

**AMTLICHES MITTEILUNGSBLATT**

Herausgeber: Der Präsident der Technischen Universität Berlin
 Straße des 17. Juni 135, 10623 Berlin
 ISSN 0172-4924

Nr. 8/2012
 (65. Jahrgang)

Redaktion: Ref. K 3, Telefon: 314-22532

Berlin, den
 17. September 2012

INHALT

	Seite
I. Rechts- und Verwaltungsvorschriften	
Präsident	
Änderung der Gebührenordnung für den weiterbildenden Masterstudiengang „Global Production Engineering (GPE)“ an der Technischen Universität Berlin vom 12. Juli 2012	226
Akademischer Senat	
Studienordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin vom 15. Februar .2012	226
Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin vom 15. Februar .2012	235
Gemeinsame Kommissionen	
Verlängerung der Geltungsdauer der Prüfungsordnung des gemeinsamen, englischsprachigen Masterstudiengangs Polymer Science der Freien Universität Berlin, der Humboldt-Universität zu Berlin, der Technischen Universität Berlin und der Universität Potsdam vom 20. Juli 2012	239
II. Bekanntmachungen	
Veränderung und Errichtung von Hochschulgremien	239
Vereinigungen an der Technischen Universität Berlin	239

I. Rechts- und Verwaltungsvorschriften

Präsident

Änderung der Gebührenordnung für den weiterbildenden Masterstudiengang „Global Production Engineering (GPE)“ an der Technischen Universität Berlin

Vom 12. Juli 2012

Das Kuratorium der Technischen Universität Berlin hat gemäß § 15 Abs. 1 Nr. 6 der Grundordnung der TUB i.V.m. § 2 Abs. 8 des Gesetzes über die Hochschulen im Land Berlin (Berliner Hochschulgesetz – BerLHG) i.d.F.v. 26. Juli 2011 (GVBl. S. 379) folgendes beschlossen:*)

*) Bestätigt von der Hochschulleitung am 13. August 2012.

Artikel I

Die Gebührenordnung für den weiterbildenden Masterstudiengang „Global Production Engineering (GPE)“ vom 18. Juni 2003 (AMBI TU S. 163) wird wie folgt geändert:

1. In § 2 Abs.1 wird „13.900 €“ ersetzt durch „15.500 €“
2. § 4 Abs. 1 Satz 1 wird wie folgt gefasst:
„Die Zahlung erfolgt unbar auf ein Konto der TU Berlin.“

Artikel II

Diese Änderung tritt mit Wirkung vom 01.10.2013 in Kraft.

Akademischer Senat

Studienordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin

Vom 15. Februar 2012

Der Fakultätsrat der Fakultät III Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin hat am 15. Februar 2012 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 Studienordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie beschlossen:

I. Allgemeiner Teil

- § 1 - Geltungsbereich
- § 2 - Beschreibung des Studiengangs
- § 3 - Studienziele
- § 4 - Berufliche Tätigkeitsfelder
- § 5 - Zugangsvoraussetzungen
- § 6 - Studienbeginn
- § 7 - Regelstudienzeit, Module und Modulkatalog
- § 8 - Internationalisierung
- § 9 - Studienberatung
- § 10 - Berufspraktische Tätigkeit
- § 11 - Lehrveranstaltungsarten
- § 12 - Nachweise über Studienleistungen

II. Aufbau, Inhalt und Durchführung des Studiums

- § 13 - Studienumfang
- § 14 - Masterarbeit

III. Schlussbestimmungen

- § 15 - Inkrafttreten

Anlage I: Studienverlaufsplan Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie (graphisch)

Anlage II: Studienverlaufsplan Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie (tabellarisch)

I. Allgemeiner Teil

§ 1 - Geltungsbereich

Diese Studienordnung regelt in Verbindung mit der Prüfungsordnung des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie sowie mit der Ordnung zur Regelung des allgemeinen Prüfungsverfahrens in Bachelor- und Masterstudiengängen (AllgPO) in der jeweils gültigen Fassung Ziel, Inhalt und Ablauf des Studiums des konsekutiven Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität Berlin.

§ 2 - Beschreibung des Studiengangs

Die Lebensmitteltechnologie ist eine wissenschaftlich-technische Disziplin, die wesentlich zur Lösung der zukünftigen gesellschaftlichen Herausforderungen auf den Gebieten der Gesundheit, im verantwortungsvollen Umgang mit Ressourcen und der Ernährung einer wachsenden Weltbevölkerung beiträgt. Als ingenieurtechnische Disziplin nimmt die Lebensmitteltechnologie daher eine Sonderstellung ein. Um aus nachwachsenden Grundstoffen effizient Lebensmittel herstellen zu können, muss eine Absolventin bzw. ein Absolvent des Masterstudienganges der Lebensmitteltechnologie nicht nur den gesellschaftlichen Rahmenbedingungen sondern auch den individuellen Bedürfnissen der Konsumentinnen bzw. der Konsumenten gerecht werden.

Im Wesentlichen stellt die Lebensmitteltechnologie eine Schlüsseltechnologie dar, auf deren Erkenntnissen und Forschungsergebnissen die Effizienz und Innovationskraft der Ernährungsindustrie aufbaut. Die Ernährungsindustrie zählt zu den größten deutschen Industriezweigen und ist innerhalb Europas der Wirtschaftszweig mit der größten Beschäftigtenzahl. Sowohl in Deutschland als auch in ganz Europa ist dieser Wirtschaftszweig durch eine klein- und mittelständische Unternehmensstruktur geprägt, sodass die Chancen der Absolventinnen und Absolventen auf diesem breitgefächerten Arbeitsmarkt überdurchschnittlich gut sind.

