

Aktuelle Liste aller Lehrveranstaltungen

WS.2017/18

Sensorik (im Rahmen v. Lebensmittelchemie und -analytik I Labor)
Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie & Ernährung (FHOÖ)

Sensory training
Bachelorstudiengang "International Wine Business" (FHK)

SS.2017

Bildung des Geschmacks; Physiologie & Prägung, Geschmacksmuster, Verbreitung und Durchsetzung.
Schulung des Geschmacks.
Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften (US)

Sensorik
Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie & Ernährung (FHOÖ)

Wine tasting and description II
Bachelorstudiengang "International Wine Business" (FHK)

WS.2016/17

Sensory training
Bachelorstudiengang "International Wine Business" (FHK)

Sensorik
Bachelorstudiengang "Nachhaltiges Lebensmittelmanagement" (FHJO)

Sensorik (im Rahmen v. Lebensmittelchemie und -analytik I Labor)
Masterstudiengang Lebensmitteltechnologie & Ernährung (FHOÖ)

SS.2016

Spezielle Lebensmittelkunde
FH Joanneum, Masterstudiengang Angewandte Ernährungsmedizin (FHJO)

WS.2015/16

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

Sensory training
Bachelorstudiengang "International Wine Business" (FHK)

SS.2015

Sensorik

Bachelorstudiengang "Nachhaltiges Lebensmittelmanagement" (FHJO)

WS.2014/15

Bildung des Geschmacks; Physiologie & Prägung, Geschmacksmuster, Verbreitung und Durchsetzung.
Schulung des Geschmacks.

Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften (US)

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.

Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

Spezielle Lebensmittelkunde

FH Joanneum, Masterstudiengang Angewandte Ernährungsmedizin (FHJO)

SS.2014

Modul E2. Spezielle Lebensmittellehre II. Thema: Sensorik.

Masterstudiengang Angewandte Ernährungswissenschaften (UMIT)

WS.2013/14

Modul D2: Ernährungspsychologie II: Kultur, Lebensstile, Ernährung. Thema: Sensorische Prüfverfahren.

Masterstudiengang Angewandte Ernährungswissenschaften (UMIT)

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.

Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

SS.2013

Modul E1: Spezielle Lebensmittellehre I. Thema: Alkoholische Getränke.

Masterstudiengang Angewandte Ernährungswissenschaften (UMIT)

WS.2012/13

Bildung des Geschmacks; Physiologie & Prägung, Geschmacksmuster, Verbreitung und Durchsetzung.
Schulung des Geschmacks.

Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften (US)

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.

Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

SS.2012

Modul E2. Spezielle Lebensmittellehre II. Thema: Sensorik.

Masterstudiengang Angewandte Ernährungswissenschaften (UMIT)

WS.2011/12

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

SS.2011

Modul E2. Spezielle Lebensmittellehre II. Thema: Sensorik.
Masterstudiengang Angewandte Ernährungswissenschaften (UMIT)

Lebensmittelkunde 2.
Bachelorstudiengang Diätologie (FHJO)

WS.2010/11

Bildung des Geschmacks; Physiologie & Prägung, Geschmacksmuster, Verbreitung und Durchsetzung.
Schulung des Geschmacks.
Universitätslehrgang Gastrosophische Wissenschaften (US)

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

SS.2010

Lebensmittelkunde 2.
Bachelorstudiengang Diätologie (FHJO)

WS.2009/10

Forschungs- und Entwicklungsmethodik.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

SS.2009

Lebensmittelkunde 2.
Bachelorstudiengang Diätologie (FHJO)

WS.2008/09

Sensorik.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

SS.2008

Lebensmittelkunde 2.
Bachelorstudiengang Diätologie (FHJO)

Management Skills 4.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

Projektmanagement.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

Forscherwerkstatt: Experiment.
Bachelorstudiengang Int. Wirtschaftsbeziehungen (FHB)

WS.2007/08

Sensorik.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

Begleitseminar Diplomarbeit.
Masterstudiengang Int. Weinmarketing (FHB)

Forscherwerkstatt: Experiment.
Bachelorstudiengang Int. Wirtschaftsbeziehungen (FHB)

SS.2007

Lebensmittelkunde 2.
Bachelorstudiengang Diätologie (FHJO)

Projektmanagement UE.
Bachelorstudiengang Int. Wirtschaftsbeziehungen (FHB)

SS.2006

Sensorik.
Bachelorstudiengang Produktmarketing und Projektmanagement (FHWN)

WS.2005/06

Sensorik. Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

Experimental Design für Lebensmittelwirtschaft. Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

Experimental Design für Energie- und Rohstoffwirtschaft. Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

SS.2005

Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften. Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

WS.2004/05

Sensorik.
Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

Experimental Design für Lebensmittelwirtschaft.
Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

Experimental Design für Energie- und Rohstoffwirtschaft.
Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

SS.2004

Wahlfach Schokolade.

Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

Angewandte Ernährungs- und Lebensmittelwissenschaften.

Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

WS.2003/04

Sensorik.

Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

Experimental Design für Lebensmittelwirtschaft.

Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

SS.2003

Sensorik.

Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

SS.2002

Sensorik.

Diplomstudiengang MLR/Produkt- und Projektmanagement (FHWN)

WS.1999/00

Sensorik UE.

Studienrichtung Ernährungswissenschaften (UW)

WS.1998/99

Sensorik UE.

Studienrichtung Ernährungswissenschaften (UW)

US = Universität Salzburg

FHK = FH Krems

FHOÖ = Fachhochschule OÖ, Wels

FHJO = FH Joanneum

FHB = Fachhochschulstudiengänge Burgenland, Eisenstadt

UMIT = Private Universität für Gesundheitswissenschaften, Hall in Tirol

FHWN = Fachhochschule Wiener Neustadt, Wieselburg

UW = Universität Wien