



# Studien- und Prüfungsordnung

Master of Science

Lebensmitteltechnologie

---

	AMBI.
Studien- und Prüfungsordnung	10/2015
1. Änderungssatzung	27/2016
Zugangs- und Zulassungsordnung	8/2015

# I. Rechts- und Verwaltungsvorschriften

## Fakultäten

### Studien- und Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III an der Technischen Universität Berlin

vom 17.12.2014

Der Fakultätsrat der Fakultät III der Technischen Universität Berlin hat am 17.12.2014 gemäß § 18 Abs. 1 Nr. 1 der Grundordnung der Technischen Universität Berlin, § 71 Abs. 1 Nr. 1 des Gesetzes über die Hochschulen im Land Berlin (Berliner Hochschulgesetz – BerlHG) in der Fassung vom 26. Juli 2011 (GVBl. S. 378), die folgende Studien- und Prüfungsordnung des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie beschlossen\*):

#### Inhalt

#### I. Allgemeiner Teil

##### § 1 - Geltungsbereich

##### § 2 - Inkrafttreten/Außerkräfttreten

#### II. Ziele und Ausgestaltung des Studiums

##### § 3 - Qualifikationsziele, Inhalte und berufliche Tätigkeitsfelder

##### § 4 - Studienbeginn, Regelstudienzeit und Studienumfang

##### § 5 - Gliederung des Studiums

#### III. Anforderung und Durchführung von Prüfungen

##### § 6 - Zweck der Masterprüfung

##### § 7 - Mastergrad

##### § 8 - Umfang der Masterprüfung

##### § 9 - Masterarbeit

##### § 10 - Prüfungsformen und Prüfungsanmeldung

#### IV. Anlagen

#### I. Allgemeiner Teil

##### **§ 1 - Geltungsbereich**

Diese Studien- und Prüfungsordnung regelt die Ziele und die Ausgestaltung des Studiums sowie die Anforderungen und Durchführung der Prüfungen im Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie. Sie ergänzt die Ordnung zur Regelung des allgemeinen Studien- und Prüfungsverfahrens der Technischen Universität Berlin (AllgStuPO) um studiengangspezifische Bestimmungen.

##### **§ 2 - Inkrafttreten/Außerkräfttreten**

(1) Diese Ordnung tritt zum Wintersemester 2015/16 in Kraft.

(2) Die Studien- und Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie vom 15.02.2012 (AMBl. TU 8/2012 S. 225) tritt 6 Semester nach Inkrafttreten dieser Ordnung außer Kraft. Studierende, die das Studium bis zum Zeitpunkt des Außerkräfttretens nach Satz 1 nicht abgeschlossen haben, setzen ihr Studium nach der vorliegenden Ordnung fort.

(3) Studierende, die vor Inkrafttreten dieser Studien- und Prüfungsordnung im Studiengang Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität Berlin immatrikuliert waren, entscheiden sich unwiderruflich mit der Meldung zur nächsten Prüfung, nach welcher Ordnung sie studieren möchten. Ein entsprechender schriftlicher Nachweis ist zu erbringen.

#### II. Ziele und Ausgestaltung des Studiums

##### **§ 3 - Qualifikationsziele, Inhalte und berufliche Tätigkeitsfelder**

(1) Die allgemeinen Studienziele entsprechen den Erfordernissen einer universitären, forschungsorientierten Ingenieurausbildung.

Die Studierenden des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie vertiefen und erweitern ihre im vorangegangenen Bachelorstudiengang erworbenen Kenntnisse, Fertigkeiten und Kompetenzen und sind in der Lage, diese auf komplexe Fragestellungen anzuwenden und weiterzuentwickeln. Auf dieser Grundlage erlangen sie die Fähigkeit neue wissenschaftliche und gesellschaftliche Entwicklungen zu erkennen, diese kritisch zu bewerten und in ihre Arbeit einzubeziehen. Sie können selbstständig und eigenverantwortlich wissenschaftlich arbeiten.