Der Studiengang Lebensmitteltechnologie vereint in einem interdisziplinären Ausbildungsansatz Aspekte der Agrar- und Ernährungswissenschaften, der Ingenieurwissenschaften und Naturwissenschaften. Im Vordergrund stehen dabei die Ausgestaltung von Produktionsprozessen sowie die hierdurch erzielten physikalischen, mikrobiologischen und chemischen Veränderungen zur Strukturierung und Haltbarmachung von Lebensmitteln sowie zur

Beeinflussung der Produktsensorik. Darüber hinaus stellt die Gewinnung von Grundstoffen aus pflanzlichem oder tierischem Ausgangsmaterial ein zentrales Thema dar. Ökologische und ökonomische Aspekte des verantwortungsvollen Umgangs mit Ressourcen sind in diesem Konzept „farm to fork“ bzw. „vom Erzeuger zum Verbraucher“ weitere wichtige Studieninhalte.

Ziel des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie ist eine interdisziplinäre, forschungsorientierte Ausbildung, die die Absolventinnen und Absolventen befähigt, die Herausforderungen in den skizzierten Aufgabenfeldern aus wissenschaftlich-technischer, industrieller und gesellschaftlicher Perspektive zu analysieren und eigenständig innovative und zielorientierte verfahrenstechnische und technologische Lösungen zu entwickeln.

Ein Schwerpunkt des Studiums ist die Vermittlung von methodischen Kompetenzen und deren Einsatz zur eigenständigen Bearbeitung von ingenieur- und naturwissenschaftlich orientierten lebensmitteltechnologischen Fragestellungen. Die notwendigen fachlichen Voraussetzungen werden über die Pflichtmodule vermittelt, die zu einem hohen Anteil in der Form von integrierten Veranstaltungen, Praktika, Übungen und Seminaren angeboten werden. Das selbstständige wissenschaftliche Arbeiten wird über das Interdisziplinäre Fachpraktikum und die Anfertigung der Masterarbeit vertieft, die gleichzeitig den Abschluss des Studiums darstellen.

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 studiengangsspezifischen 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.

§ 3 - Studienziele

(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 selbständig und eigenverantwortlich wissenschaftlich arbeiten. Ihre wissenschaftlichen wie auch sozialen Kompetenzen befähigen sie dazu, Führungsverantwortung zu übernehmen.

(2) Das Masterstudium stellt einen berufsqualifizierenden Abschluss im Sinne einer tiefgreifenden wissenschaftlichen und forschungsorientierten Ausbildung dar. Absolventinnen und Absolventen des Masterstudiengangs Lebensmitteltechnologie verfügen über ein vertieftes Fachwissen, das fachübergreifend verknüpft ist. Sie sind in der Lage, Informationen und neue Entwicklungen vor dem Hintergrund der neuesten Erkenntnisse ihrer Disziplin kritisch zu betrachten und zu bewerten. Sie haben erlernt, ihre ausgeprägten wissenschaftlichen und analytischen Kompetenzen in die Bearbeitung technischer Projekte einzubringen. Die Absolventinnen und Absolventen verfügen über die Team- und Kom-

munikationsfähigkeiten, die für das Übernehmen von zukünftigen Führungsaufgaben Voraussetzung sind.

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

Um auch die Herausforderung der Berufspraxis einer Lebensmitteltechnologin bzw. eines Lebensmitteltechnologen zu bewältigen, sollen die Absolventinnen und Absolventen nach Vermittlung grundlegender Schwerpunkte im Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie insbesondere

- in der Lage sein, aufgrund ihres vertieften Fachwissens, Problemstellungen aktueller Forschungsfelder selbstständig bearbeiten zu können sowie methodische und analytische Kompetenzen aufweisen, die zu fächerübergreifendem, teamorientierten wissenschaftlichen Arbeiten und zu einer selbstständigen Erweiterung der wissenschaftlichen Erkenntnisse befähigen,
- berufsrelevante Schlüsselqualifikationen für ein verantwortungsvolles Handeln in Leitungsfunktionen in Industrie und Forschung in einem international geprägten Umfeld aufweisen.

(4) 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,
- 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.

(5) Die Absolventinnen und Absolventen sind darüber hinaus zur Aufnahme einer Dissertation befähigt.

§ 4 - Berufliche Tätigkeitsfelder

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.

§ 5 - Zugangsvoraussetzungen

Zugangsvoraussetzung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie ist ein erster berufsqualifizierender Hochschulabschluss (Bachelor) in der Fachrichtung Lebensmitteltechnologie oder einem fachlich nahestehenden Studiengang sowie der Nachweis von mindestens 15 LP in Mathematik, 15 LP in Chemie, 20 LP in Verfahrenstechnik und 30 LP in Lebensmittelwissenschaften. Über die fachlich-inhaltliche Qualifikation entscheidet der Prüfungsausschuss.

§ 6 - Studienbeginn

Das Lehrangebot ist auf einen Studienbeginn im Wintersemester oder Sommersemester angelegt. Die Fakultät veröffentlicht in Anlage I und II dieser Ordnung und im Internet Musterstudienverlaufspläne für den Ablauf eines Studiums in der Regelstudienzeit.

§ 7 - Gliederung des Studiums

(1) Die Regelstudienzeit des Masterstudiums einschließlich der Masterarbeit beträgt vier Semester.

(2) Die Fakultät hat die Verpflichtung, die Module so anzubieten, dass das Studium innerhalb der vorgesehenen Studiendauer abgeschlossen werden kann.

(3) Die Zuordnung einzelner Module zu den Modulgruppen sowie die Prüfungsform, der jeweilige Umfang in Leistungspunkten und die Angabe, ob die Prüfung benotet oder unbenotet ist, sind in der vom Fakultätsrat der Fakultät III Prozesswissenschaften beschlossenen Modulliste festgelegt (Anlage der Prüfungsordnung). Der Fakultätsrat kann auf Vorschlag des Prüfungsausschusses die Änderung einzelner Festlegungen der Modulliste beschließen und die Zuordnung weiterer Module zu einer Modulgruppe genehmigen, wenn dadurch die Studienziele nicht verändert werden. Er kann außerdem einzelne Lehrveranstaltungen eines Moduls austauschen, wenn dadurch Umfang und Zielsetzung des Moduls nicht verändert werden.

(4) Die Modulbeschreibungen und die aktuell gültige Fassung der Modulliste bilden den Modulkatalog und werden von der Fakultät

in der jeweils aktuellen Fassung mindestens im Internet veröffentlicht.

