

**Modul: Organische Chemie**

<b>Niveau</b>	Bachelor	<b>Kürzel</b>	OC
<b>Modulname englisch</b>	Organic Chemistry		
<b>Modulverantwortliche</b>	Schmelter, Tillmann Prof. Dr.		
<b>Fachbereich</b>	Angewandte Naturwissenschaften		
<b>Studiengang</b>	Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie, Bachelor		
<b>Verpflichtungsgrad</b>	Pflicht	<b>ECTS-Leistungspunkte</b>	3
<b>Fachsemester</b>	2	<b>Semesterwochenstunden</b>	2
<b>Dauer in Semestern</b>	1	<b>Arbeitsaufwand in Stunden</b>	90
<b>Angebotshäufigkeit</b>	SoSe	<b>Präsenzstunden</b>	30
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch	<b>Selbststudiumsstunden</b>	60

Der folgende Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es **genau eine** modulabschließende Prüfung gibt.

<b>Prüfungsleistung</b>	Klausur	<b>Prüfsprache</b>	Deutsch
<b>Dauer PL in Minuten</b>	120	<b>Bewertungssystem PL</b>	Drittelnoten
<b>Lernergebnisse</b>	Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> <li>• verfügen über die chemischen Grundlagen, die zum Verständnis lebensmittelchemischer Reaktionen erforderlich sind.</li> <li>• kennen funktionelle Gruppen und ihre Eigenschaften, die in der Lebensmittelchemie eine Rolle spielen.</li> <li>• erhalten einen Einblick in typische lebensmittelchemische Reaktionen</li> </ul>		
<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>	Dringend empfohlen: Allgemeine und physikalische Chemie		

Der vorige Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es **genau eine** modulabschließende Prüfung gibt.

<b>Berücksichtigung von Gender- und Diversity-Aspekten</b>	✓ Verwendung geschlechtergerechter Sprache (THL-Standard) ✗ Zielgruppengerechte Anpassung der didaktischen Methoden ✗ Sichtbarmachen von Vielfalt im Fach (Forscherinnen, Kulturen etc.)
<b>Verwendbarkeit</b>	Vorlesung und Praktikum Lebensmittelchemie
<b>Bemerkungen</b>	

## Lehrveranstaltung: Organische Chemie

(zu Modul: Organische Chemie)

<b>Lehrveranstaltungsart</b>	Vorlesung	<b>Lernform</b>	Präsenz
<b>LV-Name englisch</b>	Organic Chemistry		
<b>Anwesenheitspflicht</b>	nein	<b>ECTS-Leistungspunkte</b>	3
<b>Teilnahmebeschränkung</b>		<b>Semesterwochenstunden</b>	2
<b>Gruppengröße</b>		<b>Arbeitsaufwand in Stunden</b>	90
<b>Lehrsprache</b>	Deutsch	<b>Präsenzstunden</b>	30
<b>Studienleistung</b>		<b>Selbststudiumsstunden</b>	60
<b>Dauer SL in Minuten</b>		<b>Bewertungssystem SL</b>	

Der folgende Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es eine lehrveranstaltungsspezifische Prüfung gibt.

<b>Prüfungsleistung</b>		<b>Prüfsprache</b>	
<b>Dauer PL in Minuten</b>		<b>Bewertungssystem PL</b>	
<b>Lernergebnisse</b>			
<b>Teilnahmevoraussetzungen</b>			

Der vorige Abschnitt ist nur ausgefüllt, wenn es eine lehrveranstaltungsspezifische Prüfung gibt.

<b>Lehrinhalte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hybridisierung</li> <li>• Bindungstypen</li> <li>• Funktionelle Gruppen</li> <li>• Charakteristische Eigenschaften und Reaktionen der funktionellen Gruppen im Hinblick auf die Lebensmittelchemie</li> <li>• Grundlegende Reaktionen: Additionen, Eliminationen, Substitutionen</li> <li>• Stereochemie</li> <li>• Typische Reaktionen der Lebensmittelchemie</li> </ul>
<b>Literatur</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Skript zur Vorlesung</li> <li>• Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis</li> <li>• L.G. Wade Jr., aktuelle Auflage, Organic Chemistry, Prentice Hall</li> <li>• K.P.C. Vollhardt, N.E. Schore, aktuelle Auflage, Organische Chemie, Wiley-VCH</li> <li>• Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., aktuelle Auflage, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer-Verlag</li> </ul>
<b>Bemerkungen</b>	