

Modulhandbuch

Lebensmittelchemie Bachelor 2016

SPO 2016

Sommersemester 2023

Stand 02.04.2023

KIT-FAKULTÄT FÜR CHEMIE UND BIOWISSENSCHAFTEN



Inhaltsverzeichnis

1. Vorwort und Studiengangsübersicht	4
2. Aufbau des Studiengangs	17
2.1. Orientierungsprüfung	17
2.2. Bachelorarbeit	17
2.3. Grundlagen der Chemie und Biologie	17
2.4. Grundlagen der Mathematik und Physik	17
2.5. Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel	18
2.6. Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel	18
2.7. Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen	18
2.8. Überfachliche Qualifikationen	18
2.9. Mastervorzug	18
2.10. Zusatzleistungen	19
3. Module	20
3.1. Allgemeine Chemie [BA-LMC-2] - M-CHEMBIO-103969	20
3.2. Anorganische und Analytische Chemie [BA-LMC-3] - M-CHEMBIO-103970	22
3.3. Bachelorarbeit [BA-LMC-15] - M-CHEMBIO-103973	25
3.4. Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft - M-ZAK-106235	27
3.5. Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung - M-ZAK-106099	30
3.6. Biologie [BA-LMC-1] - M-CHEMBIO-103928	34
3.7. Erfolgskontrollen - M-CHEMBIO-103949	36
3.8. Experimentalphysik - M-PHYS-100283	37
3.9. Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I [BA-LMC-8] - M-CHEMBIO-103931	39
3.10. Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II [BA-LMC-10] - M-CHEMBIO-103945	42
3.11. Lebensmittelchemische Grundpraktika [BA-LMC-9] - M-CHEMBIO-103932	44
3.12. Mathematik [BA-LMC-6] - M-CHEMBIO-103971	46
3.13. Mikrobiologie und Qualitätsmanagement [BA-LMC-12] - M-CHEMBIO-103947	48
3.14. Organische Chemie [Ch_ABC_BSc_OC1] - M-CHEMBIO-100319	50
3.15. Orientierungsprüfung - M-CHEMBIO-104023	54
3.16. Physikalische Chemie [Ch_ABC_BSc_PC1] - M-CHEMBIO-100321	55
3.17. Toxikologie und Rechtskunde [BA-LMC-13] - M-CHEMBIO-103948	58
3.18. Überfachliche Qualifikationen [BA-LMC-14] - M-CHEMBIO-103972	60
3.19. Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie [BA-LMC-11] - M-CHEMBIO-103946	62
3.20. Weitere Leistungen - M-CHEMBIO-105710	63
4. Teilleistungen	64
4.1. Bachelorarbeit - T-CHEMBIO-108152	64
4.2. Biologie für Nichtbiologen (1 LP), Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen (1 LP), Mikroskopisches Anfängerpraktikum (5 LP) - T-CHEMBIO-108271	66
4.3. Einführung in das Lebensmittelrecht - T-CHEMBIO-108091	69
4.4. Exkursionen - T-CHEMBIO-108085	71
4.5. Experimentalphysik - T-PHYS-100278	72
4.6. Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch) - T-CHEMBIO-108150	75
4.7. Grundlagen der Allgemeinen Chemie (6 LP) mit Seminar (2 LP) - T-CHEMBIO-108147	77
4.8. Grundlagen der Anorganischen Chemie I (3 LP) und II (3 LP), Analytische Chemie (3 LP), Analytisches Praktikum (10 LP) - T-CHEMBIO-108149	80
4.9. Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik - T-CIWWT-108025	84
4.10. Grundlagenmodul - Selbstverbuchung BAK - T-ZAK-112653	86
4.11. Grundlagenmodul - Selbstverbuchung BeNe - T-ZAK-112345	87
4.12. Lebensmittelchemie (3 LP) und -analytik (1 LP) I - T-CHEMBIO-108059	88
4.13. Lebensmittelchemie (4 LP) und -analytik (2 LP) II - T-CHEMBIO-108084	91
4.14. Lebensmittelchemisches Praktikum I (10 LP) mit Seminar (1 LP) - T-CHEMBIO-108062	94
4.15. Lebensmittelchemisches Praktikum II (10 LP) mit Seminar (1 LP) - T-CHEMBIO-108063	97

4.16. Lebensmittelchemisches Praktikum III - T-CHEMBIO-108087	99
4.17. Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene - T-CHEMBIO-108088	101
4.18. Mathematik I - T-MATH-100610	102
4.19. Mathematik II - T-MATH-100611	104
4.20. Mathematische Methoden A - T-CHEMBIO-100612	106
4.21. Mathematische Methoden B - T-CHEMBIO-100613	107
4.22. Mikrobiologie (3 LP) und Mikrobiologisches Praktikum (4 LP) - T-CHEMBIO-108089	109
4.23. Mündliche Prüfung - Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft - T-ZAK-112659	112
4.24. Mündliche Prüfung - Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung - T-ZAK-112351	113
4.25. Organische Chemie I (4 LP), Organische Chemie II (4-5 LP*), Organisch-Chemisches Grundpraktikum (11-14 LP*) mit Seminar (2 LP); *studiengangabhängig - T-CHEMBIO-111502	114
4.26. Physikalische Chemie I (6-8 LP*), Physikalische Chemie II (6-7 LP*), Physikalisch-Chemisches Praktikum für Anfänger (5-7 LP*); *studiengangabhängig - T-CHEMBIO-111503	117
4.27. Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 1 - T-CHEMBIO-111738	122
4.28. Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 2 - T-CHEMBIO-111739	123
4.29. Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 3 - T-CHEMBIO-111740	124
4.30. Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 4 - T-CHEMBIO-112100	125
4.31. Praktikum Allgemeine Chemie - T-CHEMBIO-108148	126
4.32. Praxismodul - T-ZAK-112660	127
4.33. Qualitätsmanagement - T-CHEMBIO-108090	128
4.34. Rechtskunde für Chemiker und Lebensmittelchemiker - T-CHEMBIO-103499	130
4.35. Sensorik - T-CHEMBIO-108086	131
4.36. Spektroskopiekurs - T-CHEMBIO-108060	133
4.37. Statistik in der Analytik - T-CHEMBIO-108061	134
4.38. Toxikologie für Chemiker und Lebensmittelchemiker - T-CHEMBIO-100159	135
4.39. Vertiefungsmodul - Doing Culture - Selbstverbuchung BAK - T-ZAK-112655	137
4.40. Vertiefungsmodul - Global Cultures - Selbstverbuchung - T-ZAK-112658	138
4.41. Vertiefungsmodul - Lebenswelten - Selbstverbuchung BAK - T-ZAK-112657	139
4.42. Vertiefungsmodul - Medien & Ästhetik - Selbstverbuchung BAK - T-ZAK-112656	140
4.43. Vertiefungsmodul - Selbstverbuchung BeNe - T-ZAK-112346	141
4.44. Vertiefungsmodul - Technik & Verantwortung - Selbstverbuchung BAK - T-ZAK-112654	142
4.45. Wahlmodul - Nachhaltige Stadt- und Quartiersentwicklung - Selbstverbuchung BeNe - T-ZAK-112347	143
4.46. Wahlmodul - Nachhaltigkeit in Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft - Selbstverbuchung BeNe - T-ZAK-112350	144
4.47. Wahlmodul - Nachhaltigkeitsbewertung von Technik - Selbstverbuchung BeNe - T-ZAK-112348	145
4.48. Wahlmodul - Subjekt, Leib, Individuum: die andere Seite der Nachhaltigkeit - Selbstverbuchung BeNe - T-ZAK-112349	146

Vorwort zum Modulhandbuch

Das Modulhandbuch: Sinn und Zweck

Grundsätzlich gliedert sich das Studium in **Fächer, Module, Teilleistungen und Lehrveranstaltungen**. Jedes Fach ist in Module aufgeteilt. Jedes **Modul** besteht aus einer oder mehreren **Teilleistungen**, denen wiederum **Lehrveranstaltungen** zugeordnet sind. Die Teilleistungen werden in Form von **Prüfungen oder Studienleistungen** abgeschlossen. Der Umfang jedes Moduls bzw. jeder Teilleistung und der zugeordneten Lehrveranstaltungen ist durch Leistungspunkte gekennzeichnet.

Das **Modulhandbuch** beschreibt die zum Studiengang gehörigen Module (sowie die zugehörigen Teilleistungen und Lehrveranstaltungen).

Dabei geht es u.a. ein auf:

- die Zusammensetzung der Module,
- die Größe der Module (in LP),
- die Abhängigkeiten der Module untereinander,
- die Lernziele der Module,
- die Art der Erfolgskontrolle und
- die Bildung der Note eines Moduls.

Es gibt somit die notwendige Orientierung und ist ein hilfreicher Begleiter im Studium.

Das Modulhandbuch ersetzt nicht das **Vorlesungsverzeichnis**, das aktuell zu jedem Semester über die variablen Veranstaltungsdaten (z.B. Zeit und Ort der Lehrveranstaltung) informiert.

Beginn und Abschluss eines Moduls

Jedes Modul besteht aus einer oder mehreren Teilleistungen, diese sind entweder Prüfungen (benotet) und/oder Studienleistungen (unbenotet). Nicht benotet werden im Studiengang Bachelor Lebensmittelchemie die Module Mathematik (BA-LMC-6), Lebensmittelchemische Grundpraktika (BA-LMC-9) und Überfachliche Qualifikationen (BA-LMC-14).

Abgeschlossen bzw. bestanden ist ein Modul dann, wenn alle Teilleistungen (Prüfungen und Studienleistungen) bestanden wurden (bei benoteten Modulen: Note min. 4,0). Die Modulnote geht mit dem Gewicht der vordefinierten Leistungspunkte in die Gesamtnotenberechnung mit ein. Näheres dazu regelt die Prüfungsordnung. Die Berechnung der Modulnote ist aus der Modulbeschreibung ersichtlich.

Allgemeine Hinweise zu den Erfolgskontrollen im Bachelor Lebensmittelchemie

Grundlage:

Studien- und Prüfungsordnung Bachelor Lebensmittelchemie vom 26. Juli 2016 (SPO 2016).

Die Prüfungsordnung unterscheidet folgende **Arten von Erfolgskontrollen** (§ 4 SPO):

- **Prüfungsleistungen** (benotet):
 - o Schriftliche Prüfungen
 - o Mündliche Prüfungen
 - o Prüfungsleistungen anderer Art
- **Studienleistungen** (unbenotet):
 - o schriftliche, mündliche oder praktische Leistungen, die in der Regel lehrveranstaltungsbegleitend erbracht werden.

Hinweise:

- Art der Prüfung wird jeweils spätestens 6 Wochen vor Semesterbeginn bekanntgegeben.
- Eine schriftliche/mündliche Prüfung kann auch mündlich/schriftlich durchgeführt werden, dies muss 6 Wochen vor Prüfungstermin bekanntgegeben werden.
- Die Wiederholung einer Studienleistung ist beliebig oft möglich.
- Eine nicht bestandene schriftliche Prüfung kann einmal schriftlich wiederholt werden. Danach ist eine mündliche Nachprüfung vorgesehen, die nicht besser als mit „ausreichend “ bewertet werden kann (§ 9 SPO).
- Eine nicht bestandene mündliche Prüfung kann einmal wiederholt werden (§ 9 SPO).
- Eine zweite Wiederholung einer schriftlichen oder mündlichen Prüfung ist nur über einen Antrag an die/den Vorsitzende(n) des Prüfungsausschusses möglich.
- Bei schriftlichen Prüfungen kann ein Rücktritt bis zur Ausgabe der Prüfungsaufgaben ohne Angabe von Gründen erfolgen (§ 10 SPO), bei mündlichen Prüfungen ist ein Rücktritt nur bis spätestens sechs Werktage vor dem Prüfungstermin ohne Angaben von Gründen möglich.
- Die Gesamtnote der Bachelorprüfung errechnet sich als ein nach Leistungspunkten gewichteter Durchschnitt. Die Fächer Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel, Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel sowie das Modul Bachelorarbeit werden doppelt gewichtet (§ 21 SPO). Es werden alle Module benotet außer den Modulen Mathematik, Lebensmittelchemische Grundpraktika und Überfachliche Qualifikationen.

Aktuelle Informationen zum Studiengang

Aktuelle Informationen zum Studiengang werden auf der Seite <http://lmclehre.iab.kit.edu/> bekannt gegeben. Den Studierenden wird dringend empfohlen, sich regelmäßig dort zu informieren.

Anmeldung zu Prüfungen, Praktika, Lehrveranstaltungen

Die Veranstaltungen in den ersten drei Semestern des Studiums finden in verschiedenen Instituten des KIT statt. Informationen zu den jeweiligen Lehrveranstaltungen, Praktika, Prüfungen und Anmeldungen etc. sind auf den jeweiligen Institutsseiten zu finden.

Informationen zu **Terminen und Anmeldungen zu Prüfungen, Praktika, Lehrveranstaltungen usw.** der Abteilungen Lebensmittelchemie (ab 4. Studiensemester) werden auf der Seite <http://lmclehre.iab.kit.edu/> bekannt gegeben.

Die **Anmeldefristen** sind zu beachten, verspätete Anmeldungen können nicht berücksichtigt werden.

Abmeldungen von mündlichen/schriftlichen Prüfungen, Prüfungsleistungen anderer Art und Studienleistungen sind nur bis zu der jeweils bei der Anmeldung angegebenen Abmeldefrist möglich. Spätere Abmeldungen sind nicht möglich. Nach Ablauf der jeweiligen Abmeldefrist wird eine Nichtteilnahme als nicht bestanden bewertet.

Ein späterer Rücktritt ist im Ausnahmefall möglich, wenn der Grund des Rücktritts/des Versäumnisses dem Prüfungsausschuss unverzüglich schriftlich angezeigt und glaubhaft gemacht wird; die Anerkennung bedarf der Entscheidung des Prüfungsausschusses. Im Krankheitsfall ist ein ärztliches Attest vorzulegen.

Qualifikationsziele: Bachelor Lebensmittelchemie

- Im sechssemestrigen Bachelorstudium Lebensmittelchemie werden die wissenschaftlichen Grundlagen und die Methodenkompetenz der Fachwissenschaften vermittelt. Ziel des Studiums ist die Fähigkeit, einen Masterstudiengang erfolgreich absolvieren zu können sowie das erworbene Wissen berufs-feldbezogen anwenden zu können.
- Die Absolventen und Absolventinnen des Bachelorstudiums Lebensmittelchemie besitzen ein grundlegendes mathematisch-naturwissenschaftliches Verständnis sowie ein entsprechendes chemisch-biologisches Fachwissen mit Schwerpunkt Lebensmittelchemie.
- Sie kennen grundlegende Experimente zur Synthese und Analytik in der Chemie und Biologie und besitzen die Fertigkeit, diese auch unter Berücksichtigung sicherheitstechnischer Erfordernisse durchzuführen.
- Sie sind in der Lage biologisch-chemische Systeme zu beschreiben sowie Reaktivitäten und mögliche Funktionen abzuleiten.
- Sie können biologisch-chemische Systeme, insbesondere Lebensmittel, mit Hilfe von grundlegenden physikalischen, chemischen und biochemischen Methoden analysieren, die Ergebnisse interpretieren und kritisch hinterfragen.
- Auf Grundlage dieser Daten können sie die Zusammensetzung von Lebensmitteln und von verwandten biologisch-chemischen Systemen ermitteln und eine grundlegende Bewertung bezüglich der stofflichen Zusammensetzung durchführen.
- Diese Erkenntnisse verwenden sie, um Argumentationsketten zu entwickeln oder notwendige einfache Experimente für einen weiteren Kenntnisgewinn zu entwerfen.
- Sie verfügen über einen sicheren Umgang mit naturwissenschaftlicher Fachsprache. Zur Bearbeitung komplexer chemisch-biologischer Fragestellungen sind sie in der Lage, auf dem erworbenen Wissen aufbauend, Fachliteratur und andere Informationsquellen in deutscher und englischer Sprache zu lesen, zu erschließen und einzuordnen.
- Sie sind in der Lage, eigene Ergebnisse sowie Daten aus Literaturstudien schriftlich und mündlich darzustellen und daraus abgeleitete Positionen gegenüber Fachvertretern, Vertretern von angrenzenden Disziplinen und Laien zu vertreten.
- Sie besitzen exemplarisch außerfachliche Qualifikationen, sind für nicht fachbezogene Aspekte sensibilisiert und können Verantwortung in interdisziplinären Teams übernehmen.

Studiengangstruktur Bachelor Lebensmittelchemie

Fach	LP/ Fach	Module	LP/ Modul	Lehrveranstaltungen	LP/ LV	Semester
Grundlagen der Chemie und Biologie	80	Biologie BA-LMC-1	7	Biologie für Nichtbiologen	1	1
				Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen	1	1
				Mikroskopisches Anfängerpraktikum	5	1
		Allgemeine Chemie BA-LMC-2	14	Grundlagen der Allgemeinen Chemie	6	1
				Praktikum Allgemeine Chemie	6	1
				Seminar zum Praktikum Allgemeine Chemie	2	1
		Anorganische und Analytische Chemie BA-LMC-3	19	Grundlagen der Anorganischen Chemie I	3	2
				Grundlagen der Anorganischen Chemie II	3	2
				Analytische Chemie	3	2
				Analytisches Praktikum	10	2
		Organische Chemie BA-LMC-4	22	Grundlagen der Organischen Chemie I	4	2
				Grundlagen der Organischen Chemie II	5	3
				Organisch-Chemisches Grundpraktikum	11	3
				Seminar zum Organisch-Chemischen Grundpraktikum	2	3
		Physikalische Chemie BA-LMC-5	18	Physikalische Chemie I	4	3
				Übungen zu Physikalische Chemie I	2	3
				Biophysikalische Chemie II oder Physikalische Chemie II	5	4
				Übungen zu Biophysikalische Chemie II oder Physikalische Chemie II	2	4
				Physikalisch-Chemisches Grundpraktikum	5	3
Grundlagen der Mathematik und Physik	16	Mathematik BA-LMC-6	4	Physikalische Chemie: Mathematische Methoden A (oder alternativ Mathematik I, 3 SWS/3 LP)	2	1
				Übungen zu Mathematische Methoden A (oder alternativ zu Mathematik I, 1 SWS/1 LP)	2	1
				Physikalische Chemie: Mathematische Methoden B (oder alternativ Mathematik II, 3 SWS/3 LP)	2	2
				Übungen zu Mathematische Methoden B (oder alternat. zu Mathematik II, 1 SWS/1 LP)	2	2
		Experimentalphysik BA-LMC-7	12	Experimentalphysik A mit Übungen	6	1
				Experimentalphysik B mit Übungen	6	2

Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel	36	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I BA-LMC-8	14	Grundlagen der Lebensmittelchemie I	3	4
				Lebensmittelanalytik I	1	4
				Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung	3	5
				Spektroskopiekurs	4	4
				Statistik in der Analytik	3	4
		Lebensmittelchemische Grundpraktika BA-LMC-9	22	Lebensmittelchemisches Praktikum I	10	4
				Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum I	1	4
				Lebensmittelchemisches Praktikum II	10	5
				Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum II	1	5

Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel	15	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II BA-LMC-10	8	Grundlagen der Lebensmittelchemie II	4	5
				Lebensmittelanalytik II	2	5
				Exkursionen	1	5
				Sensorik mit Übungen	1	6
		Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie BA-LMC-11	7	Lebensmittelchemisches Praktikum III	7	6

Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen	15	Mikrobiologie und Qualitätsmanagement BA-LMC-12	10	Mikrobiologie	3	5
				Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	2	5
				Mikrobiologisches Praktikum	4	6
				Qualitätsmanagement	1	6
		Toxikologie und Rechtskunde BA-LMC-13	5	Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie	3	5
				Einführung in das Lebensmittelrecht	1	5
				Rechtskunde für Chemiker	1	3

Überfachliche Qualifikationen	6	Überfachliche Qualifikationen BA-LMC-14	6	Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch)	2	5
				Mathematische Methoden B mit Übungen oder Mathematik II mit Übungen	4	2
				Angebote des HoC oder ZAK oder Sprachenzentrums	1-6	6

Bachelorarbeit	12	Bachelorarbeit BA-LMC-15	12	Bachelorarbeit	12	6
-----------------------	----	-----------------------------	----	----------------	----	---

Fach-/Modulverzeichnis Bachelor Lebensmittelchemie

Semester	Lehrveranstaltungen	Typ	SWS	LP	Erfolgskontrolle
----------	---------------------	-----	-----	----	------------------

Fach: Grundlagen der Chemie und Biologie

BA-LMC-1	Biologie				
1	Biologie für Nichtbiologen	V	1	1	Prüfungsleistung anderer Art
1	Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen	V	1	1	
1	Mikroskopisches Anfängerpraktikum	P	4	5	
	Summe			7	

BA-LMC-2	Allgemeine Chemie				
1	Grundlagen der Allgemeinen Chemie	V	4	6	schriftliche Prüfung
1	Seminar zum Praktikum Allgemeine Chemie	S	2	2	
1	Praktikum Allgemeine Chemie	P	6	6	Studienleistung
	Summe			14	

BA-LMC-3	Anorganische und Analytische Chemie				
2	Grundlagen der Anorganischen Chemie I	V	2	3	schriftliche Prüfung
2	Grundlagen der Anorganischen Chemie II	V	2	3	
2	Analytische Chemie	V	2	3	Studienleistung
2	Analytisches Praktikum	P	10	10	
	Summe			19	

BA-LMC-4	Organische Chemie				
2	Organische Chemie I	V	3	4	Studienleistung und mündliche Prüfung
3	Organische Chemie II	V	3	5	
3	Organisch-Chemisches Grundpraktikum	P	12	11	Studienleistung
3	Seminar zum Organisch-Chemischen Grundpraktikum	S	2	2	
	Summe			22	

BA-LMC-5	Physikalische Chemie				
3	Physikalische Chemie I	V	4	4	Studienleistung, mündliche Prüfung
3	Übungen zu Physikalische Chemie I	S	2	2	
4	Biophysikalische Chemie II oder Physikalische Chemie II	V	4	5	
4	Übungen zu Biophysikalische Chemie II oder Physikalische Chemie II	S	2	2	
4	Physikalisch-Chemisches Grundpraktikum	P	8	5	Studienleistung
	Summe			18	

Fach: Grundlagen der Mathematik und Physik

BA-LMC-6	Mathematik				
1/2	Physikalische Chemie: Mathematische Methoden A oder B (oder alternativ Mathematik I oder II, 3 SWS/3 LP)	V	2	2	Studienleistung
1/2	Übungen zu Mathematische Methoden A oder B (oder alternativ zu Mathematik I oder II, 1 SWS/1 LP)	Ü	2	2	
	Summe			4	

BA-LMC-7	Experimentalphysik				
1	Experimentalphysik A mit Übungen	V	4	6	schriftliche Prüfung
2	Experimentalphysik B mit Übungen	V	4	6	
	Summe			12	

Fach: Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel

BA-LMC-8	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I				
4	Grundlagen der Lebensmittelchemie I	V	2	3	schriftliche Prüfung
4	Lebensmittelanalytik I	V	1	1	
5	Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung	V	2	3	schriftliche Prüfung
5	Spektroskopiekurs	V	4	4	Studienleistung
4	Statistik in der Analytik	V	2	3	Studienleistung
	Summe			14	

BA-LMC-9	Lebensmittelchemische Grundpraktika				
4	Lebensmittelchemisches Praktikum I	P	12	10	Studienleistung
4	Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum I	S	1	1	
5	Lebensmittelchemisches Praktikum II	P	12	10	Studienleistung
5	Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum II	S	1	1	
	Summe			22	

Fach: Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel

BA-LMC-10	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II				
5	Grundlagen der Lebensmittelchemie II	V	2	4	mündliche Prüfung
5	Lebensmittelanalytik II	V	1	2	
5	Exkursionen	E	1	1	Studienleistung
6	Sensorik mit Übungen	V	1	1	Studienleistung
	Summe			8	

BA-LMC-11	Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie				
6	Lebensmittelchemisches Praktikum III	P	8	7	Prüfungsleistung anderer Art
	Summe			7	

Fach: Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen

BA-LMC-12	Mikrobiologie und Qualitätsmanagement				
5	Mikrobiologie	V	2	3	Studienleistung
5	Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	V	1	2	schriftliche Prüfung
6	Mikrobiologisches Praktikum	P	4	4	Studienleistung
6	Qualitätsmanagement	V	1	1	Studienleistung
	Summe			10	

BA-LMC-13	Toxikologie und Rechtskunde				
5	Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie	V	2	3	schriftliche Prüfung
5	Einführung in das Lebensmittelrecht	V	1	1	Studienleistung
3	Rechtskunde für Chemiker	V	1	1	Studienleistung
	Summe			5	

Fach: Überfachliche Qualifikationen

BA-LMC-14	Überfachliche Qualifikationen				
5	Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch)	V	1	2	Studienleistung
2	Physikalische Chemie: Mathematische Methoden B mit Übungen oder Mathematik II mit Übungen	V	4	4	Studienleistung
variabel	Alternativ: Angebote des HoC, ZAK oder Sprachenzentrums	S	2	1-6	Studienleistung
	Summe			6	

Weitere Module:

BA-LMC-15	Bachelorarbeit				
6	Bachelorarbeit			12	Abschlussarbeit
	Summe			12	

BA-LMC-16	Zusatzleistungen				
	beliebige Lehrveranstaltungen			max. 30	

Exemplarischer Studienverlaufsplan Beginn im WS

Modul	Lehrveranstaltungen	Typ	SWS	LP	Erfolgskontrolle	
					Prüfungen	Studienleistungen

1. Semester

BA-LMC-2 Allgemeine Chemie ORIENTIERUNGS-PRÜFUNG	Grundlagen der Allgemeinen Chemie	V	4	6	schriftliche Prüfung	
	Seminar zum Praktikum Allgemeine Chemie	S	2	2		
	Praktikum Allgemeine Chemie	P	6	6		Testate zum Praktikum
BA-LMC-1 Biologie	Biologie für Nichtbiologen	V	1	1	Prüfungsleistung anderer Art	
	Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen	V	1	1		
	Mikroskopisches Anfängerpraktikum	P	4	5		
BA-LMC-6 Mathematik	Physikalische Chemie: Mathematische Methoden A (oder alternativ Mathematik I, 3 SWS/3 LP)	V	2	2		unbenotete Klausur
	Übungen zu Mathematische Methoden A (oder alternativ zu Mathematik I, 1 SWS/1 LP)	Ü	2	2		
BA-LMC-7 Experimentalphysik	Experimentalphysik A mit Übungen	V	6	6	siehe 2. Semester	
Summen			28	31	2	2

2. Semester

BA-LMC-3 Anorganische und Analytische Chemie	Grundlagen der Anorganischen Chemie I	V	2	3	schriftliche Prüfung	
	Grundlagen der Anorganischen Chemie II	V	2	3		
	Analytische Chemie	V	2	3		Testate zum Praktikum, unbenotete Klausur
	Analytisches Praktikum	P	10	10		
BA-LMC-7 Experimentalphysik	Experimentalphysik B mit Übungen	V	4	6	schriftliche Prüfung zu Vorlesung A+B	
BA-LMC-4 Organische Chemie	Organische Chemie I	V	3	4	siehe 3. Semester	unbenotete Klausur

BA-LMC-12 Überfachliche Qualifikationen	Mathematische Methoden B mit Übungen <u>oder</u> Mathematik II mit Übungen <u>oder</u> Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums (2-4 LP)	V	4	4		Studienleistung
Summen			27	33	2	3

3. Semester

BA-LMC-4 Organische Chemie	Organische Chemie II	V	3	5	mündliche Prüfung zu Vorlesung I + II	unbenotete Klausur
	Organisch-Chemisches Grundpraktikum	P	12	11		Testate zum Praktikum
	Seminar zum Organisch- Chemischen Grundpraktikum	S	2	2		
BA-LMC-5 Physikalische Chemie	Physikalische Chemie I	V	4	4	siehe 4. Semester	unbenotete Klausur (oder PC II/Biophys. Ch. II)
	Übungen zu Physikalische Chemie I	S	2	2		
	Physikalisch-Chemisches Grundpraktikum	P	8	5		Testate zum Praktikum
BA-LMC-13 Toxikologie und Rechtskunde	Rechtskunde für Chemiker	V	1	1		unbenotete Klausur
Summen			32	30	1	5

4. Semester

BA-LMC-5 Physikalische Chemie	Biophysikalische Chemie II oder Physikalische Chemie II	V	4	5	mündliche Prüfung zu Vorlesung PC I+ II	unbenotete Klausur (oder PC I im 3. Sem.)
	Übungen zu Biophysikalische Chemie II oder Physikalische Chemie II	S	2	2		
BA-LMC-8 Lebensmittel- chemie, Analytik und Technologie I	Vorlesung Grundlagen der Lebensmittelchemie I	V	2	3	schriftliche Prüfung	
	Lebensmittelanalytik I	V	1	1		
	Statistik in der Analytik	V	2	3		unbenotete Klausur
	Spektroskopiekurs	V	4	4		unbenotete Klausur
BA-LMC-9 Lebensmittel- chemische Grundpraktika	Lebensmittelchemisches Praktikum I	P	12	10		Testate zum Praktikum, unbenotete Klausur
	Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum I	S	1	1		
Summen			28	29	2	3

5. Semester

BA-LMC-8 Lebensmittel- chemie, Analytik und Technologie I	Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung	V	2	3	schriftliche Prüfung	
BA-LMC-10 Lebensmittel- chemie, Analytik und Technologie II	Grundlagen der Lebensmittelchemie II	V	2	4	mündliche Prüfung	
	Lebensmittelanalytik II	V	1	2		
	Exkursionen	E	1	1		erfolgreiche Teilnahme
BA-LMC-9 Lebensmittel- chemische Grundpraktika	Lebensmittelchemisches Praktikum II	P	12	10		Testate zum Praktikum, unbenotete Klausur
	Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum II	P	1	1		
BA-LMC-12 Mikrobiologie und Qualitäts- management	Mikrobiologie	V	2	3		unbenotete Klausur (6. Semester)
	Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	V	1	2	schriftliche Prüfung (6. Semester)	
BA-LMC-13 Toxikologie und Recht	Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie	V	2	3	schriftliche Prüfung	
	Einführung in das Lebensmittelrecht	V	1	1		unbenotete Klausur
BA-LMC-14 Überfachliche Qualifikationen	Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch), <u>optional</u>	V	1	(2)		erfolgreiche Teilnahme
Summen			25	30	3	4

6. Semester

BA-LMC-11 Vertiefungs- praktikum Lebensmittel- chemie	Lebensmittelchemisches Praktikum III	P	8	7	Prüfungsleistung anderer Art	
BA-LMC-10 Lebensmittel- chemie, Analytik und Technologie II	Sensorik mit Übungen	V	1	1		erfolgreiche Teilnahme
BA-LMC-12 Mikrobiologie und Qualitäts- management	Qualitätsmanagement	V	1	1		unbenotete Klausur
	Mikrobiologisches Praktikum	P	4	4		Testate zum Praktikum, unbenotete Klausur
BA-LMC-14 Überfachliche Qualifikationen	Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums	V	1	2		erfolgreiche Teilnahme
BA-LMC-15 Bachelorarbeit	Bachelorarbeit			12	Abschlussarbeit	
Summen			14	27	3	4

Übersicht Modulcodes

Modulcode	Modulname	Modulkennung in CAS
BA-LMC-1	Biologie	M-CHEMBIO-103928
BA-LMC-2	Allgemeine Chemie	M-CHEMBIO-103969
BA-LMC-3	Anorganische und Analytische Chemie	M-CHEMBIO-103970
BA-LMC-4	Organische Chemie	M-CHEMBIO-100319
BA-LMC-5	Physikalische Chemie	M-CHEMBIO-100321
BA-LMC-6	Mathematik	M-CHEMBIO-103971
BA-LMC-7	Experimentalphysik	M-PHYS-100283
BA-LMC-8	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I	M-CHEMBIO-103931
BA-LMC-9	Lebensmittelchemische Grundpraktika	M-CHEMBIO-103932
BA-LMC-10	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II	M-CHEMBIO-103945
BA-LMC-11	Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie	M-CHEMBIO-103946
BA-LMC-12	Mikrobiologie und Qualitätsmanagement	M-CHEMBIO-103947
BA-LMC-13	Toxikologie und Rechtskunde	M-CHEMBIO-103948
BA-LMC-14	Überfachliche Qualifikationen	M-CHEMBIO-103972
BA-LMC-15	Bachelorarbeit	M-CHEMBIO-103973

2 Aufbau des Studiengangs

Pflichtbestandteile	
Orientierungsprüfung <i>Dieser Bereich fließt nicht in die Notenberechnung des übergeordneten Bereichs ein.</i>	
Bachelorarbeit	12 LP
Grundlagen der Chemie und Biologie	80 LP
Grundlagen der Mathematik und Physik	16 LP
Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel	36 LP
Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel	15 LP
Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen	15 LP
Überfachliche Qualifikationen	6 LP
Freiwillige Bestandteile	
Mastervorzug <i>Dieser Bereich fließt nicht in die Notenberechnung des übergeordneten Bereichs ein.</i>	
Zusatzleistungen <i>Dieser Bereich fließt nicht in die Notenberechnung des übergeordneten Bereichs ein.</i>	

2.1 Orientierungsprüfung

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-104023	Orientierungsprüfung	0 LP

2.2 Bachelorarbeit

Leistungspunkte
12

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103973	Bachelorarbeit	12 LP

2.3 Grundlagen der Chemie und Biologie

Leistungspunkte
80

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103969	Allgemeine Chemie	14 LP
M-CHEMBIO-103970	Anorganische und Analytische Chemie	19 LP
M-CHEMBIO-100319	Organische Chemie	22 LP
M-CHEMBIO-100321	Physikalische Chemie	18 LP
M-CHEMBIO-103928	Biologie	7 LP

2.4 Grundlagen der Mathematik und Physik

Leistungspunkte
16

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103971	Mathematik	4 LP
M-PHYS-100283	Experimentalphysik	12 LP

2.5 Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel

Leistungspunkte
36

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103931	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I	14 LP
M-CHEMBIO-103932	Lebensmittelchemische Grundpraktika	22 LP

2.6 Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel

Leistungspunkte
15

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103945	Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II	8 LP
M-CHEMBIO-103946	Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie	7 LP

2.7 Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen

Leistungspunkte
15

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103947	Mikrobiologie und Qualitätsmanagement	10 LP
M-CHEMBIO-103948	Toxikologie und Rechtskunde	5 LP

2.8 Überfachliche Qualifikationen

Leistungspunkte
6

Pflichtbestandteile		
M-CHEMBIO-103972	Überfachliche Qualifikationen	6 LP

2.9 Mastervorzug

Wahlinformationen

Bitte beachten Sie: Eine als Mastervorzugsleistung angemeldete Erfolgskontrolle kann nach dem erfolgreichen Ablegen aller für den Bachelorabschluss erforderlichen Studien- und Prüfungsleistungen nur als Mastervorzugsleistung erbracht werden, solange Sie im Bachelorstudiengang immatrikuliert sind. Weiter darf noch keine Masterzulassung vorliegen und gleichzeitig das Mastersemester begonnen haben.

Dies bedeutet, dass ab Bekanntgabe der Zulassung zum Masterstudium und Beginn des Mastersemester die Teilnahme an der Prüfung als **regulärer erster Prüfungsversuch** im Rahmen des Masterstudiums erfolgt.

Mastervorzug (Wahl: max. 30 LP)		
M-CHEMBIO-103949	Erfolgskontrollen	30 LP

Modellierte Voraussetzungen

Es müssen die folgenden Bedingungen erfüllt werden:

- In den folgenden Bereichen müssen in Summe mindestens 120 Leistungspunkte erbracht worden sein:
 - Bachelorarbeit
 - Grundlagen der Chemie und Biologie
 - Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel
 - Grundlagen der Mathematik und Physik
 - Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen
 - Überfachliche Qualifikationen
 - Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel

2.10 Zusatzleistungen

Zusatzleistungen (Wahl: max. 30 LP)		
M-CHEMBIO-105710	Weitere Leistungen <i>Die Erstverwendung ist ab 01.04.2021 möglich.</i>	30 LP
M-ZAK-106099	Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung <i>Die Erstverwendung ist ab 01.04.2023 möglich.</i>	19 LP
M-ZAK-106235	Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft <i>Die Erstverwendung ist ab 01.04.2023 möglich.</i>	22 LP

3 Module

M

3.1 Modul: Allgemeine Chemie (BA-LMC-2) [M-CHEMBIO-103969]

Verantwortung: Prof. Dr. Frank Breher
Prof. Dr. Claus Feldmann

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: [Grundlagen der Chemie und Biologie](#)

Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Dauer	Sprache	Level	Version
14	Zehntelnoten	Jedes Wintersemester	1 Semester	Deutsch	3	1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108147	Grundlagen der Allgemeinen Chemie (6 LP) mit Seminar (2 LP)	8 LP	Breher, Feldmann, Powell, Roesky
T-CHEMBIO-108148	Praktikum Allgemeine Chemie	6 LP	Breher, Feldmann, Kaufmann

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 120 min zur Teilleistung T-CHEMBIO-108147 und einer Studienleistung zur Teilleistung T-CHEMBIO-108148.

Bitte beachten: Das Bestehen des Moduls ist gleichzeitig **Orientierungsprüfung**. Eine zweite Wiederholung der Orientierungsprüfung ist ausgeschlossen (§ 8 Abs. 2 der SPO).

Voraussetzungen

Keine

Qualifikationsziele

- Die Studierenden besitzen grundlegendes Verständnis der Allgemeinen Chemie mit der Kenntnis des Periodensystems der Elemente, des grundlegenden Aufbaus von Atomen und chemischen Bindungen und spezifischer anorganischer Stoffe.
- Die Studierenden sind in der Lage, diese zu beschreiben und deren verschiedene Reaktionsvermögen abzuschätzen und nach chemischen Gesetzmäßigkeiten zu interpretieren.
- Mit der eigenständigen Durchführung von chemischen Analysen und Reaktionen können sie mit ersten chemischen Gefahrstoffen umgehen.

InhaltGrundlagen der Allgemeinen Chemie:

- Aufbau der Materie, Atommodelle, Periodensystem der Elemente
- Einführung in die chemische Bindung
- Metalle, Ionenkristalle, kovalente Verbindungen, Komplexverbindungen
- Chemische Reaktionen, Chemisches Gleichgewicht, Massenwirkungsgesetz, Löslichkeitsprodukt
- Säuren und Basen, Säure-Base-Gleichgewicht, Redoxreaktionen
- Heterogene Gleichgewichte, Phasengleichgewichte, Fällungsreaktionen
- Elektrochemische Grundbegriffe
- Chemie der Elemente
- Chemisches Rechnen

Praktikum Allgemeine Chemie

- Gefahren und Arbeitsschutz
- Einfache chemische Arbeitstechniken
- Reaktionen und Nachweise von Anionen und Kationen
- Trennung und Nachweis von Kationen
- Trennung und Nachweis von Anionen
- Durchführung chemischer Analysen

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung "Grundlagen der Allgemeinen Chemie (6 LP) mit Seminar (2 LP)" (T-CHEMBIO-108147).