(2) Ziel des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie ist es, die Absolventinnen und Absolventen zum eigenständigen, wissenschaftlich-technischen Arbeiten zu befähigen. Dies beinhaltet die Fähigkeit, ingenieur- und naturwissenschaftliche Erkenntnisse und Methoden kritisch zu bewerten und selbstständig anzuwenden, eigenständig wissenschaftliche Probleme zu bewerten, technische und ingenieurwissenschaftliche Lösungswege aufzuzeigen und diese vor dem Hintergrund ökonomischer und gesellschaftlicher Rahmenbedingungen zu bewerten.

(3) Spezifische Ziele des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie sind insbesondere die Qualifikation der Absolventinnen und Absolventen:

- zur erfolgreichen Formulierung und Ausführung von Innovationsprojekten auf den Gebieten der Produkte, Produktions- und Aufbereitungsprozesse,
- zur erfolgreichen Identifikation, Planung, Durchführung und Evaluierung von Projekten zur Verbesserung von bestehenden Produkten und Prozessen in der Lebensmittelindustrie,
- zur erfolgreichen Analyse von Kausalzusammenhängen zwischen Produktzusammensetzung, Prozessparametern und Produkteigenschaften sowie deren Evaluierung und Optimierung,

\*) Bestätigt vom Präsidium der TUB am 4. Februar 2015

- zum Erkennen und gezielten Ausnutzen von Wechselwirkungen zwischen stofflichen Eigenschaften, verfahrenstechnischen Aspekten und deren Auswirkung auf die Funktionalität von Lebensmittelzutaten und Lebensmitteln,
- zur Beurteilung von ökologischen und ethischen Qualitätsaspekten bei der Herstellung und Vermarktung von Lebensmitteln,
- zum Erkennen, Definieren und Bearbeiten von grundlagen- und anwendungsorientierten zukunftsweisenden Forschungsfeldern.

Eine individuelle Profilbildung ist für die Studierenden über einen hohen Anteil an Wahl- und Wahlpflichtmodulen gewährleistet, da die Studierenden gemäß der interdisziplinären Ausrichtung des Studiengangs aus studiengangspezifischen Vertiefungsmodulen und Modulen anderer ingenieurwissenschaftlicher Studiengänge (z.B. Biotechnologie, Technischer Umweltschutz, Energie- und Verfahrenstechnik) und angrenzenden Wissenschaftsdisziplinen wählen können. Besonderes Augenmerk liegt darüber hinaus auf einem breit angelegten Angebot zur Entwicklung der Persönlichkeit sowie der Entwicklung von Leitungs- und Führungskompetenzen, denen durch ein entsprechendes Modulangebot Rechnung getragen wird.

(4) Die Absolventinnen und Absolventen sind darüber hinaus zur Anfertigung einer Dissertation befähigt.

(5) Mit Abschluss des Masterstudiums „Lebensmitteltechnologie“ sind die Absolventinnen und Absolventen für die Übernahme von Leitungs- und Führungsfunktionen in der Lebensmittelindustrie und angrenzenden Industriezweigen im In- und Ausland befähigt. Die möglichen Berufsfelder erstrecken sich von ingenieurwissenschaftlichen Bereichen des Maschinen- und Anlagenbaus sowie der Lebensmittelverfahrenstechnik über technologisch orientierte Berufsfelder in den Bereichen Produktion, Forschung und Entwicklung der Lebensmittelindustrie bis hin zu beratenden und überwachenden Positionen, etwa in Behörden.

