

**Fünfte Satzung zur Änderung der Fachprüfungsordnung  
für den Masterstudiengang  
Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel  
an der Technischen Universität München**

**Vom 17. August 2006**

Aufgrund von Art. 13 Abs. 1 Satz 2 in Verbindung mit Art. 61 Abs. 2 Satz 1 und Art. 43 Abs. 5 des Bayerischen Hochschulgesetzes (BayHSchG) erlässt die Technische Universität München folgende Änderungssatzung:

**§ 1**

Die Fachprüfungsordnung für den Masterstudiengang Technologie und Biotechnologie der Lebensmittel an der Technischen Universität München vom 23. April 2001 (KWMBI II 2002 S. 421), zuletzt geändert durch Satzung vom 24. März 2004 (KWMBI II 2005 S. 2711), wird wie folgt geändert:

1. In der Inhaltsübersicht wird unter § 2 das Wort „Industriepraktikum“ durch das Wort „Berufspraktikum“ ersetzt.
2. In § 2 Abs. 3 Satz 1 wird der Klammerzusatz „(Industriepraktikum)“ durch den Klammerzusatz „(Berufspraktikum in der Lebensmittel- oder Getränkewirtschaft)“ ersetzt.
3. Der Begriff „Industriepraktikum“ wird in § 2 Überschrift und § 9 Abs. 4 jeweils durch den Begriff „Berufspraktikum“ ersetzt.
4. § 12 Abs. 2 wird wie folgt geändert:  
„(2) Bis zu 50 v.H. der zur Erlangung des Mastergrades erforderlichen Credits können im Ausland erworben werden.“
5. Die Anlage zu § 8 Abs. 2 wird durch die als Anlage beigefügte „Anlage zu § 8 Abs. 2“ ersetzt.

**§ 2**

- (1) Diese Satzung tritt am 1. Oktober 2006 in Kraft.
- (2) Sie gilt für alle Studierenden, die ab dem Wintersemester 2006/07 ihr Fachstudium an der Technischen Universität München aufnehmen.

Legende:

WS = Wintersemester

SS = Sommersemester

cp = credit points nach dem European Credit Transfer System (ECTS)

Die dreistelligen Zahlen sind der Schlüssel für Art und Dauer der Veranstaltungen. In der Reihenfolge der Ziffern geben sie Auskunft über die Zahl der Semesterwochenstunden (SWS) an Vorlesungen (V), Übungen (Ü) und Praktika (P);

z. B. bedeutet "213": 2 SWS V, 1 SWS Ü und 3 SWS P

**(1) Pflichtfächer**

	<b>cp</b>	<b>WS</b>	<b>SS</b>
Biochemie und Physiologie der Ernährung	3	200	
Bioprosesstechnik der Lebensmittel 1	3	200	
Innovative Technologien für Lebensmittel	3		200
Lebensmittelmikrobiologie	7,5	303	
Lebensmittelverfahrenstechnik 1	4		210
Lebensmittelverfahrenstechnik 2	4	210	
Lebensmittelwissenschaftliches Seminar	4,5		300
Praktikum Lebensmittelchemie 1	5	005	
Lebensmitteltechnologisches Praktikum 1	6	006	
<b>Gesamt</b>	<b>40</b>	<b>9/1/14</b>	<b>7/1/0</b>

Master's Thesis

30

**(2) Wahlpflichtfächer und Wahlfächer**

(mindestens 14 cp)

**Block (a) – Wahlpflichtfächer - Grundlagen**

(Vorgaben des Prüfungsausschusses bis 14 cp möglich)

	<b>cp</b>	<b>WS</b>	<b>SS</b>
Angewandte Statistik	4		210
Biotechnologie	4,5	300	
Kessel-, Kraft- und Kälteanlagen	4		210
Lebensmittelanalytik 1	3	200	
Mikrobiologie	3	200	
Produktions- und Absatzwirtschaft der Ernährungsindustrie	3	200	
Prozessautomation 1	3	200	
Prozessorientierte Bio- und Lebensmitteltechnologie	3		200
Verfahrenstechnik disperser Systeme	5	220	
Verfahrenstechnik thermischer Prozesse	5		220

**Block (b) – allgemeine Wahlpflichtfächer**

	<b>cp</b>	<b>WS</b>	<b>SS</b>
Abfüll- und Verpackungstechnik	3	200	
Abwasserreinigung	3	200	
Aseptik und Steril-Prozesstechnik	3		200
Biogenese der Lebensmittelrohstoffe	4,5		300