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 60 h, Seminar 20 h, Praktikum 80 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 120 h, Seminar 40 h, Praktikum 100 h
- Gesamt: 420 h (14 LP)

M**3.2 Modul: Anorganische und Analytische Chemie (BA-LMC-3) [M-CHEMBIO-103970]**

Verantwortung: Dr. rer. nat. Carsten Donsbach
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: Grundlagen der Chemie und Biologie

Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Dauer	Sprache	Level	Version
19	Zehntelnoten	Jedes Sommersemester	1 Semester	Deutsch	3	1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108149	Grundlagen der Anorganischen Chemie I (3 LP) und II (3 LP), Analytische Chemie (3 LP), Analytisches Praktikum (10 LP)	19 LP	Breher, Donsbach, Ehrenberg

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 120 min zu den Vorlesungen Grundlagen der Anorganischen Chemie I und II und der Studienleistung Analytisches Praktikum (Protokolle, Platzkolloquien und abschließende unbenotete Klausur (Klausurdauer 120 min)). Die Inhalte der Vorlesung Analytische Chemie werden in der unbenoteten Klausur zum Analytischen Praktikum mitgeprüft.

Informationen zu Prüfungsterminen finden sich auf der Homepage des Instituts für Anorganische Chemie.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Analytischen Praktikum ist das Bestehen des Moduls Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969).

Voraussetzung für die Zulassung zur schriftlichen Prüfung ist das Bestehen der Studienleistung Analytisches Praktikum (Protokolle, Platzkolloquien und abschließende unbenotete Klausur).

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- besitzen ein grundlegendes Wissen zu periodischen Eigenschaftsänderungen im Bereich der Hauptgruppenelemente und können die wichtigsten Elementstrukturen der Halb- und Nichtmetalle beschreiben.
- sind in der Lage, die wichtigsten anorganischen Stoffklassen mit repräsentativen Vertretern aufzuzählen, deren Reaktivitäten sowie physikalische und chemische Eigenschaften abzuschätzen und mögliche Anwendungsbereiche zu benennen.
- können die chemische Bindung von einfachen anorganischen Molekülen mit Hilfe von Molekülorbitaldiagrammen beschreiben.
- kennen die grundlegenden chemischen Reaktionen der Anorganischen Chemie, die wichtigsten chemischen Methoden zur quantitativen Analytik, sowie die wichtigsten Bindungsmodelle und Konzepte.
- kennen die Übergangsmetalle, ihre Stellung im Periodensystem sowie deren wesentlichen Eigenschaften.
- sind mit den wichtigsten und charakteristischsten Verbindungsklassen von Übergangsmetallen vertraut.

InhaltGrundlagen der Anorganischen Chemie I:Struktur, Bindung und ausgewählte Stoffchemie der Hauptgruppenelemente

- Einleitung
- Periodische Eigenschaftsänderungen (Aufbauprinzip, Periodensystem, Allgemeine Trends, Elektronenaffinitäten, Ionisierungsenergien, Elektronegativität)
- Die kovalente Bindung (Grundlagen der MO-Theorie, allgemeine Betrachtungen, einfache zweiatomige Moleküle, homonukleare Moleküle mit s- und p-Orbitalen, mehratomige Moleküle, Effekte der Variation der Bindungsordnung)
- Elementstrukturen der Halb- und Nichtmetalle
- (Verknüpfungs- und Bauprinzipien, Modifikationen und allotrope Formen, Lücken in Kugelpackungen, Doppelbindungsregel, Ostwald'sche Stufenregel, Allgemeine Zusammenhänge)
- Halogenverbindungen (Typische Lewis-Säuren, Halogenverbindungen der Gruppe 14, Berry-Pseudorotation, Supersäuren und starke Oxidationsmittel, hyperkoordinierte Verbindungen)
- Elementwasserstoffverbindungen (Allgemeine Tendenzen im PSE, endotherme vs. exotherme Verbindungen, salzartige Hydride, Mehrzentrenbindungen, Polyedrische Borwasserstoffverbindungen, Wade'sche Regeln)
- Sauerstoff- und Stickstoffverbindungen (Periodische Tendenzen bei den Oxiden, Silicate, Alumosilicate, oligomere Phosphoroxide und Polyphosphorsäuren, Schwere Chalkogenoxide, PN-Verbindungen, SN-Verbindungen)

Grundlagen der anorganischen Chemie II:Chemie der Übergangsmetalle

- Einleitung
- Vorkommen und Darstellung der Übergangsmetalle
- Kristallographie, Strukturen, Einlagerungsverbindungen
- Gruppe 11 (Cu, Ag, Au), Gruppe 12 (Zn, Cd, Hg)
- Grundlagen der Komplexchemie
- Quantenmechanische Beschreibung von Elektronen, Mehrelektronensysteme im Ligandenfeld, magnetische Eigenschaften der Übergangsmetallionen
- Gruppe 3 (Sc, Y, La und die Lanthanoide)
- Gruppe 4 (Ti, Zr, Hf) und Ionenleitung
- Gruppe 5 (V, Nb, Ta) und Polyoxometallate
- Gruppe 6 (Cr, Mo, W) und Clusterverbindungen, Gruppe 7 (Mn, Tc, Re)
- Gruppe der Eisenmetalle (Fe, Co, Ni) und Mößbauerspektroskopie
- Gruppe der Platinmetalle (Ru, Rh, Pd, Os, Ir, Pt)
- Elektrochemische Redoxreaktionen in Energiespeichern

Analytische Chemie: Vorlesung und Praktikum

- Darstellung anorganischer Präparate
- Arbeitsgeräte für die quantitative Analytik (analytische Waagen, eichfähige Messgefäße, sonstige Grundgeräte)
- Gravimetrische Verfahren: allgemeine Grundlagen
- Einzelbestimmung von Anionen (Chlorid, Bromid, Thiocyanat, Sulfat) und von Kationen (Kalium, Magnesium, Zink, Aluminium, Blei, Arsen, Antimon, Kupfer, Nickel, Calcium, Barium, Eisen)
- Elektrogravimetrische Verfahren, Gravimetrische Trennungen
- Titrimetrische Verfahren, allgemeine Grundlagen, Neutralisationsverfahren
- Redoxverfahren (Grundlagen, Titrationskurven, Redoxindikatoren, Permanganatometrie, Iodometrie, Bromatometrie, Dichromatometrie, Cerimetrie, Redox-Hägg-Diagramme)
- Fällungsverfahren (Grundlagen, Titrationskurven, Argentometrie)
- Komplexbildungstitrationen (Grundsätzliches, Komplexometrie, Komplexbeständigkeit, Metallindikatoren)
- Aufschlüsse
- Säure/Base-Reaktionen in Schmelzen, Redox-Reaktionen in Schmelzen
- Trennungen
- Chemische Materialkontrolle technischer Produkte (Wasser-, Mineral-, Legierungsanalyse)
- Analytik von Lebensmitteln
- Instrumentell-analytische Verfahren (Potentiometrie, Konduktometrie, Thermogravimetrie, Photometrie, Ionenaustausch)

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der schriftlichen Prüfung zu den Vorlesungen Grundlagen der Anorganischen Chemie I und II.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 90 h, Praktikum 150 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 180 h, Praktikum 150 h
- Gesamt: 570 h (19 LP)

M**3.3 Modul: Bachelorarbeit (BA-LMC-15) [M-CHEMBIO-103973]**

Verantwortung: Prof. Dr. Mirko Bunzel
 Prof. Dr. Andrea Hartwig
 TT-Prof. Dr. Katharina Scherf

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: Bachelorarbeit

Leistungspunkte
12

Notenskala
Zehntelnoten

Turnus
Jedes Semester

Dauer
1 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108152	Bachelorarbeit	12 LP	Bunzel, Hartwig, Scherf

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer Bachelorarbeit und einer Präsentation (Teilleistung Bachelorarbeit T-CHEMBIO-108152).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Modul Bachelorarbeit ist, dass die/der Studierende Modulprüfungen im Umfang von 155 LP erfolgreich abgelegt hat. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuss auf Antrag der/des Studierenden (§ 14 Abs. 1 SPO).

Modellierte Voraussetzungen

Es müssen die folgenden Bedingungen erfüllt werden:

- In den folgenden Bereichen müssen in Summe mindestens 155 Leistungspunkte erbracht worden sein:
 - Grundlagen der Chemie und Biologie
 - Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel
 - Grundlagen der Mathematik und Physik
 - Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen
 - Überfachliche Qualifikationen
 - Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel

Qualifikationsziele

Die Studierenden sind in der Lage

- eine wissenschaftliche Fragestellung aus einem Teilgebiet der Lebensmittelchemie selbstständig und in begrenzter Zeit experimentell und/oder theoretisch nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.
- die Ergebnisse nach den Grundsätzen des wissenschaftlichen Schreibens darzustellen
- die Ergebnisse zu präsentieren und im Rahmen eines Seminars zu diskutieren.

Inhalt

- Theoretische und/oder experimentelle Bearbeitung einer wissenschaftlichen Fragestellung aus einem Teilgebiet der Lebensmittelchemie mit wissenschaftlichen Methoden
- Datenbankrecherchen
- Erstellung einer Präsentation
- Vorstellung und Diskussion der Arbeit im Rahmen eines Seminars (Vortrag 15 Minuten, Diskussion ca. 10 Minuten)
- Die Literaturrecherche, die Interpretation der gesichteten Literatur sowie die Niederschrift der Ergebnisse erfolgt unter Berücksichtigung der DFG-Leitlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis, die den Studierenden im Rahmen der Abschlussarbeit näher erläutert werden.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der Teilleistung Bachelorarbeit (T-CHEMBIO-108152). Letztere errechnet sich aus den Bewertungen der Bachelorarbeit (2/3) und der Präsentation (1/3).

Nach § 21 Abs. 2 der SPO geht die Note des Moduls Bachelorarbeit mit dem doppelten Gewicht in die Gesamtnote ein.

Anmerkungen

Es kann eine theoretische oder experimentelle Arbeit angefertigt werden. Die Arbeit kann auch an einer anderen Abteilung der Fakultät oder an Institutionen außerhalb der Fakultät angefertigt werden, sofern diese an der Ausbildung im Studienfach Lebensmittelchemie beteiligt sind. In diesem Fall ist es erforderlich, diese Voraussetzung prüfen zu lassen und das Thema durch den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses rechtzeitig genehmigen zu lassen. Die Genehmigung wird bei dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unter Angabe des Themas, des Betreuers und einer kurzen Inhaltsangabe beantragt. Nach erfolgter Genehmigung kann die Anmeldung vollzogen werden.

Die Präsentationen finden für alle Arbeiten in den lebensmittelchemischen Abteilungen des IAB statt.

Zeitliche Vorgaben für eine theoretische Bachelorarbeit:

- Schriftliche Bearbeitung des Themas: 6 Wochen
- Vorbereitung der Präsentation: 3 Wochen

Zeitliche Vorgaben für eine experimentelle Bachelorarbeit :

- Literaturstudium, experimenteller Teil und schriftliche Abfassung der Thesis, bis zu 9 Wochen
- Vorbereitung der Präsentation: 3 Wochen.

Die Termine sowie Informationen zur Anmeldung zur Bachelorarbeit werden jeweils aktuell zu Semesterbeginn auf der Homepage unter lmclehre.iab.kit.edu bekannt gegeben.

Arbeitsaufwand**Theoretische Bachelorarbeit**

- Literaturstudium und schriftliche Ausarbeitung: 240 h
- Vorbereitung der Präsentation: 120 h
- Gesamt: 360 h (12 LP)

Experimentelle Bachelorarbeit

- Literaturstudium, experimenteller Teil und schriftliche Ausarbeitung: 240 h
- Vorbereitung der Präsentation: 120 h
- Gesamt: 360 h (12 LP)

M**3.4 Modul: Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft [M-ZAK-106235]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: **Zusatzleistungen** (EV ab 01.04.2023)

Leistungspunkte
22

Notenskala
Zehntelnoten

Turnus
Jedes Semester

Dauer
3 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
1

Wahlinformationen

Die im Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft erworbenen Leistungen müssen mit Ausnahme der Mündlichen Prüfung und des Praxismoduls von den Studierenden selbst im Studienablaufplan verbucht werden. Im Campus-Management-System werden diese Leistungen durch das ZAK zunächst als „nicht zugeordnete Leistungen“ verbucht. Anleitungen zur Selbstverbuchung von Leistungen finden Sie in den FAQ unter <https://campus.studium.kit.edu/> sowie auf der Homepage des ZAK unter <https://www.zak.kit.edu/begleitstudium-bak.php>. Prüfungstitel und Leistungspunkte der verbuchten Leistung überschreiben die Platzhalter-Angaben im Modul.

Sofern Sie Leistungen des ZAK für die **Überfachlichen Qualifikationen und das Begleitstudium** nutzen wollen, ordnen Sie diese unbedingt zuerst den Überfachlichen Qualifikationen zu und wenden sich für eine Verbuchung im Begleitstudium an das Sekretariat Lehre des ZAK (stg@zak.kit.edu).

Im Vertiefungsmodul müssen drei Leistungen in drei unterschiedlichen Bausteinen erbracht werden. Zur Wahl stehen die folgenden Bausteine:

- Technik & Verantwortung
- Doing Culture
- Medien & Ästhetik
- Lebenswelten
- Global Cultures

Erbracht werden müssen zwei Leistungen mit je 3 LP und eine Leistung mit 5 LP. Für die Selbstverbuchung im Vertiefungsmodul ist zunächst die passende Teilleistung auszuwählen.

Hinweis: Sofern Sie sich vor dem 01.04.2023 beim ZAK für das Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft angemeldet haben, gilt die Selbstverbuchung einer Leistung in diesem Modul als Antrag im Sinne von §20 Absatz 2 der Satzung für das Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft. Dies bedeutet, dass sich Ihre Gesamtnote im Begleitstudium als Durchschnitt der Noten der Prüfungsleistungen (und nicht als Durchschnitt der Modulnoten) berechnet.

Pflichtbestandteile			
T-ZAK-112653	Grundlagenmodul - Selbstverbuchung BAK	3 LP	Mielke, Myglas
Vertiefungsmodul (Wahl: 3 Bestandteile)			
T-ZAK-112654	Vertiefungsmodul - Technik & Verantwortung - Selbstverbuchung BAK	3 LP	Mielke, Myglas
T-ZAK-112655	Vertiefungsmodul - Doing Culture - Selbstverbuchung BAK	3 LP	Mielke, Myglas
T-ZAK-112656	Vertiefungsmodul - Medien & Ästhetik - Selbstverbuchung BAK	3 LP	Mielke, Myglas
T-ZAK-112657	Vertiefungsmodul - Lebenswelten - Selbstverbuchung BAK	3 LP	Mielke, Myglas
T-ZAK-112658	Vertiefungsmodul - Global Cultures - Selbstverbuchung	3 LP	Mielke, Myglas
Pflichtbestandteile			
T-ZAK-112660	Praxismodul	4 LP	Mielke, Myglas
T-ZAK-112659	Mündliche Prüfung - Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft	4 LP	Mielke, Myglas

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrollen sind in der jeweiligen Teilleistung erläutert.

Sie setzen sich zusammen aus:

- Protokollen
- Referaten
- einer Seminararbeit
- einem Praktikumsbericht
- einer mündlichen Prüfung

Nach erfolgreichem Abschluss des Begleitstudiums erhalten die Absolvierenden ein benotetes Zeugnis und ein Zertifikat des KIT.

Voraussetzungen

Das Angebot ist studienbegleitend und muss nicht innerhalb eines definierten Zeitraums abgeschlossen werden. Bei der Anmeldung zur Abschlussprüfung muss eine Immatrikulation oder Annahme zur Promotion vorliegen.

Die Anmeldung zum Begleitstudium erfolgt für KIT-Studierende durch Wahl dieses Moduls im Studierendenportal und Selbstverbuchung einer Leistung. Zusätzlich ist eine Anmeldung zu den einzelnen Lehrveranstaltungen notwendig, die jeweils kurz vor Semesterbeginn möglich ist.

Vorlesungsverzeichnis, Satzung (Studienordnung), Anmeldeformular zur mündlichen Abschlussprüfung und Leitfäden zum Erstellen der verschiedenen schriftlichen Leistungsanforderungen sind als Download auf der Homepage des ZAK unter www.zak.kit.edu/begleitstudium-bak zu finden.

Qualifikationsziele

Absolventinnen und Absolventen des Begleitstudiums Angewandte Kulturwissenschaft weisen ein fundiertes Grundlagenwissen über Bedingungen, Verfahren und Konzepte zur Analyse und Gestaltung grundlegender gesellschaftlicher Entwicklungsaufgaben im Zusammenhang mit kulturellen Themen auf. Sie haben theoretisch wie praktisch im Sinne eines erweiterten Kulturbegriffs einen fundierten Einblick in verschiedene kulturwissenschaftliche und interdisziplinäre Themenbereiche im Spannungsfeld von Kultur, Technik und Gesellschaft erhalten.

Sie können die aus dem Vertiefungsmodul gewählten Inhalte in den Grundlagenkontext einordnen sowie die Inhalte der gewählten Lehrveranstaltungen selbständig und exemplarisch analysieren, bewerten und darüber in schriftlicher und mündlicher Form wissenschaftlich kommunizieren. Absolventinnen und Absolventen können gesellschaftliche Themen- und Problemfelder analysieren und in einer gesellschaftlich verantwortungsvollen und nachhaltigen Perspektive kritisch reflektieren.

Inhalt

Das Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft kann ab dem 1. Semester begonnen werden und ist zeitlich nicht eingeschränkt. Der Umfang umfasst mindestens 3 Semester. Das Begleitstudium gliedert sich in 3 Module (Grundlagen, Vertiefung, Praxis). Erworben werden insgesamt 22 Leistungspunkte (LP).

Die thematischen Wahlbereiche des Begleitstudiums gliedern sich in folgende 5 Bausteine und deren Unterthemen:

Baustein 1 Technik & Verantwortung

Wertewandel / Verantwortungsethik, Technikentwicklung / Technikgeschichte, Allge meine Ökologie, Nachhaltigkeit

Baustein 2 Doing Culture

Kulturwissenschaft, Kulturmanagement, Kreativwirtschaft, Kulturinstitutionen, Kulturpolitik

Baustein 3 Medien & Ästhetik

Medienkommunikation, Kulturästhetik

Baustein 4 Lebenswelten

Kulturosoziologie, Kulturerbe, Architektur und Stadtplanung, Arbeitswissenschaft

Baustein 5 Global Cultures

Multikulturalität / Interkulturalität / Transkulturalität, Wissenschaft und Kultur

Zusammensetzung der Modulnote

Die Gesamtnote des Begleitstudiums errechnet sich als ein mit Leistungspunkten gewichteter Durchschnitt der Noten der Prüfungsleistungen.

