

## Information regarding time-table

**Practical training hours (PT)** usually start after the first lecture has taken place, exceptions are noted below.

<b>Agribusiness 1. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>AB_03 Agronomy I and Animal Husbandry (Prof. Gebauer/Prof. Wiedemann): practical training during first half of term for all students in room 14 EG 007 at 12 pm, during second half of term for group 1 (Surname A-L) at 12 pm and group 2 (Surname M-Z) at 2 pm in room 10 EG 007. Further information will be given in class.</li><li>AB_06 Communication (Mr. Beard): during term on Oct. 7<sup>th</sup>/21<sup>st</sup>, Nov. 4<sup>th</sup>/18<sup>th</sup>, Dec. 2<sup>nd</sup>/16<sup>th</sup>, Jan. 6<sup>th</sup>/13<sup>th</sup> and in addition a block seminar from Feb. 10<sup>th</sup> – 14<sup>th</sup> 2020 from 09 – 17h in room 01 01 002</li></ul>
<b>Agribusiness 3. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>AB_13 Quality Management of Food and Flowers: lecturer and dates will be announced as soon as possible</li><li>AB_15 Ethics and Philosophy in Life Sciences (Ms. Valeva): block seminar on Oct. 05<sup>th</sup>/06<sup>th</sup> and Nov. 2<sup>nd</sup>/3<sup>rd</sup> from 9 – 17 h in room 01 EG 005</li><li>AB_18 Interpersonal and intercultural communication (Mr. Beard): during term on Oct. 7<sup>th</sup>/21<sup>st</sup>, Nov. 4<sup>th</sup>/18<sup>th</sup>, Dec. 2<sup>nd</sup>/16<sup>th</sup>, Jan. 6<sup>th</sup>/13<sup>th</sup> and in addition a block seminar from Feb. 10<sup>th</sup> – 14<sup>th</sup> 2020 from 09 – 17h in room 01 01 002</li></ul>
<b>Agribusiness 5. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>AB_23.2 Advanced logistics in agribusiness: will not be offered</li><li>AB_25 Food Processing and human nutrition (Prof. Kugler): practical trainings start in second week of lecture period – laboratory coat is required!</li><li>AB_26 Resource economics and risk assessment: lecturer and dates will be announced as soon as possible</li><li>AB_29.1 Alternative Tourism (Mr. Pagenkopf): block seminar on Nov. 09<sup>th</sup>/10<sup>th</sup> and Jan. 11<sup>th</sup>/12<sup>th</sup> from 9 -17h in room 02 EG 012</li><li>AB_29.5 Entrepreneurship (Mr. Garcia Urdiales): additional to the three Mondays mentioned in the time schedule, block seminar on Oct 12<sup>th</sup>, November 23<sup>rd</sup> and December 14<sup>th</sup> from 9 – 13:30h in room 11 02 021</li></ul>
<b>Bioengineering 1. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BE_06 Basics of economic sciences and law – Part Economics (Dr. Middelberg): block seminar on Oct. 5th, Oct. 26th, Nov. 09th, Nov. 23rd and Dec. 21st from 10 – 18h in room 01 02 006</li></ul>
<b>Bioengineering 3. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BE_18 Applied management (Ms. Schollmeier): block seminar on Oct. 19<sup>th</sup>/20<sup>th</sup>, Nov. 09<sup>th</sup>/10<sup>th</sup> and Jan. 11<sup>th</sup>/12<sup>th</sup> from 9 – 17h in room 01 02 005</li></ul>
<b>Bioengineering 5. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BE_22 Downstream processing (Dr. Krehenbrink): block seminar on Nov. 15<sup>th</sup>, Dec. 13<sup>th</sup> and Jan. 17<sup>th</sup> from 12 – 16h in room 01 EG 004 and on Nov. 16<sup>th</sup>, Dec. 14<sup>th</sup> and Jan. 18<sup>th</sup> from 9- 13h in room 01 02 002</li><li>BE_29 Scientific workshop (Prof. Böhmer): block seminar March 16<sup>th</sup> through 20th, 2020 from 9 – 17h in room 01 EG 005</li></ul>
<b>Sustainable Agriculture 3. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>SAg_15 Crop physiology and nutrition (Prof. Wichern/Prof. Gebauer): grouping for practical training as follows: group 1 Surname A-L (Monday, 10:15 h – 12:00 h), group 2 Surname M-Z (Monday, 12:15h – 14:00h)</li><li>SAg_16 Interpersonal and intercultural communication (Mr. Beard): during term on Oct. 7<sup>th</sup>/21<sup>st</sup>, Nov. 4<sup>th</sup>/18<sup>th</sup>, Dec. 2<sup>nd</sup>/16<sup>th</sup>, Jan. 6<sup>th</sup>/13<sup>th</sup> and in addition a block seminar from Feb. 10<sup>th</sup> – 14<sup>th</sup> 2020 from 09 – 17h in room 01 01 002</li><li>SAg_17 Ethics and Philosophy in Life Sciences (Ms. Valeva): block seminar on Oct. 05<sup>th</sup>/06<sup>th</sup> and Nov. 2<sup>nd</sup>/3<sup>rd</sup> from 9 – 17 h in room 01 EG 005</li></ul>
<b>Sustainable Agriculture 5. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>SAg_24 Animal Welfare (Prof. Wiedemann): lecture and practical start on October, 8<sup>th</sup> 2019; preliminary grouping for practical training as follows: group 1 Surname A-L (Tuesday, 10:15 h – 11:45 h), group 2 Surname M-Z (Tuesday, 12:15h – 13:45h).</li><li>SAg_25 Food Processing and human nutrition (Prof. Kugler): practical trainings start in second week of lecture period – laboratory coat is required!</li><li>SAg_27 Resource economics and risk assessment: lecturer and dates will be announced as soon as possible</li><li>SAg_29.3 Livestock and environment: lecturer and dates will be announced as soon as possible</li></ul>
<b>Biological Resources</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BR_10 Processing biological resources (Prof. Kugler): practical trainings start in second week of lecture period – laboratory coat is required!</li><li>BR_11.1 Animals in bioeconomy: lecturer and dates will be announced as soon as possible</li><li>BR_12 Lecture series (Mr. Dyll): first lecture on Oct. 04<sup>th</sup>; no lectures on Oct. 11<sup>th</sup> and Oct. 18<sup>th</sup> and then as stipulated in the time schedule</li></ul>

