

Campus Bergedorf

HAW Hamburg
Fakultät Life Sciences
Ulmenliet 20
21033 Hamburg

Tel. 040/428-75-6400
Fax 040/428-75-6499
Internet www.haw-hamburg.de/lifesciences

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)

Ökotropnologie

Ökotropnologie (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)

Fakultät Life Sciences

SoSe 2024

Vorlesungsverzeichnis

Department

Ökotropnologie

Bachelor - Master

Hinweise zum Lehrangebot im Department Ökotoxikologie (ÖT)

Zeiten

Semester	01.04.2024 – 30.09.2024
Sonderveranstaltg. ÖT	02.04.2024 – 05.04.2024
Vorlesungen Bachelor ÖT	08.04.2024 – 12.07.2024
Veranstaltungen Master FS	ab 02.04.2024
Erste Hälfte (e)	08.04.2024 – 24.05.2024
Zweite Hälfte (z)	27.05.2024 – 12.07.2024
Klausuren	15.07.2024 – 26.07.2024

Zeiten für Lehramt/Fachausbildung

Semester	01.04.2024 – 30.09.2024
Vorlesungen	02.04.2024 – 13.07.2024
Pfingstferien	19.05.2024 – 26.05.2024

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 02.04.2024 bis zum 05.04.2024 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	Andreä	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
Cln	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.
Tck	Tecklenburg	Frau Dr.
Tsn	Terschüren	Frau Dr.
Thm	Thiem	Herr Prof. Dr.
Wlk	Wühlke	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.
Bart	Bart	Frau B.Sc. GW
Beck	Beck	Herr B.Sc. ÖT
Bhl	Böhle	Herr B.Sc.
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
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
Ktz	Kinitz	Frau M.Sc.
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.
LvT	Levy-Tödter	Frau Dr.
Man	Mandelsloh, von	Frau M.Sc. Epi.
Mey	Meyer	Frau B.Sc. ÖT
Mlr	Möller	Herr Dipl.-Ing.
Mrk	Mark	Herr Dipl.-Ing.
Mrt	Mertens	Frau M.Sc. HS
Neu	Neumann-Böhme	Herr M.Sc.
Pti	Petri	Herr Dr.

Pog	Poggel	Frau B.Sc. GW
Pp	Popp	Herr Dipl.-Pflegerwirt
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.
Scb	Schnackenberg	Herr M.Sc. HS
Sdr	Schneider	Frau Dipl.-Soz.
Sfg	Saftig	Frau B.Sc. GW
Shr	Steinhäuser	Herr
Strm	Sostmann	Frau Dipl.-Des.
Sts	Strauss	Herr M.P.H.
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.
Guliani	Frau M.P.H.
Hann	Frau Prof. Dr.

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

20 2. Sem. ÖT

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 8:30 10:00		WiM S 3.01 WiM S 3.01 WiM S 3.01 ETu	Cln T Mdg T Glc T TSE T; B	HBio S 3.01 Lz	Chm P S 2.12 Chm P S 2.12 LEL P N 3.11 LEL P N 3.11 LEL P N 3.11	Leh T Lkb T Hrs T; B Kie T; B
2 10:15 11:45	LEL P Online LEL P Online Chm P S 2.12 Chm P S 2.12 Fpr 0.71	Hrs T; B Kie T Lkb T T; B Leh T; B Butt	SoG S 4.01 SoG S 4.01 SoG S 4.01	Chm S 3.01 Kpe		
3 12:30 14:00		LEL S 3.01 Cln	BWLa S 3.01 Njs	Chm S 3.01 V ab 18.4. ReG Hle S 3.01 V ab 11.4	LEL P N 3.11 LEL P N 3.11	Hrs T; B Kie T; B
4 14:30 16:00		HBio S 3.01 Lz				
5 16:15 17:45	LEL P Online LEL P Online Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Kie T; B Butt T; B Kpw		LEL P N 3.10 LEL P N 3.10 Fpr 0.71 Fpr 0.94	Hrs T; B Kie T; B Butt T; B Kpw T; B	
6 18:00 19:30						

