



Offene Lehrveranstaltungen des Fachbereichs "Life Science Technologies"

Sie möchten vor dem Studium einen Einblick in Ihren Wunschstudiengang und die TH OWL erhalten?
Gerne können Sie unsere aufgeführten Lehrveranstaltungen besuchen.

So geht es:

- Lehrveranstaltung(en) aus der folgenden Liste auswählen
- Die Systematik der Raumnummern ist in der Regel wie folgt
- Raum a.bcd (a = Gebäudenummer; b = Ebene (Bsp.: Ebene 1 = Erdgeschoß, Ebene 2 = 1. Etage...); c und d = Raumnummer)
- Über den [Lageplan](#) erhalten Sie eine Orientierung am Campus

Hinweise:

- Wählen Sie primär Veranstaltungen aus den unteren Semestern, da die Komplexität der Themen und Inhalte zunimmt. Dies trifft ebenso auf den Verlauf während eines Semesters zu. Es ist also durchaus normal, wenn Sie den Veranstaltungen nicht in Gänze folgen können, denn es geht weniger darum, alles inhaltlich zu verstehen, sondern vorrangig um die Atmosphäre sowie einen ersten Eindruck von Lehren und Lernen an der Hochschule.
- Es kann immer sein, dass sich Änderungen hinsichtlich der Uhrzeit oder Raumnummer ergeben haben bzw. Terminausfälle z.B. durch Exkursionen etc. vorgemerkt sind. Gehen Sie daher vor Besuch der Veranstaltung auf den Link. Dort gelangen Sie ins Vorlesungsverzeichnis zu der aufgeführten Veranstaltung und überprüfen die von uns bereits aufgeführten Angaben.
- Im Krankheitsfall der Lehrenden kann es sein, dass Lehrveranstaltungen ausfallen und dies nicht im Vorlesungsverzeichnis vermerkt ist. Dann hängt in der Regel ein Aushang am Raum.
- Vorlesungen die mit einem DT- xxx gekennzeichnet sind, finden in Detmold in der Georgh-Weerth-Straße 20 statt.

Bei Fragen können Sie uns gerne [kontaktieren](#).

Wir wünschen Ihnen viel Spaß!

Legende:

BS - Back- und Süßwarentechnologie V - Vorlesung
 GT - Getränketechnologie Ü - Übung
 TPL - Technologie Protein-basierter P - Praktikum
 Lebensmittel

Lebensmitteltechnologie (B.Sc.)

Tag	Uhrzeit	Raum	Semester	Veranstaltungstitel und Link Vorlesungsverzeichnis	Dozent*in	Anmerkung
Montag	08:00 - 13:05	LE-16.310	4. BS GT TPL	4192 Proteingrundlagen (V)	Struck	
	08:00 - 11:20	LE-16.310	4. BS GT TPL	4026 Backwarentechnologie (V)	Hermenau	
	14:00 - 15:35	LE-16.109	2. BS GT TPL	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
	14:00 - 17:20	LE-1.711	4. BS GT TPL	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
	14:00 - 17:20	LE-5.303	4. BS GT TPL	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
Dienstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2. BS GT TPL	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	08:00 - 09:35	LE-16.310	4. BS	4026 Backwarentechnologie (V)	Hermenau	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2. BS GT TPL	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja	
	11:30 - 12:15	LE-1.178	2. BS GT TPL	4025 Sensorik für Lebensmitteltechnologen (V)	Sokolowsky	
Mittwoch	08:00 - 08:45	LE-16.109	2. BS GT TPL	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2. BS GT TPL	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
Donnerstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2. BS GT TPL	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	08:00 - 11:20	LE-16.310	4. BS	4031 Rohstoffe der Backwaren (V)	Hermenau	
	08:00 - 11:20	LE-16.310	4. BS	4031 Kohlenhydratreiche Rohstoffe (V)	Hermenau	
	09:45 - 11:20	LE-1.375	2. BS GT TPL	4006 Elektrodynamik (V)	Odefey	
	09:45 - 11:20	LE-1.341	4. GT	4029 Erfrischungsgetränke (V)	Sokolowsky, Schneider	
Freitag	08:00 - 09:35	LE-16.109	4. BS GT TPL	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow	
	08:15 - 09:45	LE-16.109	4. BS GT TPL	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4. BS GT TPL	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4. BS GT TPL	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow	
	11:30 - 15:35	LE-5.303	4. BS GT TPL	Einführung in Rheometrie und Strukturrheologie (V)	Wilhelm	
	11:30 - 15:00	LE-1.711	4. BS GT TPL	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz	
	11:30 - 15:35	LE-1.058	4. BS GT TPL	4088 Powdered and Instant Food (V)	Barnekow	
	14:00 - 17:20	LE-16.109	2. BS GT TPL	4017 Englisch in der Lebensmitteltechnologie (V)	Penner	

Industrielle Biotechnologie (B.Sc.)