## Informationen zum Stundenplan

**Praktika** starten i. d. R. nach der ersten Vorlesung, Ausnahmen sind unten oder im Stundenplan vermerkt.

<b>Bio Science and Health 1. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BSH_05.1 Interkulturelles Management (Fr. De Körner): zusätzlich zu den drei Freitagsterminen, Blockveranstaltungen am 12.+26.10. von 09:00 – 17:00 Uhr in Raum 01 01 002</li></ul>
<b>Bio Science and Health 3. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BSH_14 Lebensmitteltechnologie (Prof. Kugler): Praktika beginnen in der zweiten Vorlesungswoche – Laborkittel benötigt!</li><li>BSH_16.2 Gesundheitsrecht (Hr. Heck): findet an folgenden Freitagen statt: <i>Daten werden noch bekanntgegeben</i>, Raum 12 01 015, von 16:00 – 19:00 Uhr</li></ul>
<b>Bio Science and Health 5. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>BSH_27.1 Patentrecht (Hr. Kucken): findet jeweils von 14 – 18:30 Uhr an folgenden Terminen in Raum 13 01 012 statt: 04.10., 15.11., 06.12. und 10.01. Zusätzlich werden vier Online-Veranstaltungen von 14 – 16 Uhr an folgenden Terminen in Raum 13 01 012 angeboten: 11.10., 08.11., 13.12. sowie 17.01.</li><li>BSH_27.2 Integrative Medizin (Dr. Männel): findet an folgenden Terminen in Raum 13 01 012 statt: Samstag, 09.11. von 9 – 18 Uhr sowie Freitag, 25.10., 22.11., 24.01. von 13 – 18:30 Uhr statt</li></ul>
<b>Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene 1. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>QU_05.1 Interkulturelles Management (Fr. De Körner): zusätzlich zu den drei Freitagsterminen, Blockveranstaltungen am 12.+26.10. von 09:00 – 17:00 Uhr in Raum 01 01 002</li><li>QU_06 Grundlagen des Umweltschutzes (Prof. Kleinke): Einführungsvorlesung am Di., 01. Oktober von 14 – 16 Uhr in Raum 2A EG 002; Vorlesungen am 04.+10. Oktober fallen aus, ab dem 18. Oktober regulär laut Stundenplan</li></ul>
<b>Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene 5. Sem.</b> <ul style="list-style-type: none"><li>QU_23.2 Notfallmanagement (Hr. Grönheim): findet jeweils von 9 – 17 Uhr an folgenden Terminen in Raum 10 03 004 statt: 12./13./27. Okt.</li><li>QU_27.3 Hochwasserschutz (Prof. Kleinke): Auftaktveranstaltung am Mittwoch, den 02. Oktober von 14 – 16 Uhr in Raum 12 01 015</li><li>QU_27.6 Sicherheit/Bevölkerungsschutz (Hr. Grönheim): findet jeweils von 9 – 17 Uhr an folgenden Terminen in Raum 10 03 004 statt: 24. Nov. sowie 30. Nov./01.Dez.</li></ul>
<b>Gesundheitswissenschaften</b> <ul style="list-style-type: none"><li>GW_11 Ethik im Gesundheitswesen (Hr. Dorn): findet als Blockseminar jeweils von 9 – 15h an folgenden Terminen in Raum 12 01 015 statt: 05./06. Okt., 19./20. Okt., und 16./17. Nov.</li><li>GW_12 Angewandtes Forschungsprojekt 1 (Prof. Schmitz): Projektvergabe <i>wird noch bekanntgegeben</i></li></ul>
<b>Lebensmittelwissenschaften</b> <ul style="list-style-type: none"><li>LM_07 Fermentation und Biotechnologie (Prof. Fensterle): Praktikum nach Ankündigung, z. T. ganztägig</li><li>LM_08 Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit (Hr. Langen): Einzeltermine am 06. und 13. Dezember jeweils von 8 – 12h in Raum 14 EG 007</li><li>LM_09 Lebensmittelmikrobiologie (Prof. Bockmühl): 1. Veranstaltung am 01. Oktober, Beginn 10 Uhr (abweichend vom Stundenplan)</li><li>LM_11 Produktentwicklung und Sensorik (Herr Harwardt): findet als Blockseminar jeweils von 10 – 14h an folgenden Terminen 12./26. Oktober, 09./23. November, 07. Dezember, 11./25. Januar in Raum 11 EG 011 statt</li><li>LM_12 Angewandtes Forschungsprojekt (Prof. Kugler): Vorstellung der Projekte und Informationen zur Vergabe der Projekte findet am 30. September 2019 um 15 Uhr in Raum 13 01 012 statt.</li></ul>

