

## 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](http://www.haw-hamburg.de/lifesciences)

Fakultät Life Sciences

WiSe 2024/25

# Vorlesungsverzeichnis

Department

# Ökotrophologie

Bachelor - Master

**Vorläufige Pläne - Änderungen vorbehalten!**

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 Ökötrophologie (ÖT)

### Zeiten

Semester	01.10.2024 – 31.03.2025
Sonderveranstaltg. ÖT	07.10.2024 – 11.10.2024
Vorlesungen Bachelor ÖT	14.10.2024 – 31.01.2025
Veranstaltungen Master FS	ab 07.10.2024
Erste Hälfte (e)	14.10.2024 – 29.11.2024
Zweite Hälfte (z)	02.12.2024 – 31.01.2025
Weihnachtsferien	21.12.2024 – 05.01.2025
Klausuren	03.02.2025 – 15.02.2025

### Zeiten für Lehramt/Fachausbildung

Semester	01.10.2024 – 31.03.2025
Vorlesungen	14.10.2024 – 01.02.2025
Weihnachtsferien	21.12.2024 – 05.01.2025

### Bachelor Ökötrophologie

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 07.10.2024 bis zum 11.10.2024 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 Ökötrophologie 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. Anja Carlsohn  
Leiterin des Departments ÖT

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

## Dozentinnen und Dozenten für die Departments Ökotoxikologie und Gesundheitswissenschaften

### Professorinnen und Professoren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Ad	Andreaä	Herr Prof. Dr.
Ahm	Ahmad	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Am	Adam	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Bau	Bauer	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Bt	Bendt	Frau M.Sc. HS
Buc	Buchcik	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Butt	Butt	Herr M.Sc. FS
Chd	Choudhury	Herr B.Sc. GW
Cln	Carlsohn	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Ehg	Ehlerding	Herr M.Sc. FS
Elf	Elfers	Frau Dipl.oec.troph.
Ftw	Flothow	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
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.
Lpk	Lippke	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Lkb	Lunkenbein	Herr Prof. Dr.
Mdg	Meyerding	Herr Prof. Dr.
Njs	Naujoks	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Pae	Paetzelt	Herr Dipl.-Ges.wirt
Pf	Pfannes	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Pts	Peters	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Rdl	Riedel	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Rei	Reintjes	Herr Prof. Dr.
Rn	Riehn	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Sa	Schacht	Frau Dr.
Sm	Schillmöller	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Tck	Tecklenburg	Frau Dr. <sup>in</sup>
Tsn	Terschüren	Frau Dr. <sup>in</sup>
Thm	Thiem	Herr Prof. Dr.
Wlk	Wöhlke	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
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.
Fst	Faust	Herr
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.
Kie	Kierstein	Frau B.Sc. ÖT
Ktz	Kinitz	Frau M.Sc.
Kl	Klein	Frau Dr. <sup>in</sup>
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. <sup>in</sup>
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
Tfr	Teufer	Herr Dr.
Uch	Ulrich	Herr Rechtsanwalt
vGls	van Gils	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. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Lz	Lorenz	Herr Prof. Dr.
Sie	Siegers	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Slk	Sadlowsky	Herr Prof. Dr.
Wkk	Wittkowski	Herr Dipl.-Ing.

### Lehrbeauftragte im M.P.H.

Asprino	Herr M.P.H.
Amparo	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>
Borisova	Frau M.A.
Guliani	Frau M.P.H.
Hann	Frau Prof. <sup>in</sup> Dr. <sup>in</sup>

## 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
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
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

### Interdisziplinäre Module

Hoh	House of Health
Nhkint	Nachhaltigkeit interdisziplinär

### Module Lehramt (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	
<b>1</b> 8:30 10:00		ReG S 3.01	Hle B	HBio S 3.01	Lz LEL S 3.01	Cln
<b>2</b> 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; B Leh T; B Butt	SoG S 4.01 SoG S 4.01	Hel e NN O z	Chm P S 2.12 LEL P N 3.10 LEL P N 3.10	Leh T Hrs T; B Kie T; B
<b>3</b> 12:30 14:00		WiM S 3.01 WiM S 3.01 ETu S 3.01	Mdg T Glc T TSE T; B	BWLa S 3.01	Njs	
<b>4</b> 14:30 16:00		HBio S 3.01	Lz		LEL P N 3.10 LEL P N 3.10	Hrs T; B Kie T; B
<b>5</b> 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	
<b>6</b> 18:00 19:30						