Das umfangreiche Modulangebot an Wahl- und Wahlpflichtfächern ermöglicht den Absolventinnen und Absolventen einen erfolgreichen Berufseinstieg als Ingenieurin bzw. Ingenieur in den verschiedenen Sektoren der Lebensmittelindustrie, beispielsweise in Unternehmen

- die primär Lebensmittelzutaten aus pflanzlichen Grundstoffen (z.B. Zucker, Stärke, Fette und Öle) herstellen,
- die Lebensmittelzutaten mit besonderer Funktionalität (z.B. Emulgatoren, Aromen, Vitamine) herstellen,
- der Lebensmittelproduktionskette, die z.B. Milch- und Fleischprodukte, Süßwaren und Desserts, Backwaren, Getränke, Tiefkühl- und Fertigprodukte oder auch Futtermittel herstellen,
- die diätetische Lebensmittel und Nahrungsergänzungsmittel produzieren,
- oder Organisationen, die sich beratend und beurteilend mit Lebensmitteln beschäftigen, wie z.B. Verbände und Behörden.

Darüber hinaus bestehen hervorragende Aussichten in der Zulieferindustrie für Apparate und Anlagen, der Verpackungsindustrie oder an universitären und außeruniversitären Forschungseinrichtungen.

#### § 4 - Studienbeginn, Regelstudienzeit und Studienumfang

(1) Die Immatrikulation erfolgt zum Wintersemester.

(2) Die Regelstudienzeit einschließlich der Anfertigung der Masterarbeit umfasst vier Semester.

(3) Der Studienumfang des Masterstudiums beträgt 120 Leistungspunkte.

(4) Das Lehrprogramm sowie das gesamte Prüfungsverfahren sind so gestaltet und organisiert, dass das Studium innerhalb der Regelstudienzeit absolviert werden kann.

#### § 5 - Gliederung des Studiums

(1) Die Studierenden haben das Recht, ihren Studienablauf individuell zu gestalten. Sie sind jedoch verpflichtet, die Vorgaben dieser Studien- und Prüfungsordnung einzuhalten. Die Abfolge von Modulen wird durch den exemplarischen Studienverlaufsplan als Anlage dieser Ordnung empfohlen. Davon unbenommen sind Zwänge, die sich aus der Definition fachlicher Zulassungsvoraussetzungen für Module ergeben.

(2) Es sind Leistungen im Gesamtumfang von 120 Leistungspunkten zu absolvieren; davon 78 LP in Modulen, 12 LP in einem Berufspraktikum und 30 LP in der Masterarbeit.

(3) Im Pflichtbereich werden Module im Umfang von 36 LP und im Wahlpflichtbereich (Fachspezifische Wahl) werden Module im Umfang von 24 LP absolviert. Die Module sind der Modulliste zu entnehmen (Anlage 1).

(4) Im Wahlbereich (freie Wahl) werden Module im Umfang von 18 LP absolviert. Wahlmodule dienen dem Erwerb zusätzlicher fachlicher, überfachlicher und berufsqualifizierender Fähigkeiten und können aus dem gesamten Fächerangebot der Technischen Universität Berlin, anderer Universitäten und ihnen gleichgestellter Hochschulen im Geltungsbereich des Hochschulrahmengesetzes sowie an als gleichwertig anerkannten Hochschulen und Universitäten des Auslandes ausgewählt werden. Es wird empfohlen, Angebote des fachübergreifenden Studiums zu wählen. Zu den wählbaren Modulen gehören auch Module zum Erlernen von Fremdsprachen.

(5) Es muss ein Berufspraktikum im Umfang von 12 LP absolviert werden. Näheres regelt die Praktikumsrichtlinie.

#### III. Anforderung und Durchführung von Prüfungen

##### § 6 - Zweck der Masterprüfung

Durch die Masterprüfung wird festgestellt, ob ein Kandidat oder eine Kandidatin die Qualifikationsziele gemäß § 3 dieser Ordnung erreicht hat.

##### § 7 - Mastergrad

Aufgrund der bestandenen Masterprüfung verleiht die Technische Universität Berlin durch die Fakultät III den akademischen Grad „Master of Science“ (M. Sc.).

##### § 8 - Umfang der Masterprüfung

(1) Die Masterprüfung besteht aus den in der Modulliste aufgeführten Modulprüfungen (Anlage 1), dem Berufspraktikum sowie der Masterarbeit gemäß § 9.

