

SoSe 2023

Belegempfehlung 2. Semester Master

Master Food Research and Development

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8-10	<p><i>Wahlpflichtmodul Technologie und Verfahrenstechnik Getreide-, Back- und Süßwarentechnik</i></p> <p>A) Seminar (S) 18144 08.30 – 09.15 +</p> <p>B) Experimentelle Übung (Ü) 18145 9.30 – 11.45</p> <p>N.N. Raum 209 Beginn: 17.04.2023</p>			<p>A) Wirkstoffe in Lebensmitteln (V) 14166</p> <p>Bordewick Raum 138 8.15 – 09.45 Beginn: 13.04.2023</p>	<p>A) Vertieftes Lebensmittelrecht und Verbraucherrecht (V) 18255 8.45 – 09.30 +</p> <p>B) Aktuelle Aspekte des Lebensmittel- rechts (S) 18256 9.30 – 12.00</p> <p>Hagenmeyer Raum 209 Beginn: 14.04. - 26.05.2023</p>
10-12			<p>A) Ernährungsassoziierte Erkrankungen (V) 18250</p> <p>Hahn Raum: 138 10.00 – 11.30 Beginn: 12.04.2023</p>		
12-14	<p><i>Wahlpflichtmodul Technologie und Verfahrenstechnik: Gastronomie und Gemeinschafts- verpflegung</i></p>		<p>B) Aktuelle Aspekte der Humanernährung (S) 18251</p> <p>Greupner Raum 138 Termine: 12.04., 03.05., 10.05., 17.05., 24.05.2023.2023</p> <p>12.00 – 17.00</p>		
14-16	<p>A) Seminar 18140 13.00 – 13.45 +</p> <p>B) Experimentelle Übung 18141 14.00 – 16.15</p> <p>Nourrisson Raum 131 Beginn: 17.04.2023</p>			<p>B) Analytik und Anwendung funktioneller Lebensmittel- inhaltsstoffe 14167</p> <p>Esatbeyoglu/Hornbacher Raum: 209 14.00 – 18.00 Beginn: 13.04.2023</p>	
16-18					

Weiteres:

B) Spezielle Verfahren der Lebensmittelverfahrenstechnik (S) 18149 Steinkellner – Blockveranstaltung.

Kurs 1: 07.08. – 11.08. + 14.08.2023, 9.00 – 17.00 Uhr - Raum 131/127/227

Kurs 2: 15.08. – 18.08.23 + 21. – 22.08.2023, 9.00 – 17.00 Uhr - Raum 131/127/227

Folgende **Wahlpflichtmodule/Kompetenzbereiche** werden im SoSe 2023 ebenfalls angeboten:

Kompetenzbereich Schlüsselkompetenzen

- **Schlüsselkompetenzseminare** aus dem Angebot der ZQS/Schlüsselkompetenzen der Leibniz Universität Hannover
- **Sprachkurse** aus dem Angebot des Fachsprachenzentrums der Leibniz Universität Hannover
- **The Ethics of Agricultural Biotechnology and Food**
- **School Entrepreneurship: Unternehmerisches Denken und Handeln – Wege in die Selbständigkeit**
Veranstaltung 80005, Anmeldung ab März unter <https://www.naturwissenschaften.uni-hannover.de/de/granat/qualifizierungsangebote/school-entrepreneurship>

Kompetenzbereich Ausgewählte Grundlagen

- Modul **Biostatistik A) Vorlesung Vorlesung (V) Mi 8.15 – 09.45, B) Übung (Ü) Mi 10.15 – 11.45 (Ü)** - Schaarschmidt (Institut für Zellbiologie und Biophysik)
- **Bioprozesstechnik I für Lebensmittelwissenschaft** - Kara (Institut für Technische Chemie) *Mo 09.00 – 11.00, Beginn:17.04.2023*
- **Nachhaltige Finanzwirtschaft (Sustainable Finance) - Vorlesung und Übung** – Heiden – Do 12.00 – 15.00
- Modul Grundlagen der Betriebswirtschaftslehre: Ressourcen und Organisation: **A) Grundlagen der BWL III** - 76003 - Do 16.00 – 19.00 und **B) Grundlagen der BWL IV** – 76004 - Fr 10.00 – 12.00 – Bruns - Hörsaalgebäude Conti-Campus, Raum VII 002

Kompetenzbereich Fachwissenschaftliche Vertiefung

- **Von der Idee zur Innovation – wie gestalte ich den Weg? Vorlesung, Seminar, Übung** – Heiden – 09.00 – 12.00
- **Lebensmitteltoxikologie** Wird im SoSe 2023 nicht angeboten
- **Lebensmittelqualitätsmanagement** Wird im SoSe 2023 nicht angeboten