

# **Prüfungsordnung für den Studiengang Bachelor of Science der Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology des Fachbereichs V der Technischen Fachhochschule Berlin**

Gemäß § 71 Abs. 1, Satz 1, Nr. 1 des Berliner Hochschulgesetzes (BerlHG) in der Fassung vom 27.02.2003 (GVBl. S. 101), geändert durch Gesetz vom 27.05.2003 (GVBl. S. 185), erlässt der Fachbereichsrat des Fachbereichs V folgende Prüfungsordnung für den Studiengang Bachelor of Science der Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology:

## **Übersicht**

|     |   |
|-----|---|
| § 1 | Geltungsbereich   |
| § 2 | Geltung von Rahmenordnungen                               |
| § 3 | Prüfungssprache   |
| § 4 | Modulnote   |
| § 5 | Bachelor-Arbeit   |
| § 6 | Abschluss   |
| § 7 | Akademischer Grad   |
| § 8 | Bachelor-Zeugnis, Bachelor-Urkunde und Diploma Supplement |
| § 9 | Inkrafttreten   |

## **§ 1 Geltungsbereich**

Diese Ordnung gilt für Studierende, die ihr Studium im Bachelor-Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology nach dem Inkrafttreten dieser Ordnung beginnen.

## **§ 2 Geltung von Rahmenordnungen**

Die Rahmenprüfungsordnung der TFH Berlin ist in der jeweils geltenden Fassung Bestandteil dieser Ordnung, soweit die Eigenart des Studienganges nicht die in dieser Ordnung und in den zugehörigen Anlagen festgelegten Abweichungen erfordert.

## **§ 3 Prüfungssprache**

(1) Prüfungen können in englischer Sprache durchgeführt werden, wenn die Lehrveranstaltung überwiegend oder vollständig in englischer Sprache durchgeführt wurde (s. Modulbeschreibung, Anhang zur Studienordnung).

(2) Die schriftlichen Ausarbeitungen und Präsentationen zur Externen Praxisphase oder zur Bachelor-Arbeit können in englischer Sprache erfolgen, wenn Prüflinge und Prüfer/innen dies vereinbaren.

---

\*) Bestätigt von der Senatsverwaltung für Wissenschaft, Forschung und Kultur am.....

#### **§ 4 Modulnote**

- (1) Grundlage für die Festsetzung der Modulnote ist die jeweilige Modulbeschreibung
- (2) Sämtliche Leistungsnachweise einschließlich der Leistungsnachweise für die Externe Praxisphase und für die Bachelor-Arbeit erfolgen studienbegleitend.

#### **§ 5 Bachelor-Arbeit**

- (1) Die Bachelor-Arbeit ist im letzten Fachsemester anzufertigen und stellt ein Modul mit 10 Credits dar.
- (2) Voraussetzung zur Bachelor-Arbeit sind 140 Credits einschließlich des erfolgreichen Abschlusses der Externen Praxisphase.
- (3) Während der Bearbeitungszeit hat der/die Studierende Anspruch auf eine angemessene Betreuung. Der/die Studierende hat die betreuende Lehrkraft über den Fortgang der Arbeit zu informieren.

#### **§ 6 Abschluss**

Die Abschlussbeurteilung (Gesamtprädikat) ergibt sich als mit den zugehörigen Credits gewichtetes Mittel (gewichtete Durchschnittsnote) aus den Modulnoten, das auf zwei Stellen nach dem Komma durch Streichen der nachfolgenden Stellen gerundet wird.

#### **§ 7 Akademischer Grad**

Mit dem erfolgreichen Abschluss des Studiums wird der berufsqualifizierende akademische Grad

"Bachelor of Science"  
"B.Sc."

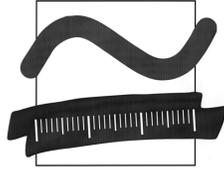
verliehen.

#### **§ 8 Bachelor-Zeugnis, Bachelor-Urkunde und Diploma Supplement**

Über das Gesamtprädikat und die Einzelnoten aller Module erhält die/der Studierende ein Bachelor-Zeugnis entsprechend dem Muster nach Anlage 1 und 2, eine Bachelor-Urkunde zur Beurkundung der Verleihung des Bachelor-Grades entsprechend dem Muster nach Anlage 3 und ein Diploma Supplement in englischer Sprache, das eine detaillierte Beschreibung der in diesem Studiengang erworbenen Qualifikationen enthält. Alle Dokumente tragen das Datum des Tages, an dem die letzte Prüfungsleistung erbracht wurde. Die Muster nach Anlage 1 bis 3 sind Bestandteil dieser Ordnung.

