

P r ü f u n g			Form	Dauer [min]	Lehrveranstaltung	Semester	Code	PrüferIn	Anmeldungen	PZ 1a,b Aufsicht	PZ 1a,b Prüfungsraum
Tag	Datum	Beginn									
Mo	24.01.2022	10.30	§18	120	Allgemeine Chemie	1	ACH	Za			
Mo	24.01.2022	10.30	§18	80	Allgemeine und anorganische Chemie	MGT	AC	Za			
Mo	24.01.2022	15.00	§18	40	Biotechnologische Prozesse	5	BIP	Rh,Fr			
Mo	24.01.2022	11.00	§18	120	Formulierungstechnik	5	FTK	Ph, Ga			
Mo	24.01.2022	14.00	§18	40	Getränkeabfülltechnik	5	GAB	vdG			
Mo	24.01.2022	12.00	§18	120	Kosmetikchemie und -recht	3	KCR	Ph, Jn			
Mo	24.01.2022	9.00	§18	120	Lebensmittelchemie und -recht	3	LCR	Jn			
Di	25.01.2022	9.00	§18	120	Präparate- und Wirkstoffkunde	4	PWK	Ga			
Di	25.01.2022	10.00	§18M	80	Functional Food Ingredients	8	ING	Za			
Di	25.01.2022	09.00	§18	80	Physiologie und Anatomie der Haut	2	PAH	Up, Hun			
Di	25.01.2022	12.00	§18	80	Physiologie und Pharmakologie	2 + MGT	PPH	Ku, Up			
Di	25.01.2022	09.00	§18	40	Lebensmittelproduktion	1	LMP	Ls			
Di	25.01.2022	14.00	§18	120	Physikalische Chemie	2	PCH	Kb			
Di	25.01.2022	12.00	§18	60	Polymere und Biomaterialien	MGT	PB	Kb			
Di	25.01.2022	9.00	§18M	40	Thermodynamik	7	TDY	Kb			
Di	25.01.2022	11.00	§18	60	Kosmetika herstellung und Sensorik	1	KUS	Ph, So			
Mi	26.01.2022	13.00	§18	80	Industrielle Pharmazie	1 + MGT	IPH	Ku			
Mi	26.01.2022	10.00	§18	120	Medizinische Diagnostik	MGT	MD	Ku			
Mi	26.01.2022	08.00	§18M	40	Systembetrachtung und Modellbildung	7	SMB	Od			
Mi	26.01.2022	11.00	§18	60	Elektrodynamik (Experimentalphysik)	2	EDY	Od			
Mi	26.01.2022	8.00	§18	120	Pharmazeutische Chemie und Recht	3	PCR	Rk			
Mi	26.01.2022	13.00	§18M	120	Management	8	MAN	Ah, Se			
Mi	26.01.2022	09.00	§18	80	Proteinbiochemie	5	PBC	Da			
Do	27.01.2022	13.00	§18	80	Anforderung an Medizinprodukte	MGT	AA	Ku			
Do	27.01.2022	11.00	§18	40	Grundlagen der Kosmetiktechnologie	4	GKT	Ga			
Do	27.01.2022	9.00	§18	80	Angewandtes Lebensmittelrecht	4	ALR	Up			
Do	27.01.2022	12.00	§18M	60	Angewandte Mathematik	7	AMA	Ah			
Do	27.01.2022	13.00	§18	120	Biochemie und Recht für Biotechnologen	3	BRB	Da, Rh, Was			
Do	27.01.2022	11.00	§18	60	Bioverfahrenstechnik	4	BVT	Fr			
Do	27.01.2022	13.00	§18	40	Weintechnologie	5	WET	So			
Do	27.01.2022	13.00	§18	40	Weintechnologie und Getränkeherstellung	5	WPG	So			
Do	27.01.2022	9.00	§18	80	Einführung in die Betriebswirtschaft	1	BWL	Ah			
Fr	28.01.2022	14.00	§18	120	Fruchtsafttechnologie, Alkoholfreie Getränke	4	FST, AFG	Sr, So			
Fr	28.01.2022	11.00	§18	40	Mikrobiologie: Grundlagen und Hygiene	MGT	MG	Bm			
Fr	28.01.2022	09.00	§18	40	Grundlagen der Mikrobiologie	3	GMB	Bm			
Fr	28.01.2022	11.00	§18	40	Angewandte Kosmetiktechnologie	5	AKT	Ga			