1st semester

# Agribusiness

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:00 9:00	Communication AB_06.1 Beard 01 01 002 VL - see info sheet	Analysis and Interpretation of Data AB_05.1 Gomez-Vale 5a EG 002 L			Principles of Economics AB_04.1 Lohmann 01 02 006 L - Begin 8:30 a.m.	
<b>2</b> 9:00 10:00				Agronomy I and Animal Husbandry AB_03.1 Wiedemann. 14 EG 007 L.		
<b>3</b> 10:00 11:00	Communication AB_06.1 Beard 01 01 006 Ü - see info sheet	Analysis and Interpretation of Data AB_05.1 Gomez-Vale 5a EG 002 E		Agronomy I and Animal Husbandry. Gebauer 14 EG 007		
<b>4</b> 11:00 12:00						
<b>5</b> 12:00 13:00				Agronomy I and Animal Husbandry AB_03.1 Gebauer. 14 EG 007 PT - Gruppe 1.		
<b>6</b> 13:00 14:00				Agronomy I and Animal Husbandry. Wiedemann 10 EG 007		
<b>7</b> 14:00 15:00	Sustainable Learning - Learning Sus AB_02.1 Schmidt, R. 01 02 005 L - 14.10.+04./18.11.+16.12.+06.01.			Agronomy I and Animal AB_03.1 Gebauer. 10 EG PT - Gruppe 2.		
<b>8</b> 15:00 16:00					Agronomy I and Animal Wiedemann 10 EG 0	
<b>9</b> 16:00 17:00		Marketing in Agribusiness AB_01(L) Cannata 16 EG 016 L		Sustainable Learning - L AB_02.1 Darr. 2a EG 01 L - first half of term.		Marketing in Agribusiness AB_01(L) Cannata 16 EG 016 E
<b>10</b> 17:00 18:00						
<b>11</b> 18:00 19:00						
<b>12</b> 19:00 20:00						

3rd semester

# Agribusiness

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Interpersonal and intercultural com AB_18 ( Beard 01 01 002 L - see info sheet	International Markets, Trade and Ag AB_12.1 Darr. 01 02 006 L - starts at 7:30 am.			
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Interpersonal and Intercultural Com AB_18.1 Beard 01 01 006 E - group 1 - see info sheet				
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00				Environmental, Agricultural and Foo AB_14.1 Mies 13 01 012 L - starts on Oct. 17th	Management Accounting AB_17.1 Ijegdhe 12 EG 010 L
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00		International Markets, Trade and Ag AB_12.1 Gomez-Vale 12 EG 008 E			Current Issues in Agribusiness AB_16(S) Leenen 12 EG 010 S
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00					
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

5th semester

# Agribusiness

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Integrated and Sustainable Manageme AB_28.1 Kimpfel 01 01 006 L+E			Integrated and Sustainable Manageme AB_28.1 Kimpfel 01 EG 010 L+E	
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Food Processing and Human Nutrition AB_25.1 Kugler. CIN 03 L.	Human Resource Management AB_24.1 *Schmidt, H. H. 12 EG 010 L		Corporate Finance II AB_29.3 Friedrich, M. 13 01 012 EM	Analysis of International and Regio AB_27(P) Weller 01 02 002 L
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Entrepreneurship AB_29.5 Garcia Urdiales 11 02 021 L+E - 30.09.+28.10+11.11.+see info sheet			Agribusiness Project AB_29.6 Friedrich, M. 13 01 012 EM - starts on Oct. 09	Food Processing and Human Nutrition AB_25.1 Hommels. 10 EG 030 PT - group 2. Food Processing and Human Nutrition. Wolk 12 02 005
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00				Food Processing and Human Nutrition AB_25.1 Wolk. 10 EG 030 PT - group 3. Food Processing and Human Nutrition. Hommels 12 02 005	
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00	Food Processing and Human Nutrition AB_25.1 Hommels. 10 EG 030 PT - group 1. Food Processing and Human Nutrition. Wolk 12 02 005			Company Law AB_29.2 Nguyen 13 01 012 EM	
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

