

5. Semester Bachelor Lebensmitteltechnologie (9. Semester Dual)

Lehrveranstaltungen Wintersemester 2024/2025

Stand: 20.08.2024

Vorläufige Planung. Verbindlich sind die Angaben unter lsf.hs-nb.de!

Zeit	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
08:00 - 09:30	In Gruppen laut Aushang bzw. unter lsf.hs-nb.de : Technologie der Gemüse, Früchte, Öle (P) Technikum, Haus III ----- Süßwaren- und Getränketechnologie (P) Technikum, Haus III ----- Gärungstechnologie (P) Technikum, Haus III ----- 2. Projektarbeit	In Gruppen laut Aushang bzw. unter lsf.hs-nb.de : Technologie der Gemüse, Früchte, Öle (P) Technikum, Haus III ----- Süßwaren- und Getränketechnologie (P) Technikum, Haus III ----- Gärungstechnologie (P) Technikum, Haus III ----- 2. Projektarbeit	2. Projektarbeit (S) ----- 2. Projektarbeit (P)	Fleisch- und Fischtechnologie [Ebert] Raum 415, Raum I	Technologie der Gemüse, Früchte, Öle [Meurer] Raum 453, Haus I
10:00 - 11:30				2. Projektarbeit (P)	Technologien für eine nachhaltige Lebensmittelkette (IPS) [Schöne] Raum 415, Haus I
12:15 - 13:45			2. Projektarbeit (P)	Gärungstechnologie (V) [Sandmann] Raum 415, Haus I	
14:00 - 15:30			Technologien für eine nachhaltige Lebensmittelkette (IPS) [Großjohann] Raum 415, Haus I		
16:00 - 17:30					

Praktikum Fleischtechnologie inklusive Fisch vom 09.12. – 13.12.2024

09.09. – 10.09.2024 siehe Sonderplan; Beginn der regelmäßigen Lehrveranstaltungen: 11.09.2024