

Studiengang: Bachelor of Engineering Food Processing <i>Program:</i> Bachelor of Engineering in Food Processing				
1	Modul: Chemie I <i>Module:</i> Chemistry I	Deutsch <i>German</i>		
	Fach-Nr. <i>Course number</i>	Semester <i>Semester</i>	Dauer <i>Duration</i>	Status <i>Status</i>
		2. Semester	1 Semester	Pflichtfach
				jährlich
	Kreditpunkte <i>Credits</i>	Aufwand <i>Workload</i>	Kontaktzeit <i>Contact-hours</i>	Selbststudium <i>Student's efforts</i>
	3 ECTS	90 h	2 SWS = 30 h Vorlesung	30 h Vor-/Nachbereitung 30 h Prüfungsvorbereit.
2	Beschreibung <i>Description</i> Die Studierenden werden mit den Grundlagen zum Verständnis lebensmittelchemischer Reaktionen vertraut gemacht.			
3	Lernergebnisse <i>Learning Outcomes</i> Die Studierenden <ul style="list-style-type: none"> • verfügen über die chemischen Grundlagen, die zum Verständnis lebensmittelchemischer Reaktionen erforderlich sind. • kennen funktionelle Gruppen und ihre Eigenschaften, die in der Lebensmittelchemie eine Rolle spielen. • erhalten einen Einblick in typische lebensmittelchemische Reaktionen 			
4	Schlüsselqualifikationen <i>Key qualifications</i>			
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz
	X	X	X	
5	Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i> Vorlesung <ul style="list-style-type: none"> • Interaktive Vorlesung • Fallbeispiele • Drill and Practice 			
6	Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i> Vorlesung Allgemeine und physikalische Chemie			
7	Arbeitsmittel / Literatur <i>Required material / Literature</i> <ul style="list-style-type: none"> • Skript zur Vorlesung • Literatur laut dem in der Veranstaltung ausgegebenen, aktuellen Verzeichnis • L.G. Wade Jr. (2012) Organic Chemistry, Prentice Hall • K.P.C. Vollhardt, N.E. Schore (2011) Organische Chemie, Wiley-VCH • Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P. (2008) Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer-Verlag 			

Detailinformationen																				
8	Inhalte <i>Course topics</i> <ul style="list-style-type: none"> Hybridisierung Bindungstypen Funktionelle Gruppen Charakteristische Eigenschaften und Reaktionen der funktionellen Gruppen im Hinblick auf die Lebensmittelchemie Grundlegende Reaktionen: Additionen, Eliminationen, Substitutionen Stereochemie Typische Reaktionen der Lebensmittelchemie 																			
9	Prüfungsform <i>Assessment</i> <ul style="list-style-type: none"> Fachprüfung, schriftlich: Klausurarbeit, 120 min 																			
10	Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten <i>Requirements for granting of credits</i> <ul style="list-style-type: none"> Erfolgreiches Bestehen der Prüfung 																			
11	Weiterführende Veranstaltungen <i>Related courses</i> Vorlesung und Praktikum Chemie 2																			
12	Zuordnung <i>Classification</i> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 14.28%;">Mathematik & Naturwissenschaft</th> <th style="width: 14.28%;">Ingenieurwissenschaften</th> <th style="width: 14.28%;">Ingenieur-anwendungen</th> <th style="width: 14.28%;">Informationstechnik (IT)</th> <th style="width: 14.28%;">Lebensmittel-Chemie</th> <th style="width: 14.28%;">Wirtschaft, Management, Sprachen</th> <th style="width: 14.28%;">Anderes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td style="text-align: center;">X</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>						Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes	X				X		
Mathematik & Naturwissenschaft	Ingenieurwissenschaften	Ingenieur-anwendungen	Informationstechnik (IT)	Lebensmittel-Chemie	Wirtschaft, Management, Sprachen	Anderes														
X				X																
13	Modulbeauftragter / Lehrpersonen <i>Responsible person / Lecturers</i> Prof. Dr. Tillmann Schmelter / Prof. Dr. Tillmann Schmelter																			