

**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 2023\_24

## 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 Lehrangebot im Department Ökotoxikologie (ÖT)

### Zeiten

Semester	01.09.2023 - 31.03.2024
Sonderveranstaltg. ÖT	09.10.2023 – 13.10.2023
Vorlesungen Bachelor ÖT	16.10.2023 – 02.02.2024
Veranstaltungen Master FS	ab 09.10.2023
Erste Hälfte (e)	16.10.2023 – 01.12.2023
Zweite Hälfte (z)	04.12.2023 – 02.02.2024
Weihnachtsferien	25.12.2023 – 06.01.2024
Klausuren	05.02.2024 – 16.02.2024

### Zeiten für Lehramt/Fachausbildung

Semester	01.10.2023 – 31.03.2024
Vorlesungen	16.10.2023 – 03.02.2024
Weihnachtsferien	24.12.2023 – 07.01.2024

### Bachelor Ökotoxikologie

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.

### Studienanfänger

Vom 09.10.2023 bis zum 13.10.2023 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

Das Department Ökotoxikologie 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.

Prof. Dr. Sibylle Adam  
Leiterin des Departments ÖT

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

## Dozentinnen und Dozenten für die Departments Ökotrophologie und Gesundheitswissenschaften

### Professorinnen und Professoren

#### Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ad	Andreaä	Herr Prof. Dr.
Ahm	Ahmad	Frau Prof. Dr.
Am	Adam	Frau Prof. Dr.
As	Adis	Frau Prof. Dr.
Bau	Bauer	Frau Prof. Dr.
Bt	Bendt	Frau M.Sc. HS
Buc	Buchcik	Frau Prof. Dr.
Butt	Butt	Herr M.Sc. FS
Chd	Choudhury	Herr B.Sc. GW
CIn	Carlsohn	Frau Prof. Dr.
Ehg	Ehlerding	Herr M.Sc. FS
Elf	Elfers	Frau Dipl.oec.troph.
Ftw	Flothow	Frau Prof. Dr.
Glc	Glauche	Frau Dipl.oec.troph.
Haf	Haufs	Herr Prof. Dr.
Hle	Holle	Herr Prof. Dr.
Hls	Hielscher	Frau Dipl.-Ges.wirtin
Hrs	Harms	Frau B.Sc. ÖT
Kbb	Krabbe	Frau M.Sc. FS
Klu	Klußmann	Herr Prof. Dr.
Kpw	Karpawitz	Frau Dipl.-Ing.
Krm	Krämer	Frau Dipl.-Ges.wirtin
Lea	Leal	Herr Prof. Dr.
Leh	Lehmann	Frau Dipl.-Chem.
Lkb	Lunkenbein	Herr Prof. Dr.
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.
Tsn	Terschüren	Frau Dr.
Thm	Thiem	Herr Prof. Dr.
Wlk	Wöhlke	Frau Prof. Dr.
Wm	Wegmann	Herr Prof. Dr.
Zln	Zöllner	Herr Prof. Dr.

#### Lehrbeauftragte

Akl	Adekunle	Herr M.P.H.
Alb	Alber	Frau Dipl.oec.troph.
Blu	Blume	Frau M.Sc. FS
Bnk	Bönecke	Frau M.Sc. HS
Bos	Bosch	Herr Dr.
Bot	Böttcher	Frau M.Sc.
Brau	Brauer	Frau Dipl.oec.troph.
Brt	Borutta	Frau M.Sc. HS
Dch	Doench	Frau Dr.
Dbz	Dubowicz	Herr Dr.
Drb	Drachenberg	Herr Dr.
Ebl	Eberle	Frau Dr.
Ehl	Ehlebracht	Herr Dr.
Gru	Grundtke	Frau Dipl.-Bibl.
Hal	Haller	Herr Dipl.-Psych.
Haß	Haß	Herr B.Sc. GW
Hel	Helker	Herr Dipl.-Psych.
Hob	Holbein	Frau Dr.
Htm	Hantelmann	Frau Dipl.oec.troph.
Jb	Jöllnbeck	Frau Dr.
Kie	Kierstein	Frau B.Sc. ÖT
Kl	Klein	Frau Dr.
Koo	Koopmann	Herr Dipl.oec.troph.
Kpa	Kopra	Frau Dr.
Krz	Kurz	Herr Dipl.-Betriebsw.
Kms	Kromschröder	Frau Dipl.oec.troph.
Ktm	Klotmann	Frau Dr.
Ldo	Loddo	Frau Dipl.oec.troph.
Ltf	Lentfer	Herr LL.M. Oec.
Man	Mandelsloh, von	Frau M.Sc. Epi.
Mey	Meyer	Frau B.Sc. ÖT
Mlr	Möller	Herr Dipl.-Ing.
Mrk	Mark	Herr Dipl.-Ing.
Mrs	Mrsic	Herr B.Sc. ÖT
Mrt	Mertens	Frau M.Sc. HS
Neu	Neumann-Böhme	Herr M.Sc.
O'Co	O'Connor	Herr Dipl.-Ing.
Pti	Petri	Herr Dr.
Pog	Poggel	Frau B.Sc. GW
Pp	Popp	Herr Dipl.-Pflegetwirt
Rem	Remmert	Herr