1st semester

# Bioengineering

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00			Bioengineering Physics I BE_03.1 Henselder. 06 01 008 PT - group 1.	Mathematics BE_04 ( Henselder 01 01 002 L	
<b>2</b> 9:00 10:00	Intercultural Competence BE_05.2 *Sickert Karam 2a EG 002 L	Cell Biology and Microbiology BE_01.1 Palmada Hotel L	Bioengineering Physics I. Neu 06 01 008		
<b>3</b> 10:00 11:00	Intercultural Competence BE_05.2 *Sickert Karam 12 EG 010 E - group 1 + 2 alternating	Fundamentals of Chemistry BE_02.1 Simon. 10 03 008 PT - group 1 - starts on Oct 08. Beisel	Bioengineering Physics I BE_03.1 Henselder. 06 01 008 PT - group 2.	Cell Biology and Microbiology BE_01.1 Fensterle 01 EG 005 L	Fundamentals of Chemistry BE_02.1 Simon 01 01 006 L
<b>4</b> 11:00 12:00		Fundamentals of Chemistry. Moreno Codinachs 10 03 013	Bioengineering Physics I. Neu 06 01 008		
<b>5</b> 12:00 13:00	Bioengineering Physics I BE_03.1 Neu 01 EG 005 L	Cell Biology and Microbiology BE_01.2 Palmada. 10 02 013 PT - group 1.	Mathematics BE_04 ( Henselder 5a EG 002 E - all groups	Mathematics BE_04 ( Knoblauch 13 01 010 E - group 1+2 alternating	Fundamentals of Chemistry BE_02.1 Simon. 10 03 008 PT - group 2 - starts on Oct 11. Weber
<b>6</b> 13:00 14:00		Cell Biology and Microbiology. Gawalek 10 02 008			Fundamentals of Chemistry. Moreno Codinachs 10 03 015
<b>7</b> 14:00 15:00	Bioengineering Physics I BE_03.1 Neu 11 01 009 E - group 1	Cell Biology and Microbiology BE_01.2 Palmada. 10 02 013 PT - group 2.		Mathematics BE_04 ( Knoblauch 13 01 010 E - group 3+4 alternating	Project Management BE_05.1 Lap 01 02 006 L
<b>8</b> 15:00 16:00	Bioengineering Physics I BE_03.1 Neu 11 01 009 E - group 2		Cell Biology and Microbiology. Gawalek 10 02 008		
<b>9</b> 16:00 17:00	Mathematics BE_04 ( Henselder 01 01 002 L	Cell Biology and Microbiology BE_01.2 Palmada. 10 02 013 PT - group 3.	Basics of economic sciences - Law ( BE_06.2 Frerichs 01 01 006 S - Begin Oct. 09		
<b>10</b> 17:00 18:00		Cell Biology and Microbiology. Kirsch 10 02 008			
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

3rd semester

# Bioengineering

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00		Physical Chemistry BE_13.1 Neu 2a EG 002 L	Marketing BE_17.2 Friedrich, M. CIN 03 L - starts 09.10.	Physical Chemistry BE_13.1 Neu. 10 03 013 PT-group 1.	
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Physical Chemistry BE_13.1 Neu 11 EG 011 E	Instrumental Analytics BE_14.1 Weber 01 02 006 L		Physical Chemistry BE_13.1 Neu. 10 03 013 PT-goup 2. Preißing Physical Chemistry. Weber 10 03 013	
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Fluid Mechanics BE_16.2 Henselder 01 01 002 L - every 2 weeks - start on Sep. 30		Process Engineering BE_16.1 Platte 01 01 006 L	Measurement and Control Engineering BE_15.1 Platte. 13 01 010 PT - group 1.	Measurement and Control Engineering. Bolde 10 01 013
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00		Instrumental Analytics BE_14.1 Weber 12 01 015 E - group 1	Instrumental Analytics BE_14.1 Henselder 11 EG 011 E - group 2	Process Engineering BE_16.1 Platte. 11 EG 011 E - group 1.	Measurement and Control Engineering. Bolde 10 01 013
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00				Process Engineering BE_16.1 Platte. 11 EG 011 E - group 2.	Business Administration BE_17.1 Ijegdhe 01 02 005 L
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

5th semester

# Bioengineering

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Integrated Management Systems and Q BE_25.1 Kimpfel 01 01 006 L		Immunology BE_27.6 Fensterle 12 EG 010 EM	Integrated Management Systems and Q BE_25.1 Kimpfel 01 EG 010 L	Metabolic Engineering BE_27.2 *Lentzen 08 01 004 EM
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Environmental Biotechnology BE_27.4 Kofer 14 EG 007 EM	Biocatalysis BE_27.1 Palmada 12 01 015 EM	Industrial Biotechnology BE_23.1 Fensterle 5a EG 001 L		Industrial Biotechnology BE_23.1 Fensterle 13 01 010 PT - group 2
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00		Cellular Biophysics BE_26.4 Preißing 12 01 015 EM	Industrial Biotechnology BE_23.1 Fensterle. 13 01 010 PT - group 1.	Microalgae BE_27.5 Kofer 11 01 009 EM	Downstream Processing BE_22.1 Klein 01 EG 004 L+S - every 2 weeks, Begin on Oct11 + see infosheet
<b>6</b> 13:00 14:00		Industrial Biotechnology. ? 13 01 010			
<b>7</b> 14:00 15:00	Basics of Law BE_24.1 *Wenzel-Daugusch 01 EG 004 L				
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00	Basics of Law BE_24.1 *Wenzel-Daugusch 01 EG 004 E				
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

1. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Biologie BSH_03. Koch. 5a EG 002 VL.		Mathematik BSH_04. Preißing 13 01 010 Ü - Gruppe 3	Mathematik BSH_04. Knoblauch. 13 01 010 Ü - Gruppe 1.	Projektmanagement BSH_05. Fensterle. 12 EG 010 VL - Beginn 11. Okt..
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Statistik I BSH_04. Rathje. 01 02 006 VL - Beginn Punkt 10 Uhr.	Mathematik BSH_04. Preißing. 01 EG 010 VL - Beginn 08. Okt..	Biologie BSH_03. Koch. 10 01 008 PT - Gruppe 2.  Biologie. A. Huth 10 01 008	Physiologie und Anatomie BSH_01. Böhmer. 10 03 004 Ü - Gruppe 1.  Physiologie und Anatomie. Gawalek 10 03 004	
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Allgemeine und anorganische Chemie BSH_02. Scholz. 01 02 005 VL.	Mathematik BSH_04. Weber 13 01 010 Ü - Gruppe 2	Allgemeine und anorganische Chemie BSH_02. Friedrich, N.. 10 03 008 PT - Beginn 09.10.. Beisel Allgemeine und anorganische Chemie. Weber 10 03 013	Physiologie und Anatomie BSH_01. Böhmer. 10 03 004 Ü - Gruppe 2.  Physiologie und Anatomie. Gawalek 10 03 004	Ernährungswissenschaften - Ernährun BSH_06. Böhmer 5a EG 002 VL+Ü
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00	Biologie BSH_03. Koch. 10 01 008 PT - Gruppe 1.  Biologie. Merettig 10 02 008		Projektmanagement BSH_05. Fensterle 11 EG 011 Ü		Physiologie und Anatomie BSH_01. Böhmer. 01 01 006 VL.
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00					Interkulturelles Management BSH_05. De Körner 5a EG 002 VL+Ü - 11./18./25.10.+s.Infoblatt
<b>10</b> 17:00 18:00			Ernährungswissenschaften - Ernährun BSH_06. Tatarciuc 01 01 002 VL+Ü		
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					



3. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:00 9:00	Integrierte Managementsysteme BSH_13. Smaczny, 2a EG 015 VL.		Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Gawalek 11 02 021 Ü - Gruppe 2	Mikrobiologie BSH_17. Bockmühl, 5a EG 001 VL.	Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Bohmer, 06 02 004 VL.	
<b>2</b> 9:00 10:00						
<b>3</b> 10:00 11:00			Lebensmitteltechnologie BSH_14. Kugler 01 EG 005 VL.	Lebensmitteltechnologie BSH_14. Wolk, 10 EG 030 PT - Gruppe 2.  Lebensmitteltechnologie. Homms 12 02 005		
<b>4</b> 11:00 12:00						
<b>5</b> 12:00 13:00	Nanobiotechnologie BSH_18. Koch 12 01 015 VL.	Lebensmitteltechnologie BSH_14. Kugler, 10 EG 030 PT - Gruppe 1.	Nanobiotechnologie BSH_18. Koch, 10 01 013 PT - Gruppe 1.	Lebensmitteltechnologie BSH_14. Wolk, 10 EG 030 PT - Gruppe 3.  Lebensmitteltechnologie. Homms 12 02 005	Mikrobiologie BSH_17. Lucassen, 10 02 013 PT - Gruppe 1 + 2. Bockmühl Mikrobiologie. Merettig 10 02 013	Datenmanagement und Demografie BSH_15( Baston, 12 01 015 VL+Ü.
<b>6</b> 13:00 14:00						
<b>7</b> 14:00 15:00	Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Holtappel 13 01 010 Ü - Gruppe 1	Nanobiotechnologie BSH_18. Koch, 10 01 013 PT - Gruppe 2.				
<b>8</b> 15:00 16:00						
<b>9</b> 16:00 17:00						
<b>10</b> 17:00 18:00				Lebensmittelrecht BSH_16. von Ameln, 05 01 028 VL+Ü - 14täigig Beginn 17. Okt..	Gesundheitsrecht mit Dokumentation BSH_16. Heck 12 01 015 VL - siehe Infoblatt	
<b>11</b> 18:00 19:00						
<b>12</b> 19:00 20:00						

5. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00				Wirkstoffe und deren Analytik BSH_25. *Simon 01 02 006 VL	Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Bohmer. 06 02 004 VL.
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00		Personal- und Konfliktmanagement BSH_22 Röhl 01 02 005 VL		Wirkstoffe und deren Analytik BSH_25. *Simon. 10 03 015 PT - Beginn 10. Oktober.  Wirkstoffe und deren Analytik. *Friedrich, N. 10 03 008	
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Controlling und Kostenrechnung BSH_27. Schmitz, F. 11 EG 011 WPF	Personal- und Konfliktmanagement BSH_22 Röhl 01 EG 004 Ü			Ernährungsphysiologie BSH_23. Bohmer. 5a EG 002 VL + Ü.
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00	Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Holtappel. 13 01 010 Ü.	Gesundheitsförderung BSH_24. Stauch 12 EG 010 VL+Ü - Beginn 08. Oktober		Pharmakologie und Toxikologie BSH_27. Bohmer 05 01 028 WPF	Integrative Medizin BSH_27. Mannel 13 01 012 s. Infoblatt
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00	Ethik BSH_27. Fischer. 12 EG 010 WPF.			Intervention im Gesundheitssport BSH_27. Doll 01 02 003 WPF	
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00	Grundlagen in der Medizin BSH_27. van Alst 12 01 015		Ernährung und Gesundheit BSH_23. Tatarciuc. 01 01 002 VL + Ü.		
<b>12</b> 19:00 20:00					

