

**Campus Bergedorf**HAW Hamburg  
Fakultät Life Sciences  
Ulmenliet 20  
21033 HamburgTel. 040/428-75-6400  
Fax 040/428-75-6499  
Internet [www.haw-hamburg.de/lifesciences](http://www.haw-hamburg.de/lifesciences)

Fakultät Life Sciences

WiSe 20/21

## Vorlesungsverzeichnis

Department

**Ökotrophologie**

Bachelor - Master

Departments

Studiengänge (Ba – Bachelor, Ma – Master)

**Biotechnologie**Biotechnologie (Ba)  
Pharmaceutical Biotechnology (Ma)**Gesundheits-  
wissenschaften**Gesundheitswissenschaften (Ba)  
Health Sciences (Ma)  
Public Health (Ma)**Medizintechnik**Medizintechnik (Ba)  
Biomedical Engineering (Ma)  
Medical Technology and  
Healthcare Business EMMAH (Ma)  
Hazard Control (Ba)  
Rescue Engineering (Ba)**Ökotrophologie**Ökotrophologie (Ba)  
Food Science (Ma)  
Lehramt (Ba und Ma)**Umwelttechnik**Umwelttechnik (Ba)  
Renewable Energy Systems (Ma)**Verfahrenstechnik**Verfahrenstechnik (Ba)  
Process Engineering (Ma)  
Renewable Energy Systems (Ma)**Wirtschafts-  
ingenieurwesen**Hochschulübergreifender Studiengang  
Wirtschaftsingenieurwesen (Ba und Ma)

## Hinweise zum Studienangebot im Department Ökotrophologie (ÖT)

### Zeiten

Semester	01.09.2020 - 28.02.2021
Weihnachtsferien	21.12.2020 - 03.01.2021
Bachelor 1. Semester	
Vorlesungen	02.11.2020 - 12.02.2021
Erste Hälfte (e)	02.11.2020 - 18.12.2020
Zweite Hälfte (z)	04.01.2021 - 12.02.2021
Bachelor ab 2. Semester und Master	
Vorlesungen	12.10.2020 - 12.02.2021
Erste Hälfte (e)	12.10.2020 - 05.12.2020
Zweite Hälfte (z)	07.12.2020 - 12.02.2021
Klausuren	15.02.2021 - 26.02.2021

### Zeiten für Lehramt/Fachausbildung

Semester	01.10.2020 - 31.03.2021
Vorlesungen	02.11.2020 - 20.02.2021
Weihnachtsferien	21.12.2020 - 03.01.2021

### Bachelor Ökotrophologie

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.

Studierende mit Studienbeginn ab Wintersemester 2013/14 bis zum Wintersemester 2018/19 belegen im zweiten und dritten Studienjahr 9 Module des Allgemeinen Pflichtstudiums sowie 6 Module in einem der vier Studienschwerpunkte A (Ernährung, Gesundheit, Beratung), B (Lebensmittel, Produktentwicklung, Marketing), C (Verpflegung, Dienstleistung, Nachhaltigkeit) oder D (Lebensmittelsicherheit und -kontrolle).

### Studienanfänger

Vom 26.10. bis zum 30.10.2020 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. Ulrike Pfannes 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

Das Department Ökotrophologie bietet in Kooperation mit der Universität Hamburg die Fachausbildung von Studierenden auf Lehramt für die Bereiche Gewerbelehrerin und -lehrer für Ernährung und Hauswirtschaft sowie Techniklehrerin und -lehrer der Fachrichtung Hauswirtschaft an.