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
Scr	Schaper	Herr Dr.
Rsi	Rossi	Frau M.Sc.
Scg	Schencking	Frau M.Sc.
Scb	Schnackenberg	Herr M.Sc. HS
Sdr	Schneider	Frau Dipl.-Soz.
Sfg	Saftig	Frau B.Sc. GW
Shr	Steinhäuser	Herr
Stm	Sostmann	Frau Dipl.-Des.
Sts	Strauss	Herr M.P.H.
Tck	Tecklenburg	Frau Dr.
Tfr	Teufer	Herr Dr.
vGls	van Gils	Herr Dr.
Wei	Weiland	Herr Dr.
Wdf	Westendorf	Herr Dipl.-Betriebsw.
Wki	Wölki	Herr Dipl.-Kfm.
Zmr	Zechmeister	Herr Dr.
Zim	Zimmermann	Herr M.Sc.

#### 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.
Slk	Sadlowsky	Herr Prof. Dr.
Wkk	Wittkowski	Herr Dipl.-Ing.

#### Lehrbeauftragte im M.P.H.

Asprino	Herr M.P.H.
Amparo	Frau Prof. Dr.
Borisova	Frau M.A.
Hann	Frau Prof. Dr.
Little	Herr Prof. Dr.
Mandler	Herr Dr.
Vishnani	

## 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
OSSPX	Studienschwerpunkt ÖT mit X=1, 2, 3
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	vierzehntägig
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 2022)

BWL a	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre
Chm	Grundlagen der Chemie
EPo	Ernährungsphysiologie
Fpr	Ökotrophologie 1: Fachpraxis
HBio	Humanbiologie
LEL	Lebensmittel- und Ernährungslehre
LWW	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
WiM	Ökotrophologie 1: Wissenschaftliche Methodik

#### 2. und 3. Studienjahr (PSO 2022)

AcE	Academic English
BGM	Betriebliches Gesundheitsmanagement
CoCaS	Communal Catering Services
Dia	Diätetik
EKo	Ernährungskonzepte
ErB	Erwachsenenbildung
Ever	Ernährungsverhalten
GFC	German Food and Culture
GG	Gemeinschaftsgastronomie
GKR	Großküchen- und Reinigungstechnik
HRM	Human Resource Management
HT	Haushaltstechnik
KoC	Kostenrechnung und Controlling
KoV	Konsumentenverhalten
LBHy	Lebensmittel- und Betriebshygiene
LC	Lebensmittelchemie
LKVp	Lebensmittelkontaktmaterialien und Verpackungstechnik
LMkt	Lebensmittelmarketing
LRe	Lebensmittelrecht
LRePr	Lebensmittelrechtliche Praxis
LSen	Lebensmittelsensorik
LTo	Lebensmitteltechnologie

