

WiSe 2024/2025

Belegempfehlung 1. Semester Master

Master Technical Education Lebensmittelwissenschaft

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