Vertiefungsmodul

- Referat 1 (**3 LP**)
- Referat 2 (**3 LP**)
- Seminararbeit inkl. Referat (**5 LP**)
- mündliche Prüfung (**4 LP**)

Anmerkungen

Mit dem Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft stellt das KIT ein überfachliches Studienangebot als Zusatzqualifikation zur Verfügung, mit dem das jeweilige Fachstudium um interdisziplinäres Grundlagenwissen und fachübergreifendes Orientierungswissen im kulturwissenschaftlichen Bereich ergänzt wird, welches für sämtliche Berufe zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Im Rahmen des Begleitstudiums erwerben Studierende fundierte Kenntnisse verschiedener kulturwissenschaftlicher und interdisziplinärer Themenbereiche im Spannungsfeld von Kultur, Technik und Gesellschaft. Neben Hochkultur im klassischen Sinne werden weitere Kulturpraktiken, gemeinsame Werte und Normen sowie historische Perspektiven kultureller Entwicklungen und Einflüsse in den Blick genommen.

In den Lehrveranstaltungen werden Bedingungen, Verfahren und Konzepte zur Analyse und Gestaltung grundlegender gesellschaftlicher Entwicklungsaufgaben auf Basis eines erweiterten Kulturbegriffs erworben. Dieser schließt alles von Menschen Geschaffene ein - auch Meinungen, Ideen, religiöse oder sonstige Überzeugung. Dabei geht es um Erschließung eines modernen Konzepts kultureller Vielfalt. Dazu gehört die kulturelle Dimension von Bildung, Wissenschaft und Kommunikation ebenso wie die Erhaltung des kulturellen Erbes. (UNESCO, 1982)

Für das Begleitstudium werden laut Satzung § 16 ein Zeugnis und ein Zertifikat durch das ZAK ausgestellt. Die erbrachten Leistungen werden außerdem im Transcript of Records des Fachstudiums sowie auf Antrag im Zeugnis ausgewiesen. Sie können außerdem zusätzlich in den Überfachlichen Qualifikationen anerkannt werden (siehe Wahlinformationen).

Arbeitsaufwand

Der Arbeitsaufwand setzt sich aus der empfohlenen Stundenanzahl der einzelnen Module zusammen:

- Grundlagenmodul ca. 90 h
- Vertiefungsmodul ca. 340 h
- Praxismodul ca. 120 h

Summe: ca. 550 h

Lehr- und Lernformen

- Vorlesungen
- Seminare
- Workshops
- Praktikum

Literatur

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell festgelegt.

M**3.5 Modul: Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung [M-ZAK-106099]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [Zusatzleistungen](#) (EV ab 01.04.2023)

Leistungspunkte
19

Notenskala
Zehntelnoten

Turnus
Jedes Semester

Dauer
3 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
1

Wahlinformationen

Die im Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung erworbenen Leistungen müssen mit Ausnahme der Mündlichen Prüfung von den Studierenden selbst im Studienablaufplan verbucht werden. Im Campus-Management-System werden diese Leistungen durch das ZAK zunächst als „nicht zugeordnete Leistungen“ verbucht. Anleitungen zur Selbstverbuchung von Leistungen finden Sie in den FAQ unter <https://campus.studium.kit.edu/> sowie auf der Homepage des ZAK unter <https://www.zak.kit.edu/begleitstudium-bene>. Prüfungstitel und Leistungspunkte der verbuchten Leistung überschreiben die Platzhalter-Angaben im Modul.

Sofern Sie Leistungen des ZAK für die **Überfachlichen Qualifikationen und das Begleitstudium** nutzen wollen, ordnen Sie diese unbedingt zuerst den Überfachlichen Qualifikationen zu und wenden sich für eine Verbuchung im Begleitstudium an das Sekretariat Lehre des ZAK (stg@zak.kit.edu).

Im Wahlmodul müssen Leistungen im Umfang von 6 LP in zwei der vier Bausteine erbracht werden:

- Nachhaltige Stadt- und Quartiersentwicklung
- Nachhaltigkeitsbewertung von Technik
- Subjekt, Leib, Individuum: die andere Seite der Nachhaltigkeit
- Nachhaltigkeit in Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft

In der Regel sind zwei Leistungen mit je 3 LP zu erbringen. Für die Selbstverbuchung im Wahlmodul ist zunächst die passende Teilleistung auszuwählen.

Hinweis: Sofern Sie sich vor dem 01.04.2023 beim ZAK für das Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung angemeldet haben, gilt die Selbstverbuchung einer Leistung in diesem Modul als Antrag im Sinne von §19 Absatz 2 der Satzung für das Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung. Dies bedeutet, dass sich Ihre Gesamtnote im Begleitstudium als Durchschnitt der Noten der Prüfungsleistungen (und nicht als Durchschnitt der Modulnoten) berechnet.

Pflichtbestandteile			
T-ZAK-112345	Grundlagenmodul - Selbstverbuchung BeNe	3 LP	Myglas
Wahlmodul (Wahl: mind. 6 LP)			
T-ZAK-112347	Wahlmodul - Nachhaltige Stadt- und Quartiersentwicklung - Selbstverbuchung BeNe	3 LP	
T-ZAK-112348	Wahlmodul - Nachhaltigkeitsbewertung von Technik - Selbstverbuchung BeNe	3 LP	
T-ZAK-112349	Wahlmodul - Subjekt, Leib, Individuum: die andere Seite der Nachhaltigkeit - Selbstverbuchung BeNe	3 LP	
T-ZAK-112350	Wahlmodul - Nachhaltigkeit in Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft - Selbstverbuchung BeNe	3 LP	
Pflichtbestandteile			
T-ZAK-112346	Vertiefungsmodul - Selbstverbuchung BeNe	6 LP	Myglas
T-ZAK-112351	Mündliche Prüfung - Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung	4 LP	

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrollen sind im Rahmen der jeweiligen Teilleistung erläutert.

Sie setzen sich zusammen aus:

- Protokollen
- einem Reflexionsbericht
- Referaten
- Präsentationen
- die Ausarbeitung einer Projektarbeit
- einer individuellen Hausarbeit

Nach erfolgreichem Abschluss des Begleitstudiums erhalten die Absolvierenden ein benotetes Zeugnis und ein Zertifikat, die vom ZAK ausgestellt werden.

Voraussetzungen

Das Angebot ist studienbegleitend und muss nicht innerhalb eines definierten Zeitraums abgeschlossen werden. Für alle Erfolgskontrollen der Module des Begleitstudiums ist eine Immatrikulation erforderlich. Die Teilnahme am Begleitstudium wird durch § 3 der Satzung geregelt.

Die Anmeldung zum Begleitstudium erfolgt für KIT-Studierende durch Wahl dieses Moduls im Studierendenportal und Selbstverbuchung einer Leistung. Die Anmeldung zu Lehrveranstaltungen, Erfolgskontrollen und Prüfungen ist in § 6 der Satzung geregelt und ist in der Regel kurz vor Semesterbeginn möglich.

Vorlesungsverzeichnis, Satzung (Studienordnung), Anmeldeformular zur mündlichen Abschlussprüfung und Leitfäden zum Erstellen der verschiedenen schriftlichen Leistungsanforderungen sind als Download auf der Homepage des ZAK unter <http://www.zak.kit.edu/begleitstudium-bene> zu finden.

Qualifikationsziele

Absolventinnen und Absolventen des Begleitstudiums Nachhaltige Entwicklung erwerben zusätzliche praktische und berufliche Kompetenzen. So ermöglicht das Begleitstudium den Erwerb von Grundlagen und ersten Erfahrungen im Projektmanagement, schult Teamfähigkeit, Präsentationskompetenzen und Selbstreflexion und schafft zudem ein grundlegendes Verständnis von Nachhaltigkeit, das für alle Berufsfelder von Bedeutung ist.

Absolventinnen und Absolventen können gesellschaftliche Themen- und Problemfelder analysieren und in einer gesellschaftlich verantwortungsvollen und nachhaltigen Perspektive kritisch reflektieren. Sie können die aus den Modulen „Wahlbereich“ und „Vertiefung“ gewählten Inhalte in den Grundlagenkontext einordnen sowie die Inhalte der gewählten Lehrveranstaltungen selbständig und exemplarisch analysieren, bewerten und darüber in schriftlicher und mündlicher Form wissenschaftlich kommunizieren.

Inhalt

Das Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung kann ab dem 1. Semester begonnen werden und ist zeitlich nicht eingeschränkt. Das breite Angebot an Lehrveranstaltungen des ZAK ermöglicht es, das Studium in der Regel innerhalb von drei Semestern abzuschließen. Das Begleitstudium umfasst 19 Leistungspunkte (LP). Es besteht aus drei Modulen: Grundlagen, Wahlbereich und Vertiefung.

Die thematischen Wahlbereiche des Begleitstudiums gliedern sich in Modul 2 Wahlbereich in folgende 4 Bausteine und deren Unterthemen:

Baustein 1 Nachhaltige Stadt- & Quartiersentwicklung

Die Lehrveranstaltungen bieten einen Überblick über das Ineinandergreifen von sozialen, ökologischen und ökonomischen Dynamiken im Mikrokosmos Stadt.

Baustein 2 Nachhaltigkeitsbewertung von Technik

Meist anhand laufender Forschungsaktivitäten werden Methoden und Zugänge der Technikfolgenabschätzung erarbeitet.

Baustein 3 Subjekt, Leib, Individuum: die andere Seite der Nachhaltigkeit

Unterschiedliche Zugänge zum individuellen Wahrnehmen, Erleben, Gestalten und Verantworten von Beziehungen zur Mit- und Umwelt und zu sich selbst werden exemplarisch vorgestellt.

Baustein 4 Nachhaltigkeit in Kultur, Wirtschaft & Gesellschaft

Die Lehrveranstaltungen haben i.d.R. einen interdisziplinären Ansatz, können aber auch einen der Bereiche Kultur, Wirtschaft oder Gesellschaft sowohl anwendungsbezogen als auch theoretisch fokussieren.

Kern des Begleitstudiums ist eine **Fallstudie im Vertiefungsbereich**. In diesem **Projektseminar** betreiben Studierende selbst Nachhaltigkeitsforschung mit praktischem Bezug. Ergänzt wird die Fallstudie durch eine mündliche Prüfung mit zwei Themen aus Modul 2 Wahlbereich und Modul 3 Vertiefung.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Gesamtnote des Begleitstudiums errechnet sich als ein mit Leistungspunkten gewichteter Durchschnitt der Noten der Prüfungsleistungen.

Wahlmodul

- Referat 1 (**3 LP**)
- Referat 2 (**3 LP**)
- mündliche Prüfung (**4 LP**)

Vertiefungsmodul

- individuelle Hausarbeit (**6 LP**)
- mündliche Prüfung (**4 LP**)

Anmerkungen

Das Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung am KIT basiert auf der Überzeugung, dass ein langfristig soziales und ökologisch verträgliches Zusammenleben in der globalen Welt nur möglich ist, wenn Wissen über notwendige Veränderungen in Wissenschaft, Wirtschaft und Gesellschaft erworben und angewandt wird.

Das fachübergreifende und transdisziplinäre Studienangebot des Begleitstudiums ermöglicht vielfältige Zugänge zu Transformationswissen sowie Grundlagen und Anwendungsbereichen Nachhaltiger Entwicklung. Für das Begleitstudium werden laut Satzung § 16 ein Zeugnis und ein Zertifikat durch das ZAK ausgestellt. Die erbrachten Leistungen werden außerdem im Transcript of Records des Fachstudiums sowie auf Antrag im Zeugnis ausgewiesen. Sie können außerdem zusätzlich in den Überfachlichen Qualifikationen anerkannt werden (siehe Wahlinformationen). Dies muss über das jeweilige Fachstudium geregelt werden.

Im Vordergrund stehen erfahrungs- und anwendungsorientiertes Wissen und Kompetenzen, aber auch Theorien und Methoden werden erlernt. Ziel ist es, das eigene Handeln als Studierende, Forschende und spätere Entscheidungstragende ebenso wie als Individuum und Teil der Gesellschaft unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit vertreten zu können.

Nachhaltigkeit wird als Leitbild verstanden, an dem sich wirtschaftliches, wissenschaftliches, gesellschaftliches und individuelles Handeln orientieren soll. Danach ist die langfristige und sozial gerechte Nutzung von natürlichen Ressourcen und der stofflichen Umwelt für eine positive Entwicklung der globalen Gesellschaft nur mittels integrativer Konzepte anzugehen. Deshalb spielt die „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ im Sinne des Programms der Vereinten Nationen eine ebenso zentrale Rolle wie das Ziel „Kulturen der Nachhaltigkeit“ zu fördern. Hierzu wird ein praxis-zentriertes und forschungsbezogenes Lernen von Nachhaltigkeit ermöglicht und der am ZAK etablierte weite Kulturbegriff verwendet, der Kultur als habituelles Verhalten, Lebensstil und veränderlichen Kontext für soziale Handlungen versteht.

Das Begleitstudium vermittelt Grundlagen des Projektmanagements, schult Teamfähigkeit, Präsentationskompetenzen sowie Selbstreflexion. Es schafft komplementär zum Fachstudium am KIT ein grundlegendes Verständnis von Nachhaltigkeit, das für alle Berufsfelder von Bedeutung ist. Integrative Konzepte und Methoden sind dabei essenziell: Um natürliche Ressourcen langfristig zu nutzen und die globale Zukunft sozial gerecht zu gestalten, müssen nicht nur verschiedene Disziplinen, sondern auch Bürgerinnen und Bürger, Praktiker und Institutionen zusammenarbeiten.

Arbeitsaufwand

Der Arbeitsaufwand setzt sich aus der Stundenanzahl der einzelnen Module zusammen:

- Grundlagenmodul ca. 180 h
- Wahlmodul ca. 150 h
- Vertiefungsmodul ca. 180 h

Summe: ca. 510 h

Lehr- und Lernformen

- Vorlesungen
- Seminare
- Workshops

Literatur

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell festgelegt.

M**3.6 Modul: Biologie (BA-LMC-1) [M-CHEMBIO-103928]**

Verantwortung: Prof. Dr. Peter Nick
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: Grundlagen der Chemie und Biologie

Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Dauer	Sprache	Level	Version
7	Zehntelnoten	Jedes Wintersemester	1 Semester	Deutsch	3	2

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108271	Biologie für Nichtbiologen (1 LP), Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen (1 LP), Mikroskopisches Anfängerpraktikum (5 LP)	7 LP	Häser, Nick

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer Prüfungsleistung anderer Art nach § 4 Abs. 2 Nr. 3 der SPO zur Teilleistung T-CHEMBIO-108271.

Die Prüfung hat einen Umfang von 120 Punkten und besteht aus folgenden Teilen:

Zwischentests Vorlesung Biologie für Nichtbiologen

- Zwei Zwischentests, die mit insgesamt maximal 16 Punkten bewertet werden.

Klausur (120 min)

- Inhalt der Vorlesung Botanik der Nutzpflanzen 1-12, maximal 92 Punkte
- Gelöste Sternchenfragen aus der Vorlesung, maximal 4 Punkte

Praktikum

- Erstellung eines Kursprotokolls in Form von Zeichnungen (maximal 1 Punkt pro Kurstag, insgesamt also 8 Punkte)
- Analyseprojekt nach Ende der Vorlesungszeit (2 Tage) mit Erstellung eines Protokolls, das wissenschaftlichen Standards genügt

Nähere Einzelheiten (Termine, Bewertung) siehe: <http://www.botanik.kit.edu/botzell/91.php>

Voraussetzungen

keine

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- erwerben einen knappen Überblick über die wichtigsten Themenfelder der Biologie
- verstehen in Theorie und Praxis, wie pflanzliche Zellen aufgebaut sind und wie sie funktionieren
- kennen die Merkmale und funktionellen Besonderheiten pflanzlicher Gewebe und den Aufbau des Pflanzenkörpers
- können die wichtigsten Nutzpflanzengruppen erkennen und zuordnen
- verstehen den Zusammenhang zwischen pflanzlichen Inhaltsstoffen und Ernährung und können exemplarisch angewandte Aspekte der Pflanzenwissenschaften erläutern und diskutieren.

Inhalt

- Überblick Botanik der Pflanzen
- Bau und Funktion der Pflanzen
- Einführung Biodiversität der Nutzpflanzen
- Lichtmikroskopische Einführung

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung anderer Art zur Teilleistung "Biologie für Nichtbiologen (1 LP), Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen (1 LP), Mikroskopisches Anfängerpraktikum (5 LP)" (T-CHEMBIO-108271).

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 30 h, Praktikum 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: 120 h
- Gesamt: 210 h (7 LP)

M**3.7 Modul: Erfolgskontrollen [M-CHEMBIO-103949]**

Verantwortung: Prof. Dr. Mirko Bunzel
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: [Mastervorzug](#)

Leistungspunkte
30

Notenskala
best./nicht best.

Turnus
Jedes Semester

Dauer
2 Semester

Sprache
Deutsch

Level
4

Version
1

Voraussetzungen

Voraussetzung für Mastervorzugsleistungen ist, dass im Bachelorstudium bereits mindestens 120 LP erworben wurden. Mastervorzugsleistungen können höchstens im Umfang von 30 LP erworben werden.

Inhalt

Als Mastervorzugsleistungen können Studien- und Prüfungsleistungen im Fach „Chemie und Technologie der Lebensmittel“ sowie im Fach „Biochemie der Ernährung und Toxikologie“ des Masterstudiengangs Lebensmittelchemie erbracht werden. Über die Genehmigung von in anderen Fächern zu erbringenden Mastervorzugsleistungen entscheidet der Prüfungsausschuss auf schriftlich Antrag der/des Studierenden.

Zusammensetzung der Modulnote

Mastervorzugsleistungen werden im Transcript of Records aufgeführt, als solche gekennzeichnet sowie mit den nach § 7 SPO vorgesehenen Noten gelistet. Sie gehen nicht in die Festsetzung der Gesamt-, Fach- und Modulnoten ein.

M**3.8 Modul: Experimentalphysik [M-PHYS-100283]**

Verantwortung: Prof. Dr. Thomas Schimmel
Einrichtung: KIT-Fakultät für Physik
Bestandteil von: Grundlagen der Mathematik und Physik

Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Dauer	Sprache	Level	Version
12	Zehntelnoten	Jedes Wintersemester	2 Semester	Deutsch	3	2

Pflichtbestandteile			
T-PHYS-100278	Experimentalphysik	12 LP	Pilawa, Schimmel

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus eine schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 180 min zur Teilleistung T-PHYS-100278.

Voraussetzungen

keine

Qualifikationsziele**Experimentalphysik A:**

Die Studierenden identifizieren die Grundlagen der Physik auf breiter Basis. In der Experimentalphysik A werden insbesondere an Beispielen aus der Mechanik Grundkonzepte der Physik (Kraftbegriff, Felder, Superpositionsprinzip, Arbeit, Leistung, Energie, Erhaltungssätze etc.) beschrieben. Vom Stoffgebiet werden die Grundlagen der Mechanik in voller Breite sowie die Sätze zu Schwingungen und Wellen und die Thermodynamik (Hauptsätze der Thermodynamik, ideale und reale Gase, Zustandsänderungen und Zustandsgleichungen, mikroskopische Beschreibung idealer Gase, Wärmekraftmaschinen und Wärmepumpen, Entropiebegriff) behandelt.

Experimentalphysik B:

Die Studierenden erwerben umfassende Kenntnisse in den Grundlagen der Physik auf breiter Basis von Elektrizität und Magnetismus, elektromagnetischen Wellen, geometrischer Optik und Wellenoptik bis hin zu den Grundkonzepten der modernen Physik (spezielle Relativitätstheorie, Quantenmechanik, Welle-Teilchen-Dualismus, Aufbau der Atome und Kerne).