### Studentische Vollversammlung

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

Prof. Dr. Petra Naujoks,  
Leiterin des Departments ÖT

## Dozentinnen und Dozenten für die Departments Ökotoxikologie und Gesundheitswissenschaften

### Professorinnen und Professoren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ad	Andreaä	Herr Prof. Dr.
Ahm	Ahmad	Frau Prof.
Am	Adam	Frau Prof. Dr.
As	Adis	Frau Prof. Dr.
Bau	Bauer	Frau Prof. Dr.
Bkm	Brockmann	Frau Prof. Dr.
Bt	Bendt	Frau M.Sc. HS
Butt	Butt	Herr M.Sc. FS
Cln	Carlsohn	Frau Prof. Dr.
Elf	Elfers	Frau Dipl.oec.troph.
Ens	Ensel	Frau Prof. Dr.
Ftw	Flothow	Frau Prof. Dr.
Haf	Haufs	Herr Prof. Dr.
Hle	Holle	Herr Prof. Dr.
Hls	Hielscher	Frau Dipl.-Ges.wirtin
Hs	Häusler	Herr Prof. Dr.
Hyn	Heymann	Frau M.Sc. HS
Kbb	Krabbe	Frau M.Sc. FS
Klu	Klußmann	Herr Prof. Dr.
Koo	Koopmann	Herr Dipl.oec.troph.
Kpw	Karpawitz	Frau Dipl.-Ing.
Krm	Krämer	Frau Dipl.-Ges.wirtin
Krp	Kropholler	Herr Dipl.oec.troph.
Lea	Leal	Herr Prof. Dr.
Leh	Lehmann	Frau Dipl.-Chem.
Mdg	Meyerding	Herr Prof. Dr.
Njs	Naujoks	Frau Prof. Dr.
Pae	Paetzelt	Herr Dipl.-Ges.wirt
Pf	Pfannes	Frau Prof. Dr.
Pts	Peters	Frau Prof. Dr.
Pz	Polenz	Herr Prof. Dr.
Rdl	Riedel	Frau Prof. Dr.
Rei	Reintjes	Herr Prof. Dr.
Rn	Riehn	Frau Prof. Dr.
Sa	Schacht	Frau Dr.
Sm	Schillmöller	Frau Prof. Dr.
Son	Simon	Herr Dipl.-Ing.
The	Theophile	Frau Dipl.oec.troph.
Thm	Thiem	Herr Prof. Dr.
Wh	Westenhöfer	Herr Prof. Dr.
Wlk	Wöhlke	Frau Prof. Dr.

Wm	Wegmann	Herr Prof. Dr.
Zln	Zöllner	Herr Prof. Dr.

### Lehrbeauftragte

Agn	Agena	Frau DV-Kffr.
Akl	Adekunle	Herr M.P.H.
Alb	Alber	Frau Dipl.oec.troph.
Bnk	Bönecke	Frau M.Sc. HS
Bns	Bruns	Frau Dr.
Bos	Bosch	Herr Dr.
Bot	Böttcher	Frau M.Sc.
Brt	Borutta	Frau B.Sc.
Buc	Buchcik	Frau Dr.
Cds	Cordes	Frau Dipl.-Ing.
Dbz	Dubowicz	Herr Dr.
Dmr	Damrow	Frau Dr.
Drb	Drachenberg	Herr Dr.
Ehl	Ehlebracht	Herr Dr.
Gru	Grundtke	Frau Dipl.-Bibl.
Hal	Haller	Herr Dipl.-Psych.
Hel	Helker	Herr Dipl.-Psych.
Hk	Haak	Herr Dipl.-Kfm.
Hn	Hann	Frau Dr.
Hob	Holbein	Frau Dr.
Hrs	Harms	Frau B.Sc. ÖT
Htm	Hantelmann	Frau Dipl.oec.troph.
HW	Hübner-Weinhold	Herr M.A.
Kie	Kierstein	Frau B.Sc. ÖT
Kl	Klein	Frau Dr.
Kla	Klaus	Frau M.Sc.
Klp	Kleinesper	Frau Dipl.oec.troph.
Kmr	Kamrath	Frau Dipl.oec.troph.
Knb	Kannenberg	Herr M.Sc.
Kpa	Kopra	Frau Dr.
Krz	Kurz	Herr Dipl.-Betriebsw.
Ktm	Klotmann	Frau Dr.
Ldo	Loddo	Frau Dipl.oec.troph.
Ltf	Lentfer	Herr LL.M. Oec.
Man	Mandelsloh, von	Frau M.Sc. Epi.
Mlr	Möller	Herr Dipl.-Ing.
Mrt	Mertens	Frau B.Sc.
Neu	Neumann-Böhme	Herr M.Sc.
Nott	Nottelmann	Frau M.Sc. FS

O'Co	O'Connor	Herr Dipl.-Ing.
Pp	Popp	Herr Dipl.-Pflegerwirt
Pur	Puradiredja	Frau Dr.
Ra	Rabe	Herr Dr.
RB	Roos-Bugiel	Frau Dipl.-Ges.wirtin
RG	Rosomm-Grolms	Frau Dipl.oec.troph.
Rgb	Roggenbach	Frau Dipl.-Päd.
Rip	Rippmann	Herr Dr.
RNd	Rieger-Ndakorerwa	Frau Dr.
Rom	Roßmann	Frau B.A.
Rsk	Rosenkötter	Frau PhD
Sdr	Schneider	Frau Dipl.-Soz.
Sfg	Saftig	Frau B.Sc.
Sha	Shah	Frau Dr.
Shr	Steinhäuser	Herr RA
Snk	Steinke	Frau M.Sc.
Snt	Sonntag	Frau Dr.
Sti	Stieper	Herr Dipl.-Kfm.
Strn	Sostmann	Frau Dipl.-Des.
Sts	Strauss	Herr M.P.H.
Swz	Schwarz	Herr Dr.
Tfr	Teufer	Herr Dr.
Tsn	Terschüren	Frau Dr.
Ulr	Ulrichs	Frau Dipl.-Psych.
Wdf	Westendorf	Herr Dipl.-Betriebsw.
Wki	Wölki	Herr Dipl.-Kfm.
Zmr	Zechmeister	Herr Dr.
Zim	Zimmermann	Herr M.Sc.
GL	Gewerbelehrer	