(5) Das Masterstudium Lebensmitteltechnologie bietet verschiedene Spezialisierungsmöglichkeiten. Durch Wahl entsprechender Module aus den zwei Wahlpflichtbereichen (Wahlpflichtbereich Lebensmitteltechnologie und Fachübergreifende Wahlpflicht) werden fachspezifische und überfachliche Fächer belegt. (Näheres siehe Anlage I und II.)

§ 8 - Internationalisierung

(1) Zur Förderung der fremdsprachlichen und interkulturellen Kompetenz sowie zur Vorbereitung auf das zunehmend internationale Berufsfeld von Ingenieurinnen und Ingenieuren wird ein Studienaufenthalt im Ausland empfohlen. Das Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie unterhält zu diesem Zweck vielfältige internationale Kooperationsbeziehungen.

(2) Es wird dringend empfohlen, den Studienplan vor Beginn des Auslandsstudiums mit dem Prüfungsausschuss abzustimmen und auf dieser Grundlage ein „Learning Agreement“ abzuschließen.

(3) Auslandspraktika vermitteln neben dem Erwerb fachpraktischer Fähigkeiten in besonderer Weise Einblicke in die kommunikativen, sozialen und kulturellen Gegebenheiten der Berufswelt anderer Länder und werden deshalb ausdrücklich empfohlen.

(4) An der Technischen Universität Berlin werden auch fremdsprachige Lehrveranstaltungen und Fachsprachkurse angeboten, deren Belegung, sofern ein Zusammenhang oder Nutzen zum Studium erkennbar ist, ausdrücklich empfohlen wird.

(5) Fachspezifische Lehrveranstaltungen können in englischer Sprache abgehalten werden.

§ 9 - Studienberatung

(1) Die allgemeine und psychologische Beratung wird von der zuständigen Stelle der Universitätsverwaltung durchgeführt.

(2) Für die Studienfachberatung stehen die Mitglieder des Lehrkörpers, insbesondere die Studienfachberaterin oder der Studienfachberater sowie die studentische Studienfachberaterin oder der studentische Studienfachberater der Fakultät III Prozesswissenschaften zur Verfügung.

(3) Der Fakultätsrat der Fakultät III Prozesswissenschaften wählt für die Dauer von zwei Jahren eine Professorin oder einen Professor zur Studienfachberaterin oder zum Studienfachberater, die oder der für die Koordination und Durchführung der Studienfachberatung zuständig ist.

(4) Zu den Aufgaben der Studienfachberatung gehört es, die Studierenden bei der sinnvollen Durchführung ihres Studiums entsprechend ihrer individuellen Fähigkeiten und Berufsvorstellungen im Rahmen der in der Studienordnung gebotenen Möglichkeiten und des Angebotes an Lehrveranstaltungen zu unterstützen. Die Studienfachberatung bietet dazu Termine für die individuelle Studien- und Prüfungsberatung an. Gleichzeitig informiert die Studienfachberatung über das Lehrangebot der Fakultät und über Berufsaussichten sowie über die Organisation der Universität. Zu diesem Zweck organisiert und koordiniert die Studienfachberatung die Erstellung eines Studienführers gemäß Absatz 5 und Informationsveranstaltungen für Studierende gemäß Absatz 6.

(5) Die Fakultät stellt einen Studienführer zur Verfügung, der die folgenden Informationen enthält:

- Ziel des Studiums,
- Aufbau des Studiums,
- Einführung in den Masterstudiengang,
- Lehrveranstaltungen im Pflicht- und Wahlpflichtbereich,
- berufliche Tätigkeitsfelder und Empfehlungen für passende Modulkombinationen,
- allgemeine Beratungsmöglichkeiten,
- Beratungsmöglichkeiten in der Fakultät sowie
- Empfehlungen zum Wahlbereich.

(6) Die Fakultät III Prozesswissenschaften führt jeweils zu Beginn des Studiums eine Einführungsveranstaltung zur Orientierung der Studierenden durch. Diese Veranstaltung soll die Studierenden über den Studienverlauf informieren und einen Überblick über das vor ihnen liegende Studium sowie dessen Möglichkeiten und Anforderungen bieten. Die Studierenden sollen mit den Lehrenden bekannt gemacht werden und die Möglichkeit erhalten, Kontakte in der Studierendenschaft zur Bildung von Arbeitsgruppen zu knüpfen.

§ 10 - Berufspraktische Tätigkeit

(1) Es ist ein Interdisziplinäres Fachpraktikum von 10 Wochen Dauer abzuleisten. Das Praktikum wird mit 10 Leistungspunkten (LP) angerechnet.

(2) Die Anforderungen bezüglich Art und Dauer der nachzuweisenden berufspraktischen Tätigkeit sind den vom Fakultätsrat für den Studiengang verabschiedeten Praktikumsrichtlinien zu entnehmen.

(3) Das Praktikum soll dazu dienen, praktische Kenntnisse in denjenigen Bereichen zu erwerben, die ein zukünftiges Aufgabenfeld darstellen können, und somit die Motivation für eine praxisbezogene wissenschaftliche Ausbildung stärken.

(4) Für die Anerkennung der berufspraktischen Tätigkeiten ist die oder der Praktikumsbeauftragte zuständig, die oder der vom Fakultätsrat eingesetzt wird.

§ 11 - Lehrveranstaltungsarten

(1) Die Qualifikationsziele und entsprechenden Modulinhalt werden in folgenden Lehrveranstaltungsarten vermittelt:

1. Vorlesung (VL)
In den Vorlesungen wird der Lehrstoff durch die Dozentin oder den Dozenten in Form von regelmäßig abgehaltenen Vorträgen dargestellt und nach Möglichkeit durch entsprechende Lehrunterlagen unterstützt.
2. Übung (UE)
Übungen dienen der Ergänzung und Vertiefung des in den Vorlesungen vermittelten Stoffes anhand geeigneter Beispiele. Gleichzeitig sollen die Studentinnen und Studenten lernen, die in den Vorlesungen vermittelten Kenntnisse durch die Bearbeitung von Aufgaben exemplarisch anzuwenden.
3. Seminar (SE)
In den Seminaren soll die Fähigkeit von Studentinnen und Studenten gefördert werden, unter Anleitung der Dozentin oder des Dozenten ausgewählte Themen selbstständig zu bearbeiten. Dies geschieht in Form von Diskussionen, mündlichen Vorträgen (Referaten) oder schriftlichen Ausarbeitungen.
4. Integrierte Lehrveranstaltungen (IV)
In Integrierten Lehrveranstaltungen wechseln die genannten Lehrveranstaltungsformen ohne feste zeitliche Abgrenzung, sodass theoretische Stoffvermittlung und praktische Anwendung innerhalb der Veranstaltung stattfinden.

