

Studiengang: Wirtschaftsingenieurwesen Lebensmittelindustrie (B. Eng.)					
Program: <i>Business administration and engineering food industry (B.Eng.)</i>					
41	Modul: Chemie I	Deutsch			
	Module: <i>Chemistry I</i>	<i>German</i>			
	Fach-Nr. <i>Course number</i>	Semester <i>Seme ster</i>	Dauer <i>Duration</i>	Status <i>Status</i>	Turnus <i>Regular cycle</i>
		2. Semester	1 Semester	Pflichtfach	jährlich
	Kreditpunkte <i>Credits</i>	Aufwand <i>Workl oad</i>	Kontaktzeit <i>Contact-hours</i>	Selbststudium <i>Student's efforts</i>	Gruppengröße <i>Team size</i>
	3 ECTS	90 h	2 SWS = 30 h Vorlesung	30 h Vor-/Nachbereitung 30 h Prüfungsvorbereit.	< 60 Pers. Lehre
42	Beschreibung <i>Description</i>				
	Die Studierenden werden mit den Grundlagen zum Verständnis lebensmittelchemischer Reaktionen vertraut gemacht.				
43	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 				
44	Schlüsselqualifikationen <i>Key qualifications</i>				
	Sozialkompetenz	Methodenkompetenz	Selbstkompetenz / Personenkompetenz	Interkulturelle Kompetenz	Medienkompetenz
	X	X	X		
45	Lehrveranstaltung/ -methoden <i>Course type and methods</i>				
	Vorlesung				
	• Vorlesung				
46	Vorbedingungen / Vorkenntnisse <i>Prerequisites</i>				
	Dringend empfohlen: Allgemeine und physikalische Chemie				
47	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., aktuelle Auflage, Organic Chemistry, Prentice Hall • K.P.C. Vollhardt, N.E. Schore, aktuelle Auflage, Organische Chemie, Wiley-VCH • Belitz, H.-D., Grosch, W., Schieberle, P., aktuelle Auflage, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer-Verlag 				

Detailinformationen

48	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 														
49	Prüfungsform <i>Assessment</i> Modulprüfung: Klausur (120 Minuten)														
50	Voraussetzung für die Vergabe von Kreditpunkten <i>Requirements for granting of credits</i> <ul style="list-style-type: none"> • Erfolgreiches Bestehen der Prüfung 														
51	Weiterführende Veranstaltungen <i>Related courses</i> Vorlesung und Praktikum Chemie II														
52	Zuordnung <i>Classification</i> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 12.5%;">Mathematik & Naturwissenschaft</th> <th style="width: 12.5%;">Ingenieurwissenschaften</th> <th style="width: 12.5%;">Ingenieur-anwendungen</th> <th style="width: 12.5%;">Informationstechnik (IT)</th> <th style="width: 12.5%;">Lebensmittel-Chemie</th> <th style="width: 12.5%;">Wirtschaft, Management, Sprachen</th> <th style="width: 12.5%;">Anderes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>X</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td>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											
53	Modulbeauftragter / Lehrpersonen <i>Responsible person / Lecturers</i> Prof. Dr. Tillmann Schmelter / Prof. Dr. Tillmann Schmelter														