

Heilbronn	Duke Hochschule Baden-Württemberg		Wien – Technologie – Management	Weinensik / Spezielle Sensork	Ja	3,4	Cellarwinetikologie und Produktentwicklungen Praxis- und Innovationsorientierte Produktentwicklung Zellbiologische Grundlagen Weinbau	Vorlesung	6,0	Prof. Dr. Martina Boehm, Tel 07141 1207-255-21; martin.boehm@duke-heilbronn.de	Laborkurs 07141 1207-275; wensensik@heilbronn-dhbw.de	Bachelor of Science	https://www.heilbronn-dhbw.de/bachelor/wirtschaftswissenschaften/lehre.html	
	Duke Hochschule Baden-Württemberg	Fakultät für Lebensmittelwissenschaften	Food Management	Mikrobiologie, Sensorik und Qualität / Lebensmitteltechnologie und Sensorik	Ja	1,2-1,6	Einführung in die Sensorik - Grundlagen der Sensoriktechnologie - die fünf Sinne und Geschmack - Verfeinerungen der Magen-Darm-Trakt sowie Labor, Biologische und chemische Grundlagen - Rezepturen und Rezepturenentwicklung	Vorlesung	2010	Prof. Dr. Heide Frisch, Tel 07141 1207-255 17; heide.frisch@heilbronn-dhbw.de	Laborkurs 07141 1207-275; wensensik@heilbronn-dhbw.de	Bachelor of Arts	https://www.heilbronn-dhbw.de/bachelor/wirtschaftswissenschaften/lehre.html	
Jena	Friedrich-Schiller-Universität Jena	Fakultät für Biowissenschaften	Ernährungswissenschaften	Grundlagen der Humannahrung	Nein		Verfeinerungen der Magen-Darm-Trakt sowie Labor, Biologische und chemische Grundlagen - Rezepturen und Rezepturenentwicklung	Vorlesung, Seminar	6,0	Prof. Dr. Anna Kipp, anna.kipp@uni-jena.de		Bachelor of Science	https://www.uni-jena.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften	
Kiel	Christian-Albrechts-Universität zu Kiel	Agrar- und Ernährungswissenschaftliche Fakultät	Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	Produkttechnologie			Durchführung des Produktentwicklungsprozesses mit Hilfe von Rezepturen, auch in Kooperation mit Unternehmen der Lebensmittelbranche. Chemische sowie praktische Lernziele	Vorlesung	6,0	Prof. Dr. Florian Kogler, Tel: 0431 880-2411; info@foodtech.uni-kiel.de		Master of Science	https://www.uni-kiel.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften	
Nové	Hochschule Rhein-Waal	Fakultät Life Sciences	Lebensmittelwissenschaften	Produktentwicklung und Sensorik	Nein		Durchführung des Produktentwicklungsprozesses mit Hilfe von Rezepturen, auch in Kooperation mit Unternehmen der Lebensmittelbranche. Chemische sowie praktische Lernziele	Vorlesung, Praktikum	5,0	Prof. Dr. Florian Kogler, Tel: 0431 880-2411; info@foodtech.uni-kiel.de		Master of Science	https://www.uni-kiel.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften	
Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe	FB Life Science Technologies		Lebensmitteltechnologie	Lebensmittelproduktion und Sensorik	Ja	2	Produktentwicklung und Sensorik - Grundlagen der Sensoriktechnologie - die fünf Sinne und Geschmack - Verfeinerungen der Magen-Darm-Trakt sowie Labor, Biologische und chemische Grundlagen - Rezepturen und Rezepturenentwicklung	Vorlesung, Praktikum	5,0	Prof. Dr.-Ing. Ralf Lautenschlager, Tel: 05261 702-5291; ralf.lautenschlager@thl.uni-lippe.de	Prof. Dr.-Ing. Ralf Lautenschlager, Tel: 05261 702-5291; ralf.lautenschlager@thl.uni-lippe.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften	
	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe	FB Life Science Technologies		Industrielle Lebensmittel und Bioproduktion	Spezielle Sensorik der Lebensmittel	Ja	5	(1) Deskriptive Beurteilung von Lebensmitteln mit einfacher, beschreibender Beurteilung, mit Beurteilung nach Produkttypen und (2) Beurteilung möglicher Trendsätze und Produkttypen (analytische Untersuchungs- beschreibende, affektive und sensorische Verfahren)	Vorlesung, Praktikum	4,0	Prof. Dr. Norbert Heuss +49 5261 702 4453; norbert.heuss@thl.uni-lippe.de	Prof. Dr.-Ing. Ralf Lautenschlager, Tel: 05261 702-5291; ralf.lautenschlager@thl.uni-lippe.