5. Tutorium (TUT)
Tutorien dienen der Ergänzung und Vertiefung des in Vorlesungen und Praktika vermittelten Stoffes sowie der Vorbereitung von Übungsaufgaben in kleinen Gruppen. Sie werden von studentischen Beschäftigten unter Anleitung der verantwortlichen Lehrperson durchgeführt.

6. Praktikum (PR)
Praktika sind experimentelle Übungen, in denen die Studentinnen und Studenten die in anderen Lehrveranstaltungen erworbenen theoretischen Kenntnisse an konkreten praktischen Beispielen umsetzen sowie einen Erkenntnisgewinn durch selbstständiges Arbeiten ableiten können.

7. Projekt (PJ)
Projekte beinhalten fachübergreifende oder einzelfachbezogene Planungs- und/oder Realisierungsprozesse, die in kooperativen Arbeitsformen unter Anleitung der Prüferin oder des Prüfers bearbeitet und im Rahmen eines Kolloquiums dargestellt werden.

8. Kolloquium (CO)
Inhalt eines Kolloquiums ist eine wissenschaftliche Diskussion, die eine bestimmte Problemstellung zum Thema hat. Weiterhin dient es der Ergänzung des Lehrbetriebs durch einen Erfahrungsaustausch mit Vertreterinnen und Vertretern aus Wissenschaft und Industrie.

9. Exkursion (EX)
Exkursionen sind Anschauungsunterricht außerhalb der Hochschule. Sie dienen vor allem der Ergänzung des theoretisch vermittelten Wissens und geben Einblicke in spätere Tätigkeitsbereiche. Im Rahmen von Exkursionen werden beispielsweise Industriebetriebe, Forschungseinrichtungen, Behörden sowie andere Hochschulen besucht.

10. Kurs (KU)
Ein Kurs ist eine über einen größeren Zeitraum (eine oder zwei Woche/n) zusammenhängend durchgeführte Lehrveranstaltung, die in der Regel feste Vorlesungstermine und freie Zeiträume für praktisches Arbeiten und zur Lösung von Aufgaben enthält.

(2) Alle genannten Ausbildungsformen erfordern zur Erreichung des Qualifikationszieles ein begleitendes Selbststudium.

(3) Die für die Durchführung verantwortliche Lehrperson gibt jeweils in der ersten Lehrveranstaltung eines Semesters den Studierenden einen Überblick über den Gesamthalt.

(4) Der Umfang der Module wird in Leistungspunkten (LP) nach dem „European Credit Transfer and Accumulation System“ (ECTS) angegeben. Ein Leistungspunkt entspricht einem Arbeitsaufwand von 25 bis höchstens 30 Stunden.

§ 12 - Nachweise über Studienleistungen

(1) Nachweise über Studienleistungen können gemäß den entsprechenden Bestimmungen der Prüfungsordnung Voraussetzung für die Anmeldung zu Modulprüfungen sein.

(2) Studienleistungen werden unter anderem in Form von schriftlichen Arbeiten, Referaten, protokollierten praktischen Leistungen oder Rücksprachen im Rahmen der entsprechenden Lehrveranstaltungen erbracht und ggf. benotet.

(3) Das Verfahren und die Bedingungen für die Vergabe von Nachweisen über Studienleistungen werden zu Beginn der Lehrveranstaltung von der oder dem für die Durchführung der Lehrveranstaltung Verantwortlichen in schriftlicher Form bekannt gegeben.

geben. Die Festlegung der Kriterien für die Vergabe von Nachweisen über Studienleistungen liegt innerhalb des Rahmens der Regelungen dieser Ordnung bei der oder dem für die Durchführung der Lehrveranstaltung Verantwortlichen.

II. Aufbau, Inhalt und Durchführung des Studiums

§ 13 - Studienumfang

(1) Das Masterstudium umfasst neben der Masterarbeit (30 LP) und dem Interdisziplinären Fachpraktikum (10 LP) Module im Gesamtumfang von 80 Leistungspunkten. Die obligatorischen Module sind in ihrem Umfang im Studienverlaufsplan in Anlage I und II aufgeführt. Die darin angegebene zeitliche Reihenfolge gewährleistet einen zweckmäßigen Aufbau des Studiums.

(2) Ein Modul umfasst teilweise mehrere Lehrveranstaltungen verschiedener Lehrveranstaltungsformen und schließt mit höchstens einer Prüfung ab. Ein und dieselbe Lehrveranstaltung darf nicht in mehreren Modulen angerechnet werden.

(3) Die oder der Verantwortliche für das jeweilige Modul verfasst eine Beschreibung des Moduls, in der folgende Punkte beschrieben werden:

- Inhalte und Qualifikationsziele
- Lehrformen
- Lehrveranstaltungen und Lehrveranstaltungsarten
- Voraussetzungen für die Teilnahme
- Verwendbarkeit des Moduls
- Arbeitsaufwand
- Leistungspunkte und Noten
- Voraussetzungen für die Vergabe von Leistungspunkten
- Häufigkeit des Angebotes und Dauer des Moduls

Die Modulbeschreibungen und die Modullisten sind im Studienführer aufgeführt.

(4) Die Module können zu Gruppen zusammengefasst werden. Die einzelnen Module sind in der Anlage II dargestellt.

- 41 LP Pflichtbereich
- 12 LP Liste A –
Wahlpflichtbereich Lebensmitteltechnologie
- 18 LP aus dem gesamten Wahlpflichtbereich
Liste A –
Wahlpflichtbereich Lebensmitteltechnologie und
Liste B –
Fachübergreifende Wahlpflicht
- 9 LP Freie Wahl
- 30 LP Masterarbeit
- 10 LP Interdisziplinäres Fachpraktikum

Ein absolviertes Modul kann nur einmal eingebracht werden.