### Dozentinnen und Dozenten anderer Departments

Gewe	Geweke	Herr Prof. Dr.
Han	Hannappel	Herr Dipl.-Ing.
Kpe	Knappe	Frau Prof. Dr.
Lz	Lorenz	Herr Prof. Dr.
Sie	Siegers	Frau Prof. Dr.
Sl	Schnell	Frau Dipl.-Ing.
Slk	Sadlowsky	Herr Prof. Dr.
Will	Willner	Herr Prof. Dr.
Wkk	Wittkowski	Herr Dipl.-Ing.

## Abkürzungen für das Department Ökotrophologie

### Allgemeines

LS	Life Sciences
LSIS	Life Sciences International Semester
LVA	Lehrveranstaltung
Sem.	Semester
SWS	Semesterwochenstunde 2 SWS = 1 Viertel = 90 Minuten/Woche
ÖT	Ökotrophologie
FS	Food Science (Master)
Le	Lehramt
SSP	Studienschwerpunkt

### Stundenplan

### Studiengruppen

2O	2. Sem. ÖT
XO	Studienschwerpunkt ÖT mit X=A, B, C, D
WO	Wahlpflichtmodule ÖT
S1F	Master 1. Sem. Food Science
Ba A/T	Lehramt Bachelor Arbeitslehre/Technik
Ma A/T	Lehramt Master Arbeitslehre/Technik
Ba E/H	Lehramt Bachelor Ernährungs- und Haushaltswissenschaften
Ma E/H	Lehramt Master Ernährungs- und Haushaltswissenschaften

### Hinweise zu Zeit und Status

B	Block (LVA nicht in jeder Woche)
e	erste Hälfte des Semesters (OTG)
z	zweite Hälfte des Semesters (OTG)
V	vierzehntäglich
R	Reservetermin
T	Teilung (der Studiengruppe)

### Fächer- bzw. Modul-Struktur

xyz	Abkürzung für ein Fach oder Modul
xyz P	xyz Praktikum (bzw. Practice)
xyzU	xyz Übung
xyzK	xyz Kompaktkurs
xyzS	xyz Seminar
xyzPg	xyz Praxisgruppe

### Module ÖT (Bachelor)

ETu	Erstsemestertutorium, TSE = Tutor/in
-----	--------------------------------------

#### 1. Studienjahr (PSO 2019)

BWL	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre
Chm	Grundlagen der Chemie
EPo	Ernährungsphysiologie
Fpr	Ökotrophologie 1: Fachpraxis
HBio	Humanbiologie
LEL	Lebensmittel- und Ernährungslehre
LWV	Lebensmittelwarenkunde und -verfahrenstechnik
MktG	Grundlagen des Marketings
MP	Mathematik und Physik
OCB	Organische Chemie und Biochemie
ReG	Ökotrophologie 1: Rechtliche Grundlagen
SoG	Grundlagen der Sozialwissenschaften
SoM	Methoden der Sozialwissenschaften
SoS	Empirische Sozialforschung und Statistik
WiM	Ökotrophologie 1: Wissenschaftliche Methodik

#### 2. und 3. Studienjahr (PSO 2013 und PSO 2019)

AcE	Academic English
AGS	Arbeits- und Gesundheitsschutzmanagement
BGL	Basics in German Language
BGM	Betriebliches Gesundheitsmanagement
Dia	Diätetik
EKo	Ernährungskonzepte
ErB	Erwachsenenbildung
Ever	Ernährungsverhalten
GFC	German Food and Culture
GFKS	Gesundheitsförderung in Kita/Schule
GG	Gemeinschaftsgastronomie
GKR	Großküchen- und Reinigungstechnik
HEU	Haushaltstechnik, Energie, Umwelt
HRM	Human Resource Management
HT	Haushaltstechnik
KoC	Kostenrechnung und Controlling
KoV	Konsumentenverhalten
LBHY	Lebensmittel- und Betriebshygiene
LC	Lebensmittelchemie
LKVp	Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpackungstechnik

LMkt	Lebensmittelmarketing
LRe	Lebensmittelrecht
LRePr	Lebensmittelrechtliche Praxis
LSen	Lebensmittelsensorik
LTo	Lebensmitteltechnologie
MdB	Methoden der Beratung
MFo	Marktforschung
Mkt	Marketing
MTL	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel
NLEW	Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtschaft
OPE	Organisations- und Personalentwicklung
OPR	Öffentlichkeitsarbeit, Public Relations
OT2	Ökotrophologie 2
Path	Pathophysiologie
PBM	Produktbewertung und Messtechnik
PersM	Personalmanagement
PHN	Public Health and Nutrition
PMan	Projektmanagement
Pro	Projekt
ProE	Produktentwicklung
QRM	Qualitäts- und Risikomanagement, QM=Qualitätsmanagement, RM=Risikomanagement
ReLUe	Recht der Lebensmittelüberwachung
SDia	Spezielle Diätetik
TBKT	Technologie der Bedarfsgegenstände, Kosmetika, Tabakerzeugnisse
TProE	Technik in der Produktentwicklung
UGB	Unternehmensgründung, Businessplan
VBil	Verbraucherbildung
VFM	Versorgungs- und Facilitymanagement
WHT	Wohnen und Haustechnik
WMG	Working in multicultural Groups

### Module FS (Master)

AMat	Angewandte Mathematik
AStik	Angewandte Statistik
EEF	Ernährung und Ernährungsforschung
EiFL	European and International Food Law
FLIn	Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen
IPE	Innovative Produktentwicklung
IPP	Industrielle Produktionsprozesse

LaQs	Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung
LIMa	Lebensmittel-Innovationsmarketing
MTx	Mikrobiologie und Toxikologie
MuF	Management und Führung
Nhk	Nachhaltigkeit
ProLI	Projekt Lebensmittelinnovation
QM	Qualitätsmanagement
SWa	Sensorische Wahrnehmung und Verbraucherakzeptanz
TLV	Technologie der Lebensmittelverarbeitung
VLS	Verpackungs- und Logistiksysteme

### Module Le (Bachelor u. Master)

AHV	Außer-Haus-Verpflegung/GV
AWi	Arbeitswissenschaft
BPH	Biochemie der Humanernährung
BWLG	Grundlagen der BWL
EkoD	Ernährungskonzepte und Diätetik
Ever	Ernährungsverhalten
GKT	Großküchentechnik
GT	Einführung in die Gerätetechnik
HeG	Grundlagen der Humanernährung
HoMa	Hospitality Management
HWV	Haushalt und Volkswirtschaft
HwK	Hauswirtschaftliches Kolloquium
LaC	BWL in Hotellerie und Gastronomie IV: Lagerhaltung und Controlling
LTV	Lebensmitteltechnologie u. -verarbeitung
LT P	Praktische Lebensmitteltechnologie
LV P	Praktische Lebensmittelverarbeitung
LV1 P	Technik d. LM-Verarbeitung 1 Praktikum
LV2 P	LM-Technologie u. Hygiene 2 Praktikum
Mkt	BWL in Hotellerie und Gastronomie II: Marketing
Nhk	Nachhaltigkeit
OrgF	BWL in Hotellerie und Gastronomie I: Organisation und Führung
PSe	Projektseminar
ReWe	BWL in Hotellerie und Gastronomie IV: Rechnungswesen
VQM	Versorgungs- und Qualitätsmanagement
VsGV	Verpflegungssysteme/Gemeinschafts- verpflegung
WiP	Wirtschaftslehre des Privathaushalts

## Organisationsformen der Lehrveranstaltungen

Die folgenden Begriffe und Abkürzungen werden im Vorlesungsverzeichnis verwendet.

### Begriffe

**Online:** Die Studierenden und Lehrenden befinden sich jeweils an ihrem Computer im Home-Office (o.ä.) und sind durch das Internet miteinander verbunden.

In **synchronen** Veranstaltungen stehen Studierende und Lehrende gleichzeitig über ein Videokonferenzsystem (z.B. MS-Teams oder Zoom) in Verbindung.

In **asynchronen** Veranstaltungen bearbeiten die Studierenden in eigener Zeiteinteilung Dokumente (häufig Filme), die durch die Lehrenden zur Verfügung gestellt worden sind (z.B. über die E-Learning-Plattform emil, MS-Teams oder YouTube).

**Präsenz:** Die Studierenden und Lehrenden befinden sich jeweils gemeinsam in einem oder mehreren Räumen auf dem Campus und arbeiten unter Einhaltung der Hygiene-Regeln so weit wie möglich wie in normalen Semestern.

**Hybrid:** Verbindung aus Online- und Präsenzformen.

### Zusätze

(V) Vierzehntäglich: Die Veranstaltung findet nur jede 2. Woche statt.

(B) Geblockt: Die Veranstaltung findet gemäß Ankündigung durch die Lehrenden nur in bestimmten Wochen statt.