(2) Die Gesamtnote wird nach den Grundsätzen in § 47 Abs. 6 AllgStuPO aus den in der Modulliste als benotet gekennzeichneten Modulprüfungen mit der entsprechenden Gewichtung gebildet. Module der Freien Wahl im Umfang von maximal 12 Leistungspunkten gehen nicht in die Berechnung der Gesamtnote ein. Hierfür werden die Module mit der schlechtesten Note ausgewählt. Bei ranggleichen Modulen werden die zuletzt abgelegten Module nicht bei der Berechnung der Gesamtnote berücksichtigt. Module, die unbenotet sind oder als unbenotet anerkannt wurden, werden vorrangig in diese Leistungspunkte einbezogen. Das Berufspraktikum ist unbenotet.

### **§ 9 - Masterarbeit**

(1) Die Masterarbeit wird i. d. R. im vierten Fachsemester angefertigt. Sie hat einen Umfang von 30 LP, der Bearbeitungsaufwand beträgt 26 Wochen. Die Abgabe der Masterarbeit hat spätestens sechs Monate nach Ausgabe des Themas zu erfolgen. Der Prüfungsausschuss kann auf begründeten Antrag und nach Anhörung des Betreuers oder der Betreuerin die Bearbeitungszeit einmalig um einen Monat verlängern. In besonderen Härtefällen ist eine weitere angemessene Verlängerung zu gewähren.

(2) Voraussetzung zur Anmeldung der Masterarbeit ist der Nachweis der Anerkennung des Berufspraktikums. Für den Antrag auf Zulassung zur Masterarbeit ist der Nachweis über erfolgreich abgelegte Modulprüfungen im Umfang von mindestens 60 LP bei der zuständigen Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung vorzulegen.

(3) Das Thema der Masterarbeit kann einmal zurückgegeben werden, jedoch nur innerhalb der ersten vier Wochen nach der Aushändigung durch die zuständige Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung.

(4) Die Verfahren zum Antrag auf Zulassung zu sowie zur Bewertung von Abschlussarbeiten sind in der jeweils geltenden Fassung der AllgStuPO geregelt.

(5) Begleitend zur Masterarbeit wird ein Kolloquium absolviert.

### **§ 10 - Prüfungsformen und Prüfungsanmeldung**

(1) Prüfungsformen sowie das Verfahren zur Anmeldung zu den Modulprüfungen ist in der jeweils geltenden Fassung der AllgStuPO geregelt.

(2) Für die im Wahlpflicht oder freien Wahlbereich belegten Module anderer Hochschulen gelten die jeweils in den Modulbeschreibungen festgelegten Prüfungsformen.

### IV. Anlagen

Anlage 1: Modulliste - Übersicht über die zum Studiengang gehörenden Module, Prüfungen und Studienleistungen einschließlich Status (Pflicht, Wahlpflicht, Wahl) unter Angabe von Leistungspunkten

Anlage 2: Exemplarischer Studienverlaufsplan mit Angabe der Leistungspunkte pro Semester

## Anlage 1 - Modulliste

Pflichtmodule							
Nr.	Module	Leistungs- punkte	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Portfolio- prüfung	Benotung	Gewichtung in der Gesamtnote**
1	Informationsmanagement	6	x			Ja	-
2	Versuchsplanung und - auswertung in der Lebensmitteltechnologie	6		x		Ja	1
3	Multiskalige Prozessmo- dellierung und -analyse	6		x		Ja	1
4	Angewandte Lebensmittelmaterialewissenc haften	6	x			Ja	1
5	Lebensmittelverfahrenstechni k	6		x		Ja	1
6	Lebensmittelbiotechnologie	6	x			Ja	1