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Lamp	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe	FB Life Science Technologies		Technologie der Kosmetika und Waschmittel	KOS Kosmetikherstellung und Sensorik	Ja	1	(1) Sensoriktechnologie Grundlagen (2) Prüfmethoden analytische Untersuchungs- beschreibende, affektive und sensorische Verfahren (3) Auswahl von Prüfproben und (4) Produktentwicklung mit einem sensorischen Test - Produktentwicklung und Sensorik	Vorlesung, Praktikum	10,0	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 5261 702 5965; matthias.lammert@thl.uni-lippe.de	Prof. Dr.-Ing. Udo Henning, +49 5261 709 6090; udo.henning@thl.uni-lippe.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe	FB Life Science Technologies		Lehramt an Berufskollegs - Ernährungs- u. Nahrungswissenschaft und Lebensmitteltechnik	Lebensmittelwissenschaftliche Grundlagen (Sensorik für Lebensmitteltechnologien)	Ja	1	(1) Sensoriktechnologie Grundlagen (2) Prüfmethoden analytische Untersuchungs- beschreibende, affektive und sensorische Verfahren (3) Auswahl von Prüfproben und (4) Produktentwicklung mit einem sensorischen Test - Produktentwicklung und Sensorik	Vorlesung, Praktikum	5,0	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 5261 702 5965; matthias.lammert@thl.uni-lippe.de	Prof. Dr.-Ing. Udo Henning, +49 5261 709 6090; udo.henning@thl.uni-lippe.de	Bachelor of Education	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Lübeck	Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe	FB Life Science Technologies		Life Science Technologies	Kosmetikwissenschaft	Ja	1	(1) Sensoriktechnologie Grundlagen (2) Prüfmethoden analytische Untersuchungs- beschreibende, affektive und sensorische Verfahren (3) Auswahl von Prüfproben und (4) Produktentwicklung mit einem sensorischen Test - Produktentwicklung und Sensorik	Vorlesung, Übung	3,0	Prof. Dr. Arne Pielach, arne.pielach@thl.uni-lippe.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 5261 702 5965; matthias.lammert@thl.uni-lippe.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Technische Hochschule Lübeck	Fachbereich Maschinenbau und Wirtschaft		Wirtschaftsinformatik Lebensmitteltechnologie	Ökotrophologie			Theoretische Grundlagen der Produktentwicklung werden - in Verbindung mit Kooperation zum Innovationsmanagement - vertieft	Vorlesung	3,0	Prof. Dr. Tilman Schneider, Tel: +49 451 300 5500; tilman.schneider@thl.uni-lippe.de	Prof. Dr. Arne Pielach, arne.pielach@thl.uni-lippe.de	Bachelor of Science (Duales Studium)	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Ludwigshafen	Hochschule Ludwigshafen	Wein-campus Neustadt		Weinbau und Önologie	Weinensik	Ja	4	a) Wissenschaftliche Grundlagen der Sensorik, b) Sensorische Beurteilung von Wein, c) Labor Weinensik	Vorlesung, Labor	6,0	Prof. Dr. Udo Fischer, +49 6301 671-204; udo.fischer@gr.rlp.de	Prof. Dr. Arne Pielach, arne.pielach@thl.uni-lippe.de	Bachelor of Science (Duales Studium)	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Niederrhein	Fachbereich Öcotrophologie		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmittelinnovation	Ja	5/6	Innovation von Lebensmittel (Dr. Kogler) - Bedeutung von Produkt- und Prozessinnovationen in Lebensmittelwissenschaften (Dr. Kogler)	Vorlesung	6,0	Dr. Sabine Köhn, Tel: +49 (0)2161 186-5335; sabine.koehn@uni-niederrhein.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science (Duales Studium)	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Münchingerbach	Hochschule Niederrhein	Fachbereich Öcotrophologie		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmittelinnovation	Ja	5/6	Innovation von Lebensmittel (Dr. Kogler) - Bedeutung von Produkt- und Prozessinnovationen in Lebensmittelwissenschaften (Dr. Kogler)	Vorlesung	6,0	Dr. Sabine Köhn, Tel: +49 (0)2161 186-5335; sabine.koehn@uni-niederrhein.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Niederrhein	Fachbereich Öcotrophologie		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmittelinnovation	Ja	5/6	Innovation von Lebensmittel (Dr. Kogler) - Bedeutung von Produkt- und Prozessinnovationen in Lebensmittelwissenschaften (Dr. Kogler)	Seminar	8,0	Dr. Sabine Köhn, Tel: +49 (0)2161 186-5335; sabine.koehn@uni-niederrhein.