

Tag der offenen Tür

CAMPUS MÖNCHENGLADBACH | 15. MAI 2024 | 09.00 – 14.00 Uhr
PROGRAMM FACHBEREICH OECOTROPHOLOGIE

Hier geht es
zu Instagram:



Hochschule Niederrhein
University of Applied Sciences



Oecotrophologie
Faculty of Food
and Nutrition Sciences

PROGRAMM

Alle nicht anderweitig gekennzeichneten Angebote finden von 09:00 bis 14:00 Uhr statt!

Führungen durch den Fachbereich Oecotrophologie:
Beginn jeweils um 10 | 11 | 12 | 13 Uhr
Treffpunkt: Eingangsbereich unseres Fachbereichs

ANGEBOTE IM UNTERGESCHOSS

- OK38 **Strukturdesign 4 healthy foods**
- Bromatologie 4.0**
- Prozessparameter messen & Randbedingungen als Konzept verstehen**
- gesund & lecker muss kein Widerspruch sein**
- OK39 **Essbare Verpackungen aus der Welt der Sphären**
- Vegane Snacks mit saisonalem Obst und Gemüse**
- OK41 **FUNgi-Lab**
- *Champignons nachhaltig kultivieren*
 - *Enzymproduktion für die Lebensmittelindustrie*

ANGEBOTE IM ERDGESCHOSS

- OE08 **Mikroorganismen in Lebensmitteln - Fluch und Segen**
- OE16 und Foyer **Vorstellung des Fachschaftrats (FSR)**
- OE29 **Qualitätsmanagement und Lebensmittelanalytik**
- OE32, OE15, O128b **Taste the Future**
Technologie und Sensorik in der Prozess- und Produktentwicklung
- OE35 **Offenes Chemielabor**

ANGEBOTE IN DER 1. ETAGE

- O 110 **Betriebliche Gesundheitsförderung**
Einsatz von Lautstärkemessgeräten
- O 117 **Methoden der Lebensmittelanalytik**
- O 125 **Die Höhle der Löwen: die Gründung Ihres Startups**
- O 130 **Verkostung von Milchersatzprodukten**
- O 131 **Was, so viel Muskelmasse habe ich?**

ANGEBOTE IN DER 2. ETAGE

- O 200 und
im Lichthof
davor **Aktionen zum Thema Fair Trade und Nachhaltigkeit**
 - O 201 &
O 202 **Sport und Ernährung**
Theorie und Praxis zum Anfassen
 - O 215 **Demonstrationsversuche in der Lebensmittelphysik**
- Studium und dann...? Unternehmen stellen sich vor.**

Lageplan