### Organisationsformen

<b>A1</b>	Online	Synchron
<b>A2</b>	Hybrid	Überwiegend online synchron, aber mit Präsenzterminen gemäß Ankündigung durch die/den Lehrende/n
<b>B1</b>	Online	Asynchron
<b>B2</b>	Online	Asynchron, aber zusätzlich mit festem wöchentlichen synchronen Termin
<b>B3</b>	Hybrid	Überwiegend online asynchron, aber mit Präsenzterminen gemäß Ankündigung durch die/den Lehrende/n
<b>B4</b>	Online	Asynchron, aber mit zusätzlichen synchronen Terminen gemäß Ankündigung durch die/den Lehrende/n
<b>C1</b>	Präsenz	Mit gesamter Gruppe
<b>C2</b>	Präsenz	In Teilungsgruppen mit wöchentlichem Wechsel
<b>D1</b>	Hybrid	Präsenz für eine Teilungsgruppe in wöchentlichem Wechsel, die andere(n) Gruppe(n) sind online synchron zugeschaltet
<b>D2</b>	Hybrid	Präsenz für eine Teilungsgruppe in wöchentlichem Wechsel, die andere(n) Gruppe(n) erhalten asynchron Zugriff auf das zugehörige Material
<b>D3</b>	Hybrid	Etwa gleiche Anteile von Präsenzterminen in Teilungsgruppen und synchronen Online-Terminen
<b>D4</b>	Hybrid	Verbindung aus Wochen mit A1 und Wochen mit D1

Die Organisationsformen sind in den Stundenplänen des Vorlesungsverzeichnisses unter den Namen der Lehrenden aufgeführt. Weitere Hinweise befinden sich in den Ergänzungen auf der letzten Seite.

Für alle Veranstaltungen, die ganz oder in Teilen in Präsenz stattfinden, ist für die Präsenzanteile eine **Anmeldung** notwendig, damit die Raumkapazität eingehalten werden kann.

Informationen zu Anmeldeverfahren werden per E-Mail verschickt. Der Zugang zu Online-Veranstaltungen und die Online-Unterlagen werden über die EMIL-Lernräume zur Verfügung gestellt.

10 1. Sem. ÖT

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:30 10:00	LEL P 0.71 Chm P S 2.12 Chm P S 2.12 Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Kpe T Leh T Butt T; B GL T; B	WiM Cln B4 Mdg B4 The B4	BWL a S 4.01 BWL a S 4.01	Njs D2 Pts D2	ReG Hle A2, B HBio Lz A1 Chm Kpe A1
<b>2</b> 10:15 11:45						
<b>3</b> 12:30 14:00	Chm P S 2.12 LEL P 0.71	Leh T Hrs T; B	LEL Cln B4	SoG SoG Chm S 4.01	Hel B1, e Bns B1, z Kpe D1	LEL P N 3.10 ETu Hrs T; B TSE T; B
<b>4</b> 14:30 16:00	Chm P S 2.12 LEL P 0.71 Fpr 0.71 Fpr	Leh T Hrs T; B Butt T; B GL	WiM Cln B4 Mdg B4 The B4	SoG SoG ReG S 4.01	Hel B1, e Bns B1, z Hle C2	Fpr 0.94 LEL P N 3.10 ETu GL T; B Hrs T; B TSE T; B
<b>5</b> 16:15 17:45	LEL P 0.71 Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Butt T; B GL T; B	Fpr 0.71 Fpr 0.94	Butt T; B GL T; B		
<b>6</b> 18:00 19:30	Fpr 0.71 Fpr 0.94	Butt T; B GL T; B	Fpr 0.71 Fpr 0.94	Butt T; B GL T; B		

20 2. Sem. ÖT

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:30 10:00				OCB S 4.01	Hs D1 LWV Koo B1 Koo T LWV P 0.71 MP P 0.47 Elf T	
<b>2</b> 10:15 11:45	SoM MP P 0.47	Cln B4 Elf T	OCB P S 2.12 MP P 0.47 LWV P 0.71	Leh T Elf T Koo T	MP P 0.47 OCB P S 2.12 LWV P 0.71	Koo T Hs T Koo T
<b>3</b> 12:30 14:00	SoM SoMPg	Cln B4 Cln B4	MP S 3.01	Ad D4	OCB N 4.10/11 Hs D1	EPo S 4.01 Am A2
<b>4</b> 14:30 16:00						
<b>5</b> 16:15 17:45	MktG	Wm B4	LWV P 0.71	Koo T	LWV P 0.71	Koo T
<b>6</b> 18:00 19:30						

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
BWL a	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	ETu	Erstsemestertutorium
Chm	Grdlagen der Chemie	Fpr	Ökotrophologie 1: Fachpraxis
Chm P	Chm Praktikum	HBio	Humanbiologie
		LEL	Lebensmittel- und Ernährungslehre
		LEL P	LEL Praktikum

02.11.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
EPo	Ernährungsphysiologie	MP	Mathematik und Physik
LWV	Lebensmittelwarenkunde u. Verfahrenstechnik	MP P	Mathematik und Physik Praktikum
LWV P	LWV Praktikum	MktG	Grundlagen des Marketings
		OCB	Organische und Biochemie
		OCB P	Organische Chemie und Biochemie Prakt.