1. Semester

# Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
<b>1</b> 8:00 9:00	Grundlagen des Qualitätswesens QU_01.1 Schumachers. 01 02 006 VL.	Allgemeine und anorganische Chemie QU_02.1 Simon. 01 01 006 VL.	Biologie QU_03(P) Merettig. 10 02 008 PT.		Grundlagen des Umweltschutzes QU_06 ( ) *Kleinke. 14 EG 007 VL + Ü - siehe Infoblatt.	
<b>2</b> 9:00 10:00						
<b>3</b> 10:00 11:00	Statistik I QU_04.2 Rathje. 01 02 006 VL - Beginn Punkt 10 Uhr.	Mathematik QU_04.1 Preißing. 01 EG 010 VL - Beginn 08. Okt..		Mathematik QU_04.1 Knoblauch 13 01 010 Ü - Gruppe 2		
<b>4</b> 11:00 12:00						
<b>5</b> 12:00 13:00	Allgemeine und anorganische Chemie QU_02.1 Simon. 10 03 008 PT - Beginn 07.10.. Moreno Codinachs Allgemeine und anorganische Chemie. Friedrich, N. 10 03 015	Grundlagen des Qualitätswesens QU_01.1 Schumachers. 01 EG 005 VL.	Mathematik QU_04.1 Preißing 11 01 010 Ü - Gruppe 1			
<b>6</b> 13:00 14:00						
<b>7</b> 14:00 15:00			Projektmanagement QU_05.1 Friedrich, M. 11 01 009 Ü - nach Absprache	Biologie QU_03.1 Bockmühl. 01 02 005 VL.		
<b>8</b> 15:00 16:00						
<b>9</b> 16:00 17:00		Projektmanagement QU_05.1 Friedrich, M. 01 EG 005 VL+Ü - Beginn 08. Oktober.				Interkulturelles Management QU_05.2 De Körner 5a EG 002 VL+Ü - 11./18./25.10.+s. Infoblatt
<b>10</b> 17:00 18:00						
<b>11</b> 18:00 19:00						
<b>12</b> 19:00 20:00						

3. Semester

# Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Integrierte Managementsysteme QU_14.1 Smaczny, 2a EG 015 VL.		Angewandte Mikrobiologie und Hygien QU_17.1 Bockmühl 01 01 006 VL	Energie und Mobilität QU_18.1 Balcázar, 5a EG 002 VL - Beginn 10. Oktober.	Wissenschaftliches Arbeiten QU_29.1 Böhrner, 06 02 004 VL.
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00		Personal- und Konfliktmanagement QU_13 ( ) Röhrl 01 02 005 VL	Angewandte Mikrobiologie und Hygien QU_17.1 Merettig, 10 02 013 PT. Bockmühl Angewandte Mikrobiologie und Hygien. Lucassen 10 02 013		
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Grundlagen des Arbeitsschutzes QU_15.1 Schumachers 11 01 009 VL				Umweltchemie QU_16.1 Simon, 01 01 006 VL.
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00	Wissenschaftliches Arbeiten QU_29.1 Holtappel, 13 01 010 Ü.	Grundlagen des Arbeitsschutzes QU_15.1 Schumachers 02 01 017 VL			Umweltchemie QU_16.1 Simon, 10 03 008 PT - Beginn 11. Oktober. Umweltchemie. Beisel 10 03 008
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00		Personal- und Konfliktmanagement QU_13 ( ) Röhrl 08 01 004 Ü			
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

5. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00		Gefahrstoffe QU_23.1 Rheinschmidt 10 03 004 VL	Wissenschaftliches Arbeiten QU_29.1 Gawalek. 11 02 021 Ü.		Wissenschaftliches Arbeiten QU_29.1 Bohmer. 06 02 004 VL.
<b>2</b> 9:00 10:00				Messtechnik QU_27.4 Kaprolat 11 01 009 WPF - 14-tägig, Beginn 10. Okt.	
<b>3</b> 10:00 11:00	Ergonomie QU_27.1 Günther. 13 01 012 WPF.	Gefahrstoffe QU_23.1 Rheinschmidt 11 01 009 Ü			
<b>4</b> 11:00 12:00	Ergonomie. Rheinschmidt 13 01 012				
<b>5</b> 12:00 13:00			Hygiene in Spezialbereichen QU_27.2 Bockmühl 06 01 004 WPF		
<b>6</b> 13:00 14:00				Projekt 2 QU_25.1 Balcázar 12 01 015 Pro	
<b>7</b> 14:00 15:00	Aufgaben der Beauftragten für Q, U, QU_24.1 Kopetz 01 02 002 VL - Beginn 14:30 Uhr				
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00				Hochwasserschutz QU_27.3 Kleinke 12 01 015 WPF	
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00	Brandschutz QU_27.5 Kroll 12 EG 010 WPF				
<b>12</b> 19:00 20:00					

1st semester

# Sustainable Agriculture

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00		Analysis and Interpretation of Data SAG_05. Gomez-Vale 5a EG 002 L		Basics of Biology and Agroecology I SAG_01. Wichern 16 EG 016 L	Principles of Economics SAG_04. Lohmann 01 02 006 L - Begin 8:30 a.m.
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Agricultural Chemistry SAG_06. Weber. 10 03 008 PT.	Analysis and Interpretation of Data SAG_05. Gomez-Vale 5a EG 002 E	Agricultural Engineering I and Ener SAG_03. Kleinke CIN 03 L + E	Basics of Biology and Agroecology I SAG_01. Koch 05 01 028 L	
<b>4</b> 11:00 12:00				Agricultural Chemistry. Watson 10 03 013	
<b>5</b> 12:00 13:00		Basics of Biology and Agroecology I SAG_01. Wichern. 14 EG 007 PT - group 1+2 alternating every 2 weeks.			
<b>6</b> 13:00 14:00		Basics of Biology and Agroecology I. Gorris 14 EG 007			
<b>7</b> 14:00 15:00	Sustainable Learning - Learning Sus SAG_02. Schmidt, R. 01 02 005 L - 14.10.+04./18.11.+16.12.+06.01.	Soil Science and Tillage Part 1 SAG_07. Wichern 01 02 003 L			Sustainable Learning - Learning Sus SAG_02. Darr. 2a EG 015 L - first half of term.
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00					
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

