

Professur für Lebensmitteltechnik
Vorlesungsankündigung für das Sommersemester 2019

Lehrveranstaltung:	Lebensmitteltechnologie		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker, Berufspädagogen		
Zeit und Ort:	Mi, 1. DS (gerade Wo), ZIN/025 Mi, 2. DS, ZIN/025	Beginn:	03.04.2019 (1. DS)

Lehrveranstaltung:	Lebensmitteltechnologie		
Zielgruppe:	Lebensmittelchemiker, Wirtschafts-Ingenieure		
Zeit und Ort:	Mo, 2. DS, ZIN/120	Beginn:	01.04.2019

Lehrveranstaltung:	Lebensmitteltechnische Grundverfahren		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker		
Zeit und Ort:	Di, 4. DS, ZIN/025	Beginn:	02.04.2019
Praktikum:	Donnerstag → Termine Intranet		

Lehrveranstaltung:	Lebensmittelwissenschaften I		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker, Wirtschafts-Ingenieure		
Zeit und Ort:	Di, 5. DS, ZIN/25	Beginn:	02.04.2019

Lehrveranstaltung:	Mikrobiologie für Lebensmitteltechniker		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker		
Zeit und Ort:	Fr, 2. + 3. DS, ZIN/025	Beginn:	05.04.2019 → Termine Intranet

Lehrveranstaltung:	Qualitätsmanagementsysteme		
Zielgruppe:	Chemie-Ingenieure, VNT		
Zeit und Ort:	Mi, 3. DS, ZIN/25	Beginn:	03.04.2019
	eingebettet in Qualitätssicherung, weitere Termine werden am 3.4. bekannt gegeben		

Lehrveranstaltung:	Lebensmittelphysik / Rheologie		
Zielgruppe:	Lebensmittelchemiker, Bioverfahrenstechniker (= Rheologie)		
Zeit und Ort:	Fr, 5./6. DS, ZIN/25	Beginn:	26.04.2019

Lehrveranstaltung:	Lebensmitteltechnisches Seminar		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker		
Zeit und Ort:	Di, 3. DS, ZIN/025	Beginn:	→ Termine Intranet

Lehrveranstaltung:	Qualitätssicherung und Sensorik in der Lebensmittelindustrie (Vorlesung, Übung)		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker, Berufspädagogen		
Zeit und Ort:	Mi, 3. DS, ZIN/25	Beginn:	03.04.2018

Lehrveranstaltung:	Wasser, Malz, Hopfen - Einführung in die Lebensmitteltechnologie		
Zielgruppe:	Studium generale		
Zeit und Ort:	Di, 6. DS, ZIN/120	Beginn:	09.04.2019

Lehrveranstaltung:	Lebensmitteltechnologisches Praktikum für Lebensmittelchemiker		
Zielgruppe:	Lebensmittelchemiker		
Zeit und Ort:	Fr, 2./3. DS, Ort n.V.	Beginn:	05.04.2019

Lehrveranstaltung:	Technofunktionelle Zusatzstoffe		
Zielgruppe:	Lebensmitteltechniker		
Zeit und Ort:	Do, 6. DS, ZIN/25	Beginn:	Freitag 05.04.2019, 3. - 5. DS