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

30 3. Sem. ÖT

4/50 4. und 5. Sem. ÖT - Pflichtmodule

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	PMan HT P 0.47 EKoPg	Wm B2, T Krp T Am A1	MTL S 4.01 Hs D2	HT Ad B2	LC P S 2.12 Leh T LC P S 2.12 Hs T LC P S 2.12 Sl T MTL P S 2.01 Kbb T MTL P S 2.01 Kpa T
<b>2</b> 10:15 11:45			MTL S 4.01 Kpa D2		
<b>3</b> 12:30 14:00	LC S 4.01	Hs D2	HT P 0.47 Krp T MTL P S 2.01 Kbb T MTL P S 2.01 Kpa T	LC P S 2.12 Leh T LC P S 2.12 Hs T LC P S 2.12 Sl T	MTL P S 2.01 Kbb T MTL P Kpa T MTL P S 2.01 Kbb T MTL P S 2.01 Kpa T
<b>4</b> 14:30 16:00	EKo	Am B4 Cln B3	HT P 0.47 EKoPg Krp T Am A1 Kbb T MTL P S 2.01 Kpa T	OET2 Ad B4 Pts B4	
<b>5</b> 16:15 17:45	EKo		MTL P S 2.01 Kbb T MTL P S 2.01 Kpa T	EKoPg Am A1	
<b>6</b> 18:00 19:30					

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00		QRM	Pf B4, QM	QRM	Rn A1, RM
<b>4</b> 14:30 16:00	Pro4 S 4.04	Hls C1 Pz C1	Pro2	Nott B4	Pro1 N 4.12 Mdg A2 Pro1 N 4.12 Njs A2 Pro3 Am B4 Rn
<b>5</b> 16:15 17:45	Pro4 S 4.04				
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
EKo	Ernährungskonzepte	HT P	HT Praktikum
EKoPg	Ernährungskonzepte Praxisgruppe	LC	Lebensmittelchemie
HT	Haushaltstechnik	LC P	Lebensmittelchemie Praktikum
		MTL	Mikrobiologie u. Toxikologie der Lebensmittel
		MTL P	Mikrobiologie u. Toxikologie der Lebensmittel

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
PersM	Personalmanagement	Pro2	Projekt 2
Pro1	Projekt 1	Pro3	Projekt 3
		Pro4	Projekt 4
		QRM	Qualitäts- und Risikomanagement

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

AO ÖT SSP A // Ernährung und Gesundheit

BO ÖT SSP B // Produkt und Vermarktung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr			
<b>1</b> 8:30 10:00		Dia GFKS	Rdl B4 Ftw B4	GG S 3.01	Pf B3	Ever Ever	Wh B4 Buc B4	
<b>2</b> 10:15 11:45								
<b>3</b> 12:30 14:00	PHN PHN PHN	Wh B4 Buc B4 Ftw B4						
<b>4</b> 14:30 16:00		MdB MdB MdB	Ftw B4 Htm B4 Ldo B4	BGM	Ftw B4			
<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		LTo	Thm A1	LSen 0.77 LSen 0.77	Bau A2, T Sa A2, T	ProE 0.71 ProE	Bau A2 Bau A2	KoV	Mdg B4
<b>2</b> 10:15 11:45									
<b>3</b> 12:30 14:00				LSen 0.77	Bau A2, T	ProE 0.71	Bau A2		
<b>4</b> 14:30 16:00		MFo	Mdg B4	LMkt	Wm B2				
<b>5</b> 16:15 17:45									
<b>6</b> 18:00 19:30									

Fächer

Name Langname  
BGM Betriebliches Gesundheitsmanagement  
Dia Diätetik  
Ever Ernährungsverhalten

Name Langname  
GFKS Gesundheitsförderung in Kita/Schule  
GG Gemeinschaftsgastronomie  
MdB Methoden der Beratung  
PHN Public Health Nutrition

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

Fächer

Name Langname  
KoV Konsumentenverhalten  
LMkt Lebensmittelmarketing

Name Langname  
LSen Lebensmittelsensorik  
LTo Lebensmitteltechnologie  
MFO Marktforschung  
ProE Produktentwicklung

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)