LWi	Landwirtschaft
MdB	Methoden der Beratung
MFo	Marktforschung
MTL	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmittel
NLEW	Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtschaft
OPE	Organisations- und Personalentwicklung
OET2	Ökotrophologie 2
Path	Pathophysiologie
PBM	Produktbewertung und Messtechnik
PersM	Personalmanagement
PHN	Public Health Nutrition
PMan	Projektmanagement
Pro	Projekt
ProE	Produktentwicklung
QRM	Qualitäts- und Risikomanagement, QM=Qualitätsmanagement, RM=Risikomanagement
ReLUe	Recht der Lebensmittelüberwachung
SDia	Spezielle Diätetik
SpN	Sports Nutrition
TProE	Technik in der Produktentwicklung
UGB	Unternehmensgründung, Businessplan
VBil	Verbraucherbildung
VFM	Versorgungs- und Facilitymanagement

#### 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/ Gemeinschaftsverpflegung
AWi	Arbeitswissenschaft
BHe	Biochemie der Humanernährung
BWLG	BWL 1: Grundlagen
EkoD	Ernährungskonzepte und Diätetik
Ever	Ernährungsverhalten
FwA	Fachwissenschaftliches Arbeiten
GT1	Einführung in die Gerätetechnik – Teil 1
GT2	Einführung in die Gerätetechnik – Teil 2
HeG	Grundlagen der Humanernährung
HoMa	Hospitality Management
HWG	Grundlagen der Haushaltswissenschaften
Kom	Kommunikation
LToV	Lebensmitteltechnologie u. -verarbeitung
LCG	Grundlagen der Lebensmittelchemie
LV P	Praktische Lebensmittelverarbeitung
LV1 P	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung I
LV2 P	Lebensmitteltechnologie und -verarbeitung II
Mkt	BWL 3: Marketing
Nhk	Nachhaltigkeit
OrgP	BWL 2: Organisation und Personalführung
PSe	Projektseminar
Strg	BWL 4: Steuerung
VQM	Versorgungs- und Qualitätsmanagement
WiP	Wirtschaftslehre des Privathaushalts

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 Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Leh T Butt T; B Kpw T; B	LEL S 3.01 Cln	BWL S 4.01 Njs	Chm S 3.01 Kpe B	HBio S 3.01 Lz
<b>2</b> 10:15 11:45		WiM S 3.01 WiM S 3.01 WiM S 3.01 ETu	Cln T Mdg T Glc T TSE T; B	ReG S 3.01 Hle B	Chm P S 2.12 Leh T T; B Hrs	
<b>3</b> 12:30 14:00		HBio S 3.01 Lz	SoG S 3.01 SoG S 3.01 Hel e Tck z		LEL P N 3.10 Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Butt T; B Kpw T; B
<b>4</b> 14:30 16:00	LEL P 0.71 Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Butt T; B Kpw T; B				
<b>5</b> 16:15 17:45						
<b>6</b> 18:00 19:30	Fpr 0.71 Fpr	Butt T; B Kpw				

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
BWL	Allgemeine Betriebswirtschaftslehre	Chm P	Chm Praktikum
Chm	Grundlagen der Chemie	ETu	Erstsemestertutorium
		Fpr	Ökotropologie 1: Fachpraxis
		HBio	Humanbiologie

20    2. Sem. ÖT

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00				OCB S 4.01 Lkb	
<b>2</b> 10:15 11:45	OCB S 3.01 Lkb B	OCB P S 2.12 LWV P 0.71 MP P 0.47 Leh T Koo T Elf T	MP P 0.47 OCB P S 2.12 LWV P 0.71 Ad T Lkb T Koo T		LWV S 4.01 MP S 4.01 Koo B Ad B
<b>3</b> 12:30 14:00		MP S 2.30 Ad	SoM 0.43 SoMPg 0.43 Cln B Blu B	EPo S 4.01 Rdl	
<b>4</b> 14:30 16:00	MktG S 3.01 Wm		SoM 0.43 SoMPg 0.43 MP P 0.47 Cln B Blu B Brau T		
<b>5</b> 16:15 17:45		MP P 0.47 Brau T	MP P 0.47 Brau T		
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
EPo	Ernährungsphysiologie	LWV P	LWV Praktikum
LWV	Lebensmittelwarekunde und -verfahrenstec..	MP	Mathematik und Physik
		MP P	Mathematik und Physik Praktikum
		MktG	Grundlagen des Marketings