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

Fächer

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

Fächer

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

30 3. Sem. ÖT

40 4. Sem. ÖT - Pflichtmodule

	Mo	Di	Mi	Do	Fr			
1 8:30 10:00	PMan S 4.01 HT P 0.47	Wki T Elf T Am	LC S 4.01	Lkb	HT S 2.21	Ad	HT S 4.01 LC P S 2.12 LC P S 2.12 HT P 0.47 MTL P S 2.01	Ad B Leh T Lkb T Ad T Kbb
2 10:15 11:45	EKoPg S 3.08 EKoPg S 3.08	Hrs	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 Beck T		
3 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	LC P S 2.12 LC P S 2.12 HT P 0.47	Leh T Lkb T Beck T	LC P S 2.12 LC P	Leh T Lkb
4 14:30 16:00	EKo S 4.01 EKo S 4.01 EKoPg S 3.02 EKoPg S 3.02	Am B Cln T Am	MTL P S 2.01	Kbb T	LC P S 2.12 LC P S 2.12 HT P 0.47	Leh T Lkb T Beck T		
5 16:15 17:45		Hrs			HT P 0.47	Beck T		
6 18:00 19:30			EKoPg S 4.01 EKoPg S 4.01	Am T Hrs				

	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1 8:30 10:00							
2 10:15 11:45				HRM 1.09	Pts LSIS	PersM S 3.02	Pts
3 12:30 14:00		QRM S 4.01	Pf QM	QRM S 3.02	Rn RM		
4 14:30 16:00							
5 16:15 17:45							
6 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 und Toxikologie der Lebensmitt..
		MTL P	Mikrobiologie und Toxikologie der Lebensmitt..

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
HRM	Human Resource Management	PersM	Personalmanagement
		QRM	Qualitäts- und Risikomanagement

OSSP1 ÖT SSP 1 // Ernährung und Gesundheit

OSSP2 ÖT SSP 2 // Produkt und Vermarktung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1 8:30 10:00				Ever S 4.03 Ever S 4.03	Buc B Am B	FGF2 1.07a FGF2 1.07a	Pog Haß
2 10:15 11:45	CoCaS 1.07b	Pf LSIS	GG S 3.08	Ever S 4.03 Ever S 4.03 Pro4 1.25	Buc B Am B Kbb		
3 12:30 14:00		Dia 0.22	Rdl	Pro4 1.25	Kbb	Pro3 S 4.01 Pro2 1.09 Pro1 S 3.02 Pro1 S 3.02	Rn Njs Am Pf
4 14:30 16:00	BGM 1.07b	Tck	PHN 1.25 PHN 1.25				
5 16:15 17:45		MdB 1.09 MdB 1.09	Htm Ldo				
6 18:00 19:30							

	Mo	Di	Mi	Do	Fr			
1 8:30 10:00				ProE 0.71 ProE S 3.02	Bau Bau	FGF2 1.07a FGF2 1.07a	Pog Haß	
2 10:15 11:45			LSen 0.77 LSen 0.77	Bau T Sa T	ProE 0.71 ProE S 3.02 Pro4 1.25	Bau Bau Kbb		
3 12:30 14:00	LTo S 3.02	Thm		LSen 0.77	Bau T	ProE 0.71 Pro4 1.25	Pro3 S 4.01 Pro2 1.09 Pro1 S 3.02 Pro1 S 3.02	Rn Njs Am Pf
4 14:30 16:00			LMkt S 3.02	Wm	LSen 0.77 TProE S 4.03 TProE S 4.03 TProE	Bau T Ad Elf Kpw		
5 16:15 17:45					TProE S 4.03 TProE S 4.03 TProE S 4.03 TProE	Ad Elf Kpw Sa		
6 18:00 19:30								

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
BGM	Betriebliches Gesundheitsmanagement	Ever	Ernährungsverhalten
CoCaS	Communal Catering Services	FGF2	Fachprojekt GW / Gesundheitsförderung 2
Dia	Diätetik	GG	Gemeinschaftsgastronomie
		MdB	Methoden der Beratung
		PHN	Public Health Nutrition

