

Information regarding time-table

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

Agribusiness 1. Sem.

- AB_2 Sustainable Learning (Prof. Darr): in addition to the Monday lectures from Mr. Schmidt and the Thursday lectures from Prof. Darr as mentioned in the time schedule, three additional blocks on October 7th/21st from 14 – 18 h in room 01 02 005 and October 28th from 12 – 16h in room 2a EG 002
- 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.
- AB_06 Communication (Mr. Beard): during term on Oct. 7th/21st, Nov. 4th/18th, Dec. 2nd/16th, Jan. 6th/13th and in addition a block seminar from Feb. 10th – 14th 2020 from 09 – 17h in room 01 01 002

Agribusiness 3. Sem.

- AB_13 Quality Management of Food and Flowers: lecturer and dates will be announced as soon as possible
- AB_15 Ethics and Philosophy in Life Sciences (Ms. Valeva): block seminar on Oct. 05th/06th and Nov. 2nd/3rd from 9 – 17 h in room 01 EG 005
- AB_16 Current issues in Agribusiness (Mr. Leenen): lectures on Sept. 27th, Oct. 25th, Nov. 15th/22nd/29th, Dec. 6th and in addition two excursions on Oct 16th and Oct 31st
- AB_18 Interpersonal and intercultural communication (Mr. Beard): during term on Oct. 7th /21st, Nov. 4th /18th, Dec. 2nd /16th, Jan. 6th/13th and in addition a block seminar from Feb. 10th – 14th 2020 from 09 – 17h in room 01 01 002

Agribusiness 5. Sem.

- AB_23.2 Advanced logistics in agribusiness: will not be offered
- AB_25 Food Processing and human nutrition (Prof. Kugler): practical trainings start in second week of lecture period – laboratory coat is required!
- AB_29.1 Alternative Tourism (Mr. Pagenkopf): block seminar on Nov. 09th/10th and Jan. 11th/12th from 9 -17h in room 02 EG 012
- AB_29.5 Entrepreneurship (Mr. Garcia Urdiales): additional to the three Mondays mentioned in the time schedule, block seminar on Oct 12th, November 23rd and December 14th from 9 – 13:30h in room 11 02 021

Bioengineering 1. Sem.

- 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

Bioengineering 3. Sem.

- BE_18 Applied management (Ms. Schollmeier): block seminar on Oct. 19th/20th, Nov. 09th/10th and Jan. 11th/12th from 9 – 17h in room 01 02 005

Bioengineering 5. Sem.

- BE_22 Downstream processing (Dr. Krehenbrink): block seminar on Nov. 15th, Dec. 13th and Jan. 17th from 12 – 16h in room 01 EG 004 and on Nov. 16th, Dec. 14th and Jan. 18th from 9- 13h in room 01 02 002
- BE_29 Scientific workshop (Prof. Böhmer): block seminar March 16th through 20th, 2020 from 9 – 17h in room 01 EG 005

Sustainable Agriculture 1. Sem.

- SAG_2 Sustainable Learning (Prof. Darr): in addition to the Monday lectures from Mr. Schmidt and the Thursday lectures from Prof. Darr as mentioned in the time schedule, three additional blocks on October 7th/21st from 14 – 18 h in room 01 02 005 and October 28th from 12 – 16h in room 2a EG 002

Sustainable Agriculture 3. Sem.

- 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)
- SAG_16 Interpersonal and intercultural communication (Mr. Beard): during term on Oct. 7th /21st, Nov. 4th /18th, Dec. 2nd /16th, Jan. 6th/13th and in addition a block seminar from Feb. 10th – 14th 2020 from 09 – 17h in room 01 01 002
- SAG_17 Ethics and Philosophy in Life Sciences (Ms. Valeva): block seminar on Oct. 05th/06th and Nov. 2nd/3rd from 9 – 17 h in room 01 EG 005

Sustainable Agriculture 5. Sem.

- SAg_24 Animal Welfare (Prof. Wiedemann): lecture and practical start on October, 8th 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).
- SAg_25 Food Processing and human nutrition (Prof. Kugler): practical trainings start in second week of lecture period – laboratory coat is required!
- SAg_29.2 Advanced agricultural engineering and energy harvesting (Dr. Haagen): block seminar on Oct 12th, Oct 26th, Nov 9th and Nov 30th from 8 – 13:30h in room 12 EG 010
- SAg_29.3 Livestock and environment: lecturer and dates will be announced as soon as possible

Biological Resources

- BR_10 Processing biological resources (Prof. Kugler): practical trainings start in second week of lecture period – laboratory coat is required!
- BR_11.1 Animals in bioeconomy: lecturer and dates will be announced as soon as possible
- BR_12 Lecture series (Mr. Dyll): first lecture on Oct. 04th; no lectures on Oct. 11th and Oct. 18th and then as stipulated in the time schedule