Tag	Uhrzeit	Raum	Semester	Veranstaltungstitel und Link Vorlesungsverzeichnis	Dozent*in	Anmerkung
Montag	08:00 - 09:35	LE-1.710	4.	4040 Design and Operation of Bioreactors (V)	Frahm	
	13:30 - 17:30	online	4.	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz	
	14:00 - 15:35	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
	14:00 - 17:20	LE-1.711	4.	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
	14:00 - 17:20	LE-5.303	4.	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
Dienstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja	
Mittwoch	08:00 - 08:45	LE-16.109	2.	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja	
	08:00 - 10:30	LE-16.310	4.	4039 Fermentations- u. Aufarbeitungstechnik (V)	Jakobs-Schönwandt	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
Donnerstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	09:45 - 11:20	LE-1.375	2.	4006 Elektrodynamik (V)	Odefey	
	14:00 - 14:45	LE-1.610	2.	4042 Grundlagen der Biotechnologie (V)	Broeker	
Freitag	08:00 - 09:35	LE-16.109	4.	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow	
	08:15 - 09:45	LE-16.109	4.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow	
	11:30 - 15:35	LE-5.303	4.	Einführung in Rheometrie und Strukturrheologie (V)	Wilhelm	
	11:30 - 15:00	LE-1.711	4.	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz	
	11:30 - 15:35	LE-1.058	4.	4088 Powdered and Instant Food (V)	Barnekow	

Technologie der Kosmetika und Waschmittel (B.Sc.)

Tag	Uhrzeit	Raum	Semester	Veranstaltungstitel und Link Vorlesungsverzeichnis	Dozent*in	Anmerkung
Montag	08:00 - 11:20	LE-1.611	4.	4055 Präparate- u. Wirkstoffkunde (V)	Gassenmeier	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4053 Physiologie (V)	Upmann	
	11:30 - 13:05	LE-1.611	2.	4053 Anatomie der Haut (V)	Gassenmeier	
	13:30 - 17:30	online	4.	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz	
	14:00 - 15:35	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
	14:00 - 17:20	LE-1.711	4.	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
	14:00 - 17:20	LE-5.303	4.	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	

Dienstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja
Mittwoch	08:00 - 08:45	LE-16.109	2.	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann
	09:45 - 11:20	LE-1.611	4.	4057 Grundlagen der Kosmetiktechnologie (V)	Gassenmeier
	14:50 - 16:30	LE-1.611	2.	4053 Anatomie der Haut (V)	Gassenmeier
Donnerstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel
	09:45 - 11:20	LE-1.375	2.	4006 Elektrodynamik (V)	Odefey
Freitag	08:00 - 09:35	LE-16.109	4.	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow
	08:15 - 09:45	LE-16.109	4.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow
	11:30 - 15:35	LE-5.303	4.	Einführung in Rheometrie und Strukturrheologie (V)	Wilhelm
	11:30 - 15:00	LE-1.711	4.	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz
	11:30 - 15:35	LE-1.058	4.	4088 Powdered and Instant Food (V)	Barnekow

Pharmatechnik (B.Sc.)

Tag	Uhrzeit	Raum	Semester	Veranstaltungstitel und Link Vorlesungsverzeichnis	Dozent*in	Anmerkung
Montag	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4053 Physiologie (V)	Upmann	
	09:45 - 11:20	LE-1.375	4.	4044 Arzneiformenlehre (V)	Kutz	
	11:30 - 13:05	LE-16.109	2.	4048 Pharmakologie (V)	Kutz	
	14:00 - 15:35	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
	14:00 - 17:20	LE-1.711	4.	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
	14:00 - 17:20	DT-111	4.	4043 Pharmazeutisch-Analytische Validierung (V)	Pein-Hackelbusch	
	14:00 - 17:20	LE-5.303	4.	Introduction Flavour Technology (V)	Süßle, Barnekow	
Dienstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja	
Mittwoch	08:00 - 08:45	LE-16.109	2.	4016 Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (V)	Ahuja	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
Donnerstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	09:45 - 11:20	LE-1.375	2.	4006 Elektrodynamik (V)	Odefey	
Freitag	08:00 - 09:35	LE-16.109	4.	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow	
	08:15 - 09:45	LE-16.109	4.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	

09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4015 Verfahrenstechnik (V)	Barnekow
11:30 - 15:35	LE-5.303	4.	Einführung in Rheometrie und Strukturrheologie (V)	Wilhelm
11:30 - 15:00	LE-1.711	4.	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz

Lehramt für Ernährung- u. Hauswirtschaftswissenschaft und Lebensmitteltechnik (B.Sc.)