30    3. Sem. ÖT

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:30 10:00	PMan S 4.01 HT P 0.47 EKOpg S 4.04	Wm T Elf T Am	LC S 4.01  Lkb  PMan S 4.02 HT P 0.47	HT S 2.21  Ad  Wki T Ad T	HT S 4.01 LC P S 2.12 LC P S 2.12 MTL P S 2.01 MTL P S 2.01	Ad B Leh T Lkb T Kbb T Kpa
<b>2</b> 10:15 11:45		MTL S 4.01	Kpa	LC N 2.24 LC P S 2.12 LC P S 2.12 HT P 0.47	Lkb B Leh T Lkb T Mrs T	
<b>3</b> 12:30 14:00	MTL S 4.01	Lkb	OET2 S 4.01 OET2 S 4.01 OET2 S 4.01 OET2 S 4.01	Ad Glc Butt Elf Ftw	LC P S 2.12 LC P S 2.12 HT P 0.47	Leh T Lkb T Mrs T
<b>4</b> 14:30 16:00	EKo S 4.01 EKo S 4.01 EKOpg	Am B Cln T Am	MTL P S 2.01 MTL P S 2.01			
<b>5</b> 16:15 17:45				HT P 0.47	Mrs T	
<b>6</b> 18:00 19:30		EKOpg S 4.01	Am T			

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
EKo	Ernährungskonzepte	HT P	HT Praktikum
EKOpg	Ernährungskonzepte Praxisgruppe	LC	Lebensmittelchemie
HT	Haushaltstechnik	LC P	Lebensmittelchemie Praktikum
		MTL	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmitt..
		MTL P	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmitt..

40    4. Sem. ÖT - Pflichtmodule

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:30 10:00					PersM S 3.02	Pts
<b>2</b> 10:15 11:45						
<b>3</b> 12:30 14:00		QRM S 4.01	Pf QM	QRM S 3.02	Rn RM	
<b>4</b> 14:30 16:00						
<b>5</b> 16:15 17:45						
<b>6</b> 18:00 19:30						

Fächer

Name	Langname
PersM	Personalmanagement
QRM	Qualitäts- und Risikomanagement

Lehrer

Name	Langname	Name	Langname
Pf	Pfannes	Pts	Peters
		Rn	Riehn

OSSP1    ÖT SSP 1 // Ernährung und Gesundheit

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00			GG S 3.08	Pf	
<b>2</b> 10:15 11:45	Ever S 4.02 Ever S 4.02	Buc B Am B		Pro4 1.09	Kbb
<b>3</b> 12:30 14:00			BGM S 4.02	Ftw	Pro2 S 4.03 Pro3 S 4.01 Pro3 S 4.01
<b>4</b> 14:30 16:00	PHN S 4.02 PHN S 4.02	Am Ftw	Pro1 0.71 Pro1 0.71 Pro1 0.71 MdB 1.09 MdB 1.09	Bau Butt Sa	Dia S 4.02
<b>5</b> 16:15 17:45				Rdl	
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name Langname  
BGM Betriebliches Gesundheitsmanagement  
Dia Diätetik  
Ever Ernährungsverhalten

Name Langname  
GG Gemeinschaftsgastronomie  
MdB Methoden der Beratung  
PHN Public Health Nutrition  
Pro1 Projekt 1  
Pro2 Projekt 2

OSSP2    ÖT SSP 2 // Produkt und Vermarktung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00				ProE 0.71 ProE S 3.02	Bau Bau
<b>2</b> 10:15 11:45		LMkt 0.43	Wm	LSen 0.77 LSen 0.77	Bau T Ehg T
<b>3</b> 12:30 14:00	LTo 1.07b	Thm		LSen 0.77	Bau T
<b>4</b> 14:30 16:00			LSen 0.77 TProE S 4.03 TProE S 4.03 TProE	Bau T Ad Elf Kpw	Pro2 S 4.03 Pro3 S 4.01
<b>5</b> 16:15 17:45	KoV 1.07b	Mdg	Pro1 0.71 Pro1 0.71 Pro1 0.71	Bau Butt Sa	TProE S 4.03 TProE S 4.03 TProE S 4.03 TProE
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name Langname  
KoV Konsumentenverhalten  
LMkt Lebensmittelmarketing  
LSen Lebensmittelsensorik