C/DO ÖT SSP C und D // Lebensmittelsicherheit und Versorgung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45		VFM S 3.01	Pf B3 GG S 3.01	Pf B3	ReLUe Hle A1
<b>3</b> 12:30 14:00	TBKT Rn A1				
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45	LRe Tfr A1		GKR 0.94	Ad A2	
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
GG	Gemeinschaftsgastronomie	LRe	Lebensmittelrecht
GKR	Großküchen- und Reinigungstechnik	ReLUe	Recht der Lebensmittelüberwachung
		TBKT	Technologie der Bedarfsgegenstände, Kosm..
		VFM	Versorgungs- und Facilitymanagement

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

WO ÖT Wahlpflichtbereich

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00				OPR HW A1	
<b>2</b> 10:15 11:45	ErB Ftw B4		VBil Mdg B4	OPR HW A1 OPR Kmr PBM 0.47 SDia	Ad A2 Rdl
<b>3</b> 12:30 14:00	Path Lz A1	KoC S 4.07	Njs C1	OPR Kmr A1 Ad A2 SDia Rdl B4	Vpac Slk B4
<b>4</b> 14:30 16:00	MFo Path MktG	Mdg B4 Lz A1 Wm B4			
<b>5</b> 16:15 17:45	MFo MktG	AcE S 3.01	Bot C1		
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
AcE	Academic English	MFo	Marktforschung
ErB	Erwachsenenbildung	MktG	Grundlagen des Marketings
KoC	Kostenrechnung und Contolling	OPR	Öffentlichkeitsarbeit, Public Relations
		PBM	Produktbewertung und Messtechnik
		Path	Pathophysiologie

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

S1F Master 1. Sem. Food Science - nur im WiSe

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00				TLV P N 2.36 Gewe Han	
<b>2</b> 10:15 11:45		AMat 0.45	Sie C1	AStik N 4.12	Sm D2, z
<b>3</b> 12:30 14:00				TLV P N 2.36 Kpw Sa	TLV Will A1, e
<b>4</b> 14:30 16:00		FLIn 0.45	Thm A2		
<b>5</b> 16:15 17:45			Nhk 0.45	Thm A2	AStik N 4.12
<b>6</b> 18:00 19:30					Sm D2, e

Fächer

<u>Name</u> <u>Langname</u>	<u>Name</u> <u>Langname</u>
AMat Angewandte Mathematik	FLIn Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen
AStik Angewandte Statistik	Nhk Nachhaltigkeit
	TLV Technologie der Lebensmittelverarbeitung
	TLV P TLV Praktikum

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

S3F Master 3. Sem. Food Science - nur im WiSe

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45		Eef	Am B4		VLs Slk B4
<b>3</b> 12:30 14:00			QM	Thm A1	LaQs Thm A1
<b>4</b> 14:30 16:00		MuF S 4.01	Pts D3		IPP Thm A1
<b>5</b> 16:15 17:45			LaQs P S 2.12 LaQs P S 2.12 LaQs P S 2.12 LaQs P S 2.12 LaQs P S 2.12	Hs T Kbb T Leh T Nott T Rn T	
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

<u>Name</u> <u>Langname</u>	<u>Name</u> <u>Langname</u>
Eef Ernährung und Ernährungsforschung	LaQs P Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung ..
IPP Industrielle Produktionsprozesse	MuF Management und Führung
LaQs Lebensmittelanalytik und Qualitätssicherung	QM Qualitätsmanagement
	VLs Verpackungs- und Logistiksysteme

12.10.20-12.02.21 (Prüfungen bis 26.02.21)

**Ba A/T**    Lehramt Ba Arbeitslehre/Technik; ab 02.11.2020

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					HeG Rdl B4 RG online
<b>2</b> 10:15 11:45	WiP Mdg B4				
<b>3</b> 12:30 14:00					
<b>4</b> 14:30 16:00					LV P RG online
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

**Ba E/H**    Lehramt Ba Ernährung/Hauswirtschaft; ab 02.11.2020

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	AWi Uni HH Cds			HeG LaC Cln B2, V Njs B2, V	BWLG Uni HH Pts C1, V
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00	AHV				Nhk S 4.05/06 Njs C1, V
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

**Ma A/T**    Lehramt Ma Arbeitslehre/Technik; ab 02.11.2020

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00					
<b>4</b> 14:30 16:00					PSe AA A1
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

**Ma E/H**    Lehramt Ma Ernährung/Hauswirtschaft; ab 02.11.2020

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00		EKoD EKoD	Am B2 Cln B2		
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45		HoMa	Njs B2		
<b>6</b> 18:00 19:30					

# WiSe 20/21 – Ergänzungen Ökotrophologie

## Ergänzende Informationen und Hinweise zu Terminen

### Informationen zum Bachelor Ökotrophologie

Die Ankündigung der **Präsenz-** und der **synchronen Online-Termine** bei den Organisationsformen A2, B2, B3, B4, C2, D1, D2, D3 und D4 erfolgt über die EMIL-Lernräume der einzelnen Module.