(5) Sollen im Freien Wahlbereich Module im höheren Umfang als die jeweils angegebenen Leistungspunktzahlen eingebracht werden, kann der Prüfungsausschuss eine Verschiebung von bis zu 3 Leistungspunkten aus dem Wahlpflichtbereich in den Freien Wahlbereich genehmigen.

(6) In der Freien Wahl kann auf das Gesamtangebot der Technischen Universität Berlin und anderer Universitäten und ihnen gleichgestellter Hochschulen im Geltungsbereich des Hochschulrahmengesetzes sowie aus dem Angebot anderer als gleichwertig anerkannter Hochschulen und Universitäten des Auslandes zurückgegriffen werden. Mit Hilfe des Wahlanteils soll den Studierenden ermöglicht werden, eigenverantwortlich ihr Profil zu schärfen. Es wird empfohlen, Angebote des fachübergreifenden Studiums und Lehrveranstaltungen, die gesellschaftliche, soziale, Gender- und Diversityaspekte berücksichtigen, zu wählen. Zu den wählbaren Modulen gehören auch Module zum Erlernen von Fremdsprachen, zum Erwerb von berufsspezifischen Schlüsselqualifikationen und zur allgemeinen Berufsvorbereitung. Soweit das Angebot anderer Fakultäten und Hochschulen noch nicht modularisiert ist, können einzelne Lehrveranstaltungen gewählt werden.

(7) Neben dem exemplarischen Studienverlaufsplan (siehe Anlage I) können sich die Studierenden selbst einen Studienplan zusammenstellen. Die Modulzusammenstellung muss einen starken Bezug zum Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie erkennen lassen und bedarf der Genehmigung durch den Prüfungsausschuss. Dieser Studienplan muss dem vorgeschriebenen Umfang an Leistungspunkten und Prüfungen der Prüfungsordnung entsprechen.

§ 14 - Masterarbeit

(1) Ziel der Masterarbeit ist es, selbstständig wissenschaftliche Arbeiten in begrenzter Zeit durchzuführen.

(2) Der Bearbeitungsaufwand der Masterarbeit entspricht 30 LP.

III. Schlussbestimmungen

§ 15 - Inkrafttreten

Diese Studienordnung tritt zum Wintersemester 2012/2013, spätestens jedoch am Tage nach der Veröffentlichung im Amtlichen Mitteilungsblatt der Technischen Universität Berlin in Kraft.

Anlage I:

Studienverlaufsplan Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie (graphisch)

Studienbeginn im Wintersemester (empfohlen)

1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.
Instrumentelle Lebensmittelphysik 6 LP	Angewandte Lebensmittelmaterialwissenschaften 6 LP	Interdisziplinäres Fachpraktikum 10 LP	Masterarbeit 30 LP
Produktspezifische Herstellungsprozesse 6 LP	Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik 6 LP		
Innovative Technologien der Lebensmittelprozessierung 6 LP	Lebensmittelbiotechnologie 6 LP	Informationsmanagement 5 LP	
Freie Wahl 9 LP			
		Wahlpflicht Lebensmitteltechnologie (mind. 12 LP) Fachübergreifende Wahlpflicht (bis zu 18 LP) 30 LP	
30 LP	30 LP	30 LP	30 LP

Studienbeginn im Sommersemester

1. Sem.	2. Sem.	3. Sem.	4. Sem.
Angewandte Lebensmittelwissenschaften 6 LP	Instrumentelle Lebensmittelphysik 6 LP	Interdisziplinäres Fachpraktikum 10 LP	Masterarbeit 30 LP
Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik 6 LP	Produktspezifische Herstellungsprozesse 6 LP		
Lebensmittelbiotechnologie 6 LP	Innovative Technologien der Lebensmittelprozessierung 6 LP	30 LP	30 LP
Freie Wahl 9 LP	Informationsmanagement 5 LP		
Wahlpflicht Lebensmitteltechnologie (mind. 12 LP) Fachübergreifende Wahlpflicht (bis zu 18 LP) 30 LP		30 LP	30 LP
30 LP	30 LP	30 LP	30 LP

Anlage II:

Studienverlaufsplan Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie (tabellarisch)

Modulliste / Modul	LP	P/WP	1. Sem. (SWS)						2. Sem. (SWS)						3. Sem. (SWS)						4. Sem. (SWS)						
			VL	IV	UE	PR	SE	VL	IV	TUT	UE	PJ	PR	SE	VL	IV	UE	PJ	PR	SE	VL	IV	UE	PJ	PR	SE	
Pflichtmodule	41	P																									
Instrumentelle Lebensmittelphysik	6	P		4																							
Produktspezifische Herstellungsprozesse	6	P		4																							
Innovative Technologien der Lebensmittelprozessierung	6	P		4																							
Angewandte Lebensmittelmaterialwissenschaften	6	P						4																			
Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik	6	P						4																			
Lebensmittelbiotechnologie	6	P						4																			
Informationsmanagement	5	P						4																			
Wahlpflichtmodule ^{1,2}	30	WP																									
Wahlpflicht Lebensmitteltechnologie (mindestens 12 LP)																											
Sensorische Bewertung von Lebensmitteln	6	WP																			2						
Verkapselungstechniken für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe	6	WP						4																			
Produktentwicklung von Lebensmitteln	6	WP						4																			
Spezielle Lebensmittelbiotechnologie	6	WP						2													2						
Extrudertechnik zur Herstellung von Lebensmitteln	3	WP																			2						
Stärketechnologie	4	WP																			2					1	
Technologie und Anwendung der Fette und Öle	3	WP																			2						
Farm to Factory	6	WP																									
Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht	5	WP																			1	2					

Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie an der Fakultät III Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin

Vom 15. Februar .2012

Der Fakultätsrat der Fakultät III Prozesswissenschaften der Technischen Universität Berlin hat am 15. Februar .2012 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 - BerIHG) in der Fassung vom 26. Juli 2011 (GVBl. S. 378), die folgende Prüfungsordnung für den konsekutiven Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie beschlossen:*)

Inhaltsverzeichnis

- § 1 - Geltungsbereich
- § 2 - Zweck der Masterprüfung
- § 3 - Akademischer Grad
- § 4 - Regelstudienzeit
- § 5 - Umfang und Art der Masterprüfung
- § 6 - Masterarbeit
- § 7 - Inkrafttreten

Anlage: Modulliste

§ 1 - Geltungsbereich

(1) Diese Prüfungsordnung gilt in Verbindung mit der Studienordnung des Masterstudienganges Lebensmitteltechnologie und der Ordnung zur Regelung des allgemeinen Prüfungsverfahrens in Bachelor- und Masterstudiengängen (AllgPO) in der jeweils geltenden Fassung für die im Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie immatrikulierten Studierenden.