Bioprozesstechnik der Lebensmittel 2	3		200
Chemie und Physik kolloidaler Systeme	3	200	
Energetische Biomassenutzung	3	200	
Energietechnik in der Ernährungsindustrie	3	200	
Entwicklung von Starterkulturen	3		200
Enzymtechnologie	3	200	
Finanzierung und Investition	3		200
Getränkeabfüllanlagen	3		200
Getränkemikrobiologie 1	1,5	100	
Getreideerzeugnisse	1,5	100	
Grundlagen der Reinigung und Desinfektion	3		200
Grundlagen des Programmierens	4	210	
Hochdruckbehandlung von Lebensmitteln	3	200	
Hygienic-Design	5	220	
Informationstechnik in der Brau- und Lebensmittelindustrie	3		200
Kartoffelerzeugnisse	1,5	100	
Kristallisation und Verarbeitung fetthaltiger Lebensmittel	1,5	100	
Lebensmittelanalytik 2	3		200
Lebensmittelbiotechnologie	3		200
Lebensmittelhygiene	3		200
Lebensmittel-Verpackungstechnik	3		200
Marketing in der Konsumgüterindustrie	3	200	
Materialwirtschaft und Logistik	3		200
Minimal Processing durch Strömungsgestaltung	3		200
Molekulare Bakteriengenetik	3	200	
Optische Verfahren zur Strömungsuntersuchung	3	200	
Physikalische Chemie 1 und 2	3+2,5	200	110
Projektieren von Lebensmittelbetrieben (Industrial Engineering)	3		200
Proteintechnologie	3	200	
Proteom-Analytik	3	200	oder 200
Prozessautomation 2	1,5		100
Qualitätsmanagement in der Ernährungswirtschaft	4,5	100	200
Rheologie der Lebensmittel	3		200
Rückstände in Lebensmitteln	3	100	100
Seminar für Betriebswirtschaftslehre	4		040
Seminar für Biotechnologie	4,5		300
Sensorik und Bioprozesskontrolle	1,5		100
Simulation von Produktionssystemen	3		200
Technologie der Brennerei	1,5	100	
Technologie der Fette und Öle	1,5	100	

Technologie der Fleischgewinnung und -verarbeitung	3		200
Technologie der Milch und Milchprodukte	4,5	300	
Technologie des Weines	3	200	
Unternehmensführung	3	200	
Verpackung und Umwelt	3		200
Wechselbeziehung zwischen Lebensmittel und Verpackung	1,5	100	
Zucker, Zuckererzeugnisse und alkaloidhaltige Lebensmittel	3		200

### Block (c) – Wahlpflichtfächer - Praktika

	<b>cp</b>	<b>WS</b>	<b>SS</b>
Abfülltechnik	3		003
Biologische Betriebsüberwachung 2	3		003
Chemie und Physik kolloidaler Systeme	3		003
Filtrationstechnik	3		003
Gärungstechnologie	3	003	oder 003
Getränketechnologie	3		003
Lebensmittelanalytik 1	4	004	
Lebensmittelanalytik 2	4		004
Lebensmittelchemie 2	5		005
Lebensmitteltechnologisches Praktikum 2	3		003
Lebensmittelverfahrenstechnik und Bioprozesstechnik	3		030
Mikrobiologie 2	3	003	
Proteintechnologie 1 und 2	3+3	003	003
Proteom-Analytik	4	004	oder 004
Prozessautomation	4	004	oder 004
Starterkulturen	3	003	
Strömungsmesstechnik	3	003	
Technologie der Milch und Milchprodukte	3		030
Verfahrenstechnik	3		003
Verpackungstechnik	3	003	
Wärmetechnik	3	003	oder 003

**Block (d) – Wahlfächer**

	<b>cp</b>	<b>WS</b>	<b>SS</b>
Abfallwirtschaft	3	200	
Alkoholfreie Getränke und Mischgetränke	3	200	
Allgemeine Lebensmitteltechnologie	3		200
Analytische Kontrollmöglichkeiten zur Konformität von Lebensmittel	1,5		100
Ausgewählte Kapitel der Betriebswirtschaftslehre	1,5		100
Business Plan: Geschäftsidee und Markt	3	200	
Business Plan: Vertrieb und Finanzen	3		200
Chemie und Technologie der Aromen	1,5	100	
Controlling	3	200	
EDV Praktikum	3	003	oder 003
Einführung in die Elektronik	3		200
Energiemonitoring	3	200	
Geschichte des Bierbrauens	1,5	100	oder 100
Getränkemikrobiologie 2 (Schadensfallanalyse)	1,5		100
Getränkeschankanlagen	1,5	100	
Grundlagen der Bierherstellung	3	200	
Grundlagen der BWL milchverarbeitender Unternehmen	3	200	
Grundlagen der Energieversorgung	3		200
Grundlagen der Unternehmensbesteuerung	3	200	
Hochdruck in der Biotechnologie	2,5	110	
Innovationsmanagement in der Ernährungsindustrie	3		200
Lebensmittelmykologie	1,5		100
Lebensmittelrecht	3	200	
Luftreinhaltung	1,5		100
Marketingmanagement milchverarbeitender Unternehmen	4		210
Mikrobiologie der Milch und mikrobiologische Produktionsprobleme	1,5	100	
Optische Sensoren in der Automation	1,5		100
Regenerative Energien, neue Energietechnologien	3		200
Sensorische Analyse der Lebensmittel	3	200	oder 200
Spezielle Fragen des Steuerrechts	3		200
Spezielle instrumentelle Analytik	1,5	100	
Strömungsmaschinen	3	200	
Technisches Innovationsmanagement	3		200
Trink-, Brauch- und Abwasser	3	200	
Umwelt- und Planungsrecht	1,5		100
Umweltmesstechnik	3		200
Werkstoffkunde	3	200	
Wissenschaftlich-technisches Rechnen	4	210	

Ausgefertigt aufgrund des Senatsbeschlusses der Technischen Universität München vom 12. Juli 2006 sowie der Genehmigung durch den Präsidenten der Technischen Universität München vom 17. August 2006.

München, den 17. August 2006  
Technische Universität München

Wolfgang A. Herrmann  
Präsident

Diese Satzung wurde am 17. August 2006 in der Hochschule niedergelegt; die Niederlegung wurde am 17. August 2006 durch Anschlag in der Hochschule bekannt gemacht. Tag der Bekanntmachung ist daher der 17. August 2006.