Informationen zum Stundenplan

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

Bio Science and Health 1. Sem. <ul style="list-style-type: none">• 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
Bio Science and Health 3. Sem. <ul style="list-style-type: none">• BSH_14 Lebensmitteltechnologie (Prof. Kugler): Praktika beginnen in der zweiten Vorlesungswoche – Laborkittel benötigt!• 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
Bio Science and Health 5. Sem. <ul style="list-style-type: none">• 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.• 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
Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene 1. Sem. <ul style="list-style-type: none">• 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• 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
Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene 5. Sem. <ul style="list-style-type: none">• 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.• QU_27.3 Hochwasserschutz (Prof. Kleinke): Auftaktveranstaltung am Mittwoch, den 02. Oktober von 14 – 16 Uhr in Raum 12 01 015• 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.
Gesundheitswissenschaften <ul style="list-style-type: none">• 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.• GW_12 Angewandtes Forschungsprojekt 1 (Prof. Schmitz): Projektvergabe <i>wird noch bekanntgegeben</i>
Lebensmittelwissenschaften <ul style="list-style-type: none">• LM_07 Fermentation und Biotechnologie (Prof. Fensterle): Praktikum nach Ankündigung, z. T. ganztägig• LM_08 Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit (Hr. Langen): Einzeltermine am 06. und 13. Dezember jeweils von 8 – 12h in Raum 14 EG 007• LM_09 Lebensmittelmikrobiologie (Prof. Bockmühl): 1. Veranstaltung am 01. Oktober, Beginn 10 Uhr (abweichend vom Stundenplan)• LM_11 Produktentwicklung und Sensorik (Hr. 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• 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.

1st semester

Agribusiness

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 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.	
2 9:00 10:00				Agronomy I and Animal Husbandry AB_03.1 Wiedemann. 14 EG 007 L.		
3 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		
4 11:00 12:00						
5 12:00 13:00				Agronomy I and Animal Husbandry AB_03.1 Gebauer. 14 EG 007 PT - Gruppe 1.		
6 13:00 14:00				Agronomy I and Animal Husbandry. Wiedemann 10 EG 007		
7 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.		
8 15:00 16:00					Agronomy I and Animal Wiedemann 10 EG 0	
9 16:00 17:00		Marketing AB_01(L) Cannata 16 EG 016 L		Sustainable Learning - L AB_02.1 Darr. 2a EG 01 L - 10./17./24./31.10. + see info		Marketing AB_01(L) Cannata 16 EG 016 E
10 17:00 18:00						
11 18:00 19:00						
12 19:00 20:00						

3rd semester

Agribusiness

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 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.				
2 9:00 10:00						
3 10:00 11:00	Interpersonal and Intercultural Com AB_18.1 Beard 01 01 006 E - group 1 - see info sheet				Management Accounting AB_17.1 Ijegdhe 12 EG 010 L	
4 11:00 12:00						
5 12:00 13:00				Environmental, Agricultural and Foo AB_14.1 Mies 13 01 012 L - starts on Oct. 17th		
6 13:00 14:00						
7 14:00 15:00		International Markets, Trade and Ag AB_12.1 Gomez-Vale 12 EG 008 E				
8 15:00 16:00						Current Issues in Agribusiness AB_16(S) Leenen 12 EG 010 S - first lecture Sept 27th + see info sheet
9 16:00 17:00						
10 17:00 18:00						
11 18:00 19:00						
12 19:00 20:00						

5th semester

Agribusiness

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:00 9:00	Integrated and Sustainable Managemem AB_28.1 Kimpfel 01 01 006 L+E		Resource Economics and Risk Assessm AB_26.1 Sofitullah. CIN 04 L.	Integrated and Sustainable Managemem AB_28.1 Kimpfel 01 EG 010 L+E	
2 9:00 10:00					
3 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
4 11:00 12:00					
5 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	Analysis of International and Regio AB_27(P) Weller 14 EG 007 E
6 13:00 14:00					
7 14:00 15:00			Resource Economics and Risk Assessm AB_26.1 Sofitullah 11 02 021 E	Food Processing and Human Nutrition AB_25.1 Wolk. 10 EG 030 PT - group 3. Food Processing and Human Nutrition. Hommels 12 02 005	
8 15:00 16:00					
9 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	
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

1st semester

Bioengineering

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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	
2 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		
3 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
4 11:00 12:00		Fundamentals of Chemistry. Moreno Codinachs 10 03 013	Bioengineering Physics I. Neu 06 01 008		
5 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
6 13:00 14:00		Cell Biology and Microbiology. Gawalek 10 02 008			Fundamentals of Chemistry. Moreno Codinachs 10 03 015
7 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. Cell Biology and Microbiology. Gawalek 10 02 008		Mathematics BE_04 (Knoblauch 13 01 010 E - group 3+4 alternating	Project Management BE_05.1 Lap 01 02 006 L
8 15:00 16:00	Bioengineering Physics I BE_03.1 Neu 11 01 009 E - group 2				
9 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		
10 17:00 18:00		Cell Biology and Microbiology. Kirsch 10 02 008			
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