Inhalt**Experimentalphysik A:**

- **Mechanik:** Kraft, Impuls, Energie, Stoßprozesse, Erhaltungssätze, Drehimpuls, Drehmoment, Statische Felder, Gravitation und Keplersche Gesetze
- **Schwingungen und Wellen**
- **Thermodynamik:** Hauptsätze der Thermodynamik, ideale und reale Gase, Zustandsänderungen und Zustandsgleichungen, mikroskopische Beschreibung idealer Gase, Wärmekraftmaschinen und Wärmepumpen, Entropiebegriff

Experimentalphysik B:

- **Elektromagnetismus:**
Elektrostatik (el. Ladung, Coulombsches Gesetz, el. Felder),
Magnetostatik (Ströme, Magnetfelder),
Elektrodynamik (Kräfte und Ströme, Supraleiter; Energieströme und Impuls im elektromagnetischen Feld;
Elektrodynamik; Elektrische Schwingungen – der Wechselstrom; Elektromagnetische Wellen, die vier Maxwellgleichungen)
- **Optik:**
Geometrische Optik inkl. Reflexionsgesetz und Brechungsgesetz, Totalreflexion, optische Instrumente
Wellenoptik inkl. Beugung und Huygenssches Prinzip, Kohärenz und Interferenz, Laser, Polarisierung
Lichtquanten
- **Moderne Physik:**
Spezielle Relativitätstheorie
Welle-Teilchen-Dualismus und Heisenbergsche Unschärfelation
Aufbau der Atome
Aufbau der Kerne und Radioaktivität

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung "Experimentalphysik" (T-PHYS-100278).

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 120 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 240 h
- Gesamt: 360 h (12 LP)

M**3.9 Modul: Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I (BA-LMC-8) [M-CHEMBIO-103931]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel](#)**Leistungspunkte**
14**Notenskala**
Zehntelnoten**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
2 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108059	Lebensmittelchemie (3 LP) und -analytik (1 LP) I	4 LP	Bunzel
T-CIWVT-108025	Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik	3 LP	Gaukel
T-CHEMBIO-108060	Spektroskopiekurs	4 LP	Rapp
T-CHEMBIO-108061	Statistik in der Analytik	3 LP	Keller

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus zwei schriftlichen Prüfungen nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO zu den Teilleistungen T-CHEMBIO-108059 und T-CIWVT-10805 im Umfang von jeweils 90 min sowie zwei Studienleistungen zu den Teilleistungen T-CHEMBIO-108060 (unbenotete Klausur, 90 min) und T-CHEMBIO-108061 (unbenotete Klausur, 120 min).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die schriftliche Prüfung zur Teilleistung T-CHEMBIO-108059 ist das Bestehen der Teilleistung Lebensmittelchemisches Praktikum I mit Seminar (T-CHEMBIO-108062).

Qualifikationsziele

Lebensmittelchemie und Analytik

Die Studierenden

- kennen grundlegende Begriffe der Lebensmittelchemie und der Lebensmittelanalytik und können diese in schriftlicher und mündlicher Form einsetzen
- können die wichtigsten Komponenten von Lebensmitteln chemisch beschreiben, ihre Bedeutung in Lebensmitteln benennen und grundlegende Reaktionen während der Lagerung, Verarbeitung etc. vorhersagen
- kennen die Grundlagen gravimetrischer, elektrochemischer, UV- und fluoreszenzspektroskopischer und enzymatischer Analysemethoden
- kennen neben den UV/VIS- und fluoreszenzspektroskopischen Methoden weitere Methoden der Spektroskopie (IR, NMR, MS) in ihren Grundzügen und sind in der Lage, die Strukturen organischer Moleküle durch sinnvolle Kombination dieser Methoden zu beschreiben
- erkennen Zusammenhänge zwischen der Lebensmittelchemie und anderen chemischen und biologischen Disziplinen
- kennen statistische Grundbegriffe sowie die Grundzüge der Validierung analytischer Methoden und können dieses Wissen zur Interpretation der Daten aus Lebensmittelanalysen anwenden und die Güte der erzeugten Daten bewerten

Technologie

Die Studierenden können

- die Einflussfaktoren auf die Produktentwicklung von Lebensmitteln nennen und an einem Beispiel verwenden
- Grundoperationen der Verfahrenstechnik an einem Beispiel herausfinden und benennen
- die wichtigsten Definitionen, Grundgleichungen und dimensionslose Kennzahlen der Themengebiete Strömungslehre, Separieren, Homogenisieren und Emulgieren, Haltbarmachen und stationäre Wärmeübertragung schildern und diese am Beispiel der Herstellung von Milch zuordnen und anwenden
- wichtige in der Vorlesung behandelte verfahrenstechnische Apparate skizzenhaft zeichnen und deren Funktion erklären
- den Verfahrensablauf der Herstellung von Milch und Milchprodukten beschreiben und erläutern.

Spektroskopie und Statistik

siehe entsprechende Teilleistungen.

Inhalt

- Das Modul vermittelt einen Überblick über die Chemie von Lebensmittelinhaltsstoffen, ihren Reaktionen sowie einiger grundlegender Methoden, die zur Analyse dieser Inhaltsstoffe verwendet werden
- Dabei werden die Grundzüge der Chemie von Wasser, Proteinen, Kohlenhydraten und Lipiden als Lebensmittelhauptkomponenten sowie von Vitaminen und Mineralstoffen, Aroma- und Geschmacksstoffen und Zusatzstoffen als Minorkomponenten behandelt
- Die Bedeutung dieser Verbindungen und ihrer Reaktionen für die Funktionalität der Lebensmittel wird dargelegt. Einfache Methoden der Lebensmittelanalytik (z.B. Gravimetrie, UV- und Fluoreszenzspektroskopie, Enzymatik) sowie weitere spektroskopische Methoden (IR, NMR, MS) werden theoretisch behandelt
- Das Modul gibt eine Einführung in die Verfahrenstechnik und Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie
- Am Beispiel der Verarbeitung von Milch werden Grundlagen der Strömungslehre, rheologische Eigenschaften von Lebensmitteln, Grundlagen des Separierens und Zentrifugierens (Mechanisches Trennen), Membrantrennverfahren, Grundlagen des Homogenisierens und Emulgierens, Grundlagen der Haltbarmachung von LM (Verderbsvorgänge, Reaktionskinetik, Mikroorganismen, Verfahrensüberblick, Definition des Pasteurisierens und Sterilisierens, Technische Reaktionsführung und Verweilzeitverhalten), Grundlagen der Wärmeübertragung und Apparate zur Wärmebehandlung flüssiger Lebensmittel besprochen
- Schließlich wird die Herstellung weiterer Milchprodukte (Käse/Joghurt/Milchpulver) besprochen
- Statistische Methoden zur Beurteilung der eingesetzten analytischen Methoden und der erhaltenen Daten werden vermittelt.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote berechnet sich als gewichteter Durchschnitt nach Leistungspunkten aus den Noten der beiden schriftlichen Prüfungen. Bezüglich der Gewichtung der Modulnote wird auf § 21 SPO verwiesen.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 160 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 260 h
- Gesamt: 420 h (14 LP)

Empfehlungen

Es wird empfohlen, die Module Biologie (M-CHEMBIO-103928), Mathematik (M-CHEMBIO-103971) und Experimentalphysik (M-PHYS-100283) vor Beginn dieses Moduls abzuschließen.

M**3.10 Modul: Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II (BA-LMC-10) [M-CHEMBIO-103945]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel](#)**Leistungspunkte**
8**Notenskala**
Zehntelnoten**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
2 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108084	Lebensmittelchemie (4 LP) und -analytik (2 LP) II	6 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-108085	Exkursionen	1 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-108086	Sensorik	1 LP	Scherf

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 25 min zur Teilleistung T-CHEMBIO-108084 sowie Studienleistungen zu den Teilleistungen T-CHEMBIO-108085 und T-CHEMBIO-108086.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die mündliche Prüfung zur Teilleistung T-CHEMBIO-108084 ist das Bestehen der Teilleistung Lebensmittelchemie und -analytik I (T-CHEMBIO-108059) und das Bestehen des Moduls Lebensmittelchemische Grundpraktika (M-CHEMBIO-103932).

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- kennen die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln aus den wichtigsten Warengruppen
- können chemische und sensorische Veränderungen bei der Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln einschätzen und beurteilen
- können beispielhaft für bestimmte Warengruppen den Einsatz und die Wirkungsweise von Zusatzstoffen erklären
- kennen alle wesentlichen chromatographischen Methoden und können deren Einsatzmöglichkeiten in der Lebensmittelanalytik bewerten
- können die Inhaltsstoffe von Lebensmitteln mit sensorischen, grundlegenden ernährungsphysiologischen und funktionellen Eigenschaften der Lebensmittel in Verbindung bringen
- können verschiedene Methoden zur sensorischen Bewertung benennen, um diese auf Lebensmittel aus unterschiedlichen Warengruppen anzuwenden
- haben erste Eindrücke von der Produktion von Lebensmitteln in kleinen bzw. mittelständischen Unternehmen.

Inhalt

- Im Rahmen des Moduls lernen die Studierenden die Zusammensetzung von Lebensmitteln aus den wichtigsten Warengruppen (z.B. Getreide, Backwaren, Obst, Gemüse, Fleisch).
- Den Studierenden wird vermittelt, wie die Inhaltsstoffe verschiedener Lebensmittel deren Funktionalität beeinflussen und wie sich die Inhaltsstoffe während der Verarbeitung und Lagerung verändern.
- Chromatographische Methoden als wichtigste Trennmethode in der qualitativen und quantitativen Analyse von Lebensmitteln werden in diesem Modul systematisch erläutert.
- Neben der Analyse einzelner Inhaltsstoffe werden sensorische (organoleptische) Analysemethoden zur Beschreibung des gesamten Lebensmittels vermittelt.
- Die Studierenden erhalten erste Einblicke in die Produktion von Lebensmitteln und die Umsetzung von Qualitätssichernden Maßnahmen.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der mündlichen Prüfung zur Teilleistung "Lebensmittelchemie und -analytik II" (T-CHEMBIO-108084).

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen/Übungen 75 h, Exkursionen 15 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 135 h, Exkursionen 15 h
- Gesamt: 240 h (8 LP)

M**3.11 Modul: Lebensmittelchemische Grundpraktika (BA-LMC-9) [M-CHEMBIO-103932]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** Grundlagen der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel**Leistungspunkte**
22**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
2 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108062	Lebensmittelchemisches Praktikum I (10 LP) mit Seminar (1 LP)	11 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-108063	Lebensmittelchemisches Praktikum II (10 LP) mit Seminar (1 LP)	11 LP	Hartwig

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus folgenden Studienleistungen:

Zu beiden Praktika sind Testate zu erbringen.

Praktikumsprotokolle sind fristgerecht abzugeben. Bei verspäteter Abgabe muss der entsprechende Praktikumsblock wiederholt werden.

Das Lebensmittelchemische Praktikum I mit zugehörigem Seminar (T-CHEMBIO-108062) wird mit einer unbenoteten Klausur (150 min) aus mehreren Themenblöcken abgeschlossen (Studienleistung). Jeder Themenblock der Klausur muss bestanden werden.

Zum Lebensmittelchemischen Praktikum II (T-CHEMBIO-108063) wird eine unbenotete Klausur (90 min) in drei Themenblöcken geschrieben (Studienleistung). Das Bestehen jedes Themenblocks ist Voraussetzung für den Zugang zu dem entsprechenden Praktikumsblock.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Lebensmittelchemischen Praktikum I (T-CHEMBIO-108062) ist das Bestehen der Module Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969), Anorganische und Analytische Chemie (M-CHEMBIO-103970), des Organisch-Chemischen Grundpraktikums und der Klausuren zur Organischen Chemie I und II (siehe Modul M-CHEMBIO-100319) sowie des Physikalisch-Chemischen Grundpraktikums (siehe Modul M-CHEMBIO-100321).

Voraussetzung für die Zulassung zum Lebensmittelchemischen Praktikum II (T-CHEMBIO-108063) ist das Bestehen der Module Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969), Anorganische und Analytische Chemie (M-CHEMBIO-103970), Organische Chemie (M-CHEMBIO-100319), Physikalische Chemie (M-CHEMBIO-100321) sowie des Lebensmittelchemischen Praktikums I (T-CHEMBIO-108062); für Studierende mit Studienbeginn ab WS 22/23 zusätzlich das Bestehen des Moduls Experimentalphysik (M-PHYS-100283).

Vor Beginn des Praktikums II wird eine unbenotete Klausur in drei Themenblöcken geschrieben. Das Bestehen jedes Themenblocks ist Voraussetzung für den Zugang zu dem entsprechenden Praktikumsblock.

Qualifikationsziele

Die Studierenden können

- gravimetrische
- elektrochemische
- UV- und fluoreszenzspektroskopische
- spezielle chromatographische und
- enzymatische

Analysenmethoden auf einfach zusammengesetzte und komplexe Lebensmittel anwenden und kennen die theoretischen Grundlagen dieser Experimente.

Inhalt

- Einfache Methoden der Lebensmittelanalytik (z.B. Gravimetrie, UV- und Fluoreszenzspektroskopie, Enzymatik) werden theoretisch behandelt und im Labor entsprechende Experimente durchgeführt.
- Neben der Durchführung dieser Experimente werden grundlegende Laborkenntnisse wiederholt und verschiedene chromatographische Techniken (DC, HPLC, GC) eingeführt. Grundlagen des Chemischen Rechnens als Grundlage zur Auswertung dieser Versuche werden vertieft.
- Zur Vertiefung der im Praktikum I erarbeiteten Methoden und um Erfahrungen mit komplexen Matrices zu sammeln, werden im Praktikum II einfache und komplexe Lebensmittel analysiert.

Zusammensetzung der Modulnote

Das Modul ist unbenotet.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Praktikum 360 h, Seminar 17 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Praktikum 240 h, Seminar 43 h
- Gesamt: 660 h (22 LP)

M**3.12 Modul: Mathematik (BA-LMC-6) [M-CHEMBIO-103971]**

Verantwortung: PD Dr. Gabriele Link
Prof. Dr. Matthias Olzmann

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: [Grundlagen der Mathematik und Physik](#)

Leistungspunkte
4

Notenskala
best./nicht best.

Turnus
Jedes Semester

Dauer
2 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
1

Mathematik (Wahl: 4 LP)			
T-CHEMBIO-100612	Mathematische Methoden A	4 LP	Olzmann
T-CHEMBIO-100613	Mathematische Methoden B	4 LP	Olzmann
T-MATH-100610	Mathematik I	4 LP	Link
T-MATH-100611	Mathematik II	4 LP	Link

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur (Studienleistung) nach § 4 Abs. 3 SPO zu **einer** der vier Teilleistungen "Mathematik I / II" oder "Mathematische Methoden A / B".

Voraussetzungen

Siehe Teilleistungen

Qualifikationsziele

- Die Studierenden beherrschen die mathematischen Hilfsmittel (Lineare Algebra, Analysis), die in Chemie und Physik benötigt werden und können diese anwenden.
- Sie haben mathematische Grundkenntnisse soweit erworben, dass sie sich weitere mathematische Methoden bei Bedarf auch im Selbststudium erarbeiten können.

Inhalt**Mathematische Methoden A und B**

- Die Lehrveranstaltungen vermitteln die für die Chemie wichtigen mathematischen Methoden anhand einer Einführung in die Quantenmechanik.
- Dieser Rahmen ist besonders geeignet, die für den Chemiker wichtigen mathematischen Methoden zu behandeln und den Nutzen dieser Methoden unmittelbar anhand von angewandten Beispielen in der Quantenmechanik zu erläutern.
- Die in der Vorlesung bearbeiteten mathematischen Kapitel beschäftigen sich mit reellen und komplexen Zahlen, Funktionen (einer oder mehrerer Variablen), Differential- und Integralrechnung, Potenzreihen (Taylorentwicklung) und im Teil B mit Statistik, Wahrscheinlichkeitsrechnung, Vektoren und Matrizen.

Mathematik I und II:

- Zahlbereiche und Funktionen
- Folgen und Reihen
- Grenzwert und Stetigkeit
- Differential- und Integralrechnung für Funktionen einer Variablen
- Einführung in die lineare Algebra
- Differential- und Integralrechnung für Funktionen mehrerer Variablen
- Gewöhnliche Differentialgleichungen

Zusammensetzung der Modulnote

Das Modul ist unbenotet.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen und Übungen 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen und Übungen 60 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

M**3.13 Modul: Mikrobiologie und Qualitätsmanagement (BA-LMC-12) [M-CHEMBIO-103947]**

Verantwortung: Dr. Elisabeth Poth
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: [Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen](#)

Leistungspunkte
10

Notenskala
Zehntelnoten

Turnus
Jedes Semester

Dauer
2 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
2

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108088	Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	2 LP	Fuchs
T-CHEMBIO-108089	Mikrobiologie (3 LP) und Mikrobiologisches Praktikum (4 LP)	7 LP	Poth
T-CHEMBIO-108090	Qualitätsmanagement	1 LP	Kesselring

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung (Antwort-Wahl-Verfahren) nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO zur Teilleistung T-CHEMBIO-108088 (Dauer 90 min) sowie Studienleistungen zu den Teilleistungen T-CHEMBIO-108089 (unbenotete Klausur, 60 min) und T-CHEMBIO-108090 (Gruppenkolloquium, ca. 15 min).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Mikrobiologischen Praktikum ist die Teilnahme an den Vorlesungen Mikrobiologie sowie Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene.

Voraussetzung für die schriftliche Prüfung zur Teilleistung T-CHEMBIO-108088 ist das Bestehen der Teilleistung Mikrobiologie und Mikrobiologisches Praktikum (T-CHEMBIO-108089).

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- kennen den Aufbau der prokaryotischen Zelle und die Systematik der Mikroorganismen
- haben einen Überblick über die zur Kultivierung und Identifizierung von Mikroorganismen angewandten Methoden und können diese praktisch anwenden
- sind mit den wichtigsten biochemischen Stoffwechselwegen von Mikroorganismen vertraut
- kennen die wichtigsten Gruppen der Prokaryoten und Pilze
- haben einen Überblick über die wichtigsten lebensmittelrelevanten Mikroorganismen
- sind in der Lage, Maßnahmen zur Beeinflussung des Lebensmittelverderbs zu benennen
- kennen die grundlegenden Konzepte der Betriebshygiene
- kennen grundlegende Begriffe und Konzepte des Qualitätsmanagements und sind in der Lage betriebliche Abläufe zu analysieren

InhaltVorlesung Mikrobiologie:

- Aufbau der prokaryotischen Zelle I
- Aufbau der prokaryotischen Zelle II
- Methoden in der Mikrobiologie, Kultivierung von Mikroorganismen
- Wachstum
- Aerobe Energiestoffwechselwege, Zuckeraufnahmesysteme
- Gärungen
- Anaerobe Atmung und Stoffkreisläufe
- Identifizierung von MO und Systematik
- Das Reich der Prokarya
- Wichtige Gruppen der Prokarya
- Pilze I und II

Vorlesung Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene

- Mikroorganismen in Lebensmitteln
- Lebensmittelvergiftungen
- Beeinflussung des Lebensmittelverderbs
- Herstellung ausgewählter Lebensmittel mit Hilfe von Mikroorganismen
- Betriebshygiene

Mikrobiologisches Praktikum

- Mikrobiologischer Arbeitsmethoden (Steriles Arbeiten, Sterilisationsverfahren, Kultivierung von Mikroorganismen, Ausstrichverfahren)
- Bakterien und ihre Bedeutung für den Verderb von Lebensmitteln, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelintoxikationen
- Methoden zur Differenzierung verschiedener Mikroorganismen (Verdünnungsausstrich, Verdünnungsreihe, Einsatz verschiedener Differenzierungsmedien)
- Identifizierung von „unbekannten“ Mikroorganismen aus der Gruppe der Enterobakterien
- Methoden zur Keimzahlbestimmung (Oberflächenplattierung, Gusskultur, MPN, Zählkammerverfahren)
- Methoden zur Bestimmung antibakterieller Wirkung (Antibiotika, Desinfektionsmittel, Konservierungsstoffe, Antiseptika)
- Wachstumsverhalten von Mikroorganismen (Wachstumskurve von Escherichia coli)

Qualitätsmanagement

- Wichtige Begriffe, Konzepte und Maßnahmen des Qualitätsmanagements werden vermittelt.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene (T-CHEMBIO-108088).