Wahlpflichtmodule							
Nr.	Module	Leistungs- punkte	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Portfolio- prüfung	Benotung	Gewichtung in der Gesamtnote**
7	Grundlagen der Sensorik und Produktentwicklung von Lebensmitteln	6	x			Ja	1
8	Sensorische Bewertung und Produktentwicklung von Lebensmitteln	12				Ja	1
9	Projektmanagement	6			x	Ja	1
10	Farm to factory	6			x	Ja	1
11	Spezielle Lebensmittelbiotechnologie	6		x		Ja	1
12	Planung und Bau von Lebensmittelfabriken	6		x		Ja	1
13	Produktspezifische Herstellungsprozesse	6	x			Ja	1
14	Innovative Technologien der Lebensmittel-prozessierung	6		x		Ja	1
15	Prozessinduzierte Modifikation von Lebensmittelpoteinen	6		x		Ja	1
16	Stärke und Extrudertechnik in der Lebensmitteltechnologie	6			x	Ja	1

\* Aus der jeweiligen Modulliste müssen Module in angegebenem Umfang gewählt werden. Die Lehrveranstaltungen hängen von den gewählten Modulen ab (VL, IV, UE, PR, SE etc.). Es dürfen nur Module belegt werden, die nicht bereits vorher im Studium gewählt und angerechnet wurden.

\*\* Die Angabe „1“ bedeutet, die Note wird nach dem Umfang in LP gewichtet (§ 47 Abs. 6 AllgStuPO); „-“ bedeutet, die Note wird nicht gewichtet; jede andere Zahl ist ein Multiplikationsfaktor für den Umfang in LP

Freie Wahl							
Nr.	Modulprüfung	Leistungs- punkte	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Portfolio- prüfung	Benotung	Gewichtung in der Gesamtnote
18	Freie Wahl	18	Entsprechend der Vorgaben der / des Modulverantwortlichen				*

\* siehe § 8 (2)

## Anlage 2: Studienverlaufsplan mit Angabe der Leistungspunkte pro Semester

LP/Sem	1. Semester	2. Semester	3. Semester	4. Semester
1	<b>Informationsmanagement</b> (6 LP)	Angewandte <b>Lebensmittelmaterial-</b> <b>wissenschaften</b> (6 LP)	<b>Berufspraktikum</b> (12 LP)	<b>Masterarbeit</b> (30 LP)
2				
3				
4				
5				
6				
7	<b>Versuchsplanung und</b> <b>-auswertung in der</b> <b>Lebensmitteltechnologie</b> (6LP)	<b>Lebensmittel-</b> <b>verfahrenstechnik</b> (6 LP)		
8				
9				
10				
11				
12				
13	<b>Multiskalige Prozess-</b> <b>modellierung und</b> <b>-analyse</b> (6 LP)	<b>Lebensmittel-</b> <b>biotechnologie</b> (6 LP)	<b>Freie Wahl</b> (6 LP)	
14				
15				
16				
17				
18				
19	<b>Freie Wahl</b> (12 LP)	<b>Fachspezifische Wahl</b> (24 LP)		
20				
21				
22				
23				
24				
25				
26				
27				
28				
29				
30				

<b>Legende:</b>	<b>LP</b>
Fachspezifische Pflichtmodule	36
Fachspezifische Wahl	24
Berufspraktikum	12
Freie Wahl	18
Masterarbeit	30

Mobilitätsfenster

**Hinweise:**

Ein Auslandsaufenthalt ist grundsätzlich in jedem Semester möglich.

Der Studiengang kann als Teilzeitstudium absolviert werden. Bei der Erstellung eines individuellen Studienverlaufsplanes sind die entsprechenden Beratungsstellen behilflich.

### **Artikel II - Inkrafttreten**

Diese Änderung tritt zum 01.10.2017 in Kraft.

Studierende, die vor Inkrafttreten dieser Studien- und Prüfungsordnung im Studiengang Brauerei- und Getränketechnologie an der Technischen Universität Berlin immatrikuliert waren, entscheiden sich unwiderruflich mit der Meldung zur nächsten Prüfung, nach welcher Ordnung sie ihr Studium fortsetzen möchten. Die Erklärung soll schriftlich gegenüber der zuständigen Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung erfolgen.

