

<b>Modulbezeichnung</b>		<b>Kurzbezeichnung</b>
Praktikum der Organischen Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie		o8-LMC-OC2-092-m01
<b>Modulverantwortung</b>		<b>anbietende Einrichtung</b>
Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie		Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie
<b>ECTS</b>	<b>Bewertungsart</b>	<b>zuvor bestandene Module</b>
10	bestanden / nicht bestanden	o8-LMC-AC2 und o8-LMC-AC3
<b>Moduldauer</b>	<b>Niveau</b>	<b>weitere Voraussetzungen</b>
1 Semester	grundständig	--
<b>Inhalte</b>		
Grundprinzipien, zum Beispiel Nomenklatur, Bindungsarten; Summen-, Strukturformeln, Reaktionstypen und -mechanismen; Eigenschaften; Reaktionsverhalten und Darstellung der wichtigsten Verbindungsklassen, insbesondere auch von Naturstoffen; Chemie funktioneller Gruppen und Stoffklassen; Struktur und Reaktivität; Grundlagen von synthetischen und Biopolymeren.		
<b>Qualifikationsziele / Kompetenzen</b>		
Die Studierenden wenden grundlegende Techniken bei der Durchführung von Synthesen verschiedener Stoffklassen an und überprüfen die entstandenen Produkte hinsichtlich Reinheit und Identität.		
<b>Lehrveranstaltungen</b> (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch)		
P (keine Angaben zu SWS und Sprache verfügbar)		
<b>Erfolgsüberprüfung</b> (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich)		
mündliche Prüfungen (je ca. 15 Min.) und Protokolle (ca. 65 S.)		
<b>Platzvergabe</b>		
--		
<b>weitere Angaben</b>		
--		
<b>Bezug zur LPO I</b>		
--		
<b>Verwendung des Moduls in Studienfächern</b>		
Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2009)		