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 54 h, Praktikum 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 126 h, Praktikum 60 h
- Gesamt: 300 h (10 LP)

M**3.14 Modul: Organische Chemie (Ch_ABC_BSc_OC1) [M-CHEMBIO-100319]****Verantwortung:** Dr. Norbert Foitzik**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** Grundlagen der Chemie und Biologie**Leistungspunkte**
22**Notenskala**
Zehntelnoten**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
2 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
2

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-111502	Organische Chemie I (4 LP), Organische Chemie II (4-5 LP*), Organisch-Chemisches Grundpraktikum (11-14 LP*) mit Seminar (2 LP); *studiengangabhängig	22 LP	Bräse, Foitzik, Meier, Podlech, Wagenknecht

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 30 min zu den Lehrveranstaltungen Organische Chemie I und II sowie den Studienleistungen (unbenotete Klausuren) zu den Lehrveranstaltungen Organische Chemie I und II (Umfang jeweils 2 Stunden) und der Studienleistung Organisch-Chemisches Grundpraktikum (Testate zum Praktikum).

Termine/Anmeldung: siehe Homepage des Instituts für Organische Chemie (IOC).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Organisch-Chemischen Grundpraktikum ist das Bestehen der unbenoteten Klausur zur Vorlesung Organische Chemie I sowie das Bestehen der Teilleistung Praktikum Allgemeine Chemie (T-CHEMBIO-108148).

Voraussetzung für die Zulassung zur mündlichen Prüfung ist das Bestehen der Klausuren zu den Vorlesungen Organische Chemie I und II sowie des Organisch-Chemischen Grundpraktikums.

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- kennen die grundlegenden Reaktionstypen der organischen Chemie
- kennen die wichtigsten Stoffklassen der organischen Chemie und deren Reaktivität
- können funktionelle Gruppen und deren Umwandlung ineinander beschreiben und diese zu Moleküleigenschaften korrelieren
- können das Gelernte in den praktischen Laborsynthesen anwenden

OC I

Die Studierenden können die wichtigsten organischen Stoffklassen mit repräsentativen Vertretern aufzählen, deren physikalische und chemische Eigenschaften und sind in der Lage die wichtigsten Reaktionstypen an einfachen Beispielen zu erklären. Sie können Naturstoffklassen mit den wichtigsten Vertretern benennen und deren Eigenschaften und Funktion in der Natur erklären. Sie können das Gefährdungspotential der wichtigsten im Labor verwendeten Chemikalien und Arbeitstechniken sowie die wichtigsten in der Organischen Chemie genutzten Analysemethoden benennen.

OC II

Die Studierenden können alle grundlegenden organisch-chemischen Reaktionen erklären und die wichtigsten Reagenzien mit ihren Anwendungen benennen und sind in der Lage, das Erlernte auch an komplexen Verbindungen anzuwenden. Sie können auch spezielle organische Stoffklassen einordnen. Sie können im Detail die Parameter benennen, mit denen sich chemische Reaktionen optimieren lassen.

Organisch-Chemisches Grundpraktikum

Die Studierenden können die wichtigsten Grundoperationen in organisch-chemischen Labors anwenden. Sie können aus eigener praktischer Erfahrung im Labor die wichtigsten Reaktionstypen benennen und die chemischen und physikalischen Eigenschaften der wichtigsten Stoffklassen ableiten. Sie können chemische Reaktionen nach vorgegebenen Vorschriften und unter Beachtung aller Sicherheitsvorschriften planen, durchführen und beschreiben.

Inhalt**OC I**

- Struktur organischer Moleküle und intermolekulare Wechselwirkungen
- Einführung in Reaktionen organischer Moleküle
- Kinetik, Acidität/Basizität, Mechanismen
- Alkane und deren Reaktionen, Nomenklatur und Stereochemie
- Alkene, Halogenalkane
- Aromaten
- Alkohole und Ether und deren Reaktionen
- Aldehyde und Ketone
- Carbonsäuren und deren Derivate
- Amine und Thiole
- Lipide, Zucker, Aminosäuren
- Nucleinsäuren und Biomakromoleküle

OC II

- Reaktive Zwischenstufen
- Radikalreaktionen
- Nukleophile Substitutionen
- Addition an Alkene und Alkine
- Eliminierungen
- Reaktionen von Aromaten
- Additionen an Carbonylverbindungen
- Carbonsäuren und Carbonsäurederivate
- Oxidationen
- Reduktionen
- Umlagerungen und pericyclische Reaktionen
- Synthese von Biopolymeren

Organisch-Chemisches Grundpraktikum

- Allgemeine Laboratoriumstechniken
- Reaktionsplanung
- Messen und Wiegen
- Zugabe und Zutropfen
- Erhitzen und Rückflusskochen, auch mit KPG-Rührer
- Extraktion
- Destillieren bei Normaldruck und im Vakuum
- Wasserdampfdestillation
- Umkristallisation
- sicheres Arbeiten im Labor
- Charakterisierung von Substanzen über deren physikalische Eigenschaften
- Anfertigung von Versuchsprotokollen

Ggf. werden Inhalte studiengangspezifisch angepasst.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der mündlichen Prüfung zu den Vorlesungen Organische Chemie I und II.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 90 h, Seminar 30 h, Praktikum 180 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 180 h, Seminar 30 h, Praktikum 150 h
- Gesamt: 660 h (22 LP)

Lehr- und Lernformen

Das Modul besteht aus folgenden Lehrveranstaltungen:

A) Vorlesung "Organische Chemie I" (3 SWS, 4 LP, Pflicht, SS)

B) Vorlesung "Organische Chemie II" (3 SWS, 4 LP (Lebensmittelchemie: 5 LP), Pflicht, WS)

C) "Organisch-Chemisches Grundpraktikum" mit Seminar (17+2 SWS, 16 LP (Lebensmittelchemie: 12 + 2 SWS, 13 LP), Pflicht, jedes Semester, bevorzugt SS (Lebensmittelchemie WS).

Folgende Leistungen sind zu erbringen:

- Klausur zu A (Studienleistung)
- Klausur zu B (Studienleistung)
- Organisch-Chemisches Grundpraktikum (Studienleistung)
- Modulabschlussprüfung (mündliche Prüfungsleistung)

Literatur**OC I / OC II**

- Streitwieser, Heathcock, Kosower, Organische Chemie, VCH, 1994.
- Vollhardt, Schore, Organische Chemie, Wiley-VCH, 2005.
- Bruice, Organische Chemie, Pearson Studium, 5. Aufl., 2011.
- Bräse, Bülle, Hüttermann, Organische und bioorganische Chemie, Wiley-VCH, 2. Aufl., 2008.

OC II

- Brückner, Reaktionsmechanismen, Spektrum Akademischer Verlag, 2004.
- Carey, Sundberg, Organische Chemie, VCH, Weinheim 1995.
- Kürti, Czako. Strategic applications of named reactions in organic synthesis, Elsevier, 2005.

Organisch-Chemisches Grundpraktikum

- Schwetlick, Organikum, Wiley-VCH, 2009.
- Hünig, Kreitmeier, Märkl, Sauer, Arbeitsmethoden in der Organischen Chemie, 2007.

M**3.15 Modul: Orientierungsprüfung [M-CHEMBIO-104023]****Einrichtung:** Universität gesamt**Bestandteil von:** Orientierungsprüfung**Leistungspunkte**
0**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
2 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108147	Grundlagen der Allgemeinen Chemie (6 LP) mit Seminar (2 LP)	8 LP	Breher, Feldmann, Powell, Roesky
T-CHEMBIO-108148	Praktikum Allgemeine Chemie	6 LP	Breher, Feldmann, Kaufmann

Modellierte FristenDieses Modul muss bis zum Ende des **3. Semesters** bestanden werden.**Voraussetzungen**

keine

Anmerkungen

Für Studierende, die im Sommersemester 2020, im Wintersemester 2020/2021, im Sommersemester 2021 oder im Wintersemester 2021/2022 in einem Studiengang eingeschrieben sind oder waren, verlängert sich die Frist zum Ablegen der Orientierungsprüfung um jeweils ein Semester (§ 32 Abs. 5 a Satz 1 LHG).

Dies bedeutet, dass sich die Frist für

- Studierende, welche in einem der genannten Semester im gleichen Studiengang eingeschrieben sind, um ein Semester verlängert;
- Studierende, welche in zwei der genannten Semester im gleichen Studiengang eingeschrieben sind, um zwei Semester verlängert;
- Studierende, welche in drei oder mehr der genannten Semester im gleichen Studiengang eingeschrieben sind, um maximal drei Semester verlängert.

M**3.16 Modul: Physikalische Chemie (Ch_ABC_BSc_PC1) [M-CHEMBIO-100321]**

Verantwortung: PD Dr. Detlef Nattland
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: Grundlagen der Chemie und Biologie

Leistungspunkte
18

Notenskala
Zehntelnoten

Turnus
Jedes Semester

Dauer
2 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
2

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-111503	Physikalische Chemie I (6-8 LP*), Physikalische Chemie II (6-7 LP*), Physikalisch-Chemisches Praktikum für Anfänger (5-7 LP*); *studiengangabhängig	18 LP	Elstner, Kappes, Klopfer, Nattland, Schuster

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 30 min zu den Lehrveranstaltungen des Moduls sowie den Studienleistungen

- unbenoteten Klausur(en) zu den Lehrveranstaltungen Physikalische Chemie I oder II (jeweils 2 x 60 min bei zwei Teilklausuren oder 1 x 120 min bei einer Gesamtklausur)
- oder unbenotete Klausur zur Lehrveranstaltung Biophysikalische Chemie II (90 min)
- Physikalisch-Chemisches Anfängerpraktikum.

Termine/Anmeldung:

Klausur zur Vorlesung PC I: Dezember, Februar, April, Anmeldung erforderlich

Klausur zur Vorlesung PC II: Termine Mai, Juli, Oktober, Anmeldung erforderlich

Physikalisch-Chemisches Grundpraktikum:

Termin WS: unmittelbar nach der Vorlesungszeit, Dauer ca. vier Wochen

Termin SS: in den letzten fünf Wochen der Vorlesungszeit

Für das Praktikum ist eine Anmeldung erforderlich, Näheres siehe Homepage des Instituts für Physikalische Chemie.

Mündliche Prüfung (Modulprüfung): Anmeldung erforderlich. Näheres siehe: https://www.ipc.kit.edu/18_196.php

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Physikalisch-Chemischen Grundpraktikum ist eine bestandene Klausur zu den Lehrveranstaltungen Physikalische Chemie I oder II oder Biophysikalische Chemie II.

Voraussetzung für die Teilnahme an der mündlichen Prüfung ist das bestandene Physikalisch-Chemische Grundpraktikum.

Qualifikationsziele

Die Studierenden beherrschen die grundlegenden physikalisch-chemischen Konzepte

- der Thermodynamik
- der Reaktionskinetik
- der Molekülspektroskopie
- der Quantenmechanik

Sie können das Gelernte in den praktischen Versuchen anwenden.

Physikalische Chemie I

Die Studierenden beherrschen die Grundlagen von zwei Basisthemengebieten der Physikalischen Chemie, nämlich der Thermodynamik und der Reaktionskinetik. Die Studierenden sollen die zugrunde liegenden Konzepte auf einfache Problemstellungen im Bereich der Phasen- und Reaktionsgleichgewichte bzw. im Bereich der zeitlichen Abläufe von chemischen Reaktionen anwenden können.

Physikalische Chemie II

Die Studierenden beherrschen die Grundlagen der Quantenmechanik (QM) als Fundament der Interpretation der mikroskopischen Struktur der Materie. Die Studierenden sollen die QM auf einfache Problemstellungen in den Bereichen der chemischen Bindung und der Molekülspektroskopie anwenden können.

Physikalisch-Chemisches Praktikum für Anfänger

Die Studierenden beherrschen

- 1) die Grundlagen physikochemischer Messtechnik,
- 2) die kritische Beurteilung experimenteller Ergebnisse.
- 3) Sie vertiefen und intensivieren ihre Kenntnisse auf speziellen Themengebiete der Vorlesungen PC 1 und PC2

Inhalt**Physikalische Chemie I**

Thermodynamik: Grundbegriffe, Temperatur und Nullter Hauptsatz, Eigenschaften von idealen und realen Gasen, Erster Hauptsatz der Thermodynamik, Thermochemie, Zweiter Hauptsatz der Thermodynamik, Entropieänderung bei verschiedenen reversiblen Prozessen, Dritter Hauptsatz und absolute Entropien, spontane Prozesse in nicht isolierten Systemen, Phasengleichgewichte reiner Stoffe und Mehrkomponentensysteme, Chemische Reaktionsgleichgewichte, Elektrochemie im Gleichgewicht.

Chemische Kinetik: Formalkinetik, Grundbegriffe, einfache Kinetiken, Geschwindigkeitsgesetze und deren Integration, komplexe Kinetiken, Reaktionen an Grenzflächen, photochemische Kinetik, Messung der Reaktionsgeschwindigkeit, Temperaturabhängigkeit der Reaktionsgeschwindigkeit, Reaktionen in Lösungen.

Physikalische Chemie II

Spektroskopie und Theorie der chemischen Bindung, Grundlagen der Quantenmechanik (Energiequantisierung, Welle-Teilchen Dualismus, Unschärferelation, Schrödinger-Gleichung), Anwendung des quantenmechanischen Formalismus (Teilchen im Kasten, harmonischer Oszillator, starrer Rotator), Molekülspektroskopie (Absorptionsrotations- und -schwingungsspektroskopie, Ramanrotations- und -schwingungsspektroskopie, Spinresonanzspektroskopien: NMR, ESR), Wasserstoffatom, Drehimpuls von Elektronen, Mehrelektronensysteme, Theorie der chemischen Bindung

Hinweis: Im Studiengang Chemische Biologie und im Studiengang Lebensmittelchemie kann die Vorlesung "Biophysikalische Chemie II" auch als Ersatz für die Vorlesung "Physikalische Chemie II" **anerkannt** werden.

Physikalisch-Chemisches Praktikum für Anfänger

Durchführung von Experimenten zu folgenden Themen: Thermodynamik, Elektrochemie, chemische Kinetik, Transportphänomene, Grenzflächenphänomene, Spektroskopie, numerische Methoden zur Lösung quantenmechanischer Probleme

Ggf. werden Inhalte studiengangspezifisch angepasst.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote ist die Note der mündlichen Prüfung.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen, Übungen: 220 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: 320 h
- Gesamt: 540 h (18 LP)

Literatur

W. Atkins, Physikalische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage

Wedler, Lehrbuch der Physikalischen Chemie, Wiley-VCH, Weinheim aktuelle Auflage

Skripte zum Praktikum, siehe Homepage des Instituts für Physikalische Chemie

M**3.17 Modul: Toxikologie und Rechtskunde (BA-LMC-13) [M-CHEMBIO-103948]****Verantwortung:** Dr. Beate Monika Köberle**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** Grundlagen ergänzender Fachdisziplinen

Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Dauer	Sprache	Level	Version
5	Zehntelnoten	Jedes Wintersemester	3 Semester	Deutsch	3	1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108091	Einführung in das Lebensmittelrecht	1 LP	Kuballa
T-CHEMBIO-100159	Toxikologie für Chemiker und Lebensmittelchemiker	3 LP	Köberle
T-CHEMBIO-103499	Rechtskunde für Chemiker und Lebensmittelchemiker	1 LP	Golla

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung (Antwort-Wahl-verfahren) nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 60 min zur Teilleistung T-CHEMBIO-100159 sowie den Studienleistungen zu den Teilleistungen T-CHEMBIO-108091 (unbenotete Klausur, 60 min) und T-CHEMBIO-103499 (unbenotete Klausur, 60 min).

Voraussetzungen

Keine

QualifikationszieleIm Fachgebiet Toxikologie:

Die Studierenden

- erlernen die Grundbegriffe der Toxikologie
- können einzelnen Substanzgruppen unterschiedliche Wirkungsmechanismen zuordnen
- erlangen die Fähigkeit, beispielhaft für ausgewählte Substanzen die toxischen Wirkungen zu bewerten.

Im Fachgebiet Rechtskunde:

Die Studierenden

- werden rechtlich sachkundig gem. § 5 ChemVerbotsV und kennen Verhaltensregeln zum sicheren Arbeiten im Labor.

Im Fachgebiet Lebensmittelrecht

Die Studierenden

- können die Bedeutung des Lebensmittelrechts für den Studiengang Lebensmittelchemie im Verhältnis zu anderen wissenschaftlichen Studiengängen einordnen
- verstehen den Organisationsaufbau und die Zusammenhänge der Europäischen Union unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelbelange
- kennen die Grundsätze des EU-Rechts und die beiden wichtigsten europäischen und nationalen Lebensmittel-Rahmenvorschriften
- kennen den Aufbau bzw. die Strukturen der an der EU- und nationalen Lebensmittelüberwachung beteiligten Behörden.

InhaltToxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie:

- Im Rahmen der Vorlesung erlernen die Studierenden Toxikokinetik und Fremdstoffmetabolismus als grundlegende Mechanismen der Toxikologie
- Am Beispiel krebserzeugender Substanzen werden die Schritte der chemischen Kanzerogenese erläutert.
- Darüber hinaus wird die Toxikologie ausgewählter Organe und Organsysteme sowie Toxikologie spezieller Substanzklassen besprochen.

Rechtskunde für Chemiker:

- Chemikaliengesetz
- Gefahrstoffverordnung
- Chemikalienverbotsverordnung
- Grundbegriffe der Toxikologie
- Erste Hilfe im Labor
- Gefahrstoffkunde

Einführung in das Lebensmittelrecht

- Bedeutung des Rechts für Lebensmittelchemiker
- Grundzüge der Europäischen Union (Geschichte, Struktur)
- Übersicht Recht und Vorschriften des Lebensmittelrechtes
 - EU-Recht (Primär- und Sekundärrecht)
 - Bundesrecht (nationales Recht)
 - Grundgesetz

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung "Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie" (T-CHEMBIO-100159).

Anmerkungen

Für den **Sachkundenachweis** gem. § 5 ChemVerbotsV ist das Bestehen der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung "Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie" (T-CHEMBIO-100159) sowie der Studienleistung zur Teilleistung "Rechtskunde für Chemiker und Lebensmittelchemiker" (T-CHEMBIO-103499) erforderlich.

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Vorlesungen 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: Vorlesungen 90 h
- Gesamt: 150 h (5 LP)

M**3.18 Modul: Überfachliche Qualifikationen (BA-LMC-14) [M-CHEMBIO-103972]**

Verantwortung: Prof. Dr. Mirko Bunzel
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: Überfachliche Qualifikationen

Leistungspunkte
6

Notenskala
best./nicht best.

