

Wise\_25\_26

Fakultät Gesundheit

# Ergänzungen zu den Studiengangsplänen in myHAW

Studiengänge

**Ökotrophologie (Ba)**  
**Food Science (Ma)**  
**Lehramt (Ba und Ma)**

HAW Hamburg  
Fakultät Gesundheit  
Campus Bergedorf  
Ulmenliet 20  
21033 Hamburg  
[www.haw-hamburg.de](http://www.haw-hamburg.de)

## Hinweise zum Lehrangebot

### Zeiten

Semester	01.10.2025 – 31.03.2026
Sonderveranstaltg. ÖT	06.10.2025 – 10.10.2025
Vorlesungen Bachelor ÖT	13.10.2025 – 30.01.2026
Sonderveranstaltg. Master FS	ab 06.10.2025
Erste Hälfte (e)	13.10.2025 – 28.11.2025
Zweite Hälfte (z)	01.12.2025 – 30.01.2026
Weihnachtsferien	20.12.2025 – 04.01.2026
Klausuren	02.02.2026 – 13.02.2026

### Zeiten für Lehramt/Fachausbildung

Vorlesungen	13.10.2025 – 31.01.2026
Weihnachtsferien	21.12.2025 – 04.01.2026

### Bachelor Ökotrophologie (PO 2019/2022)

Im ersten Studienjahr absolvieren die Studierenden 12 Pflichtmodule à 5 CP.

Im zweiten und dritten Studienjahr sind 8 Pflichtmodule zu belegen sowie 7 Module in einem der drei Studienschwerpunkte „Ernährung und Gesundheit“, „Produkt und Vermarktung“ oder „Lebensmittelsicherheit und Versorgung“.

Die Entscheidung für einen der Studienschwerpunkte ermöglicht eine gezielte Ausrichtung des Studiums auf ein Berufsfeld. Durch 3 frei wählbare Module können die Studierenden ihr persönliches Profil ergänzen.

Alle Module im zweiten und dritten Studienjahr umfassen 5 CP. Eine Praxisphase und die Bachelorarbeit schließen das Studium ab.

### Bachelor Ökotrophologie (PO 2025)

Das Studium besteht aus 15 Pflichtmodulen im Grundstudium, 10 Wahlpflichtmodulen im Professionalisierungsbereich, dem Praxismodul und der Bachelorarbeit mit dem dazugehörigen Kolloquium.

Die Wahlpflichtmodule im Professionalisierungsbereich sind Profilen zugeordnet. Ein Profil wird aus drei einander thematisch zugeordneten Modulen gebildet.

Im Professionalisierungsbereich wählen die Studierenden im vierten und fünften Semester Module im Gesamtumfang von 60 CP aus einem wechselnden Profilagebot, das jedes Semester rechtzeitig in geeigneter Weise bekanntgegeben wird. Dabei müssen drei Profile mit je drei Modulen im Umfang von 54 CP abgeschlossen werden. Ergänzend muss ein Modul im Umfang von 6 CP als Wahlpflichtmodul aus dem Modulangebot des Professionalisierungsbereich frei gewählt werden.

### Studienanfänger

Vom 06.10.2025 bis zum 10.10.2025 findet die Orientierungseinheit (OE), ein spezielles Einführungsprogramm, statt.

Ferner werden alle Studienanfänger/innen während des gesamten ersten Semesters durch ein Tutorium betreut. Es ist im Plan als Erstsemestertutorium (ETu) ausgewiesen und wird vom Team Studieneinstieg (TSE) durchgeführt.

### Praktikum

Für alle Belange des betrieblichen Praktikums ist die Praxisbeauftragte Frau Prof. Dr. Nina Riedel zuständig.

### Master Food Science

Der Studiengang Master Food Science ist auf vier Semester angelegt. In diesem forschungs- und anwendungsorientierten Studiengang werden Themen behandelt, die sich mit der Untersuchung von Eigenschaften, Wirkungen und Bedeutungen von Lebensmitteln für Menschen sowie mit dem Verständnis von Abläufen in Entwicklung, Produktion und Vermarktung beschäftigen.

### Lehramt/Fachausbildung

Der Studiengang Ökotrophologie bietet in Kooperation mit der Universität Hamburg die Fachausbildung von Studierenden auf Lehramt Berufliche Schulen, Fachrichtung Ernährungs- und Haushaltswissenschaften sowie auf Lehramt Sekundarstufe II, Unterrichtsfach Arbeitslehre/Technik an.

