

# WiSe 2021/2022

## Belegempfehlung 1. Semester Master

### Master Technical Education Lebensmittelwissenschaft

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
8-10			<b>A) Qualitätsmanagement (V)</b> 18091  Werlein <b>09.00 – 10.30</b> Raum: 131 Beginn: 13.10.2021		
10-12	<b>Planung von Lehr-Lernarrangements I (S)</b> 18060  Struckmeier/Kirchhof <b>11.00 – 13.00</b> Raum: 209 Beginn: 11.10.2021	<b>C) Grundlagen der Toxikologie (S)</b> 18093  Hahn <b>10.00 - 11.30</b> Raum 209 <b>19.10. + 02.11.2021</b> Gruppeneinteilung und genauer Zeitplan in der ersten Veranstaltung am 19.10.2021	<b>B) Monitoring (S)</b> 18092  Werlein <b>10.30 – 11.15</b> Raum: 131 Beginn: 13.10.2021		<b>C) Grundlagen der Toxikologie (S)</b> 18093  Hahn <b>11.00 - 17.00</b> Raum: 138 Termine: 26.11./03.12/10.12./17.12.2021  ----- <b>A) Lebensmitteltechnologie - Getreide, Fleisch, Gastronomie (V)</b> 18150  Franke <b>14.00 – 16.00 bzw. an 4 Terminen: 12.00 – 16.00</b> Raum: 209 Beginn: 15.10.2021
12-14	<b>Planung von Lehr-Lernarrangements II (S)</b> 18061  Struckmeier/Kirchhof <b>13.00 – 15.00</b> Raum: 209 Beginn: 11.10.2021				
14-16	Wahlpflichtmodul <b>A) Seminar Fleischtechnik (S)</b> 18132 <b>14.00 – 14.45</b> + Wahlpflichtmodul <b>B) Experimentelle Übung Fleischtechnik</b> 18133 <b>15.00 – 18.00</b>  Franke Raum 131 Beginn: 11.10.2021 Zulassungsbeschränkt				
16-18					
<b>Weiteres:</b>  <b>Seminar: B: Experimentelle Übung Technologie und Verfahrenstechnik von Lebensmitteln - Getreide, Fleisch, Gastronomie (18151) – Franke - Blockseminar vom 24.02. bis 11.03.2022, Raum 131</b>					