	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 P S 2.12 MP P 0.47 MP P 0.47	Leh T Elf T Bhl	MP P 0.47 OCB P S 2.12 LWV P 0.71	Ad T Kpa T Koo T	LWV S 4.01 MP S 4.01
<b>3</b> 12:30 14:00	MktG S 3.01	Wm		EPo S 4.01	Rdl	SoM S 3.01
<b>4</b> 14:30 16:00	OCB S 3.01	Lkb B				
<b>5</b> 16:15 17:45		LWV P 0.71 MP P 0.47 MP P 0.47	Koo T Ad T Bhl			
<b>6</b> 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					
<b>1</b> 8:30 10:00	PMan S 4.01 HT P 0.47	Fst T Elf T Tck	LC S 4.01	Lkb	PMan S 4.02 HT P 0.47	Wm T Ad T	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 T
<b>2</b> 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	Lkb B Leh T Lkb 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 OET2 S 4.01	Ad Butt Ftw Glc Lkb					
<b>4</b> 14:30 16:00	EKo S 4.01 EKo S 4.01	Tck B Cln T	MTL P S 2.01 MTL P S 2.01	Kbb T Kpa T			HT P 0.47	Beck T		
<b>5</b> 16:15 17:45	EKoPg S 3.02 EKoPg S 3.02	Hrs								
<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					PersM S 3.02
<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	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
PersM	Personalmanagement
QRM	Qualitäts- und Risikomanagement

OSSP1    ÖT SSP 1 // Ernährung und Gesundheit

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00				Ever S 4.03 Ever S 4.03	Buc B Tck B
<b>2</b> 10:15 11:45			GG S 3.08	Pf	Ever S 4.03 Ever S 4.03 Pro4 1.25
<b>3</b> 12:30 14:00		Dia 0.22 Pro1 0.71 Pro1 0.71	Rdl Butt Sa	Pro4 1.25	Kbb
<b>4</b> 14:30 16:00					Pro2 S 3.02 Pro2 S 3.02 Pro3 1.09
<b>5</b> 16:15 17:45	PHN 1.07b	Ftw	MdB 1.09 MdB 1.09	Ftw	BGM 1.07b
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name Langname  
 BGM Betriebliches Gesundheitsmanagement  
 Dia Diätetik

Name Langname  
 Ever Ernährungsverhalten  
 GG Gemeinschaftsgastronomie  
 MdB Methoden der Beratung  
 PHN Public Health Nutrition

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			LSen 0.77 LSen 0.77	Bau T Sa T	ProE 0.71 ProE S 3.02 Pro4 1.25
<b>3</b> 12:30 14:00	LTo 1.25	Thm	Pro1 0.71 Pro1 0.71	Butt Sa	LSen 0.77 LSen 0.77
<b>4</b> 14:30 16:00				Bau T Sa	ProE 0.71 Pro4 1.25
<b>5</b> 16:15 17:45	KoV 1.09	Mdg	LMkt 1.25	Wm	LSen 0.77 LSen 0.77 TProE S 4.03 TProE
<b>6</b> 18:00 19:30					Ad Elf Kpw Sa

Fächer

Name Langname  
 KoV Konsumentenverhalten  
 LMkt Lebensmittelmarketing

Name Langname  
 LSen Lebensmittelsensorik  
 LTo Lebensmitteltechnologie  
 Pro1 Projekt 1  
 Pro2 Projekt 2

OSSP3    ÖT SSP 3 // Lebensmittelsicherheit und Versorgung

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00		VFM 1.07a    Pf			
<b>2</b> 10:15 11:45		VFM 1.07a    Pf Pro1 0.71    Butt Pro1 0.71    Sa	GG S 3.08    Pf		
<b>3</b> 12:30 14:00		Pro1 0.71    Butt Pro1 0.71    Sa		GKR 1.07a    Ad Pro4 1.25    Kbb	
<b>4</b> 14:30 16:00			ReLUe 0.22    Hle		Pro2 S 3.02    Rn Pro2 S 3.02    Glc Pro3 1.09    Pts
<b>5</b> 16:15 17:45	LRe 1.07a    Tfr				
<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	UGB 1.07b    Pts	VBil S 3.02    Mdg LWi 1.09    Kpe LWi 1.09    B LWi 1.09    Rn	
<b>3</b> 12:30 14:00			LKVp 1.07a    Rn	MFo 1.07b    Mdg	
<b>4</b> 14:30 16:00			LKVp N 3.09    Slk		
<b>5</b> 16:15 17:45		AcE S 4.03    Bot		SDia 1.09    Rdl	Nhkint 1.07b    Njs
<b>6</b> 18:00 19:30			HoH NN GW Alex 1 N.		

Fächer

Name	Langname	Name	Langname
AcE	Academic English	HoH	House of Health
ErB	Erwachsenenbildung	LKVp	Lebensmittelkontaktgegenstände und Verpac..
		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 P N 2.36 Han Kpw	
<b>2</b> 10:15 11:45		AMat N 4.09 Sie B	Nhk N 4.07 Thm	TLV P N 2.36 TLV P N 2.36 Sa	TLV Online Butt
<b>3</b> 12:30 14:00				TLV S 4.02 Gewe	
<b>4</b> 14:30 16:00		FLIn 0.70 Thm	ASTik N 3.10 Sm B		
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	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		IPP 1.09	Thm	EEf S 4.03 Tck	VLs N 3.09 Sik
<b>3</b> 12:30 14:00				QM 0.22 Thm	
<b>4</b> 14:30 16:00		MuF 1.07b	Pts	LaQs P S 2.12 Thm T	LaQs S 3.02 Thm
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

Fächer

Name	Langname	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 14.10.2024

	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 Uni HH Cln	
<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					