3rd semester

Bioengineering

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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.	
2 9:00 10:00					
3 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	
4 11:00 12:00					
5 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
6 13:00 14:00					
7 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
8 15:00 16:00					
9 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
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

5th semester

Bioengineering

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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
2 9:00 10:00					
3 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
4 11:00 12:00					
5 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
6 13:00 14:00		Industrial Biotechnology. ? 13 01 010			
7 14:00 15:00	Basics of Law BE_24.1 *Wenzel-Daugusch 01 EG 004 L				
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00	Basics of Law BE_24.1 *Wenzel-Daugusch 01 EG 004 E				
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

1. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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..
2 9:00 10:00					
3 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	
4 11:00 12:00					
5 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
6 13:00 14:00					
7 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.
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00					Interkulturelles Management BSH_05. De Körner 5a EG 002 VL+Ü - 11./18./25.10.+s.Infoblatt
10 17:00 18:00			Ernährungswissenschaften - Ernährun BSH_06. Tatarciuc 01 01 002 VL+Ü		
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

3. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr		
1 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.		
2 9:00 10:00							
3 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	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.	
4 11:00 12:00							
5 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.				
6 13:00 14:00			Lebensmitteltechnologie BSH_14. Wolk, 10 EG 030 PT - Gruppe 3. Lebensmitteltechnologie. Homms 12 02 005				
7 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.					
8 15:00 16:00							
9 16:00 17:00				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		
10 17:00 18:00							
11 18:00 19:00							
12 19:00 20:00							

5. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:00 9:00				Wirkstoffe und deren Analytik BSH_25. *Simon 01 02 006 VL	Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Bohmer. 06 02 004 VL.
2 9:00 10:00					
3 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	
4 11:00 12:00					
5 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.
6 13:00 14:00					
7 14:00 15:00	Wissenschaftliches Arbeiten BSH_29. Holtappel. 13 01 010 Ü.			Pharmakologie und Toxikologie BSH_27. Bohmer 05 01 028 WPF	Integrative Medizin BSH_27. Mannel 13 01 012 s. Infoblatt
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00	Ethik BSH_27. Fischer. 12 EG 010 WPF.	Gesundheitsförderung BSH_24. Stauch 12 EG 010 VL+Ü - Beginn 08. Oktober		Intervention im Gesundheitssport BSH_27. Doll 01 02 003 WPF	Patentrecht BSH_27. Kucken. 13 01 012 s. Infoblatt.
10 17:00 18:00					
11 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.		
12 19:00 20:00					

1. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 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.	
2 9:00 10:00						
3 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		
4 11:00 12:00						
5 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			
6 13:00 14:00						
7 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.		
8 15:00 16:00						
9 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
10 17:00 18:00						
11 18:00 19:00						
12 19:00 20:00						

3. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 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 Bohmer, 06 02 004 VL.	
2 9:00 10:00						
3 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			
4 11:00 12:00						
5 12:00 13:00	Grundlagen des Arbeitsschutzes QU_15.1 Schumachers 11 01 009 VL				Umweltchemie QU_16.1 Simon, 01 01 006 VL.	
6 13:00 14:00						
7 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	
8 15:00 16:00						
9 16:00 17:00		Personal- und Konfliktmanagement QU_13 (Röhrl 08 01 004 Ü				
10 17:00 18:00						
11 18:00 19:00						
12 19:00 20:00						

5. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

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

1st semester

Sustainable Agriculture

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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.
2 9:00 10:00					
3 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	
4 11:00 12:00				Agricultural Chemistry. Watson 10 03 013	
5 12:00 13:00		Basics of Biology and Agroecology I SAG_01. Wichern. 14 EG 007 PT - group 1+2 alternating every 2 weeks.			
6 13:00 14:00		Basics of Biology and Agroecology I. Gorris 14 EG 007			
7 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 - 10./17./24./31.10. + see info sheet.	Agricultural Chemistry SAG_06. Weber. 01 02 002 L.
8 15:00 16:00					Agricultural Chemistry. Watson 01 02 002
9 16:00 17:00					
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

3rd semester

Sustainable Agriculture

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 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.				
2 9:00 10:00						
3 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.			
4 11:00 12:00						
5 12:00 13:00	Crop Physiology and Nutrition SAG_15. Wichern. 10 EG 007 PT - group 2.					
6 13:00 14:00						
7 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	
8 15:00 16:00						
9 16:00 17:00	Advanced Interpersonal and Intercul SAG_16. Beard 16 EG 015 E - group 2 - see info sheet					
10 17:00 18:00						
11 18:00 19:00						
12 19:00 20:00						