(2) Der Prüfungsanspruch bleibt für einen Zeitraum von sechs Semestern nach der Exmatrikulation bestehen, sofern die für das jeweilige Modul erforderlichen Prüfungsvoraussetzungen vor der Exmatrikulation erbracht wurden.

§ 2 - Zweck der Masterprüfung

Durch die Masterprüfung soll festgestellt werden, ob die Studierenden die Zusammenhänge ihres Studienfaches überblicken, die Fähigkeiten besitzen, wissenschaftliche Methoden und Erkenntnisse anzuwenden und die für den Übergang in die Berufspraxis notwendigen gründlichen Fachkenntnisse erworben haben, so dass sie zu wissenschaftlicher Arbeit, zu kritischem Denken und zu gesellschaftlich verantwortlichem Handeln befähigt sind. Der Masterabschluss ermöglicht eine Dissertation.

§ 3 - Akademischer Grad

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

§ 4 - Regelstudienzeit

(1) Die Regelstudienzeit beträgt einschließlich der Anfertigung der Masterarbeit vier Semester. Urlaubssemester werden gemäß der Ordnung der Technischen Universität über Rechte und Pflichten der Studentinnen und Studenten (OTU) nicht angerechnet.

*) Bestätigt von der Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft am 9. Juli 2012, befristet bis zum 30. September 2013.

(2) Die Studienordnung gibt Empfehlungen über den Zeitpunkt und die Reihenfolge der einzelnen Module.

§ 5 - Umfang und Art der Masterprüfung

(1) Die Masterprüfung besteht aus der Masterarbeit, dem Interdisziplinären Fachpraktikum und den tabellarisch in der Anlage aufgeführten Modulprüfungen.

(2) Die Anmeldung zu einer Modulprüfung kann erfolgen, wenn die für die betreffenden Module erforderlichen Nachweise über Studienleistungen (vgl. § 12 der Studienordnung) eingereicht wurden. Die Anforderungen für die jeweils zu erbringenden Leistungsnachweise legen die Modulverantwortlichen in den Modulbeschreibungen fest. Module, die bereits in einem vorangegangenen Hochschulstudium in die Gesamtnote eingeflossen sind, dürfen nicht mehr Bestandteil der Masterprüfung sein.

(3) Studienleistungen sind nach § 12 der Studienordnung vom Modulverantwortlichen bekannt zu geben.

(4) Mit der Anmeldung zur Prüfung in einem Wahlmodul wird dieses Bestandteil der Masterprüfung.

(5) Im Rahmen der Masterprüfung ist eine Masterarbeit im Umfang von 30 LP anzufertigen.

(6) Im Rahmen der Masterprüfung ist ein Interdisziplinäres Fachpraktikum im Umfang von 10 LP abzuleisten.

(7) Eine Übersicht über das Masterstudium geben die Anlagen I und II der Studienordnung.

§ 6 - Masterarbeit

(1) Die Masterarbeit ist eine Prüfungsarbeit und zugleich Teil der wissenschaftlichen Ausbildung. In ihr soll die Kandidatin oder der Kandidat zeigen, dass sie oder er in der Lage ist, innerhalb einer vorgegebenen Frist ein Problem aus dem Studiengang Lebensmitteltechnologie mit wissenschaftlichen Methoden selbstständig zu bearbeiten.

(2) Voraussetzung für die Anmeldung zur Masterarbeit ist der erfolgreiche Abschluss von Modulen im Umfang von mindestens 60 LP. Ausnahmen bedürfen der Zustimmung des Prüfungsausschusses Lebensmitteltechnologie.

(3) Die Kandidatin oder der Kandidat hat das Recht, Themengebiet der Aufgabe und Aufgabenstellerin oder Aufgabensteller vorzuschlagen, wobei ein Bezug zu den fachspezifischen Modulen der Lebensmitteltechnologie erkennbar sein muss.

(4) Die Aufgabenstellerin oder der Aufgabensteller muss eine Professorin oder ein Professor der Technischen Universität Berlin, des Instituts für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie sein. Dies gilt auch für Masterarbeiten, die an einer anderen Fakultät oder einer Einrichtung außerhalb der Technischen Universität Berlin durchgeführt werden.

(5) Die Kandidatin oder der Kandidat richtet den Antrag auf Masterarbeit mit dem Vorschlag einer Aufgabenstellerin oder eines Aufgabenstellers und gegebenenfalls eines Themas an die zuständige Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung, die diesen nach Überprüfung der Voraussetzungen über den Prüfungsausschuss der vorgeschlagenen Aufgabenstellerin oder dem vorgeschlagenen Aufgabensteller zuleitet. Das Thema der Masterarbeit wird von der Aufgabenstellerin oder dem Aufgabensteller der zuständigen Stelle in der Zentralen Universitätsverwaltung zugeleitet und nach Festlegung der Termine für Beginn und Abgabe der Ar-

beit der Kandidatin oder dem Kandidaten ausgehändigt. Das Thema der Masterarbeit kann einmal zurückgegeben werden, jedoch nur innerhalb der ersten vier Wochen der Bearbeitungszeit. Bei einer Wiederholung der Masterarbeit kann das Thema nur dann zurückgegeben werden, wenn bei der Anfertigung der Masterarbeit im ersten Prüfungsversuch von diesem Recht kein Gebrauch gemacht wurde.