Die Studien- und Prüfungsordnung für den Bachelorstudiengang Brauerei- und Getränketechnologie in der Fassung vom 30.09.2014 (AMBI TU 31/2014 S. 334) tritt 10 Semester nach Inkrafttreten dieser Ordnung außer Kraft. Studierende, die das Studium bis zum Zeitpunkt des Außerkrafttretens nach Satz 1 nicht abgeschlossen haben, setzen ihr Studium nach der vorliegenden Ordnung fort.

### **1. Änderung der Studien- und Prüfungsordnung für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III an der Technischen Universität Berlin**

**vom 1. Juni 2016**

Der Fakultätsrat der Fakultät III der Technischen Universität Berlin hat gemäß § 18 Abs. 1 Nr. 1 der Grundordnung der Technischen Universität Berlin, § 71 Abs. 1 Nr. 1 des Gesetzes über die Hochschulen im Land Berlin (Berliner Hochschulgesetz – BerlHG) in der Fassung vom 26. Juli 2011 (GVBl. S. 378), zuletzt geändert durch Gesetz vom 03.12.2015 (GVBl. S. 442) die folgende Änderung der Studien- und Prüfungsordnung des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie vom 17.12.2014 (AMBI. 10/2015) beschlossen.\*\*)

#### **Artikel I**

Die Studien- und Prüfungsordnung vom 17. Dezember 2014 (AMBI. 10/2015) für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III: Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin wird wie folgt geändert:

In Anlage 1 – Modulliste (Pflichtmodule) wird das Modul „Lebensmittelverfahrenstechnik“ gegen das Modul „Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik“ getauscht. Weitere Veränderungen in der Modulliste entstehen durch den Austausch nicht. In Anlage 2 wird der Studienverlaufsplan entsprechend angepasst.

#### **Artikel II - Inkrafttreten**

Diese Änderung tritt am Tag nach ihrer Veröffentlichung im Amtlichen Mitteilungsblatt der TU Berlin in Kraft.

---

\*\*) Bestätigt vom Präsidium der TU Berlin am 28.7.2016.

**Zugangs- und Zulassungsordnung für den konsekutiven  
Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der  
Fakultät III – Prozesswissenschaften – an der Technischen  
Universität Berlin**

**Vom 22. Oktober 2014**

Der Fakultätsrat der Fakultät III – Prozesswissenschaften – der Technischen Universität Berlin hat am 22.10.2014 gemäß § 18 Abs. 1 Nr. 1 der Grundordnung der Technischen Universität Berlin, § 71 Abs. 1 Nr. 1 des Gesetzes über die Hochschulen im Land Berlin (Berliner Hochschulgesetz – BerlHG) in der Fassung vom 26. Juli 2011 (GVBl. S. 378) i. V. m. § 10 des Gesetzes über die Zulassung zu den Hochschulen des Landes Berlin in der Fassung vom 18. Juni 2005 (GVBl. S. 393), zuletzt geändert durch Art. I G zur Einführung einer Sportprofilquote bei der Studienplatzvergabe vom 26. Juni 2013 (GVBl. S. 198), die folgende Zugangs- und Zulassungsordnung für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie beschlossen\*):

---

**Inhaltsübersicht**

**I. Allgemeiner Teil**

- § 1 - Geltungsbereich
- § 2 - Inkrafttreten/Außerkräfttreten

**II. Zugang**

- § 3 - Zugangsvoraussetzungen

**III. Zulassung**

- § 4 - Zulassungsantrag
  - § 5 - Auswahlkriterien
  - § 6 - Auswahlverfahren
  - § 7 - Zulassungsentscheidung
- 

**I. Allgemeiner Teil**

- § 1 - Geltungsbereich

Diese Zugangs- und Zulassungsordnung regelt in Verbindung mit der Satzung der Technischen Universität Berlin über die Durchführung hochschuleigener Auswahlverfahren in zulassungsbeschränkten Studiengängen (AuswahlSa) in der jeweils gültigen Fassung die Zugangs-, Zulassungs- und Auswahlmodalitäten für den Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie.