### Studentische Vollversammlung

Der Termin für die studentische Vollversammlung wird per Aushang bekannt gegeben.

➔ **Bitte unbedingt die „Ergänzungen ...“ hinter den Stundenplänen beachten!**

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	<b>Grundlagen der Chemie</b> Laborpraktikum S 2.12 Lehmann / Lunkenbein				<b>Einführung in Humanernährung und Verpflegung</b> Vorlesung S 4.04 Carlsohn, Tecklenburg
<b>2</b> 10:15 11:45	<b>Einführung in Humanernährung und Verpflegung (9.00-12.45 Uhr)</b> Laborpraktikum 0.72; Harms / Kierstein	<b>Grundlagen der Chemie</b> Vorlesung S 4.01 Lunkenbein	<b>Angewandte Sozialwissenschaften</b> S 4.01 Levy-Tödter (e) / Flothow (z)	<b>Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre</b> Peters S 4.04	<b>Einführung in Humanernährung und Verpflegung (8.30-13.15 Uhr)</b> Laborpraktikum N 3.10 Kierstein
<b>3</b> 12:30 14:00	<b>Grundlagen der Chemie</b> Vorlesung (e) <b>0.43</b> Lunkenbein	<b>Grundlagen der Chemie Laborpraktikum</b> S 2.12 Scharenberg	<b>Wissenschaftliches Arbeiten</b> S 4.01 / S 4.04 Carlsohn / Glauche / Meyerding	<b>Einführung in Humanernährung und Verpflegung (12.30-17.00 Uhr)</b> Laborpraktikum N 3.10 Harms	
<b>4</b> 14:30 16:00	<b>Einführung in Humanernährung und Verpflegung (13.00-16.45 Uhr)</b> Laborpraktikum 0.72 Harms / Kierstein				
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		<b>Mathematik und Physik</b> Laborpraktikum 0.47 Elfers	<b>Mathematik und Physik</b> <b>Laborpraktikum</b> 0.47; Andreaä	<b>Organische Chemie und Biochemie</b> Vorlesung S 3.08; Lunkenbein	<b>Mathematik und Physik</b> Vorlesung S 4.01 Andreaä
<b>2</b> 10:15 11:45	<b>Methoden der Sozialwissenschaften</b> <b>Praxisgruppe</b> S 4.07 Carlsohn	<b>Organische Chemie und Biochemie</b> Laborpraktikum S 2.12 Lehmann	<b>Organische Chemie und Biochemie</b> Laborpraktikum S 2.12; Kopra	<b>Ernährungsphysiologie</b> S 3.08 Riedel	<b>Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik</b> Vorlesung S 4.01 Koopmann
<b>3</b> 12:30 14:00		<b>Mathematik und Physik</b> Vorlesung S 2.30 Andreaä	<b>Rechtliche Grundlagen</b> (1. FS, PO alt) N 4.12 Holle		<b>Grundlagen des Marketing</b> N 4.12 Wegmann
<b>4</b> 14:30 16:00	<b>Organische Chemie und Biochemie</b> Vorlesung (e) S 4.07; Lunkenbein	<b>Mathematik und Physik</b> Laborpraktikum 0.47; N.N.	<b>Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik</b> Laborpraktikum 0.72 Koopmann		
<b>5</b> 16:15 17:45		<b>Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik</b> Laborpraktikum 0.72; Koopmann			
<b>6</b> 18:00 19:30		<b>Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstechnik</b> Laborpraktikum 0.72; Koopmann			