(6) Die Aufgabenstellung der Masterarbeit wird nach Art und Umfang der erwünschten Arbeitsergebnisse untergliedert. Die Aufgabenstellerin oder der Aufgabensteller achtet bei der Vergabe der Masterarbeit auf die Gleichwertigkeit der Themen und hat dafür Sorge zu tragen, dass die Masterarbeit innerhalb der Bearbeitungsfrist gemäß Absatz 7 von der Kandidatin oder dem Kandidaten unter Anwendung wissenschaftlicher Methoden selbstständig abschließend bearbeitet werden kann. Die Aufgabenstellerin oder der Aufgabensteller wird regelmäßig durch Rücksprachen und gegebenenfalls schriftliche Zwischenberichte der Kandidatin oder des Kandidaten über den Fortgang der Arbeit unterrichtet. Das jeweilige Fachgebiet kann die Durchführung von und Teilnahme an Vorträgen im Rahmen und vor Abgabe der Masterarbeit festlegen.

(7) Der Bearbeitungsaufwand der Masterarbeit entspricht 30 Leistungspunkten. Die Abgabe der Masterarbeit hat spätestens sechs Monate nach Ausgabe des Themas zu erfolgen. Der Prüfungsausschuss kann auf begründeten Antrag und nach Anhörung der Aufgabenstellerin oder des Aufgabenstellers und der Kandidatin oder des Kandidaten die Bearbeitungszeit um einen Monat verlängern. In besonderen Härtefällen ist eine darüber hinausgehende angemessene Verlängerung zu gewähren.

(8) Macht eine Kandidatin oder ein Kandidat durch ärztliches Zeugnis glaubhaft, dass sie oder er wegen länger andauernder Krankheit, körperlicher Behinderung oder Beeinträchtigung nicht in der Lage ist, die Masterarbeit in ihrer vorgesehenen Bearbeitungsfrist anzufertigen, so kann der Prüfungsausschuss die Bearbeitungsfrist einmalig um zwei Monate verlängern.

(9) Die Masterarbeit ist mit einer Erklärung der Kandidatin oder des Kandidaten darüber zu versehen, dass sie oder er die Masterarbeit eigenhändig angefertigt hat. Zugleich ist anzugeben, welche Quellen benutzt wurden. Entlehnungen aus anderen Arbeiten sind kenntlich zu machen.

(10) Die Masterarbeit ist als schriftlicher Bericht in deutscher Sprache mit englischer Zusammenfassung oder mit Zustimmung der Aufgabenstellerin oder des Aufgabenstellers in einer anderen Sprache zu verfassen. Sie muss jedoch eine kurze Zusammenfassung in deutscher Sprache enthalten, wenn sie in einer anderen Sprache verfasst ist.

(11) Nach ihrer Fertigstellung ist die Masterarbeit in zweifacher Ausfertigung bei der zuständigen Stelle der Zentralen Universitätsverwaltung einzureichen, die den Abgabezeitpunkt aktenkundig macht und sie zur Begutachtung und Bewertung weiterleitet. Nicht fristgemäß eingereichte Masterarbeiten werden mit der Note 5,0 sowie mit dem Urteil „nicht ausreichend“ bewertet.

(12) Gelingt die rechtzeitige Abgabe der Masterarbeit ohne Verschulden seitens der oder des Studierenden nicht, da sich die gestellte Aufgabe als zu umfangreich erweist, hat die oder der Studierende das Recht, den Prüfungsausschuss anzurufen. Der Prüfungsausschuss hat die Angemessenheit des Umfangs der Masterarbeit (s. Absatz 6) zu überprüfen und bei Feststellung einer zu umfangreichen Aufgabe die Aufgabenstellerin oder den Aufgabensteller zu einer Einschränkung der Aufgabe zu ermahnen. Bei Verweigerung der Einschränkung kann der Aufgabenstellerin oder dem Aufgabensteller die Beurteilung der Masterarbeit entzogen werden. Die Beurteilung obliegt in solchen Fällen dem Prüfungsausschuss.

(13) Die Masterarbeit ist von der Aufgabenstellerin oder dem Aufgabensteller sowie einer weiteren prüfungsberechtigten Gutachterin oder einem weiteren prüfungsberechtigten Gutachter zu bewerten. Nach Abgabe der Masterarbeit ist eine Note sowie ein Urteil gemäß AllgPO § 11 Abs. 1 mitzuteilen. Fällt die Bewertung der Gutachterinnen oder Gutachter unterschiedlich aus, wird das arithmetische Mittel gebildet. Bewertet eine der Gutachterinnen oder einer der Gutachter die Arbeit mit dem Urteil „nicht ausreichend“ gilt sie als nicht bestanden. In diesem Fall muss der Prüfungsausschuss auf Antrag der Kandidatin oder des Kandidaten eine dritte Gutachterin oder einen dritten Gutachter bestellen. Bewertet diese oder dieser die Arbeit ebenfalls mit dem Urteil „nicht ausreichend“ gilt sie als nicht bestanden. Im anderen Fall wird das arithmetische Mittel der beiden als bestanden bewerteten Urteile gebildet. Die Bekanntgabe der Note erfolgt unverzüglich, möglichst innerhalb von drei Wochen nach Abgabe der Masterarbeit.

(14) Die Masterarbeit kann bei nicht ausreichenden Leistungen einmal wiederholt werden.

§ 7 - Inkrafttreten

Diese Prüfungsordnung tritt zum Wintersemester 2012/2013, spätestens jedoch am Tage nach der Veröffentlichung im Amtlichen Mitteilungsblatt der Technischen Universität Berlin in Kraft.