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
FGF2	Fachprojekt GW / Gesundheitsförderung 2	LTo	Lebensmitteltechnologie
LMkt	Lebensmittelmarketing	Pro1	Projekt 1
LSen	Lebensmittelsensorik	Pro2	Projekt 2
		Pro3	Projekt 3
		Pro4	Projekt 4

OSSP3 ÖT SSP 3 // Lebensmittelsicherheit und Versorgung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:30 10:00					
2 10:15 11:45	CoCaS 1.07b Pf LSIS		GG S 3.08 Pf		FGF2 1.07a Pog FGF2 1.07a Haß
3 12:30 14:00				GKR 1.07a Ad Pro4 Kbb 1.25	
4 14:30 16:00			LRe 1.07b Hle		Pro3 S 4.01 Rn Pro2 Njs 1.09 Spr LBHy Am BT5 Pf Pro1 S 3.02 Pro1 S 3.02
5 16:15 17:45				ReL.Ue Zmr S 4.02	
6 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
CoCaS	Communal Catering Services	GKR	Großküchen- und Reinigungstechnik
FGF2	Fachprojekt GW / Gesundheitsförderung 2	LBHy	Lebensmittel- und Betriebshygiene
GG	Gemeinschaftsgastronomie	LRe	Lebensmittelrecht
		Pro1	Projekt 1
			Projekt 2

WO ÖT Wahlpflichtbereich

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:30 10:00					
2 10:15 11:45	CoCaS 1.07b Pf LSIS	OPE S 4.02 Pts	SpN S 3.01 Cln SpN LSIS S 3.01 Am LSIS		Path 0.22 Lz
3 12:30 14:00		LKVp 1.07b Rn	LKVp N 3.09 Sik		
4 14:30 16:00					
5 16:15 17:45		NLEW 1.25 Ad NLEW NN O 1.25 Bot AcE S 4.03		GFC 0.71 Mey LSIS	
6 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
AcE	Academic English	LKVp	Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpa..
CoCaS	Communal Catering Services	NLEW	Nachhaltige Lebensmittel- und Energiewirtsc..
GFC	German Food and Culture	OPE	Organisations- und Personalentwicklung
		Path	Pathophysiologie
		SpN	Sports Nutrition

S2F Master 2. Sem. Food Science - nur im SoSe

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:30 10:00			MTx S 3.02	Rn EIFL S 4.05	Hle
2 10:15 11:45		ProLI 1.09 ProLI 1.09 ProLI 1.09	Bau B Wm B Sa B	MTx S 3.02	
3 12:30 14:00					
4 14:30 16:00			LIMa 0.22	Wm IPE N 2.05	Thm
5 16:15 17:45		SWa 0.77	Bau		
6 18:00 19:30					

Fächer

Name Langname

EIFL European and International Food Law

IPE Innovative Produktentwicklung

Name Langname

LIMa Lebensmittel-Innovationsmarketing

MTx Mikrobiologie und Toxikologie

ProLI Projekt Lebensmittelinnovation

SWa Sensorische Wahrnehmung und Verbrauchera..

Ba A/T Lehramt Ba Arbeitslehre/Technik; ab 02.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:30 10:00					LV P 0.71 RG
2 10:15 11:45					
3 12:30 14:00					
4 14:30 16:00					
5 16:15 17:45					
6 18:00 19:30					

Ma E/H Lehramt Ma Ernährung/Hauswirtschaft; ab 02.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:30 10:00			HoMa 1.09 Njs		
2 10:15 11:45			Ever 1.09 Am		
3 12:30 14:00					
4 14:30 16:00					
5 16:15 17:45					
6 18:00 19:30					

Ba E/H Lehramt Ba Ernährung/Hauswirtschaft; ab 02.04.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:30 10:00				BHe S 4.01 Strg BT5	Lkb S4 Njs S6
2 10:15 11:45				Mkt 1.07b Strg BT5	Wm S4 Njs S6
3 12:30 14:00					GT 1.07b OrgP 1.07b Kiz S2,B Pts S2,B
4 14:30 16:00	Kom 1.09 HWG 1.09	Njs S4,B Pf S4,B	AHV 1.07b LTV 1.07a		Pf S6 Kpw S4
5 16:15 17:45					
6 18:00 19:30					

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.