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	<b>Projektmanagement</b> S 4.06 Peters	<b>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel</b> Vorlesung N 4.11; Lunkenbein	<b>Projektmanagement</b> S 3.02 Wegmann	<b>Haushaltstechnik</b> Vorlesung S 2.30 Andreä	<b>Haushaltstechnik</b> Laborpraktikum 0.47; Andreä
<b>2</b> 10:15 11:45	<b>Haushaltstechnik</b> Laborpraktikum 0.47 Elfers	<b>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel</b> Vorlesung N 4.11; Kopra	<b>Haushaltstechnik</b> Laborpraktikum 0.47 Andreä	<b>Lebensmittelchemie</b> Vorlesung N 4.09; Lunkenbein	<b>Lebensmittelchemie</b> Laborpraktikum; S 2.12 Lehmann / Lunkenbein
<b>3</b> 12:30 14:00	<b>Ernährungskonzepte</b> Vorlesung S 4.01 Adam	<b>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel</b> Laborpraktikum S 2.01; Kopra/ Krabbe	<b>Ökotrophologie 2</b> S 3.08 Glauche / Peters u.a.	<b>Lebensmittelchemie</b> Laborpraktikum S 2.12; Lehmann / Lunkenbein	<b>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel</b> Laborpraktikum; S 2.01 Kopra / Krabbe
<b>4</b> 14:30 16:00	<b>Ernährungskonzepte</b> Praxisgruppe N 4.08 / S4.04 / S 3.02 Adam / Harms	<b>Ernährungskonzepte</b> Praxisgruppe 1.07b; Harms		<b>Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel</b> Laborpraktikum (10.30-14.00 Uhr) S 2.01; Kopra / Krabbe	
<b>5</b> 16:15 17:45	<b>Lebensmittelchemie</b> Vorlesung S 3.02 Lunkenbein		<b>Haushaltstechnik</b> Vorlesung S 2.30 Andreä		
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	<b>Qualitäts- und Risikomanagement</b> S 3.02 Riehn				<b>Einführung Praktikum</b> <b>(9.15-10.00 Uhr)</b> S 4.07 Riedel
<b>2</b> 10:15 11:45					<b>Personalmanagement</b> S 3.08 Peters
<b>3</b> 12:30 14:00					<b>Qualitäts- und Risikomanagement</b> S 4.07 Pfannes
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		<b>Pro1: Innovationen mit Alaska Seafood</b> 0.72 Bauer, Butt		<b>Ernährungsverhalten</b> N 4.10 Adam, Buchcik	
<b>2</b> 10:15 11:45		<b>Pro1: Innovationen mit Alaska Seafood</b> 0.72 Bauer, Butt	<b>Gemeinschaftsgastronomie</b> N 2.05 Tecklenburg	<b>Ernährungsverhalten</b> N 4.10; Adam, Buchcik <hr/> <b>Pro2: HACCP-Teamleiter*in</b> 1.07b; Krabbe	
<b>3</b> 12:30 14:00		<hr/> <b>Diätetik</b> S 3.01 Riedel		<b>Pro2: HACCP-Teamleiter*in</b> 1.07b Krabbe	
<b>4</b> 14:30 16:00	<b>Public Health Nutrition</b> 1.09 Flothow	<b>Methoden der Beratung</b> 1.09 Flothow, Hantelmann, Loddo	<b>Betriebliches Gesundheitsmanagement</b> 1.09 Flothow		
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		<b>Pro1: Innovationen mit Alaska Seafood</b> 0.72 Bauer, Butt	<b>Lebensmittelsensorik</b> 0.77 Bauer, Schacht	<b>Produktentwicklung</b> 0.77 Bauer	
<b>2</b> 10:15 11:45	<b>Konsumentenverhalten</b> N 4.07 Meyerding			<b>Produktentwicklung</b> 0.77; Bauer <hr/> <b>Pro2: HACCP-Teamleiter*in</b> 1.07b; Krabbe	
<b>3</b> 12:30 14:00		<b>Lebensmittelmarketing</b> S 3.08 Wegmann	<b>Lebensmittelsensorik</b> 0.77 Bauer, Schacht <hr/> <b>Technik in der Produktentwicklung</b> N 4.08 Andreä, Elfers, Karpawitz, Schacht, Schumacher	<b>Pro2: HACCP-Teamleiter*in</b> 1.07b Krabbe	
<b>4</b> 14:30 16:00	<b>Lebensmitteltechnologie</b> S 4.03 Thiem		<b>Technik in der Produktentwicklung</b> N 4.08 Andreä, Elfers, Karpawitz, Schacht, Schumacher		
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		<b>Pro1: Innovationen mit Alaska Seafood</b> 0.72 Bauer, Butt			
<b>2</b> 10:15 11:45			<b>Gemeinschaftsgastronomie</b> N 2.05 Tecklenburg	<b>Großküchen- und Reinigungstechnik</b> S 3.02 Andreä <hr/> <b>Pro2: HACCP-Teamleiter*in</b> 1.07b Krabbe	
<b>3</b> 12:30 14:00					
<b>4</b> 14:30 16:00	<b>Lebensmittel- informationsrecht</b> 1.07a Teufer	<b>Versorgungs- und Facilitymanagement</b> S 4.04 Tecklenburg	<b>Recht der Lebensmittelüberwachung</b> N 4.12 Holle		
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	<b>Erwachsenenbildung</b> 1.09; Flothow <hr/> <b>Academic English</b> S 3.08; Böttcher	<b>Landwirtschaft</b> 1.09 Knappe, Riehn			
<b>2</b> 10:15 11:45	<b>Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik</b> 0.22; Riehn 10.15-11.45 Uhr				<b>Spezielle Diätetik</b> S 3.01 Riedel
<b>3</b> 12:30 14:00	<b>Unternehmensgründung/ Businessplan</b> S 3.08 Peters		<b>Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik</b> N 3.09; Sadlowsky <hr/> <b>Kostenrechnung und Controlling</b> S 4.02; Naujoks		
<b>4</b> 14:30 16:00			<b>Kostenrechnung und Controlling</b> S 4.02 Naujoks		<b>Nachhaltigkeit interdisziplinär</b> 1.07a Naujoks
<b>5</b> 16:15 17:45		<b>CCGinteraktiv: House of Health</b> N 4.07 Gaida, Haß, Poggel			
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		<b>Angewandte Statistik</b> N 3.10 Schillmöller	<b>Angewandte Mathematik</b> S 4.02 Siegens	<b>Technologie der Lebensmittelverarbeitung Praktikum</b> N 2.36 Hannappel, Karpawitz, Schacht	
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00		<b>Nachhaltigkeit</b> S 4.06 Meyerding	<b>Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen</b> S 3.01 Thiem	<b>Technologie der Lebensmittelverarbeitung</b> <b>N 4.10</b> Butt / Schacht	
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00			<b>Management und Führung</b> S 4.06 Peters		<b>Verpackungs- und Logistiksysteme</b> N 3.09 Sadlowsky
<b>2</b> 10:15 11:45		<b>Qualitätsmanagement</b> N 4.08 Thiem		<b>Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung</b> <b>Praktikum</b> N 4.07 Thiem	
<b>3</b> 12:30 14:00		<b>Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung</b> 0.22 Thiem	<b>Ernährung und Ernährungsforschung</b> S 4.07 Adam		
<b>4</b> 14:30 16:00				<b>Industrielle Produktionsprozesse</b> S 4.07 Thiem	
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