3rd semester

# Sustainable Agriculture

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Advanced interpersonal and intercul SAG_16 Beard 01 01 002 L - see info sheet	International Markets, Trade and Ag SAG_13. Darr. 01 02 006 L - starts at 7:30 am.			
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Crop Physiology and Nutrition SAG_15. Wichern. 10 EG 007 PT - group 1.	International Markets, Trade and Ag SAG_13. Darr 12 EG 008 E - group 1 + 2	Energy and Agricultural Engineering SAG_14. Kleinke. CIN 03 L.		
<b>4</b> 11:00 12:00	Crop Physiology and Nutrition. Gebauer 10 EG 007				
<b>5</b> 12:00 13:00	Crop Physiology and Nutrition SAG_15. Wichern. 10 EG 007 PT - group 2.				
<b>6</b> 13:00 14:00	Crop Physiology and Nutrition. Gebauer				
<b>7</b> 14:00 15:00	Advanced Interpersonal and Intercul SAG_16. Beard 16 EG 015 E - group 1 - see info sheet	Crop Health SAG_18. Gebauer 14 EG 007 L		Crop Physiology and Nutrition SAG_15. Wichern. 14 EG 007 L. Crop Physiology and Nutrition. Gebauer 14 EG 007	
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00	Advanced Interpersonal and Intercul SAG_16. Beard 16 EG 015 E - group 2 - see info sheet				
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

5th semester

# Sustainable Agriculture

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Sustainability Management and Food SAG_28. Kimpfel 01 01 006 L+E	Organic Farming SAG_29. Schmidt, R. 12 01 015 EM - 15.10.+05./19.11.+17.12.+07.01		Sustainability Management and Food SAG_28. Kimpfel 01 EG 010 L+E	Advanced Agricultural Engineering a SAG_29. Haagen 12 01 015 EM
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Food Processing and Human Nutrition SAG_25. Kugler. CIN 03 L.	Animal Welfare SAG_24. Wiedemann 14 EG 007 L			Sustainability Analysis of Internat SAG_26. Weller 01 02 002 L
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Food Processing and Human Nutrition SAG_25. Kugler. 10 EG 030 PT - group 1.	Animal Welfare SAG_24. Wiedemann. 11 02 021 PT - group 1. Animal Welfare. Weller	Herd Management and Health SAG_29. Wiedemann 11 EG 011 EM - starts on Oct. 9th		Sustainability Analysis of Internat SAG_26. Weller 14 EG 007 E
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00	Food Processing and Human Nutrition SAG_25. Kugler. 10 EG 030 PT - group 2.	Animal Welfare SAG_24. Wiedemann. 13 01 010 PT - group 2. Animal Welfare. Weller	Methods in Agroecology SAG_29. Knoblauch 13 01 010 EM - starts on Oct. 9th		
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00		Organic Farming SAG_29. Schmidt, R. 12 01 015 EM - 15.10.+05./19.11.+17.12.+07.01.			
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					



# Biological Resources

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00			Rhizosphere biology BR_11.3 Wichern. 11 01 009 EM.		
<b>2</b> 9:00 10:00			Rhizosphere biology. Watson 11 01 009		Processing biological resources BR_10(L) Platte. 10 03 015 PT 3.
<b>3</b> 10:00 11:00		Business planning BR_11.4 Friedrich, M. 13 01 012 EM - starts on Oct. 08	Business planning BR_11.4 Friedrich, M. 13 01 012 EM - starts on Oct. 09		Processing biological resources. Bolde 10 03 015
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Environmental valuation and economic BR_07(L) Gomez-Vale 08 01 004 L	Environmental valuation and economic BR_07(L) Gomez-Vale 11 01 010 E	Rhizosphere biology BR_11.3 Wichern. 14 EG 007 EM.		Lecture series biological resources BR_12 Dyll 10 03 004 EM - see info sheet
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00	Underutilized plant resources BR_09(L) Gebauer 14 EG 007 L	Processing biological res BR_10(L) Kugler 02 EG 012 L	Processing biological res BR_10(L) Platte 02 EG 012 L		Environmental systems analysis BR_11.2 Baston 08 EG 005 EM
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00	Underutilized plant resources BR_09(L) Gebauer. 14 EG 007 PT.	Processing biological res BR_10(L) Kugler. 12 02 00 PT 1. Wolk	Processing biological res BR_10(L) Platte. 10 03 01 PT 1.	Processing biological resources BR_10(L) Hommels. 12 02 005 PT 3.	Environmental systems analysis BR_11.2 Baston 13 01 010 EM
<b>10</b> 17:00 18:00	Underutilized plant resources. Gorris	Processing biological res Hommels	Processing biological res Bolde 10 03 015	Processing biological resources. Wolk	
<b>11</b> 18:00 19:00		Processing biological res BR_10(L) Hommels. 12 02 00 PT 2.	Processing biological res BR_10(L) Platte. 10 03 01 PT 2.		
<b>12</b> 19:00 20:00		Processing biological res Wolk	Processing biological res Bolde 10 03 015		

