E., ohne Erfolg o.E.)
- I: integriertes Modul mit gemeinsamer, differenzierter Beurteilung beider Units (Note 1,0 - ... - 5,0). Die Units müssen aus didaktischen Gründen zwingend in einem Semester im Zusammenhang belegt und studiert werden.

Unit / Modul:	max. zwei Units je Modul
Unit Gewicht:	Gewicht (in %), mit dem die Unit in die Modulnote eingeht. In Modulen können Units mit folgender Gewichtung vorgesehen werden. Unit 1/Unit 2: a) 100/0%, b) 50/50%, c) 0/100% Bei integrierten Modulen erfolgt keine Gewichtung der Units im Rahmen der Studienordnung. Die Angabe 100/0% oder 0/100% zeigt in diesem Fall die formale Zuordnung der Modulnote bei der Notenerfassung an.
Modul LP:	Leistungspunkte (1 LP = 30 Stunden Workload)
Modul Gewicht:	Gewicht (in LP), mit dem das Modul im Gesamtprädikat eingeht
P/WP:	Pflichtmodul/Wahlpflichtmodul
Cluster:	Fachbereich bzw. Studienbereich, aus dem das Lehrangebot bereitgestellt wird

Anlage Englische Modultitel

Modul-Nr.	Modulname	Engl. Modulname
M01	Aktuelle Trends in der Lebensmittelwirtschaft und -technologie	Current Trends in Food Industry and Technology
M02	Nichtthermische Konservierungsverfahren	Nonthermal Preservation
M03	Lebensmittelmanagement und -marketing	Food Management and Marketing
M04	Innovation und Produktentwicklung	Innovation and Product Development
M05	Lebensmittelkontaktmaterialien	Food Contact Materials
M06	Wahlpflichtmodul I	Required-Elective Module 1
WP01	Lebensmittelphysik und Lebensmittelmaterialwissenschaften	Food Physics and Food Material Sciences
WP02	Modellierung von Transportprozessen in Lebensmitteln	Modeling of Transport Processes in Food
M07	Lebensmittelmikrobiologie	Advanced Food Microbiology
M08	Technofunktionale Ingredients	Techno-functional Food Ingredients
M09	Studium Generale I	General Studies 1
M10	Studium Generale II	General Studies 2
M11	Wissenschaftliches Projekt	Scientific Project
M12	Wahlpflichtmodul II	Required-Elective Module 2
WP03	Instrumentelle Analytik	Instrumental Methods in Food Analysis
WP04	Instrumentelle mikrobiologische Diagnostik	Molecular Methodology in Food Microbiology Diagnostics
M13	Abschlussprüfung	Final Examination Module
M13.1	Master-Arbeit	Master's Thesis
M13.2	Mündliche Abschlussprüfung	Oral Final Examination

Anlage Äquivalenzliste

Alte Studienordnung AM 04/2020 Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie							Neue Studienordnung AM 34/2023 Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie						
Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP	Modul-Nr.	Modulname	Sem.	SU SWS	Ü SWS	LP	P/ WP
M01	Aktuelle Trends in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie	1	3		5	P	M01	Aktuelle Trends in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie	1	3		5	P
M02	Nichtthermische Konservierungsverfahren	1	4		5	P	M02	Nichtthermische Konservierungsverfahren	1	4		5	P
M03	Stoff- und Wärmetransport in Lebensmitteln	1	2	2	5	P	M03	Lebensmittelmanagement und -marketing	1	4		5	P
M04	Produktentwicklung und Innovation	1	2	2	5	P	M04	Innovation und Produktentwicklung	1	2	2	5	P
M05	Analytische Qualitätssicherung von Lebensmitteln	1	2	4	5	P	M05	Lebensmittelkontaktmaterialien	1	2	4	5	P
WP01	Lebensmittelphysik/ Lebensmittelmaterialwissenschaften	1		4	5	WP	WP01	Lebensmittelphysik und Lebensmittelmaterialwissenschaften	1		4	5	WP
WP02	Modellierung von Transportprozessen in Lebensmitteln	1		4	5	WP	WP02	Modellierung von Transportprozessen in Lebensmitteln	1		4	5	WP
M07	Biometrie	2	4		5	P	M09	Studium Generale I	2	2		5	P
							M10	Studium Generale II	2		2		
M08	Lebensmittelmikrobiologie	2	2	4	5	P	M07	Lebensmittelmikrobiologie	2	2	4	5	P
M09	Funktionalisierung von Lebensmittelrohstoffen	2	2	2	5	P	M08	Technofunktionale Ingredients	2	2	2	5	P
M10	Wissenschaftliches Projekt	2		5	10	P	M11	Wissenschaftliches Projekt	2		5	10	P
WP03	Instrumentelle Analytik	2		4	5	WP	WP03	Instrumentelle Analytik	2		4	5	WP
WP04	Instrumentelle mikrobiologische Diagnostik	2		4	5	WP	WP04	Instrumentelle mikrobiologische Diagnostik	2		4	5	WP

Hinweis zur Äquivalenzliste	In Sonder- und Ausnahmefällen kann die Anerkennung ggf. über den/die Beauftragte*n für die Anerkennung von Studienleistungen geregelt werden.
------------------------------------	---