## Ergänzungen für die Studiengänge Ökotrophologie & Food Science

### Ergänzende Informationen und Hinweise zu Terminen

Informationen zum Bachelor Ökotrophologie			
	Veranstaltung	Lehrende Personen	Bemerkungen
<b>1. Fachsemester</b>			
<b>2. Fachsemester</b>	LWW P, MP P und OCB P		Die Gruppeneinteilung für die Praktika erfolgt über Moodle
	Methoden der Sozialwissenschaften	Carlsohn	Block-Angebot in der OE-Woche Mo, 06.10. bis Fr, 10.10. jeweils von 8.30-14.00 h
	Rechtliche Grundlagen	Holle	Block-Angebot wie folgt: 15.10., 29.10., 12.11., 26.11., 17.12., 7.1., 21.1.
<b>3. Fachsemester</b>	HT P, LC P und MTL P		Die Gruppeneinteilung für die Praktika erfolgt über Moodle.
	Ernährungskonzepte Praxisgruppe	Adam / Harms	<b>Start der Vorlesung in der OE-Woche am Mo, 06.10. von 12.30-16.00 h</b> Angebot in drei Gruppen, Einteilung zu Beginn des Semesters
	Projektmanagement	Peters / Wegmann	Angebot in 2 Gruppen Mo: Peters (für HT-Gruppen A, C, D) Mi: Wegmann (für HT-Gruppen B, E)
	Lebensmittelchemie (Vorlesung)	Lunkenbein	Start in der OE-Woche am Do, 09.10. von 10.15-14.00 h
<b>4. / 5. Fachsemester</b>	Qualitäts- und Risikomanagement	Pfannes / Riehn	beide Teile gehören zusammen
	Einführung in das betriebliche Praktikum	Riedel	Anmeldung über Moodle, s.u.
<b>Schwerpunktprojekte</b>			Die Einteilung zu den Projekten erfolgt über Moodle. Hier können auch die Projektbeschreibungen eingesehen werden. Details zur Einteilung wurden per E-Mail versandt. Die Anmeldung ist bis zum 14.09. möglich.
	Projekt 1 Innovationen mit Alaska Seafood	Bauer / Butt	
	Projekt 2 HACCP-Teamleiter*in	Krabbe	Start in der OE-Woche am Do, 09.10. von 12.30-14.00 h, Studierende ohne Projektabschluss haben Vorrang
	Nachhaltigkeit interdisziplinär	Naujoks	In interdisziplinären Teams aus verschiedenen Bachelor-Studiengängen bearbeiten Sie eine praktische Fragestellung mit Nachhaltigkeitsbezug. Mehr Infos und Anmeldung bis zum 03.10.2025 <a href="#">hier</a> .