# Gesundheitswissenschaften und -management

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:00 9:00			Steuerung von Unternehmen im Gesund GW_09(L) Schmitz, F. 11 EG 011 VL		
2 9:00 10:00			Steuerung von Unternehmen im Gesund GW_09(L) Schmitz, F. 11 01 009 S.		
3 10:00 11:00			Steuerung von Unternehmen im Gesund. Holtappel		
4 11:00 12:00					
5 12:00 13:00		Betriebliches Gesundheitsmanagement GW_07 ( Renner 11 EG 011 S - Beginn 08.10.	Europäische Gesundheitssysteme und GW_10(L) Schmitz, F. 11 01 009 S.		
6 13:00 14:00		Betriebliches Gesundheitsmanagement GW_07 ( Renner. 12 EG 006 PT - Beginn 08.10..	Europäische Gesundheitssysteme und . Gomez-Vale		
7 14:00 15:00	Europäische Gesundheitssysteme und GW_10(L) Schmitz, F. 11 EG 011 VL	Betriebliches Gesundheitsmanagement. Holtappel 11 01 013			
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00					Ernährung Ernähru Böhmer 10 03 004 VL+Ü
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

# Lebensmittelwissenschaften

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:00 9:00	Angewandtes Forschungsprojekt LM_12(P) Kugler. 12 02 005 Pro. Angewandtes Forschungsprojekt. Kugler 10 EG 030	Lebensmittel-Mikrobiologie LM_09(P) Bockmühl. 01 EG 004 VL+PT - siehe Infoblatt. Lebensmittel-Mikrobiologie. Bockmühl 10 02 013			Qualitätsmanagement und Lebensmittel LM_08(L) Langen 13 01 012 L - Einzeltermine siehe Infoblatt
2 9:00 10:00					
3 10:00 11:00					
4 11:00 12:00					
5 12:00 13:00					
6 13:00 14:00					
7 14:00 15:00				Fermentation und Biotechnologie LM_07(L) Fensterle. 03 EG 010 VL+P. Fermentation und Biotechnologie. Lucassen 10 02 013	
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00					
10 17:00 18:00		Produktentwicklung und Sensorik LM_11(L) Katzberg 11 EG 011 VL - am 22.10., 05./19.11., 03./17.12.			Ernährung LM_10(L) Böhrner 10 03 004 L + Ü
11 18:00 19:00	Qualitätsmanagement und Lebensmittel LM_08(L) *Großheider 08 01 004 VL + Ü	Produktentwicklung und Sensorik LM_11(L) Katzberg. 12 02 005 PT - am 22.10., 05./19.11., 03./17.12..			
12 19:00 20:00		11 EG 011			

Dual 1. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Biologie BSH_03. Koch. 5a EG 002 VL.			Mathematik BSH_04. Knoblauch. 13 01 010 Ü - Gruppe 1.	
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Statistik I BSH_04. Rathje. 01 02 006 VL - Beginn Punkt 10 Uhr.	Mathematik BSH_04. Preißing. 01 EG 010 VL - Beginn 08. Okt..			
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Allgemeine und anorganische Chemie BSH_02. Scholz. 01 02 005 VL.		Allgemeine und anorganische Chemie BSH_02. Friedrich, N.. 10 03 008 PT - Beginn 09.10..		
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00	Biologie BSH_03. Koch. 10 01 008 PT - Gruppe 1.				
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00					
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

Dual 3. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00				Mikrobiologie BSH_17. Bockmühl. 5a EG 001 VL.	Projektmanagement BSH_05. Fensterle. 12 EG 010 VL - Beginn 11. Okt..
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00				Mikrobiologie BSH_17. Lucassen. 10 02 013 PT - Gruppe 1 + 2.	Datenmanagement und Demografie BSH_15( Baston. 12 01 015 VL+Ü.
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00					
<b>6</b> 13:00 14:00				Physiologie und Anatomi BSH_01. Böhrmer. 10 03 004 Ü - Gruppe 2.	
<b>7</b> 14:00 15:00					Physiologie und Anatomie BSH_01. Böhrmer. 01 01 006 VL.
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00				Lebensmittelrecht BSH_16. von Ameln. 05 01 028 VL+Ü - 14täigig Beginn 17. Okt..	
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

Dual 1. Semester

# Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00	Grundlagen des Qualitätswesens QU_01.1 Schumachers. 01 02 006 VL.	Allgemeine und anorganische Chemie QU_02.1 Simon. 01 01 006 VL.			
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00	Statistik I QU_04.2 Rathje. 01 02 006 VL - Beginn Punkt 10 Uhr.	Mathematik QU_04.1 Preißing. 01 EG 010 VL - Beginn 08. Okt..			
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00	Allgemeine und anorganische Chemie QU_02.1 Simon. 10 03 008 PT - Beginn 07.10..	Grundlagen des Qualitätswesens QU_01.1 Schumachers. 01 EG 005 VL.			
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00					
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00		Projektmanagement QU_05.1 Friedrich, M. 01 EG 005 VL+Ü - Beginn 08. Oktober.			
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					

Dual 3. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
<b>1</b> 8:00 9:00			Biologie QU_03(P) Merettig. 10 02 008 PT.		Grundlagen des Umweltschutzes QU_06 ( *Kleinke. 14 EG 007 VL + Ü - siehe Infoblatt.
<b>2</b> 9:00 10:00					
<b>3</b> 10:00 11:00					
<b>4</b> 11:00 12:00					
<b>5</b> 12:00 13:00					Umweltchemie QU_16.1 Simon. 01 01 006 VL.
<b>6</b> 13:00 14:00					
<b>7</b> 14:00 15:00				Biologie QU_03.1 Bockmühl. 01 02 005 VL.	Umweltchemie QU_16.1 Simon. 10 03 008 PT - Beginn 11. Oktober.
<b>8</b> 15:00 16:00					
<b>9</b> 16:00 17:00					
<b>10</b> 17:00 18:00					
<b>11</b> 18:00 19:00					
<b>12</b> 19:00 20:00					