- § 2 - Inkrafttreten/Außerkräfttreten

Diese Zugangs- und Zulassungsordnung tritt am Tage nach ihrer Veröffentlichung im Amtlichen Mitteilungsblatt der Technischen Universität Berlin in Kraft. Sie gilt für alle Bewerbungsverfahren ab Wintersemester 2015/16.

**II. Zugang**

- § 3 - Zugangsvoraussetzungen

Zugangsvoraussetzung ist neben den allgemeinen Zugangsvoraussetzungen nach §§ 10 bis 13 BerlHG

3. ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss (Bachelor) in einem Studiengang der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie oder einem fachlich nahestehenden Studiengang.
4. Darüber hinaus müssen Bewerberinnen und Bewerber folgende fachliche Zugangsvoraussetzungen nachweisen:  
75 Leistungspunkte aus den Bereichen Mathematik, Chemie, Verfahrenstechnik, Lebensmittelwissenschaften, wobei die Module Bezug zur ingenieurwissenschaftlichen Ausrichtung des Studiengangs haben müssen. Mindestens zwei der Bereiche müssen abgedeckt werden.

**III. Zulassung**

- § 4 - Zulassungsantrag

Der Antrag auf Zulassung ist an die zuständige Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung der Technischen Universität Berlin zu richten. Dem Antrag sind beizulegen:

5. die im Antragsformular geforderten Unterlagen im Original oder in amtlich beglaubigter Form. Die Form der Anträge wird durch die zuständige Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung festgelegt.
6. eine beglaubigte Kopie des Transcript of Records für alle an staatlich anerkannten Hochschulen erbrachten Leistungen, aus dem die in jedem Modul erworbenen Leistungspunkte (bei nicht modularisierten Curricula in anderer geeigneter Form, beispielsweise durch Aufschlüsselung der Semesterwochenstunden) hervorgehen, sowie
7. Nachweise über zusätzliche fachliche Voraussetzungen nach § 3, Ziff. 2,
8. Motivationsschreiben (ca. eine DIN-A-4-Seite): Im Motivationsschreiben sind die besonderen Gründe für die Wahl des Studiengangs und des Studienorts, mögliche Ziele für den weiteren Werdegang sowie die besondere persönliche Eignung für das erfolgreiche Absolvieren des Masterstudiums Lebensmitteltechnologie darzulegen.

- § 5 - Auswahlkriterien

Die Auswahl wird aufgrund der folgenden Kriterien getroffen:

4. die Gesamtnote des vorangegangenen Studiums (mit einer Gewichtung von 55 von 100) und
5. Studienfächer des vorangegangenen Studiums (mit einer Gewichtung von 25 von 100) und
6. das Ergebnis eines von der Hochschule durchzuführenden Auswahlgesprächs (mit einer Gewichtung von 20 von 100).



## § 6 - Auswahlverfahren

(1) Die Teilnehmendenzahl am Auswahlverfahren kann über den Grad der Qualifikation begrenzt werden. Die Entscheidung über eine Begrenzung trifft die Auswahlkommission zu Beginn des Auswahlverfahrens.

(2) Im Rahmen des Auswahlverfahrens vergibt die Auswahlkommission bis zu 100 Punkte für das Kriterium nach § 5 Abs. 1 Nr. 1 gemäß der folgenden Tabelle:

Note	Punkte	Note	Punkte
1,0	[100]	2,6	84
1,1	99	2,7	83
1,2	98	2,8	82
1,3	97	2,9	81
1,4	96	3,0	80
1,5	95	3,1	79
1,6	94	3,2	78
1,7	93	3,3	77
1,8	92	3,4	76
1,9	91	3,5	75
2,0	90	3,6	74
2,1	89	3,7	73
2,2	88	3,8	72
2,3	87	3,9	71
2,4	86	4,0	70
2,5	85		