Name Langname  
LTo Lebensmitteltechnologie  
Pro1 Projekt 1  
Pro2 Projekt 2  
Pro3 Projekt 3  
Pro4 Projekt 4

OSSP3 ÖT SSP 3 // Lebensmittelsicherheit und Versorgung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		VFM 1.07a	Pf GG S 3.08	Pf	
<b>2</b> 10:15 11:45				GKR 1.07a Pro4 1.09	Ad Kbb
<b>3</b> 12:30 14:00			ReLUe 1.08	Hle	Pro2 S 4.03 Pro3 S 3.02
<b>4</b> 14:30 16:00	LRe 1.09	Tfr	Pro1 0.71 Pro1 0.71 Pro1 0.71	Bau Butt Sa	Hle Am
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
GG	Gemeinschaftsgastronomie	LRe	Lebensmittelrecht
GKR	Großküchen- und Reinigungstechnik	Pro1	Projekt 1
		Pro2	Projekt 2
		Pro3	Projekt 3

WO ÖT Wahlpflichtbereich

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					
<b>2</b> 10:15 11:45	ErB 1.09	Ftw	VBil S 3.02 LWi 1.09 LWi 1.09	Mdg B Kpe B Rn	
<b>3</b> 12:30 14:00		SDia 1.09	Rdl	MFo 1.07b	Mdg
<b>3</b> 12:30 14:00		LKVp 1.07a SDia 1.09	Rn Rdl	LKVp 1.09	Slk
<b>4</b> 14:30 16:00		PBM 1.07a PBM 1.07a PBM 1.07a PBM 1.07a AcE S 2.09	Ad Bau Elf Sa Bot	KoC 1.09 UGB 1.07b	Njs Pts
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
AcE	Academic English	KoC	Kostenrechnung und Contolling
ErB	Erwachsenenbildung	LKVp	Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpack..
		LWi	Landwirtschaft
		MFo	Marktforschung



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

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					TLV S 3.03    Butt B
<b>2</b> 10:15 11:45		AMat N 4.09	Sie B	AStik N 2.19	Sm B TLV P N 2.36 TLV P N 2.36 TLV P N 2.36
<b>3</b> 12:30 14:00				TLV S 4.02	Gewe
<b>4</b> 14:30 16:00		FLIn S 3.02	Thm	Nhk 0.22	Mdg
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer		Name    Langname	
AMat	Angewandte Mathematik	FLIn	Funktionalität von Lebensmittelinhaltsstoffen
AStik	Angewandte Statistik	Nhk	Nachhaltigkeit
		TLV	Technologie der Lebensmittelverarbeitung
		TLV P	TLV Praktikum

**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 S 3.02	Am		VLs N 3.09    Sik
<b>3</b> 12:30 14:00				LaQs N 2.05	Thm
<b>4</b> 14:30 16:00		MuF 1.07b	Pts	LaQs P S 2.12	Thm T
<b>5</b> 16:15 17:45				QM 0.22	Thm
<b>6</b> 18:00 19:30					IPP S 3.02    Thm

Fächer		Name    Langname	
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

**Ba A/T**    Lehramt Ba Arbeitslehre/Technik; ab 16.10.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	WiP S 3.04      Mdg				LV P 0.71      RG
<b>2</b> 10:15 11:45				HeG N 4.11      Cln	
<b>3</b> 12:30 14:00					
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					

**Ma E/H**    Lehramt Ma Ernährung/Hauswirtschaft; ab 16.10.2023

	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 S 4.02      Am			
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					

**Ba E/H**    Lehramt Ba Ernährung/Hauswirtschaft; ab 16.10.2023

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	AWi      Kms Uni HH    S1,B			FwA      Cln 1.07b    S5	GT2      Scg 1.07a    S3 GT2      Scg 0.47     S3,2x
<b>2</b> 10:15 11:45					GT2      Scg 1.07a    S3
<b>3</b> 12:30 14:00				HeG      Cln N 4.11    S5,V	BWLG    Njs 1.09     S1,V Nhk      Njs S1,V
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					

## Ergänzungen für das Department Ökotrophologie

### Ergänzende Informationen und Hinweise zu Terminen

#### Informationen zum Bachelor Ökotrophologie

##### 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)

Die Gruppeneinteilung für die Praktika LWV P, MP P und OCB P erfolgt über Moodle.

