

Amtliche Mitteilungen

INHALT

Übergangsordnung zur Studienordnung für
den Bachelor-Studiengang Lebensmittel-
technologie / 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

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

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) in Verbindung mit der Studienordnung (StO B.Sc.LT/FScT) und mit der Prüfungsordnung für den Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology (PrO B.Sc.LT/FScT) vom 29.6.2004 erlässt der Fachbereichsrat des Fachbereichs V der TFH folgende Übergangsordnung:

ÜBERSICHT

§ 1	Geltungsbereich
§ 2	Antragstellung
§ 3	Festlegungen
§ 4	In-Kraft-Treten

§ 1 Geltungsbereich

Die Übergangsregelungen gelten für alle Studierenden, die im Sommersemester 2004 im Diplom-Studiengang Lebensmitteltechnologie nach der derzeit geltenden Studienordnung StO 14 LT vom 29.04.1997 immatrikuliert waren und die ihre Diplomprüfung noch nicht beantragt haben.

§ 2 Antragstellung

Der Fachbereich benennt eine/n Anerkennungsbeauftragte/n.

Der Antrag auf Übergang vom Diplom-Studiengang Lebensmitteltechnologie zum Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology (StO B.Sc.LT/FScT) vom 29.6.04 ist bis zum 1. November 2004, 12:00 Uhr (Ausschlussfrist) bei der/dem Anerkennungsbeauftragte/n auf einem Formblatt einzureichen.

§ 3 Festlegungen

Für den Übergang vom Diplom-Studiengang Lebensmitteltechnologie zum Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology (StO B.Sc.LT/FScT) gelten nachfolgende Festlegungen.

1. Die bis zum Ende des Sommersemesters 2004 einschließlich des zweiten Prüfungszeitraums zu Beginn des Wintersemesters 2004/2005 mit Erfolg bestandenen Lehrveranstaltungen werden den Modulen ggf. als Teilbeurteilung durch den/die Anerkennungsbeauftragte/n entsprechend der unter Absatz 4 angefügten Liste zugeordnet. Die für ein Modul ggf. noch fehlenden Teilbeurteilungen (einzelne Lehrveranstaltungen innerhalb des Moduls) werden im Rahmen einer Einzelfallregelung ergänzt. Die in der Prüfungsordnung PrO B.Sc. LT/FScT vorgeschriebene Durchführung von Teil-Prüfungsleistungen für ein Modul innerhalb eines Prüfungszeitraums gilt nicht für diese noch zu erbringenden Leistungsnachweise.

2. Es gelten die nachfolgenden Äquivalenzen.

Modul	Teilleistungen in den Modulen nach StO B.Sc. LT /FScT	Abkürzung	Lehrveranstaltung nach StO 14 LT
1.1.1	Mathematik I	M I	Mathematik I
1.1.2	Physik I	P I	Physik I
1.2	Chemische Grundlagen	C I und C II	Anorganische und Organische Chemie*
1.3	Rohstoffkunde tierischer und pflanzlicher Lebensmittel		Keine Äquivalenz im Dipl.-Studiengang
1.4	Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre	GBW	Grundl. der Betriebswirtschaftslehre
1.5.1	Fachenglisch	AW	Englisch für Lebensmitteltechnologien
1.5.2	Frei wählbar	AW	Frei wählbar
2.1.1	Mathematik II	M II	Mathematik II
2.1.2	Physik II	P II	Physik II
2.2	Chemie der Lebensmittel I	CLP SU	Chemie der Lebensm. u. Packstoffe SU
2.3.1	Lebensmittelrecht	LR	Lebensmittelrecht
2.3.2	Sensorik	SE	Sensorik
2.4	Grundlagen der Verfahrenstechnik I	GVT I	Grundlagen der Verfahrenstechnik I
2.5	Qualitätsmanagement	QM I und II	Qualitätsmanagement **
2.6.1	Rhetorik und Präsentationstechniken	AW	Strategisches Management
2.6.2	Frei wählbar	AW	Frei wählbar
3.1	Chemie der Lebensmittel II	C II	Analytik SU und Ü
3.2.1	Grundlagen der Biochemie		Keine Äquivalenz im Dipl.-Studiengang
3.2.2	Grundlagen der Ernährung	E	Ernährungslehre
3.3	Mikrobiologie I	MIBI I	Mikrobiologie I
3.4	Grundlagen der Verfahrenstechnik II	GVT II	Grundlagen der Verfahrenstechnik II
3.5	Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik	ME I, II u. III	Maschinen- und Elektrotechnik **
3.6	Grundlagen der Verpackungstechnik	GVP I und II	Grundlagen der Verpackungstechnik**

Modul	Teilleistungen in den Modulen nach StO B.Sc. LT /FScT	Abkürzung	Lehrveranstaltung nach StO 14 LT
4.1	Chemie der Lebensmittel III	GLA	Grundlagen der Lebensmittelanalytik
4.2	Mikrobiologie II	MIBI II	Mikrobiologie II
4.3	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie	GLT	Grundlg. der Lebensmitteltechnologie
4.4.1	Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik	MLV	Mechan. Lebensm.verfahrenstechnik
4.4.2	Wasser und Abwasser	WA	Wasser und Abwasser
4.5	Fleischtechnologie	F	Fleischtechnologie
4.6	Getränketechnologie	GK	Getränketechnologie
4.7	Obst- und Gemüsetechnologie	OG	Obst- und Gemüsetechnologie
4.8	Feinkosttechnologie	FIFEI	Fisch- und Feinkosttechnologie
5.1	Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik	TLV I	Therm. Lebensmittelverfahrenstechnik I
5.2	Getreidetechnologie	GD	Getreidetechnologie
5.3	Technologie der Fertiggerichte	FG	Technol. d. Fertiggerichte u. Gewürze
5.4	Externe Praxisphase mit wissenschaftlicher Betreuung	PS	Praktisches Studiensemester**
	Seminar zur Praxisphase	AEP, ARS u. PUG	Einzelfallregelung**
6.1	Thermische Konservierungsverfahren	TKV	Thermische Konservierungsverfahren
6.2	Qualitätssicherung von Lebensmitteln - Analytik	LA	Lebensmittelchemische Analyse
6.3	Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie		Einzelfallregelung**
6.4	Projektarbeit		Keine Äquivalenz im Dipl.-Studiengang
6.5	Bachelorarbeit		Keine Äquivalenz im Dipl.-Studiengang
	Seminar zur Bachelorarbeit	DIS	Diplomandenseminar

* Nur die LV „Organische Chemie“, 2 SWS, von Chemie II werden hier verlangt

** Einzelfallregelung

§ 4 In-Kraft-Treten

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