(3) Die Studienfächer des vorangegangenen Studiengangs geben Auskunft über die fachspezifische Eignung. Bis zu 100 Punkte werden für das Kriterium nach § 5 Abs. 1 Nr. 2 nach folgender Regelung vergeben, wobei 1 Punkt einem Leistungspunkt entspricht:

6. bis zu 20 Punkte für fachrelevante LP aus den fachlich relevanten Studienfächern der Mathematik (ohne Statistik)
7. bis zu 15 Punkte für fachrelevante LP aus den fachlich relevanten Studienfächern der Chemie
8. bis zu 20 Punkte für fachrelevante LP aus den fachlich relevanten Studienfächern der Verfahrenstechnik
9. Bis zu 15 Punkte für fachrelevante LP aus den fachlich relevanten Studienfächern der Materialwissenschaften
10. bis zu 30 Punkte für fachrelevante LP aus den fachlich relevanten Studienfächern der Lebensmittelwissenschaften

(4) Im Rahmen des Auswahlverfahrens werden bis zu insgesamt 100 Punkte für das Kriterium nach § 5 Abs. 1 Nr. 3 gemäß folgender Aufstellung vergeben:

- Bewerber/in ist sehr gut geeignet 70-100 Punkte
- Bewerber/in ist gut geeignet 40-69 Punkte
- Bewerber/in ist ausreichend geeignet 10-39 Punkte
- Bewerber/in ist ungenügend geeignet 0 Punkte

Vergeben die das Auswahlgespräch führenden Kommissionsmitglieder nach einer Beratung unterschiedliche Punkte, werden diese einzelnen Punkte addiert und der Durchschnitt gebildet. Dabei ist auf eine Stelle hinter dem Komma zu runden.

Die Auswahlgespräche werden jeweils durch zwei Mitglieder der Auswahlkommission durchgeführt, wobei mindestens eine Professorin oder ein Professor vertreten sein muss. Es müssen mindestens zwei Fachgebiete des Instituts vertreten sein.

Um Aufschluss über die Eignung und Motivation der Bewerberin oder des Bewerbers und über deren Identifikation mit dem gewählten Studium und dem angestrebten Beruf zu geben, soll das Auswahlgespräch insbesondere die folgenden Themen beinhalten:

- Berufsentscheidung, Studienmotivation (Vorstellungen über Studium und Werdegang),
- technisch-ingenieurwissenschaftliche und lebensmitteltechnologische Fähigkeiten,
- Interessen und Aktivitäten, berufliche und sonstige Tätigkeiten,
- Erwartungen an und Information über die Studienziele und den Studienverlauf,
- soziales Engagement.

Der wesentliche Inhalt des Auswahlgesprächs und eine Begründung für die Punktevergabe sind in einem Protokoll festzuhalten.

(5) Die Auswahlkommission erstellt eine begründete Rangliste mit den erreichten Punkten anhand der Auswahlkriterien.

## § 7 - Zulassungsentscheidung

(1) Die Entscheidung über die Auswahl trifft nach Abschluss des Auswahlverfahrens die zuständige Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung auf Grundlage der im Auswahlverfahren erzielten Ergebnisse und der daraus resultierenden Rangliste.

(2) Ausgewählte Bewerberinnen und Bewerber erhalten unverzüglich einen Zulassungsbescheid, in dem eine Frist zur schriftlichen Annahme des Studienplatzes und zur Immatrikulation bestimmt wird. Bei Nichteinhaltung dieser Frist wird der Studienplatz gemäß der Rangliste nach § 6 Abs. 5 im Nachrückverfahren neu vergeben.

(3) Bewerberinnen und Bewerber, die nicht zugelassen werden, erhalten einen Ablehnungsbescheid mit Begründung.

\*) Bestätigt vom Präsidium der Technischen Universität Berlin am 8. Januar 2015. Bestätigt durch die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft am 10. Februar 2015