5th semester

Sustainable Agriculture

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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	Resource Economics and Risk Assessm SAG_27. Sofiullah. CIN 04 L.	Sustainability Management and Food SAG_28. Kimpfel 01 EG 010 L+E	
2 9:00 10:00					
3 10:00 11:00	Food Processing and Human Nutrition SAG_25. Kugler. CIN 03 L.	Animal Welfare SAG_24. Wiedemann 14 EG 007 L	Resource Economics and Risk Assessm SAG_27. Sofiullah 13 01 010 E		Sustainability Analysis of Internat SAG_26. Weller 01 02 002 L
4 11:00 12:00					
5 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
6 13:00 14:00					
7 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		
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00		Organic Farming SAG_29. Schmidt, R. 12 01 015 EM - 15.10.+05./19.11.+17.12.+07.01.			
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

Biological Resources

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:00 9:00			Rhizosphere biology BR_11.3 Wichern. 11 01 009 EM.		
2 9:00 10:00			Rhizosphere biology. Watson 11 01 009		Processing biological resources BR_10(L) Platte. 10 03 015 PT 3.
3 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
4 11:00 12:00					Lecture series biological resources BR_12 Dyll 10 03 004 EM - see info sheet
5 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.		
6 13:00 14:00					
7 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
8 15:00 16:00					
9 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
10 17:00 18:00	Underutilized plant resources. Gorris	Processing biological res Hommels	Processing biological res Bolde 10 03 015	Processing biological resources. Wolk	
11 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.		
12 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					
3 10:00 11:00			Steuerung von Unternehmen im Gesund GW_09(L) Schmitz, F.. 11 01 009 S.		
4 11:00 12:00			Steuerung von Unternehmen im Gesund. Holtappel		
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			Europäische Gesundheitssysteme und Gomez-Vale		
7 14:00 15:00	Europäische Gesundheitssysteme und GW_10(L) Schmitz, F. 11 EG 011 VL				
8 15:00 16:00		Betriebliches Gesundheitsmanagement GW_07 (Renner. 12 EG 006 PT - Beginn 08.10..			
9 16:00 17:00		Betriebliches Gesundheitsmanagement. Holtappel 11 01 013			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) Neger 11 02 021 Ü - Gruppe 1 - 14-tägig Beginn 23.10.		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		Qualitätsmanagement und Lebensmittel LM_08(L) Neger 10 03 004 VL - 14-tägig Beginn 22.10.	Qualitätsmanagement und Lebensmittel LM_08(L) Neger 11 02 021 Ü - Gruppe 2 - 14-tätigig Beginn 23.10.		
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
1 8:00 9:00	Biologie BSH_03. Koch. 5a EG 002 VL.			Mathematik BSH_04. Knoblauch. 13 01 010 Ü - Gruppe 1.	
2 9:00 10:00					
3 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..			
4 11:00 12:00					
5 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..		
6 13:00 14:00					
7 14:00 15:00	Biologie BSH_03. Koch. 10 01 008 PT - Gruppe 1.				
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00					
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

Dual 3. Semester

Bio Science and Health

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 8:00 9:00				Mikrobiologie BSH_17. Bockmühl. 5a EG 001 VL.	Projektmanagement BSH_05. Fensterle. 12 EG 010 VL - Beginn 11. Okt..
2 9:00 10:00					
3 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.
4 11:00 12:00					
5 12:00 13:00					
6 13:00 14:00				Physiologie und Anatomi BSH_01. Böhmer. 10 03 004 Ü - Gruppe 2.	
7 14:00 15:00					Physiologie und Anatomie BSH_01. Böhmer. 01 01 006 VL.
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00				Lebensmittelrecht BSH_16. von Ameln. 05 01 028 VL+Ü - 14täigig Beginn 17. Okt..	
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

Dual 1. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1 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.			
2 9:00 10:00					
3 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..			
4 11:00 12:00					
5 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.			
6 13:00 14:00					
7 14:00 15:00					
8 15:00 16:00					
9 16:00 17:00		Projektmanagement QU_05.1 Friedrich, M. 01 EG 005 VL+Ü - Beginn 08. Oktober.			
10 17:00 18:00					
11 18:00 19:00					
12 19:00 20:00					

Dual 3. Semester

Qualität, Umwelt, Sicherheit und Hygiene

	Mo	Di	Mi	Do	Fr	
1 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.	
2 9:00 10:00						
3 10:00 11:00						
4 11:00 12:00						
5 12:00 13:00					Umweltchemie QU_16.1 Simon. 01 01 006 VL.	
6 13:00 14:00						
7 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.	
8 15:00 16:00						
9 16:00 17:00						
10 17:00 18:00						
11 18:00 19:00						
12 19:00 20:00						