Fr	28.01.2022	9.00	§18	60	Verfahrenstechnik	4	VTP	Ba			
Fr	28.01.2022	14.00	§18	40	Angewandte Mikrobiologie und Betriebshygiene	4 (2)	AMB	Bm			
Fr	28.01.2022	11.00	§18	60	Mechanik	1	MEC	Od			
Fr	04.02.2022		§18	60	Mikrobiologische Schnellmethoden	5	MSM	Bm			
Fr	04.02.2022		§18	60	Automatisierte Mikrobiologische Methoden	MGT	AM	Bm			
Mo	21.03.2022	11.00	§18	80	Differential- und Integralrechnung	1	DIR	Ah			
Mo	21.03.2022	14.00	§18	40	Ernährungslehre	5	EDS	Brune			
Mo	21.03.2022	9.00	§18 M	80	Fleischtechnologie	7	FLT	Ls, Up			
Mo	21.03.2022	9.00	§18	80	Brauereitechnologie und Spirituosen-technologie	5	BRT & SPT	Sr			
Mo	21.03.2022	9.00	§18	120	Brauerei- u. Brennereitechnologie, Abfülltechnik	5	BBA	Sr			
Mo	21.03.2022	11.00	§18	80	Grundoperationen der Biotechnologie	4	GOB	Rh			
Di	22.03.2022	9.00	§18	120	Qualitätsmanagement für Technologen	5	QMT	Se			
Di	22.03.2022	14.00	§18	40	Biochemisches Praktikum für Biotechnologen	4	BPB	Da			
Di	22.03.2022	14.00	§18	40	Rohstoffkunde der Lebensmittel	1	RKL	Jn, Up			
Di	22.03.2022	14.00	§18M	80	Biotechnologie	7	BIT	Rh			
Di	22.03.2022	9.00	§18M	80	Biochemie und Molekularbiologie	7	BMB	Arnold, Da			
Di	22.03.2022	11.00	§18	80	Food Biotechnology	1	FBT	Rh			
Mi	23.03.2022	11.00	§18	120	Organische Chemie und Biochemie	2	OCB	Da			
Mi	23.03.2022	14.00	§18	40	Sensorik für Lebensmitteltechnologien	2	SEL	So			
Mi	23.03.2022	9.00	§18	100	Grundlagen der Verfahrenstechnik	3	GVT	Mü			
Mi	23.03.2022	11.00	§18	40	Chemie und Technologie koffeinhaltiger Genussmittel	5	CTG	Za			
Mi	23.03.2022	14.00	§18M	40	Hygienic Design	7	HYD	vdG			
Do	24.03.2022	9.00	§18	120	Analytische Arzneibuchmethoden	4	AAM	Rk			
Do	24.03.2022	9.00	§18 M	60	Computergestützte Mathematik	8	CMA	Ah			
Do	24.03.2022	11.00	§18	80	Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik	2	WRS	Ah			
Do	24.03.2022	14.00	§18	40	Getränketechnologische Grundoperationen	4	GGO	Sr			
Do	24.03.2022	9.00	§18	40	Zellkulturtechnik	MGT	ZT	Fr			
Do	24.03.2022	9.00	§18	120	Zellkultur und Anlagentechnik	5	ZAT	Fr			
Do	24.03.2022	14.00	§18	40	Grundlagen der Mikrobiologie(nur Wiederholer aus PZ1a)	3	GMB	Bm			
Fr	25.03.2022	14.00	§18	80	Gentechnologie	5	GEN	Arn			
Fr	25.03.2022	11.00	§18	40	Rohstoffe der Biotechnologie	2	RBT	Rh			
Fr	25.03.2022	14.30	§18	80	Englisch für Lebensmitteltechnologien	2	EFL	Wac			
Fr	25.03.2022	14.30	§18	80	Englisch für Technologen	1	ELT	Wac			
Fr	25.03.2022	8.15	§18	120	Grundlagen der betrieblichen Technik	3	GBT	Ba, Fr			
Fr	25.03.2022	11.00	§18M	80	Verpackungstechnologie	7	VPA	Fengler			
Fr	25.03.2022	8.00	§18	80	Grundlagen der betrieblichen Technik (Lehramt)	3	GBT	Ba			

MGT