Turnus
Jedes Semester

Dauer
3 Semester

Sprache
Deutsch

Level
3

Version
2

Überfachliche Qualifikationen (Wahl: 6 LP)			
T-CHEMBIO-100613	Mathematische Methoden B	4 LP	Olzmann
T-MATH-100611	Mathematik II	4 LP	Link
T-CHEMBIO-108150	Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch)	2 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-111738	Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 1	2 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-111739	Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 2	2 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-111740	Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 3	2 LP	Bunzel
T-CHEMBIO-112100	Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 4	1 LP	Bunzel

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus mehreren Studienleistungen im Umfang von 1 - 6 LP. Die oben genannten Teilleistungen können **wahlweise** erbracht werden. Insgesamt sind 6 LP zu erbringen. Aus dem Angebot des HoC, ZAK und Sprachenzentrum können Veranstaltungen frei gewählt werden (Platzhalter).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Anrechnung der Teilnahme an der Vorlesung „Food Chemistry Principles: From Textbook to Research Papers“ als Fachspezifische Sprachkompetenz (T-CHEMBIO-108150) ist die Teilnahme an der entsprechenden deutschsprachigen Vorlesung Grundlagen der Lebensmittelchemie I.

Qualifikationsziele

Die Studierenden erweitern ihre Kompetenzen zum lebenslangen und selbstgesteuerten Lernen in folgenden Bereichen:

- Basiskompetenzen (z.B. Teamarbeit, Präsentationstechniken, Argumentations- und Schreibtechniken, Kommunikation)
- Praxisorientierung (z.B. Projektmanagement, Betriebswirtschaft, Fremdsprachen)
- Orientierungswissen (z.B. interdisziplinäres Wissen, Medien, Technik, Wirtschafts- und Rechtssysteme)

Inhalt

Je nach gewählter Veranstaltung/Studienleistung.

Zusammensetzung der Modulnote

Das Modul ist unbenotet.

AnmerkungenFachspezifische Sprachkompetenz:

Die Teilnahme an der Lehrveranstaltung „Food Chemistry Principles: From Textbook to Research Papers“ (LV 6602) in englischer Sprache kann als Fachspezifische Sprachkompetenz angerechnet werden. Voraussetzung ist die vorherige Teilnahme an der Vorlesung "Grundlagen der Lebensmittelchemie I" (LV 6601).

Mathe II / Mathematische Methoden B

Eine der beiden Teilleistungen T-MATH-100611 oder T-CHEMBIO-100613 kann als Überfachliche Qualifikation angerechnet werden, soweit sie nicht bereits im Mathematikmodul gewählt und angerechnet wurde.

Veranstaltungen des HoC, ZAK, Sprachenzentrums:

Es können Veranstaltungen aus dem gesamten Angebot des HoC, ZAK und Sprachenzentrums gewählt werden. Ggf. benotete Leistungen werden als unbenotete Leistungen verbucht, da die Teilleistungen und das Modul unbenotet sind.

- Informationen zum Lehrangebot des House of Competence (HoC): <http://www.hoc.kit.edu/lehrangebot>
- Informationen zum Lehrangebot am ZAK: <http://www.zak.kit.edu/sq>
- Informationen zum Angebot des Sprachenzentrums finden sich im Vorlesungsverzeichnis.

Es wird empfohlen, im Rahmen dieses Moduls an einer Veranstaltung des HoC aus dem Themenblock "[Wissenschaftliches Schreiben](#)" teilzunehmen.

Weitere Informationen zu den Überfachlichen Qualifikationen sind der Seite <http://lmclehre.iab.kit.edu/331.php> zu entnehmen.

Arbeitsaufwand

Je nach gewählter Lehrveranstaltung.

M**3.19 Modul: Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie (BA-LMC-11) [M-CHEMBIO-103946]****Verantwortung:** TT-Prof. Dr. Katharina Scherf**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [Vertiefung der Chemie, Analytik und Technologie der Lebensmittel](#)**Leistungspunkte**
7**Notenskala**
Zehntelnoten**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
1 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
1

Pflichtbestandteile			
T-CHEMBIO-108087	Lebensmittelchemisches Praktikum III	7 LP	Scherf

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus Prüfungsleistung anderer Art nach § 4 Abs. 2 Nr. 3 SPO zur Teilleistung T-CHEMBIO-108087.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Lebensmittelchemischen Praktikum III (T-CHEMBIO-108087) ist das Bestehen der Module Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969), Anorganische und Analytische Chemie (M-CHEMBIO-103970), Organische Chemie (M-CHEMBIO-100319), Physikalische Chemie (M-CHEMBIO-100321), Lebensmittelchemische Grundpraktika (M-CHEMBIO-103932) sowie das Bestehen der Teilleistung Lebensmittelchemie und -analytik I (T-CHEMBIO-108059) und Statistik in der Analytik (T-CHEMBIO-108061).

Qualifikationsziele

Die Studierenden

- sind in der Lage zu entscheiden, auf welche Parameter spezielle Lebensmittel zu analysieren sind und können die erhaltenen Analysendaten interpretieren, um zu einer Bewertung der stofflichen Zusammensetzung des Lebensmittels zu kommen
- sind in der Lage die Analysendaten und deren Interpretation in schriftlicher und mündlicher Form zu kommunizieren.

Inhalt

- Das Praktikum beinhaltet die Untersuchung und rechtliche Beurteilung eines komplexen Lebensmittels mit den in den Grundpraktika erlernten Methoden.

Zusammensetzung der Modulnote

Die Modulnote entspricht der Note der Prüfungsleistung anderer Art zur Teilleistung „Lebensmittelchemisches Praktikum III“ (T-CHEMBIO-108087).

Arbeitsaufwand

- Präsenzzeit: Praktikum 120 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Praktikum 90 h
- Gesamt: 210 h (7 LP)

M**3.20 Modul: Weitere Leistungen [M-CHEMBIO-105710]****Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [Zusatzleistungen](#) (EV ab 01.04.2021)**Leistungspunkte**
30**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Semester**Dauer**
2 Semester**Sprache**
Deutsch**Level**
3**Version**
1

Weitere Leistungen (Wahl: max. 30 LP)			
T-MATH-100610	Mathematik I	4 LP	Link
T-MATH-100611	Mathematik II	4 LP	Link
T-CHEMBIO-100612	Mathematische Methoden A	4 LP	Olzmann
T-CHEMBIO-100613	Mathematische Methoden B	4 LP	Olzmann

Erfolgskontrolle(n)

Je nach gewählter Leistung.

Voraussetzungen

keine

Inhalt

Es können weitere Leistungspunkte (Zusatzleistungen) im Umfang von höchstens 30 LP aus dem Gesamtangebot des KIT erworben werden (weitere Informationen siehe § 15 SPO).

Zusammensetzung der Modulnote

Zusatzleistungen gehen nicht in die Benotung ein. Sie werden im Transcript of Records aufgeführt und als solche gekennzeichnet.

4 Teilleistungen

T

4.1 Teilleistung: Bachelorarbeit [T-CHEMBIO-108152]

Verantwortung: Prof. Dr. Mirko Bunzel
Prof. Dr. Andrea Hartwig
TT-Prof. Dr. Katharina Scherf

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103973 - Bachelorarbeit](#)

Teilleistungsart
Abschlussarbeit

Leistungspunkte
12

Notenskala
Drittelnoten

Turnus
Jedes Semester

Version
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6664	Bachelorarbeit	SWS	Sonstige (sonst.)	Hartwig, Bunzel, Scherf
WS 22/23	6665	Seminar zu Bachelorarbeiten	1 SWS	Seminar (S)	Hartwig, Bunzel, Scherf
SS 2023	6664	Bachelorarbeit	SWS	Sonstige (sonst.) / 	Hartwig, Bunzel, Scherf
SS 2023	6665	Seminar zu Bachelorarbeiten	1 SWS	Seminar (S) / 	Hartwig, Bunzel, Scherf

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer Bachelorarbeit und einer Präsentation. Die Note errechnet sich aus den Bewertungen der Bachelorarbeit (2/3) und der Präsentation (1/3).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Modul Bachelorarbeit ist, dass die/der Studierende Modulprüfungen im Umfang von 155 LP erfolgreich abgelegt hat. Über Ausnahmen entscheidet der Prüfungsausschuss auf Antrag der/des Studierenden (§ 14 Abs. 1 SPO).

Abschlussarbeit

Bei dieser Teilleistung handelt es sich um eine Abschlussarbeit. Es sind folgende Fristen zur Bearbeitung hinterlegt:

Bearbeitungszeit 4 Monate

Maximale Verlängerungsfrist 1 Monate

Korrekturfrist 6 Wochen

Anmerkungen

Es kann eine theoretische oder experimentelle Arbeit angefertigt werden. Die Arbeit kann auch an einer anderen Abteilung der Fakultät oder an Institutionen außerhalb der Fakultät angefertigt werden, sofern diese an der Ausbildung im Studienfach Lebensmittelchemie beteiligt sind. In diesem Fall ist es erforderlich, diese Voraussetzung prüfen zu lassen und das Thema durch den Vorsitzenden des Prüfungsausschusses rechtzeitig genehmigen zu lassen. Die Genehmigung wird bei dem Vorsitzenden des Prüfungsausschusses unter Angabe des Themas, des Betreuers und einer kurzen Inhaltsangabe beantragt. Nach erfolgter Genehmigung kann die Anmeldung vollzogen werden.

Die Präsentationen finden für alle Arbeiten in den lebensmittelchemischen Abteilungen des IAB statt.

Zeitliche Vorgaben für eine theoretische Bachelorarbeit:

- Schriftliche Bearbeitung des Themas: 6 Wochen
- Vorbereitung der Präsentation: 3 Wochen

Zeitliche Vorgaben für eine experimentelle Bachelorarbeit :

- Literaturstudium, experimenteller Teil und schriftliche Abfassung der Thesis, bis zu 9 Wochen
- Vorbereitung der Präsentation: 3 Wochen.

Die Termine sowie Informationen zur Anmeldung zur Bachelorarbeit werden jeweils aktuell zu Semesterbeginn auf der Homepage unter lmlehre.iab.kit.edu bekannt gegeben.

Lernziele:

Die Studierenden sind in der Lage

- eine wissenschaftliche Fragestellung aus einem Teilgebiet der Lebensmittelchemie selbstständig und in begrenzter Zeit experimentell und/oder theoretisch nach wissenschaftlichen Methoden zu bearbeiten.
- die Ergebnisse nach den Grundsätzen des wissenschaftlichen Schreibens darzustellen
- die Ergebnisse zu präsentieren und im Rahmen eines Seminars zu diskutieren.

Inhalte:

- Theoretische und/oder experimentelle Bearbeitung einer wissenschaftlichen Fragestellung aus einem Teilgebiet der Lebensmittelchemie mit wissenschaftlichen Methoden
- Datenbankrecherchen
- Erstellung einer Präsentation
- Vorstellung und Diskussion der Arbeit im Rahmen eines Seminars (Vortrag 15 Minuten, Diskussion ca. 10 Minuten)
- Die Literaturrecherche, die Interpretation der gesichteten Literatur sowie die Niederschrift der Ergebnisse erfolgt unter Berücksichtigung der DFG-Leitlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis, die den Studierenden im Rahmen der Abschlussarbeit näher erläutert werden.

Arbeitsaufwand:**Theoretische Bachelorarbeit**

- Literaturstudium und schriftliche Ausarbeitung: 240 h
- Vorbereitung der Präsentation: 120 h
- Gesamt: 360 h (12 LP)

Experimentelle Bachelorarbeit

- Literaturstudium, experimenteller Teil und schriftliche Ausarbeitung: 240 h
- Vorbereitung der Präsentation: 120 h
- Gesamt: 360 h (12 LP)

T

4.2 Teilleistung: Biologie für Nichtbiologen (1 LP), Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen (1 LP), Mikroskopisches Anfängerpraktikum (5 LP) [T-CHEMBIO-108271]

Verantwortung: Dr. Annette Häser
Prof. Dr. Peter Nick

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: M-CHEMBIO-103928 - Biologie

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung anderer Art	7	Drittelnoten	Jedes Wintersemester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	7190	Biologie für Nichtbiologen (Modul BA-LMC-3)	1 SWS	Vorlesung (V)	Nick
WS 22/23	7191	Einführung in die Botanik der Nutzpflanzen (ANG-01 / Modul BA-LMC-3)	2 SWS	Vorlesung (V)	Nick
WS 22/23	7193	Botanisches Anfängerpraktikum für Studierende der Lebensmittelchemie (Modul BA-LMC-3)	4 SWS	Praktikum (P)	Häser

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer Prüfungsleistung anderer Art nach § 4 Abs. 2 Nr. 3 der SPO.

Die Prüfung hat einen Umfang von 120 Punkten und besteht aus folgenden Teilen:

Zwischentests Vorlesung Biologie für Nichtbiologen

- Zwei Zwischentests, die mit insgesamt maximal 16 Punkten bewertet werden.

Klausur (120 min)

- Inhalt der Vorlesung Botanik der Nutzpflanzen 1-12, maximal 92 Punkte
- Gelöste Sternchenfragen aus der Vorlesung, maximal 4 Punkte

Praktikum

- Erstellung eines Kursprotokolls in Form von Zeichnungen (maximal 1 Punkt pro Kurstag, insgesamt also 8 Punkte)
- Analyseprojekt nach Ende der Vorlesungszeit (2 Tage) mit Erstellung eines Protokolls, das wissenschaftlichen Standards genügt

Nähere Einzelheiten (Termine, Bewertung) siehe: <http://www.botanik.kit.edu/botzell/91.php>

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 7190: BIOLOGIE FÜR NICHTBIOLOGEN****Lernziele:**

Die Studierenden

- erwerben einen knappen Überblick über die wichtigsten Themenfelder der Biologie
- verstehen in Theorie und Praxis, wie pflanzliche Zellen aufgebaut sind und wie sie funktionieren
- sind in der Lage, weiterführende Lehrbücher und Veröffentlichungen der Biologie selbstständig zu verstehen.

Inhalte:

Kurze Einführung in wichtige Konzepte, ohne die moderne Biologie nicht zu verstehen ist:

- Was ist ein Gen?
- Wie werden Proteine erzeugt?
- Wie funktioniert Evolution?
- Nach welchen Prinzipien sind Lebewesen aufgebaut?
- Nach welchen Gesetzen treten sie miteinander in Wechselwirkung?

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 15h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Purves, Sadava, Orians, Heller: Biologie (in der Lehrbuchsammlung, Lesesaal Naturwissenschaften unter 2006 A 5765(7))
- Campbell, Reece, Markl: Biologie (in der Lehrbuchsammlung, Lesesaal Naturwissenschaften unter 97 E 322(6,N))

LV 7191: EINFÜHRUNG IN DIE BOTANIK DER NUTZPFLANZEN**Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die Merkmale und funktionellen Besonderheiten pflanzlicher Gewebe und den Aufbau des Pflanzenkörpers
- können die wichtigsten Nutzpflanzengruppen erkennen und zuordnen
- verstehen den Zusammenhang zwischen pflanzlichen Inhaltsstoffen und Ernährung und können exemplarisch angewandte Aspekte der Pflanzenwissenschaften erläutern und diskutieren.

Inhalte:

- Wozu Botanik? Arbeitsfelder, Pflanzliche Zellen
- Speicherstoffe, Energiepflanzen
- Sekundäre Pflanzenstoffe
- Grüne Gentechnik, Globalisierung der Nutzpflanzen
- Pflanzliche Gewebe, Organtypen, Metamorphosen
- Blüten, Samen, Früchte
- Ausgewählte Nutzpflanzenfamilien:
 - *Brassicaceae*, *Asteraceae*, *Vitaceae*
 - *Poaceae*, *Solanaceae*, *Fabaceae*
 - *Apiaceae*, *Lamiaceae*, *Lauraceae*

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Hinweise des Dozenten und ausführliche Materialien: <http://www.botanik.kit.edu/botzell/91.php>

LV 7193: BOTANISCHES ANFÄNGERPRAKTIKUM

Lernziele:

Die Studierenden

- können Zellen und Gewebe erkennen und zuordnen
- haben aus dem biologischen Zusammenhang heraus ein tieferes Verständnis der im Mikroskop beobachteten Strukturen
- sind mit den Grundlagen der Authentifizierung von Lebensmitteln schwerpunktmäßig pflanzlicher Herkunft vertraut

Inhalte:

- Grundlagen der mikroskopischen Untersuchungstechniken
- Einführung in die Methoden des Zeichnens
- Morphologie und Anatomie der Nutzpflanzen
- Histologie von Säugetieren
- Einführung in die lichtmikroskopische Lebensmittelanalyse

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: 90 h
- Gesamt: 150 h (5 LP)

Literatur:

- Hinweise des Dozenten: <http://www.botanik.kit.edu/botzell/91.php>

T

4.3 Teilleistung: Einführung in das Lebensmittelrecht [T-CHEMBIO-108091]**Verantwortung:** Prof. Dr. Thomas Kuballa**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103948 - Toxikologie und Rechtskunde](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
1**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Wintersemester**Version**
2

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6627	Einführung in das Lebensmittelrecht	1 SWS	Vorlesung (V)	Kuballa

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur im Umfang von 60 min (Studienleistung).

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 6627: EINFÜHRUNG IN DAS LEBENSMITTELRECHT****Lernziele:**

Die Studierenden

- können die Bedeutung des Lebensmittelrechts für den Studiengang Lebensmittelchemie im Verhältnis zu anderen wissenschaftlichen Studiengängen einordnen
- verstehen den Organisationsaufbau und die Zusammenhänge der Europäischen Union unter besonderer Berücksichtigung der Lebensmittelbelange
- kennen die Grundsätze des EU-Rechts und die beiden wichtigsten europäischen und nationalen Lebensmittel-Rahmenvorschriften
- kennen den Aufbau bzw. die Strukturen der an der EU- und nationalen Lebensmittelüberwachung beteiligten Behörden

Inhalte:

- Bedeutung des Rechts für Lebensmittelchemiker
- Grundzüge der Europäischen Union (Geschichte, Struktur)
- Übersicht Recht und Vorschriften des Lebensmittelrechtes
 - EU-Recht (Primär- und Sekundärrecht)
 - Bundesrecht (nationales Recht)
 - Grundgesetz
 - Landesrecht (Recht der Bundesländer)
- Rahmenvorschriften Lebensmittelrecht
 - Basisverordnung Nr. 178/2002
 - Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB)
- Aufbau und Durchführung der Lebensmittelüberwachung

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Meyer – Lebensmittelrecht, C. H. Beck, Loseblatt, ISBN 978-3-406-43402-0
- Zipfel/Rathke – Lebensmittelrecht, C. H. Beck, Loseblatt, ISBN 978-3-406-39820-9
- Meyer/Streinzius – LFGB Basis VO HCVO, Kommentar, C. H. Beck, ISBN 978-3-406-60084-5
- Lebensmittelrechts Handbuch – Loseblattausgabe, C. H. Beck, ISBN 978-3-406-41833-4
- LMR Lebensmittelrecht, EG-Lebensmittel-Basisverordnung, Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch mit den wichtigsten Durchführungsvorschriften, C. H. Beck, ISBN 978-3-406-65359-9
- Gerhard Dannecker, RA Dietrich Gorny, Ingrid Höhn, RA Thomas Mettke, Dr. Axel Preuß – LFGB, Kommentar zum Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch und weiteren zentralen lebensmittel- und futtermittelrechtlichen Vorschriften, Behrs, Loseblatt, ISBN 978-3-89947-090-1

T

4.4 Teilleistung: Exkursionen [T-CHEMBIO-108085]**Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** M-CHEMBIO-103945 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Studienleistung	1	best./nicht best.	Jedes Semester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6670	Lebensmittelchemische Betriebsbesichtigungen	1 SWS	Exkursion (EXK)	Bunzel
SS 2023	6670	Lebensmittelchemische Betriebsbesichtigungen	1 SWS	Exkursion (EXK) / 	Bunzel, Trabert

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht in der Teilnahmekontrolle an den Exkursionen (in der Regel Teilnahme an zwei Exkursionen, Studienleistung).