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Münster	Fachhochschule Münster	Fachbereich Öcotrophologie - Facility Management		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmittelinnovation	Ja	3	- Der Mensch als Messinstrument - mit allen Sinnen messen - Methoden zur Ermittlung der sensorischen Wahrnehmung - Lebensmitteltechnologie	Vorlesung, Praktikum	5,0	Prof. Dr. Thorsten Bender, Tel: 0551-454647; thorsten.bender@fh-muenster.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Fachhochschule Münster	Fachbereich Öcotrophologie - Facility Management		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmittelinnovation	Ja	C	- Der Mensch als Messinstrument - mit allen Sinnen messen - Methoden zur Ermittlung der sensorischen Wahrnehmung - Lebensmitteltechnologie	Seminar, Praktikum	5,0	Prof. Dr. Guido Ritter, Tel: 0551-65420; guido.ritter@fh-muenster.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Westfälische Wilhelms-Universität Münster	Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften	Institut für Lebensmittelchemie	Lebensmittelchemie	Molekulare Ernährungs- und Biochemie / Molekulare Sensorik	Nein	1	In Bereich der biochemischen und molekularbiologischen Analyse werden die wesentlichen Methoden biochemischer und molekularbiologischer Verfahren, PCR, ELISA, etc., die im Rahmen der Lebensmittelanalyse beim der Studierenden rechtlich nur die unethischen sensorischen Prüfverfahren und Assays für die Lebensmittelanalyse, werden unter der Aufsicht des Dozenten erlernt	Vorlesung, Seminar, Praktikum	11,0	Prof. Dr. Miriam Esselen, Tel: +49 251 83-3874; miriam.esselen@uni-muenster.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Neubrandenburg	Hochschule Neubrandenburg	Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmitteltechnologie	Ja	12	Produktentwicklung und Sensorik	Seminar, Praktikum	5,0	Prof. Dr. Jörg Meier, Tel: +49 0395 9693 - 2003; joerg@meier-rb.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Neubrandenburg	Fachbereich Agrarwirtschaft und Lebensmittelwissenschaften		Lebensmittelwissenschaften	Lebensmitteltechnologie	Ja	13	Produktentwicklung und Sensorik	Seminar, Praktikum	6,0	Prof. Dr. Andrea Baruffi, Tel: +49 381 420-577; andrea.baruffi@uni-nb.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Nordhausen	Fachhochschule Nordhausen	FB Wirtschafts- und Sozialwissenschaften		Innovations- und Change Management	Innovationsmanagement / Konsumenteninnovation	Ja	1,3	Innovationsmanagement und Konsumenteninnovation	Seminar	5,0	Prof. Dr. Udo Henning, +49 541 660 5346; udo.henning@hochschule-nordhausen.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	M.A.	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Osnabrück	Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur		Agrar- und Lebensmittelwirtschaft	Produktmanagement	Ja	12	Produktentwicklung und Sensorik	Vorlesung	5,0	Prof. Dr. Ulrich Erwig, Tel: 0541 660 5346; u.erwig@hochschule-nordhausen.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Engineering	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Osnabrück	Hochschule Osnabrück	Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur		Wirtschaftsinformatik Agrar/Lebensmittel	Produkt und Innovation Management	Ja	3,5	Produktentwicklung und Sensorik	Vorlesung, Übung	5,0	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Engineering	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Osnabrück	Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur		Wirtschaftsinformatik Agrar/Lebensmittel	Sensorik und Produktentwicklung	Ja	3,5	Lehrmethode Teil Vorlesung Sensorik - Grundlagen der affektiven und qualitativen Wahrnehmung - Sensorische Prüf- und Analyseverfahren, Methoden der Prüfverfahren	Vorlesung, Übung, Praktikum	5,0	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Engineering	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Osnabrück	Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur		Kompetenzzentrum FoodSense	Sensorklabor	Ja								https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Potsdam	Universität Potsdam	Mathematisch-Naturwissenschaftliche Fakultät		Ernährungswissenschaft	Lebensmittelchemie	Nein		Ziel ist die Vermittlung von Kenntnissen über Struktur, Eigenschaften und Analyse von Lebensmittelbestandteilen im Zusammenhang mit dem Verdauungs- und Ausscheidungsorganismus. Bei weiteren wesentlichen Grundlagen der sensorischen Beurteilung anhand ausgewählter Produkte. Ziel der Laborpraxis ist die Anwendung der Methoden der Lebensmittelanalyse	Vorlesung, Übung	8,0	Prof. Dr. Tatja Schwedde, Tel: 0331-9608-5208; tatja.schwedde@uni-potsdam.