

# WiSe 2024/2025

## Belegempfehlung 1. Semester Master

### Master Technical Education Lebensmittelwissenschaft

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8-10					<p><b>C) Grundlagen der Toxikologie (S)</b> 18093</p> <p>Hahn <b>09.00 - 16.00</b> Raum: 209 <b>Termine: 08.11./15.11./22.11./29.11.2024</b></p> <p>-----</p> <p><b>A) Qualitätsmanagement (V)</b> 18091 + <b>B) Monitoring (S)</b> 18092</p> <p>Reinecke <b>Termine:</b> <b>18.10./25.10./01.11./06.12./13.12./20.12.2024/10.01.2025</b> <b>8.00 – 11.15</b></p> <p><b>24.01./31.01.2025</b> <b>8.00 – 11.15</b> <b>und 15.00 – 17.30</b></p> <p>online</p> <p>-----</p> <p><b>A) Lebensmitteltechnologie - Getreide, Fleisch, Gastronomie (V)</b> 18150</p> <p>Franke <b>12.00 – 14.00</b> <b>bzw. an 4 Terminen</b> <b>25.10./01.11./06.12./13.12.2024</b> <b>12.00 – 16.00</b></p> <p>Raum: 209 Beginn: 18.10.2024</p>
10-12	<p><b>A) Planung von Lehr-Lernarrangements I (S)</b> 18060</p> <p>Struckmeier <b>11.00 – 13.00</b> Raum: 209 Beginn: 14.10.2024</p>	<p><b>C) Grundlagen der Toxikologie (S)</b> 18093</p> <p>Hahn <b>10.00 - 11.30</b> Raum 209 <b>15.10. + 22.10.2024</b> Gruppeneinteilung und genauer Zeitplan in der ersten Veranstaltung</p>			
12-14	<p><b>B) Planung von Lehr-Lernarrangements II (S)</b> 18061</p> <p>Struckmeier <b>13.00 – 15.00</b> Raum: 209 Beginn: 14.10.2024</p>				
14-16					
16-18					
<p><b>Weiteres:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Seminar: B) Spezielle Verfahren der Lebensmitteltechnologie</b> 18151 – Franke - Blockseminar 10.03.-25.03.2025, 8.30 – 17.00, Raum 131</li> <li>• <b>Wahlpflichtmodul Technologie und Verfahrenstechnik: Fleishtechnik A) Seminar, B) Experimentelle Übung</b> 18132 + 18133 Franke – Blockseminar 24.02. – 28.02.2025, 8.30 – 17.00, Raum 131</li> <li>• Zusätzliches Angebot: <b>Digitale Medien in der beruflichen Bildung</b> 18048 – Helge Kletti – Blockseminar, Termin wird noch bekannt gegeben</li> </ul>					