

| | | |
|--|-----------------------------|---|
| Modulbezeichnung | | Kurzbezeichnung |
| Praktikum der Organischen Chemie für Studierende der Lebensmittelchemie | | o8-LMC-OC2-092-m01 |
| Modulverantwortung | | anbietende Einrichtung |
| Inhaber/-in des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie | | Institut für Pharmazie und Lebensmittelchemie |
| ECTS | Bewertungsart | zuvor bestandene Module |
| 10 | bestanden / nicht bestanden | o8-LMC-AC2 und o8-LMC-AC3 |
| Moduldauer | Niveau | weitere Voraussetzungen |
| 1 Semester | grundständig | -- |
| Inhalte | | |
| 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. | | |
| Qualifikationsziele / Kompetenzen | | |
| Die Studierenden wenden grundlegende Techniken bei der Durchführung von Synthesen verschiedener Stoffklassen an und überprüfen die entstandenen Produkte hinsichtlich Reinheit und Identität. | | |
| Lehrveranstaltungen (Art, SWS, Sprache sofern nicht Deutsch) | | |
| P (keine Angaben zu SWS und Sprache verfügbar) | | |
| Erfolgsüberprüfung (Art, Umfang, Sprache sofern nicht Deutsch / Turnus sofern nicht semesterweise / Bonusfähigkeit sofern möglich) | | |
| mündliche Prüfungen (je ca. 15 Min.) und Protokolle (ca. 65 S.) | | |
| Platzvergabe | | |
| -- | | |
| weitere Angaben | | |
| -- | | |
| Arbeitsaufwand | | |
| -- | | |
| Lehrturnus | | |
| -- | | |
| Bezug zur LPO I | | |
| -- | | |
| Verwendung des Moduls in Studienfächern | | |
| Bachelor (1 Hauptfach) Lebensmittelchemie (2009) | | |