Tag	Uhrzeit	Raum	Semester	Veranstaltungstitel und Link Vorlesungsverzeichnis	Dozent*in	Anmerkung
Montag	09:45 - 11:20	LE-16.109	4.	4053 Physiologie (V)	Upmann	
	14:00 - 15:35	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
Dienstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
	11:30 - 12:15	LE-1.178	2.	4025 Sensorik für Lebensmitteltechnologien (V)	Sokolowsky	
Mittwoch	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4011 Physikalische Chemie (V)	Kröger-Brinkmann	
Donnerstag	08:00 - 09:35	LE-16.109	2.	4012 Organische Chemie und Biochemie (V)	Danneel	
Freitag	08:15 - 09:45	LE-16.109	2.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2.	4002 Angewandte Mikrobiologie u. Betriebshygiene (V)	Ulrich	
	11:30 - 15:00	LE-1.711	4.	4070 EDS-Ernährungslehre (V)	Prinz	

Medizin- und Gesundheitstechnologie (B.Sc.)

Tag	Uhrzeit	Raum	Semester	Veranstaltungstitel und Link Vorlesungsverzeichnis	Dozent*in	Anmerkung
Montag	09:45 - 11:20	LE-16.109	2. PT	4048 Physiologie und Pharmakologie (V)	Upmann	
	09:45 - 11:20	LE-16.109	2. PT	4053 Physiologie (V)	Upmann	
	09:45 - 11:20	LE-1.419	4. PT	5188 Datenbanken (V)	Bruland	
	09:45 - 11:20	LE-1.419	4. TI	5188 Datenbanken (V)	Bruland	
	11:30 - 13:05	LE-16.109	2. PT	4048 Physiologie und Pharmakologie (V)		
	11:30 - 13:05	LE-16.109	2. PT	4048 Pharmakologie (V)	Kutz	
Dienstag	11:30 - 13:05	LE-1.204	2. TI	5102/5103 Mathematik 3/4 (V)	Heiss, Lange-Hegermann	
	11:30 - 13:05	LE-1.204	2. PT	5102/5103 Mathematik 3/4 (V)	Heiss, Lange-Hegermann	
Mittwoch	14:00 - 18:00	DT-111	2. PT	4544 Arzneiformung (V)	Kutz	
Donnerstag	08:00 - 09:35	LE-1.204	2. TI	5180/10261 Ba-E/-MGT-/-T/-TI: Programmiersprachen 2 / Ba-DS: Objektorientierte Programmierung (V)	Büker	
	08:00 - 09:35	LE-1.204	2. PT	5180/10261 Ba-E/-MGT-/-T/-TI: Programmiersprachen 2 / Ba-DS: Objektorientierte Programmierung (V)	Büker	
	09:45 - 11:20	LE-1.419	4. PT	5151 Datensicherheit (V)	Heiss	
	09:45 - 11:20	LE-1.419	4. TI	5151 Datensicherheit (V)	Heiss	

Freitag	11:30 - 13:05	LE-1.419	4. PT	5169/5255 Software Lifecycle Management (V)	Beckmann
	11:30 - 13:05	LE-1.419	4. TI	5169/5255 Software Lifecycle Management (V)	Beckmann
	08:00 - 09:35	LE-1.419	4. TI	5231 User Experience & Interaction Design (V)	Röcker
	08:00 - 09:35	LE-1.419	4. PT	5231 User Experience & Interaction Design (V)	Röcker
	09:45 - 11:20	LE-1.419	4. TI	5231 User Experience & Interaction Design (Ü)	Röcker
	09:45 - 11:20	LE-1.204	4. TI	5190 Rechnernetze (V)	Jasperneite
	09:45 - 11:20	LE-1.204	4. PT	5190 Rechnernetze (V)	Jasperneite
	11:30 - 13:05	LE-1.204	2. TI	5102/5103 Mathematik 3/4 (V)	Heiss, Lange-Hegermann
	11:30 - 13:05	LE-1.204	2. PT	5102/5103 Mathematik 3/4 (V)	Heiss, Lange-Hegermann
	14:00 - 15:35	LE-1.419	4. PT	5149 Software-Qualitätsmanagement (V)	Pohlmann