Die synchronen Online-Termine finden zu den in den Stundenplänen angegebenen Zeiten statt. Für folgende Module mit Präsenzanteilen ist eine vorherige Anmeldung erforderlich:

AcE, EKo, EPo, GKR, KoC, LC, LRe, MP, MTL, OCB, OET2, PBM, ProE, VFM (Information per E-Mail).

#### 1. Semester (10)

Es sind nicht alle im Stundenplan ausgewiesenen Zeiten für alle Studierenden relevant. Die mit „T“ gekennzeichneten Veranstaltungen finden in Teilungsgruppen statt, die mit „B“ gekennzeichneten nur zu bestimmten Zeiten. Detailpläne gibt es zu Beginn der Veranstaltungen.

#### 2. Semester (20)

SoMPg Cln Angebot in zwei Gruppen, Einteilung zu Beginn des Semesters

#### 3. Semester (30)

EKoPg Am Angebot in drei Gruppen, Einteilung zu Beginn des Semesters

PMan Wki, Wm Angebot in zwei Gruppen: Praktikumsgruppen C und D montags, Praktikumsgruppen A, B und E mittwochs

#### 4. Semester

Einführung ins betriebliche Praktikum Angebot in vier Gruppen, Einteilung über EMIL

#### 4. Semester (4/50)

QRM beide Teile gehören zusammen

#### 5. Semester (4/50): Projekte

Pro1 Mdg, Njs Die Einteilung der Projekte erfolgt über einen EMIL-Kurs, in dem die  
Pro2 Nott Projektbeschreibungen und die Möglichkeit zur Anmeldung zur Verfü-  
Pro3 Am, Rn gung stehen.  
Pro4 Hls, Pz Details zur Einteilung wurden per E-Mail versandt.

#### Studienschwerpunkt A // Ernährung und Gesundheit (AO)

BGM Ftw teilnahmebeschränkt, Info s. u.

GG Pf teilnahmebeschränkt, Info s. u.

MdB Ftw teilnahmebeschränkt, Info s. u.

#### Studienschwerpunkt B // Produkt und Vermarktung (BO)

LSen Bau teilnahmebeschränkt, Info s. u.

#### Studienschwerpunkte C und D // Lebensmittelsicherheit und Versorgung (C/DO)

GG Pf teilnahmebeschränkt, Info s. u.

### Wahlpflichtbereich (WO)

ErB Ftw teilnahmebeschränkt, Info s.u.

OPR HW, Kmr teilnahmebeschränkt, Info s. u.

Angebot in zwei Teilen, die beide belegt werden müssen: in der ersten Semesterhälfte (HW) im 1. und 2. Viertel, in der zweiten Semesterhälfte (Kmr) im 2. und 3. Viertel; weitere Details zu Beginn des Semesters

Path Lz teilnahmebeschränkt, Info s. u.

SDia Rdl teilnahmebeschränkt, Info s.u.

Vpac Slk Lehrangebot zum Thema Lebensmittelverpackung (2,5 CP), Wahlpflichtfach aus dem Studiengang Verfahrenstechnik

### Information zu den teilnahmebeschränkten Modulen

Wegen Teilnahmebeschränkungen ist für folgende Module eine Einteilung oder Anmeldung erforderlich. Die Details zur Anmeldung wurden per E-Mail versandt.

BGM Ftw Anmeldung über EMIL

ErB Anmeldung über EMIL, Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang

GG Pf Anmeldung über EMIL

MdB Ftw Anmeldung über EMIL, Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang

LSen Bau zwei Gruppen, Einteilung über EMIL

OPR HW, Kmr Anmeldung über EMIL

Path Lz Anmeldung über EMIL

SDia Rdl Anmeldung über EMIL

### Hinweis für Studierende mit Studium nach der PSO 2013/2

Einzelne Module aus der PSO 2013/2 werden nicht mehr angeboten. In diesen Fällen gilt die Äquivalenzliste, die auf der Homepage des Studiengangs unter Studienorganisation / Prüfungs- und Studienordnung zur Verfügung steht.

### Information zum Master Food Science

Die Ankündigung der **Präsenz-** und der **synchronen Online-Termine** bei den Organisationsformen A2, B4, D2 und D3 erfolgt über die EMIL-Lernräume der einzelnen Module.

Die synchronen Online-Termine finden zu den in den Stundenplänen angegebenen Zeiten statt.

### Information zum Lehramtsstudium

Die Lehrveranstaltungen laufen vom 02.11.2020 bis zum 20.02.2021.

LS                    Mein Plan

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00					
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					