**Ma E/H** Lehramt Ma Ernährung/Hauswirtschaft; ab 14.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00					EKoD Uni HH Rdl
<b>2</b> 10:15 11:45					
<b>3</b> 12:30 14:00			VQM 1.09 Pf		
<b>4</b> 14:30 16:00					
<b>5</b> 16:15 17:45					
<b>6</b> 18:00 19:30					

**Ba E/H** Lehramt Ba Ernährung/Hauswirtschaft; ab 14.10.2024

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:30 10:00	AWi Uni HH Kms S1,B			FwA Uni HH Cln S5	GT2 1.07a Ktz S3,V
<b>2</b> 10:15 11:45				HeG N 4.11 Cln S5,V	BWLG 1.07b Njs S1,V
<b>3</b> 12:30 14:00				Nhk 1.07b Njs S1,V	Njs S1,V
<b>4</b> 14:30 16:00		LTV 1.07a LTV 1.07a LTV 1.07a	Kpw S4, S5 Lkb S4, S5 Leh S4, S5		
<b>5</b> 16:15 17:45		LTV 1.07a LTV 1.07a	Rn S4, S5		
<b>6</b> 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.

##### 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		Mo, 07.10. bis Do, 10.10. jeweils von 8.30-14.00 h
		Fr, 11.10. von 8.30 h-11.45 h
Epo	Rdl	Start in der OE-Woche: Do, 10.10. von 10.15-14.00 Uhr

##### 3. Semester (30)

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

EKoPg	Hrs/Tck	Angebot in drei Gruppen, Einteilung zu Beginn des Semesters
PMan	Fst/Wm	Angebot in zwei Gruppen: eine Gruppe; eine Gruppe mittwochs
LC	Lkb	Start in der OE-Woche am Do, 10.10. 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 <a href="#">Moodle</a> .

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

Pro1	Butt, Sa	Die Einteilung zu den Projekten erfolgt über Moodle. Hier
Pro2	Gl, Rn	können auch die Projektbeschreibungen eingesehen werden.
Pro3	Pts	Details zur Einteilung wurden per E-Mail versandt.
Pro4	Kbb	Anmeldung ist <u>bis zum 18.08.24</u> möglich!!

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

Dia	Rdl	Start in der OE-Woche am Di, 08.10., 10.15-14.00 Uhr
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 SoSe2025 Studierende ab 5. Sem. haben Vorrang
HoH	NN GW	Neues Modul „house of Health“, teilnahmebeschränkt, Info s. u.
LWi	Kpe/Rn	jährliches Angebot nur im Wintersemester
Nhkint	Nj	Neues Modul „Nachhaltigkeit interdisziplinär“ (6 CP) für alle Bachelor-Studiengänge LS im WS 24/25: In interdisziplinären Teams aus verschiedenen Bachelor-Studiengängen bearbeiten Sie eine praktische Fragestellung mit Nachhaltigkeitsbezug. Mehr Informationen und Anmeldung <u>bis zum 18.08.24</u> über <a href="#">Moodle</a> . Start in der OE-Woche am Fr, 11.10., 14.30-17.45 Uhr
Path		vorerst kein Angebot
PBM	Ad	teilnahmebeschränkt, Info s. u.
SDia	Rdl	teilnahmebeschränkt, Info s. u., Start in der OE-Woche am Do, 10.10., 14.30-16.00 Uhr
UBG	Pts	teilnahmebeschränkt, Info s. u.

#### Information zu den teilnahmebeschränkten Modulen

Wegen Teilnahmebeschränkungen ist für folgende Module eine Einteilung oder Anmeldung bis zum 18.08.24 erforderlich. Die Details zur Anmeldung wurden per E-Mail versandt.

Start	LV	Lehrende	Anzahl der Plätze	Start	LV	Lehrende	Anzahl der Plätze
11.00 Uhr	GG	Pf	25 (+15)	12.30 Uhr	GKR	Ad	16
11.15 Uhr	LSens	Bau	14	12.45 Uhr	UGB	Pts	20
11.30 Uhr	MdB	Ftw	25	13.00 Uhr	Nhkint	Nj	16
11.45 Uhr	ErB	Ftw	25		HoH	NN GW	o.A.
12.00 Uhr	SDia	Rdl	35 (+5)	13.15 Uhr	LWi	Kpe/Rn	o.A.
12.15 Uhr	TProE	Ad	24	13.30 Uhr	AcE	Böt	o.A.

#### Information zum Master Food Science

Das Lehrangebot beginnt mit der verpflichtenden Teilnahme am [Food Science Dialog \(FSD\) 2024](#) „5 Jahre EU-Kontroll-Verordnung - Top oder Flop?“, der vom 07.10.2024 bis zum 08.10.2024 stattfindet. Im Anschluss an den FSD findet der [2. Hamburger Dialog gegen Lebensmittelverschwendung](#) am 09. und 10.10.2024 statt. Als Studierende haben Sie die Möglichkeit kostenfrei teilzunehmen, spannende Vorträge zu hören und den ein oder anderen Kontakt zu knüpfen.

#### Information zum Lehramtsstudium

Die Lehrveranstaltungen laufen vom 14.10.2024 bis zum 01.02.2025

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					