ReG Hle Do, 12.30-14.00 Uhr, Termine (verzahnt mit Chm) wie folgt:
11.4./25.4./23.5./6.6./20.6./4.7./11.7.

2. Semester (20)

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

SoM/ Cln Block-Angebot in der OE-Woche
SoMPg Di, 02.04. bis Fr, 05.04. jeweils von 8.30-14.00 h
LWV Koo Mi, 03.04., 14.30-16.00 Uhr Einführungsveranstaltung

3. Semester (30)

Informationen zur Gruppeneinteilung für die Praktika HT P, LC P und MTL P folgen.

EKoPg Am Angebot in drei Gruppen, Einteilung am 1. Veranstaltungstag
PMan Wki, Wm mittwochs auf Englisch (mit HT P verzahnt), montags auf
Deutsch (mit HT P verzahnt)
LC Lkb Start in der OE-Woche am Do, 04.04. 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 Am, Pf Die Einteilung zu den Projekten erfolgt über Moodle. Hier
Pro2 Nj können auch die Projektbeschreibungen eingesehen werden.
Pro3 Rn Details zur Einteilung wurden per E-Mail versandt.
Pro4* Kbb Anmeldung ist bis zum 10.03.24 möglich!!
GW Haß/Pog

*Die Kick-Off-Veranstaltung zum Pro4 findet in der OE-Woche am Do, 04.04. um 10.15 Uhr mit Anwesenheitspflicht statt!

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

Ever Am Start in der OE-Woche: Do, 04.04., 08.30 h-11.45 h
GG Pf teilnahmebeschränkt, Anmeldung über Moodle
MdB Htm, Ldo Die Einteilung erfolgt am 1. Veranstaltungstag, Dia Voraussetzung,
Studierende ab 5. Semester haben Vorrang

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

LSen Bau teilnahmebeschränkt, Anmeldung über Moodle
TProE Ad teilnahmebeschränkt, Anmeldung über Moodle
KoV Mdg Block-Angebot in der OE-Woche: Di, 02.04.-Sa, 06.04., 10.15-16.00 Uhr

Studienschwerpunkt 3 (C und D) // Lebensmittelsicherheit und Versorgung (OSSP3)

GG Pf teilnahmebeschränkt, Anmeldung über Moodle
GKR Ad teilnahmebeschränkt, Anmeldung über Moodle
LBHy Spr jährliches Angebot nur im Sommersemester, Start in der 15. KW (12.04.)
ACHTUNG: Die Veranstaltung findet freitags von 13.00-16.30 Uhr am Berliner Tor 5, Hörsaal: 1.11 statt!
VFM Pf jährliches Angebot nur im Wintersemester

Wahlpflichtbereich (WO)

ErB Ftw findet im SoSe 2024 nicht statt
NLEW Ad Anmeldung über Moodle
Path Lz teilnahmebeschränkt, Anmeldung über Moodle

Life Sciences International Semester (LSIS)

Academic English	AcE
Communal Catering Services	CoCaS – montags
Consumer Behaviour	KoV – im SoSe nur auf Englisch
Food Marketing	LMkt – im SoSe nur auf Englisch
German Food and Culture	GFC
Marketing Research	MFo – findet im SoSe 2024 nicht statt
Project Management	PMan
Sports Nutrition	SpN - Anmeldung über Moodle

Information zu den teilnahmebeschränkten Modulen

Wegen Teilnahmebeschränkungen ist für verschiedene Module eine Einteilung oder Anmeldung bis zum 10.03.2024 erforderlich. Die Details zur Anmeldung wurden per E-Mail versandt.

Information zum Master Food Science

Die Module IPE, MTx und EIFL starten in der 15. KW.
Die Angaben für die Module LIMa, SWa und ProLI folgen.

Information zum Lehramtsstudium

Die Lehrveranstaltungen laufen vom 02.04.2023 bis zum 13.07.2024.

LS Mein Plan

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