EPo	Rdl	Start in der OE-Woche: Di, 10.10., 14.30 h-17.45 h
SoM/	Cln/Blu	Block-Angebot in der OE-Woche
SoMPg		Mo, 09.10. bis Do, 12.10. jeweils von 8.30-14.00 h
		Fr, 13.10. von 8.30 h-11.45 h

##### 3. Semester (30)

Die Gruppeneinteilung für die Praktika HT P, LC P und MTL P erfolgt über Moodle.

EKo	Am/Cln	Start in der OE-Woche: Mo, 09.10., 14.30 h-17.45 h
EKoPg	Am	Angebot in drei Gruppen, Einteilung zu Beginn des Semesters
PMan	Wki, Wm	Angebot in zwei Gruppen: eine Gruppe montags (Praktikumsgruppe B); eine Gruppe mittwochs (Praktikumsgruppe A).
LC	Lkb	Start in der OE-Woche am Do, 12.10. von 10.15-14.00 h

##### 4. Semester (40)

QRM	Pf, Rn	beide Teile gehören zusammen
	nicht im Plan	Einführung in das betriebliche Praktikum, Anmeldung über Moodle.

##### 4./5. Semester (OSSP1, OSSP2, OSSP3): Projekte

Pro1	Butt, Sa	Die Einteilung zu den Projekten erfolgt über Moodle. Hier
Pro2	Hle	können auch die Projektbeschreibungen eingesehen werden.
Pro3	Am, Nj	Details zur Einteilung wurden per E-Mail versandt.
Pro4	Kbb	Anmeldung ist <u>bis zum 06.08.23</u> möglich!!

##### Studienschwerpunkt 1 (OSSP1) // Ernährung und Gesundheit

Dia	Rdl	Start in der OE-Woche: Mi, 11.10., 10.15 h bis 14.00 h
GG	Pf	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
MdB	Ftw	teilnahmebeschränkt, Voraussetzung Modul Diätetik, Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang

##### Studienschwerpunkt 2 (OSSP2) // Produkt und Vermarktung

LSen	Bau	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
TProE	Ad	teilnahmebeschränkt, Info s. u.

##### Studienschwerpunkt 3 (OSSP3) // Lebensmittelsicherheit und Versorgung

GG	Pf	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
LBHy	Rn	jährliches Angebot nur im Sommersemester
VFM	Pf	jährliches Angebot nur im Wintersemester => bitte bei der Studienplanung beachten
GKR		teilnahmebeschränkt, Info s. u.

##### Wahlpflichtbereich (WO)

ErB	Ftw	teilnahmebeschränkt, Info s. u., ACHTUNG: Kein Angebot im SoSe2024 Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang
LWi	Kpe/Rn	jährliches Angebot nur im Wintersemester
Path		vorerst kein Angebot
PBM	Ad	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
SDia	Rdl	teilnahmebeschränkt, Info s. u., Start in der OE-Woche: Di, 10.10., 10.15 h bis 14.00 h
UBG	Pts	teilnahmebeschränkt, Info s. u.

##### Information zu den teilnahmebeschränkten Modulen

Wegen Teilnahmebeschränkungen ist für folgende Module eine Einteilung oder Anmeldung bis zum 06.08.23 erforderlich. Die Details zur Anmeldung wurden per E-Mail versandt.

MdB	Ftw	Anmeldung über Moodle
ErB	Ftw	Anmeldung über Moodle
GG	Pf	Anmeldung über Moodle
LSen	Bau	zwei Gruppen, Einteilung über Moodle
SDia	Rdl	Anmeldung über Moodle
PBM	Ad	Anmeldung über Moodle
UBG	Pts	Anmeldung über Moodle

##### Information zum Master Food Science

Das Lehrangebot beginnt mit der Teilnahme am Food Science Dialog 2023 - „Was kostet der Verbraucherschutz? – Im Spannungsfeld zwischen Erwartungen und Notwendigkeiten“, der von Montag, den 09.10.2023 bis Mittwoch, den 11.10.2023 stattfindet.

##### Information zum Lehramtsstudium

Die Lehrveranstaltungen laufen vom 16.10.2023 bis zum 03.02.2024

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					