

<b>Module title</b>		<b>Abbreviation</b>
Organic Chemistry for Food Chemistry Students		o8-LMC-OC1-092-m01
<b>Module coordinator</b>		<b>Module offered by</b>
holder of the Chair of Medicinal and Pharmaceutical Chemistry		Institute of Pharmacy and Food Chemistry
<b>ECTS</b>	<b>Method of grading</b>	<b>Only after succ. compl. of module(s)</b>
5	numerical grade	o8-LMC-AC2 and o8-LMC-AC3
<b>Duration</b>	<b>Module level</b>	<b>Other prerequisites</b>
1 semester	undergraduate	--
<b>Contents</b>		
German contents available but not translated yet.		
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>Intended learning outcomes</b>		
German intended learning outcomes available but not translated yet.		
Die Studierenden verstehen und beherrschen grundlegende Synthesemechanismen und können das Reaktionsverhalten und Eigenschaften chemischer Verbindungen aufgrund ihrer funktionellen Gruppen ableiten.		
<b>Courses</b> (type, number of weekly contact hours, language — if other than German)		
V + Ü (no information on SWS (weekly contact hours) and course language available)		
<b>Method of assessment</b> (type, scope, language — if other than German, examination offered — if not every semester, information on whether module is creditable for bonus)		
written examination (approx. 120 minutes)		
<b>Allocation of places</b>		
--		
<b>Additional information</b>		
--		
<b>Referred to in LPO I</b> (examination regulations for teaching-degree programmes)		
--		
<b>Module appears in</b>		
Bachelor' degree (1 major) Food Chemistry (2009)		