Anlage

Pflichtmodule						
Nr.	Modulprüfung	Gewichtung in Leistungspunkten	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Prüfungs-äquivalente Studienleistungen	Benotung
1	Instrumentelle Lebensmittelphysik	6	x			ja
2	Produktspezifische Herstellungsprozesse	6	x			ja
3	Innovative Technologien der Lebensmittelprozessierung	6		x		ja
4	Angewandte Lebensmittelmaterialwissenschaften	6	x			ja
5	Spezielle Aspekte der Lebensmittelverfahrenstechnik	6		x		ja
6	Lebensmittelbiotechnologie	6	x			ja
7	Informationsmanagement	5	x			ja
8	Masterarbeit	30				ja

Wahlpflichtmodule (30 LP)						
Nr.	Modulprüfung	Gewichtung in Leistungspunkten	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Prüfungs-äquivalente Studienleistungen	Benotung
Wahlpflicht Lebensmitteltechnologie (mindestens 12 LP)						
9	Sensorische Bewertung von Lebensmitteln	6	x			ja
10	Verkapselungstechniken für funktionelle Lebensmittelinhaltsstoffe	6		x		ja
11	Produktentwicklung von Lebensmitteln	6			x	ja
12	Spezielle Lebensmittelbiotechnologie	6			x	ja
13	Extrudertechnik zur Herstellung von Lebensmitteln	3			x	ja
14	Stärketechnologie	4		x		ja
15	Technologie und Anwendung der Fette und Öle	3	x			ja
16	Farm to Factory	6			x	ja
17	Qualitätsmanagement und Lebensmittelrecht	5		x		ja
18	Versuchsplanung und –auswertung in der Lebensmitteltechnologie	6		x		ja
19	Getränketechnologie	5			x	ja
20	Projektmanagement	5			x	ja
21	Planung und Bau von Lebensmittelfabriken	5		x		ja

Nr.	Modulprüfung	Gewichtung in Leistungspunkten	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Prüfungs äquivalente Studienleistungen	Benotung
22	Spezielle Aspekte thermischer und nicht-thermischer Verfahren	3		x		ja
23	Emerging technologies in food processing	3		x		ja
Fachübergreifende Wahlpflicht (bis zu 18 LP)						
24	Einführung in die Informationstechnik für Ingenieure	6	x			ja
25	Process Analytical Technologies: Sensoren, Monitoring, Prozesskontrolle	5		x		ja
26	Industrielle anaerobe Bioprozesse - Bioenergie, Biogas, Biosolvent	5		x		ja
27	Bioraffinerie	3			x	ja
28	Membranverfahren	6		x		ja
29	Einführung in die Anlagen- und Prozesstechnik	6			x	ja
30	Prozess- und Anlagendynamik	6	x			ja
31	Verfahrenstechnische Apparate	6	x			ja
32	Thermische Grundoperationen TGO	6	x			ja
33	Nachhaltigkeitsmanagement – Methoden und Tools	6	x			ja
34	Umweltmanagement	6	x			ja
35	Ökobilanzen	6	x			ja
36	Energiewirtschaft	6		x		ja
37	Wasserwirtschaft	6	x			ja

Aus der jeweiligen Modulliste müssen Module in angegebenem Umfang (siehe §13(4) Studienordnung) 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.

Freie Wahl						
Nr.	Modulprüfung	Gewichtung in Leistungspunkten	Mündliche Prüfung	Schriftliche Prüfung	Prüfungs äquivalente Studienleistungen	Benotung
38	Freie Wahl	9	Entsprechend der Vorgaben der / des Modulverantwortlichen			

Gemeinsame Kommssionen

Verlängerung der Geltungsdauer der Prüfungsordnung des gemeinsamen, englischsprachigen Masterstudiengangs Polymer Science der Freien Universität Berlin, der Humboldt-Universität zu Berlin, der Technischen Universität Berlin und der Universität Potsdam

Vom 20. Juli 2012

Die Senatsverwaltung für Bildung, Jugend und Wissenschaft hat am 20. Juli 2012 die befristet ausgesprochene Bestätigung der Prüfungsordnung des gemeinsamen, englischsprachigen Masterstudiengangs Polymer Science der Freien Universität Berlin, der Humboldt-Universität zu Berlin, der Technischen Universität Berlin und der Universität Potsdam bis zum 30. September 2013 verlängert. Gleichzeitig wird die Zustimmung zur Einrichtung des Studienganges bis zum 30. September 2013 verlängert.

Bekanntmachungen

Veränderung und Errichtung von Hochschulgremien

(**HL** = Hochschullehrerinnen oder Hochschullehrer, **aM** = akademische Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter, **St** = Studentinnen oder Studenten, **sM** = sonstige Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter, **FK** = Fakultät, **FKR** = Fakultätsrat, **Vors.** = Vorsitzende oder Vorsitzender, **Stv.** = Stellvertreterinnen oder Stellvertreter, **UB** = Universitätsbibliothek, **ZUV** = Zentrale Universitätsverwaltung)

Gemeinsame Kommission mit Entscheidungsbefugnis der Berliner Universitäten zur Vorbereitung und Durchführung des Postgraduierten-Studiengangs „Europawissenschaften“

Vorsitzende: Prof. Carina Sprungk, FU Berlin,
Tel: 838 534 33

Stellv. Vors.: Prof. Tomann, FU Berlin

HL: Mitglieder

Horst Tomann,	FU Berlin, Tel: 838-54903
Reinhard Busse,	TU Berlin, Fak. VII
Carina Sprungk,	FU Berlin, Tel: 838 534 33
Christian Tomuschat,	HU Berlin (emerit.), Tel: 405 414 86

Stellvertreter

Klaus-Dieter Henke,	TU Berlin, Fak. VII, Sekr. H 51, Tel: 314-25466
---------------------	--

aM: Mitglieder

N.N.	TU Berlin, Fak. VII
------	---------------------

Stellvertreter/in

N.N.

St: Mitglieder

Frau Amoruso,	FU
---------------	----

Stellvertreter

Herr Wynn

SM: Mitglieder

Frau Jakoby,	FU
--------------	----

Stellvertreter

N.N.

- konstituiert am 25.10.2011 für die Amtsperiode bis 31. März 2013 -

Vereinigungen an der Technischen Universität Berlin

Registrierung

FE'FE Studentengruppe an der TU Berlin

- registriert am 8. August 2012

Fachschaft Geotechnologie

- registriert am 10. August 2012

HFES Student Chapter an der TU Berlin

-registriert am 15. August 2012 -