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	SRH FernHochschule Riedlingen		Lebensmittelmanagement und -technologie / Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften	Sensorik	Ja im Studienzentrum Ellwangen	5	Produktentwicklung und Sensorik	Vorlesung	6,0	Prof. Dr. Cornelia Pisch, cornelia.pisch@rdm-mobil-uni.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science (FSBET)	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften	
Stuttgart, Heilbronn	Universität Hohenheim	Fakultät Naturwissenschaften		Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie	Molecular Sensory Science	Nein	3	This course will develop student's understanding of the principles of aroma and taste on the molecular level. molecular, sensory, the methods and equipment used in sensory evaluation	Vorlesung, Übung	6,0	Prof. Dr. Yanyan Zhang, Tel: 0714 459 24871; yanyan.zhang@uni-hohenheim.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Universität Hohenheim	Fakultät Naturwissenschaften		Institut für Ernährungswissenschaften	Sensorische Methoden in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung	Nein	6	Abstraktion in der Lage sind, Wissen über die sensorischen Grundlagen der Lebensmittelherstellung und -Wahrnehmung von Aromastoffen, Einstellung von Aromastoffen, Geschmackskonzentration und Aromastoffe	Vorlesung	7,5	Prof. Dr. Walter Vietor, Tel: 0714 459 24871; walter.vietor@uni-hohenheim.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Universität Hohenheim	Fakultät Naturwissenschaften		Institut für Lebensmittelwissenschaft und Biotechnologie	Molekulare Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften / Food Biotechnology	Nein	3	Food Product development	Vorlesung	4,5	Prof. Dr. Yanyan Zhang, Tel: 0714 459 24871; yanyan.zhang@uni-hohenheim.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Universität Hohenheim	Fakultät Naturwissenschaften		Food Science and Engineering / Food Systems	Advanced Flavor Chemistry	Nein	2	Food Science and Engineering / Food Systems	Vorlesung, Übung	7,5	Prof. Dr. Yanyan Zhang, Tel: 0714 459 24871; yanyan.zhang@uni-hohenheim.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Trier	Hochschule Trier	FB Baugewesen, Lebensmitteltechnik, Versorgungstechnik (BLV)		Fachrichtung Lebensmitteltechnik	Sensorik und Lebensmitteltech / Produktentwicklung	Nein	6/8	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie - allgemeine Verfahrenstechnik und -anwendungen mit praktischen Beispielen - Bedeutung einer Produktentwicklung vor der Berücksichtigung von Lebenszyklusökologischen Kriterien	Vorlesung, Laborübung	6,0	Prof. Dr. Dr. Ingrid Gengler, +49 651 8103-493	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Bachelor of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
	Hochschule Trier	FB Baugewesen, Lebensmitteltechnik, Versorgungstechnik (BLV)		Fachrichtung Lebensmitteltechnik	Lebensmittelwirtschaft	Nein	1	Grundlagen der Lebensmitteltechnologie - allgemeine Verfahrenstechnik und -anwendungen mit praktischen Beispielen - Bedeutung einer Produktentwicklung vor der Berücksichtigung von Lebenszyklusökologischen Kriterien	Vorlesung, Seminar	6,0	Prof. Dr. Dr. Ingrid Gengler, +49 651 8103-493	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften
Werringerode	Hochschule Herz	FB Wirtschafts- und Sozialwissenschaften		Konsumertypologie und Marktforschung	Sensorik und Konsumertypenverhalten	Nein	1	Grundlagen der sensorischen Produktentwicklung und Sensorisches Produktmanagement	Vorlesung	5,0	Prof. Dr. Patrick Hehn, Tel: +49 3843 859 204; ph@hehn-herz.de	Prof. Dr. med. vet. Matthias Lammert, Tel: +49 (0)2161 186-5335; matthias.lammert@uni-niederrhein.de	Master of Science	https://www.thl.uni-lippe.de/lehre/lehreangebot/lehre_wmf30323/ernaehrungswissenschaften

*CP Creditpoints
*FS Fachsemester

Zuletzt aktualisiert: 16.08.2021