#### **§ 9 Inkrafttreten**

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



# **Technische Fachhochschule Berlin**

- University of Applied Sciences -

## **Abschlusszeugnis**

Herr / Frau **Vorname Name**

geboren am Tag Monat Jahr in Ort

hat den

**Bachelor of Science**

im Studiengang Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology

im Fachbereich V an der Technischen Fachhochschule Berlin

mit dem Gesamtprädikat

**Prädikat**

abgeschlossen

Seite 2 des Abschlusszeugnisses  
für Herrn/Frau geboren am / in

Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology

Die Leistungen in den Modulen wurden wie folgt beurteilt:

**Modulnamen**

|   |       |
|---|-------|
| AWE Modul I.....  | _____ |
| AWE Modul II.....   | _____ |
| Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre.....                | _____ |
| Mathematisch-Physikalische Grundlagen I.....                | _____ |
| Mathematisch-Physikalische Grundlagen II.....               | _____ |
| Rohstoffkunde tierischer und pflanzlicher Lebensmittel..... | _____ |
| Lebensmittelrecht und Sensorik.....                         | _____ |
| Qualitätsmanagement.....                                    | _____ |
| Chemische Grundlagen.....                                   | _____ |
| Chemie der Lebensmittel I.....                              | _____ |
| Chemie der Lebensmittel II.....                             | _____ |
| Chemie der Lebensmittel III.....                            | _____ |
| Grundlagen der Biochemie und Ernährung.....                 | _____ |
| Mikrobiologie I.....  | _____ |
| Mikrobiologie II.....                                       | _____ |
| Grundlagen der Verfahrenstechnik I.....                     | _____ |
| Grundlagen der Verfahrenstechnik II.....                    | _____ |
| Mechanische Lebensmittelverfahrenstechnik.....              | _____ |
| Grundlagen der Betriebs- und Anlagentechnik.....            | _____ |
| Thermische Lebensmittelverfahrenstechnik.....               | _____ |
| Thermische Konservierungsverfahren.....                     | _____ |
| Grundlagen der Verpackungstechnik.....                      | _____ |
| Grundlagen der Lebensmitteltechnologie.....                 | _____ |
| Fleischtechnologie.....                                     | _____ |
| Getränketechnologie.....                                    | _____ |
| Obst- und Gemüsetechnologie.....                            | _____ |
| Feinkosttechnologie.....                                    | _____ |
| Getreidetechnologie.....                                    | _____ |
| Technologie der Fertiggerichte.....                         | _____ |
| Ausgewählte Kapitel der Lebensmitteltechnologie.....        | _____ |
| Qualitätssicherung von Lebensmitteln – Analytik.....        | _____ |
| Projektarbeit.....  | _____ |
| Externe Praxisphase.....                                    | _____ |
| Bachelor-Arbeit .....                                       | _____ |

Thema der Bachelor-Arbeit:

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

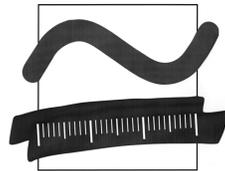
Berlin, den \_\_\_\_\_

Siegel

Der Dekan / Die Dekanin

Mögliche Leistungsbeurteilungen:  
Mögliche Gesamtprädikate:

sehr gut, gut, befriedigend, ausreichend  
sehr gut mit Auszeichnung, sehr gut, gut, befriedigend, ausreichend



## **Technische Fachhochschule Berlin**

- University of Applied Sciences -

### **Academic Record**

Ms/Mr Anton Mustermann

born on February 20<sup>th</sup>, 1978 in Berlin

has successfully completed the

#### **Bachelor of Science**

study course

Food Science and Technology

at the University of Applied Sciences

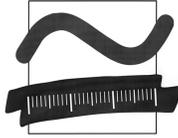
Technische Fachhochschule Berlin

with the overall grade of

*Prädikat*

Department V





## **Technische Fachhochschule Berlin**

- University of Applied Sciences -

verleiht mit dieser Urkunde

Herrn / Frau **Vorname Name**

geboren am Tag Monat Jahr in Ort

den akademischen Grad

**Bachelor of Science**

im Bachelor-Studiengang

Lebensmitteltechnologie / Food Science and Technology

des Fachbereichs V

Berlin, den \_\_\_\_\_

Prägesiegel

Der Präsident / Die Präsidentin