## Ergänzungen für die Studiengänge Ökotrophologie & Food Science

<b>Studienschwerpunkt 1: Ernährung und Gesundheit</b>	Gemeinschaftsgastronomie	Tecklenburg	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
	Methoden der Beratung	Flothow	teilnahmebeschränkt, Voraussetzung Modul Diätetik, Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang
<b>Studienschwerpunkt 2: Produkt und Vermarktung</b>	Lebensmittelsensorik	Bauer	teilnahmebeschränkt, Info s. u. Achtung: Im SoSe_2026 als Blockangebot im März
	Produktentwicklung	Bauer	Achtung: Im SoSe_2026 als Blockangebot im März
	Technik in der Produktentwicklung	Andreaä	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
<b>Studienschwerpunkt 3: Lebensmittelsicherheit und Versorgung</b>	Gemeinschaftsgastronomie	Tecklenburg	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
	Lebensmittel- und Betriebshygiene	Riehn	jährliches Angebot nur im Sommersemester
	Versorgungs- und Facilitymanagement	Tecklenburg	jährliches Angebot nur im Wintersemester
	Großküchen- und Reinigungstechnik		teilnahmebeschränkt, Info s. u.
<b>Wahlpflichtbereich</b>	Erwachsenenbildung	Flothow	jährliches Angebot nur im Wintersemester Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang
	House of Health	Gaida / Haß / Poggel	Modul in Gesundheitswissenschaften, teilnahmebeschränkt, Info s. u.
	Landwirtschaft	Knappe / Riehn	jährliches Angebot nur im Wintersemester
	Unternehmensgründung und Businessplan	Peters	teilnahmebeschränkt, Info s. u.

Weiter Informationen zum Veranstaltungsangebot und zum PO-Wechsel finden Sie im [Modulangebot](#) bzw. in der [Äquivalenzliste](#) sowie im Moodle-Kurs [Studienfachberatung Studiengang Ökotrophologie](#).

## Ergänzungen für die Studiengänge Ökotrophologie & Food Science

### Information zu den teilnahmebeschränkten Modulen

Wegen Teilnahmebeschränkungen ist für folgende Module eine Einteilung oder Anmeldung bis zum 14.09.2025 erforderlich. Melden Sie sich bitte auch für ALLE Wahlpflichtmodule an, an denen Sie teilnehmen möchten. Die Details zur Anmeldung wurden per E-Mail versandt.

Lehrveranstaltung	Anzahl der Plätze	Start
<b>Module mit Teilnahmebeschränkung</b>		
Gemeinschaftsgastronomie	25 (+15)	11.00 Uhr
Großküchen- und Reinigungstechnik	16	11.15 Uhr
Lebensmittelsensorik	2 x 14	11.30 Uhr
Methoden der Beratung	25	11.45 Uhr
Technik in der Produktentwicklung	24	12.00 Uhr
Unternehmensgründung und Businessplan	20	12.15 Uhr
House of Health	12	12.30 Uhr
<b>Einführung ins Praktikum</b>		12.45 Uhr
<b>Gruppenwahl für Module ohne Teilnahmebeschränkung</b>		13.00 Uhr
Academic English		
Erwachsenenbildung		
Landwirtschaft		
Kostenrechnung und Controlling		
Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik		
Spezielle Diätetik		
<b>Projekte</b>	Siehe Moodle-Raum „Einteilung Projekte ÖT“	13.15 Uhr

### Information zum Master Food Science

- 06./07. Oktober 2025: Das Lehrangebot beginnt mit der verpflichtenden Teilnahme am [Food Science Dialog](#) zum Schwerpunktthema "Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser – Lebensmittelsicherheitskultur und Food Defense" in der Behörde für Justiz und Verbraucherschutz, Billstraße 80a, 20539 Hamburg in Raum 11.03
- 08. Oktober 2025, 09:30 Uhr: Begrüßung der Masterstudierenden des 1. Semesters, Raumangabe folgt

### Information zum Lehramtsstudium

Vorlesungszeit: 13.10.25 - 31.01.26

Weihnachtsferien: 21.12.25 - 04.01.26