Eine Anmeldung zu den Exkursionen ist erforderlich. Die Teilnehmerzahl ist ggf. begrenzt.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 6670: Lebensmittelchemische Betriebsbesichtigungen****Lernziele:**

Die Studierenden

- erhalten erste Einblicke in die Produktion von Lebensmitteln in kleinen und mittelständischen Betrieben
- gewinnen Kenntnisse über die Maßnahmen zur Qualitätssicherung und Produktkontrolle bei der industriellen Herstellung von Lebensmitteln
- erweitern ihr warenkundliches Wissen um weitere Lebensmittelgruppen.

Inhalte:

- Es werden Betriebsbesichtigungen zu kleinen und mittelständischen lebensmittelproduzierenden Betrieben angeboten.
- Vor der jeweiligen Betriebsbesichtigung sind Informationen über die Betriebe (z.B. im Internet) einzuholen und entsprechende Kenntnisse zur Warenkunde anzueignen.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Rimbach, Möhring, Erbersdobler, Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag
- Belitz, Grosch, Schieberle, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag
- Vorlesungsskript zur Vorlesung Grundlagen der Lebensmittelchemie II

T

4.5 Teilleistung: Experimentalphysik [T-PHYS-100278]

Verantwortung: apl. Prof. Dr. Bernd Pilawa
Prof. Dr. Thomas Schimmel

Einrichtung: KIT-Fakultät für Physik

Bestandteil von: M-PHYS-100283 - Experimentalphysik

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung schriftlich	12	Drittelnoten	Jedes Semester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	4040011	Experimentalphysik A für die Studiengänge Elektrotechnik, Chemie, Biologie, Chemische Biologie, Geodäsie und Geoinformatik, Angewandte Geowissenschaften, Geoökologie, Technische Volkswirtschaftslehre, Materialwissenschaften, Lehramt Chemie, NWT Lehramt, Lebensmittelchemie, Materialwissenschaft und Werkstofftechnik (MWT) und Diplom-Ingenieurpädagogik	4 SWS	Vorlesung (V) / 	Schimmel
WS 22/23	4040112	Übungen zur Experimentalphysik A für die Studiengänge Chemie, Biologie, Chemische Biologie, Geodäsie und Geoinformatik, Angewandte Geowissenschaften, Geoökologie, Technische Volkswirtschaftslehre, Lehramt Chemie, NWT Lehramt, Lebensmittelchemie, Materialwissenschaft und Werkstofftechnik (MWT) und Diplom-Ingenieurpädagogik	2 SWS	Übung (Ü) / 	Schimmel, Wertz
SS 2023	4040021	Experimentalphysik B für die Studiengänge Chemie, Biologie, Chemische Biologie, Geodäsie und Geoinformatik, Angewandte Geowissenschaften, Geoökologie, Technische Volkswirtschaftslehre, Materialwissenschaften, Lehramt Chemie, NWT, Lehramt, Lebensmittelchemie, Materialwissenschaft und Werkstofftechnik (MWT) und Diplom-Ingenieurpädagogik	4 SWS	Vorlesung (V) / 	Schimmel

SS 2023	4040122	Übungen zur Experimentalphysik B für die Studiengänge Chemie, Biologie, Chemische Biologie, Geodäsie und Geoinformatik, Angewandte Geowissenschaften, Geoökologie, Technische Volkswirtschaftslehre, Materialwissenschaften, Lehramt Chemie, NWT, Lehramt, Lebensmittelchemie, Materialwissenschaft und Werkstofftechnik (MWT) und Diplom-Ingenieurpädagogik	2 SWS	Übung (Ü) / ●	Schimmel, Wertz
---------	---------	--	-------	---------------	-----------------

Legende: ■ Online, ✎ Präsenz/Online gemischt, ● Präsenz, ✕ Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 180 min. Die schriftliche Prüfung umfasst die Inhalte der Lehrveranstaltungen Experimentalphysik A und B.

Informationen zu den Prüfungen, Terminen, Anmeldungen etc: siehe <http://www.physik.kit.edu/Aktuelles/>

Voraussetzungen

Keine

Empfehlungen

Zur Vorbereitung auf die Klausur wird unbedingt empfohlen, an den vorlesungsbegleitenden Übungen teilzunehmen.

Anmerkungen**LV 4040011: EXPERIMENTALPHYSIK A****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die Grundlagen der Physik auf breiter Basis von der Mechanik über Schwingungen und Wellen, Thermodynamik, Elektromagnetismus und Optik bis zur modernen Physik.
- Sie verstehen Methodische Konzepte und Vorgehensweisen der Physik.

Inhalte:

- **Mechanik:** Kraft, Impuls, Energie, Stoßprozesse, Erhaltungssätze, Drehimpuls, Drehmoment, Statische Felder, Gravitation und Keplersche Gesetze
- **Schwingungen und Wellen**
- **Thermodynamik:** Hauptsätze der Thermodynamik, ideale und reale Gase, Zustandsänderungen und Zustandsgleichungen, mikroskopische Beschreibung idealer Gase, Wärmekraftmaschinen und Wärmepumpen, Entropiebegriff

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 120 h
- Gesamt: 180 h (3 LP)

Literatur:

- Literatur für Physik im Nebenfach, beispielsweise: Tipler, Physik.

LV 4040021: EXPERIMENTALPHYSIK B**Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die Grundlagen der Physik auf breiter Basis von der Mechanik über Schwingungen und Wellen, Thermodynamik, Elektromagnetismus und Optik bis zur modernen Physik.
- Sie verstehen Methodische Konzepte und Vorgehensweisen der Physik.

Inhalte:

- **Elektromagnetismus:**
Elektrostatik (el. Ladung, Coulombsches Gesetz, el. Felder),
Magnetostatik (Ströme, Magnetfelder),
Elektrodynamik (Kräfte und Ströme, Supraleiter; Energieströme und Impuls im elektromagnetischen Feld;
Elektrodynamik; Elektrische Schwingungen – der Wechselstrom; Elektromagnetische Wellen, die vier Maxwellgleichungen)
- **Optik:**
Geometrische Optik inkl. Reflexionsgesetz und Brechungsgesetz, Totalreflexion, optische Instrumente
Wellenoptik inkl. Beugung und Huygenssches Prinzip, Kohärenz und Interferenz, Laser, Polarisierung
Lichtquanten
- **Moderne Physik:**
Spezielle Relativitätstheorie
Welle-Teilchen-Dualismus und Heisenbergsche Unschärferrelation
Aufbau der Atome
Aufbau der Kerne und Radioaktivität

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 120 h
- Gesamt: 180 h (3 LP)

Literatur:

- Literatur für Physik im Nebenfach, beispielsweise: Tipler, Physik.

T

4.6 Teilleistung: Fachspezifische Sprachkompetenz (Englisch) [T-CHEMBIO-108150]**Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
2**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Wintersemester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6602	Food Chemistry Principles: From Textbook to Research Papers (in englischer Sprache)	2 SWS	Vorlesung (V)	Bunzel

Erfolgskontrolle(n)

Die Studienleistung besteht in der regelmäßigen aktiven Teilnahme an den Lehrveranstaltungen.

In der Lehrveranstaltung wird die aktive Mitarbeit zum Erreichen des Lernziels der Lehrveranstaltung als Teil der Studienleistung festgesetzt, sofern dies in der Lehrveranstaltungsbeschreibung nicht anders vermerkt ist.

Die Mitarbeit wird vom Prüfer mit „bestanden“ bewertet, falls die Beiträge der/des Studierenden die an sie/ihn zu stellenden Erwartungen ohne wesentliche Einschränkung entsprechen, mithin das im Modulhandbuch festgelegte Lernziel aktiv durch diese gefördert wird (erfolgreiche Mitarbeit). Grundlage für diese Leistungsbewertung ist eine Gesamtschau sämtlicher Beiträge der/des Studierenden zu der Lehrveranstaltung.

Eine erfolgreiche Mitarbeit wird vermutet, wenn die/der Studierende mindestens an 80% der stattgefundenen Lehrveranstaltungsstunden teilgenommen hat.

Bei einer Teilnahme an weniger als 80% der Lehrveranstaltungstermine sind die Fehltermine gegenüber dem Prüfer zu begründen. Der Prüfer entscheidet, ob eine Erfolgskontrolle in anderer Form (z.B. Kolloquium) durchgeführt werden kann.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Anrechnung der Teilnahme an der Lehrveranstaltung „Food Chemistry Principles: From Textbooks to Research Papers“ als Fachspezifische Sprachkompetenz ist die Teilnahme an der deutschsprachigen Vorlesung Grundlagen der Lebensmittelchemie I (LV 6601).

Anmerkungen**LV 6602: FOOD CHEMISTRY PRINCIPLES: FROM TEXTBOOKS TO RESEARCH PAPERS****Lernziele:**

Die Studierenden erwerben

- fachspezifische Sprachkompetenzen in Englisch
- Umgang mit englischsprachigen Publikationen der Lebensmittelchemie

Inhalte:

- In der Lehrveranstaltung werden die lebensmittelchemischen Grundlagen der Lebensmittelinhaltsstoffgruppen Proteine, Lipide, Kohlenhydrate und Geruchs- sowie Geschmacksstoffe vermittelt.
- Englischsprachige Forschungsarbeiten werden gelesen und diskutiert. Dabei wird ebenfalls das Thema "wissenschaftliches Publizieren" behandelt.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 45 h
- Gesamt: 60 h (2 LP)

T

4.7 Teilleistung: Grundlagen der Allgemeinen Chemie (6 LP) mit Seminar (2 LP) [T-CHEMBIO-108147]

Verantwortung: Prof. Dr. Frank Breher
 Prof. Dr. Claus Feldmann
 Prof. Dr. Annie Powell
 Prof. Dr. Peter Roesky

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103969 - Allgemeine Chemie](#)
[M-CHEMBIO-104023 - Orientierungsprüfung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung schriftlich	8	Drittelnoten	Jedes Wintersemester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5001	Allgemeine Chemie: Grundlagen der Allgemeinen Chemie (für Bachelor-Studierende (Studienvariante A - C), für Studierende des Lehramts Chemie und für Studierende der Naturwissenschaften)	4 SWS	Vorlesung (V) / 	Roesky
WS 22/23	5049	Seminar zum Anorganisch-chemischen Praktikum für Studierende der Biologie (Bachelor), der Angewandten Biologie (Bachelor) und der Lebensmittelchemie	2 SWS	Seminar (S)	Behrens

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 120 min. Die schriftliche Prüfung umfasst die Inhalte der zur Teilleistung gehörenden Lehrveranstaltungen.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 5001: GRUNDLAGEN DER ALLGEMEINEN CHEMIE****Lernziele:**

- Die Studierenden besitzen grundlegendes Verständnis der Allgemeinen Chemie.
- Mit der Kenntnis des Periodensystems der Elemente, des grundlegenden Aufbaus von Atomen und chemischen Bindungen und spezifische anorganische Stoffe.
- Die Studierenden sind in der Lage, diese zu beschreiben und deren verschiedene Reaktionsvermögen abzuschätzen und nach chemischen Gesetzmäßigkeiten zu interpretieren.

Inhalte:

- Aufbau der Materie, Atommodelle, Periodensystem der Elemente
- Einführung in die chemische Bindung
- Metalle, Ionenkristalle, kovalente Verbindungen, Komplexverbindungen
- Chemische Reaktionen, Chemisches Gleichgewicht, Massenwirkungsgesetz, Löslichkeitsprodukt
- Säuren und Basen, Säure-Base-Gleichgewicht, Redoxreaktionen
- Heterogene Gleichgewichte, Phasengleichgewichte, Fällungsreaktionen
- Elektrochemische Grundbegriffe
- Chemie der Elemente
- Chemisches Rechnen

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 120 h
- Gesamt: 180 h (6 LP)

Literatur:

- Mortimer, Müller: Chemie, Thieme Verlag
- Riedel: Moderne Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag
- Holleman, Wiberg: Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag

LV 5049: SEMINAR ZUM ANORGANISCH-CHEMISCHEN PRAKTIKUM für Studierende der Biologie (Bachelor), der Chemischen Biologie (Bachelor), der Angewandten Biologie (Bachelor) und der Lebensmittelchemie (SEMINAR ZUM PRAKTIKUM ALLGEMEINE CHEMIE)**Lernziele:**

- Die Studierenden besitzen das für das Verständnis der Praktikumsversuche wichtige Basiswissen der Allgemeinen Chemie, um mit Gefahrstoffen umgehen zu können und eigenständig einfache chemische Reaktionen durchzuführen.
- Des Weiteren besitzen sie grundlegende Kenntnisse chemischer Analysemethoden für die Ausführung einfacher qualitativer Analysen.

Inhalt:

- Gefahren und Arbeitsschutz
- Einfache chemische Arbeitstechniken
- Durchführung chemischer Analysen
- Chemisches Gleichgewicht in wässriger Lösung
- Säure-Base-Gleichgewichte
- Massenwirkungsgesetz und Löslichkeitsprodukt
- Reaktionen und Nachweise von Anionen und Kationen
- Analyse und Trennung von Kationen

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 20 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 40 h

- Gesamt: 60 h (2 LP)

Literatur:

- Jander-Blasius (aktuelle Auflage), Anorganische Chemie I, Einführung & Qualitative Analyse, S. Hirzel Verlag.
- Hollemann, Wiberg (aktuelle Auflage): Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag.
- Riedel (aktuelle Auflage): Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag.

T

4.8 Teilleistung: Grundlagen der Anorganischen Chemie I (3 LP) und II (3 LP), Analytische Chemie (3 LP), Analytisches Praktikum (10 LP) [T-CHEMBIO-108149]

Verantwortung: Prof. Dr. Frank Breher
Dr. rer. nat. Carsten Donsbach
Prof. Dr. Helmut Ehrenberg

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: M-CHEMBIO-103970 - Anorganische und Analytische Chemie

Teilleistungsart
Prüfungsleistung schriftlich

Leistungspunkte
19

Notenskala
Drittelnoten

Turnus
Jedes Sommersemester

Version
1

Lehrveranstaltungen					
SS 2023	5005	Analytische Chemie	2 SWS	Vorlesung (V) / ●	Donsbach
SS 2023	5006	Grundlagen der Anorganischen Chemie, Teil I: Chemie der Hauptgruppenelemente (Bachelor Chemie, Lehramt Chemie, Lebensmittelchemie)	2 SWS	Vorlesung (V) / ●	Breher
SS 2023	5007	Grundlagen der Anorganischen Chemie, Teil II: Chemie der Übergangsmetalle (Bachelor Chemie, Lehramt Chemie, Lebensmittelchemie, Chemische Biologie)	2 SWS	Vorlesung (V) / ●	Ehrenberg
SS 2023	5022	Anorganisch-chemisches Grundpraktikum (für Studierende der Lebensmittelchemie)	10 SWS	Praktikum (P) / ●	Donsbach, Köppe, Assistenten, Breher, Feldmann, Geckeis, Powell, Roesky

Legende: ■ Online, ✎ Präsenz/Online gemischt, ● Präsenz, ✕ Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 120 min zu den Vorlesungen Grundlagen der Anorganischen Chemie I und II und der Studienleistung Analytisches Praktikum (Protokolle, Platzkolloquien und abschließende unbenotete Klausur (Klausurdauer 120 min)). Die Inhalte der Vorlesung Analytische Chemie werden in der unbenoteten Klausur zum Analytischen Praktikum mitgeprüft.

Informationen zu Prüfungsterminen finden sich auf der Homepage des Instituts für Anorganische Chemie.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Analytischen Praktikum ist das Bestehen des Moduls Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969).

Voraussetzung für die Zulassung zur schriftlichen Prüfung ist das Bestehen der Studienleistung Analytisches Praktikum (Protokolle, Platzkolloquien und abschließende unbenotete Klausur).

Anmerkungen**LV 5006: GRUNDLAGEN DER ANORGANISCHEN CHEMIE I****Lernziele:**

Die Studierenden

- besitzen ein grundlegendes Wissen zu periodischen Eigenschaftsänderungen im Bereich der Hauptgruppenelemente und können die wichtigsten Elementstrukturen der Halb- und Nichtmetalle beschreiben
- sind in der Lage, die wichtigsten anorganischen Stoffklassen mit repräsentativen Vertretern aufzuzählen, deren Reaktivitäten sowie physikalische und chemische Eigenschaften abzuschätzen und mögliche Anwendungsbereiche zu benennen
- können die chemische Bindung von einfachen anorganischen Molekülen mit Hilfe von Molekülorbitaldiagrammen beschreiben.

Inhalte:

Struktur, Bindung und ausgewählte Stoffchemie der Hauptgruppenelemente

- Einleitung
- Periodische Eigenschaftsänderungen (Aufbauprinzip, Periodensystem, Allgemeine Trends, Elektronenaffinitäten, Ionisierungsenergien, Elektronegativität)
- Die kovalente Bindung (Grundlagen der MO-Theorie, allgemeine Betrachtungen, einfache zweiatomige Moleküle, homonukleare Moleküle mit s- und p-Orbitalen, mehratomige Moleküle, Effekte der Variation der Bindungsordnung)
- Elementstrukturen der Halb- und Nichtmetalle (Verknüpfungs- und Bauprinzipien, Modifikationen und allotrope Formen, Lücken in Kugelpackungen, Doppelbindungsregel, Ostwald'sche Stufenregel, Allgemeine Zusammenhänge)
- Halogenverbindungen (Typische Lewis-Säuren, Halogenverbindungen der Gruppe 14, Berry-Pseudorotation, Supersäuren und starke Oxidationsmittel, hyperkoordinierte Verbindungen)
- Elementwasserstoffverbindungen (Allgemeine Tendenzen im PSE, endotherme vs. exotherme Verbindungen, salzartige Hydride, Mehrzentrenbindungen, Polyedrische Borwasserstoffverbindungen, Wade'sche Regeln)
- Sauerstoff- und Stickstoffverbindungen (Periodische Tendenzen bei den Oxiden, Silicate, Alumosilicate, oligomere Phosphoroxide und Polyphosphorsäuren, Schwere Chalkogenoxide, PN-Verbindungen, SN-Verbindungen)

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Riedel: Moderne Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag
- Holleman, Wiberg: Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag

LV 5007: GRUNDLAGEN DER ANORGANISCHEN CHEMIE II**Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die Übergangsmetalle und ihre Stellung im Periodensystem.
- sie können deren Eigenschaften (Flexibilität bezüglich der Oxidationsstufen, Neigung zur Bildung von Komplexen und Defektstrukturen, Magnetismus) aus ihrer Stellung im Periodensystem ableiten.
- sind mit den wichtigsten und charakteristischsten Verbindungsklassen von Übergangsmetallen vertraut (Einlagerungsverbindungen, Cluster, Polyoxometallate).
- wissen in welcher Form die Übergangsmetalle in der Natur vorkommen und wie diese aus Mineralien gewonnen werden.

Inhalte:Chemie der Übergangsmetalle

1. Einleitung

2. Vorkommen und Darstellung der Übergangsmetalle
3. Kristallographie, Strukturen, Einlagerungsverbindungen
4. Gruppe 11 (Cu, Ag, Au), Gruppe 12 (Zn, Cd, Hg)
5. Grundlagen der Komplexchemie
6. Quantenmechanische Beschreibung von Elektronen, Mehrelektronensysteme im Ligandenfeld, magnetische Eigenschaften der Übergangsmetallionen
7. Gruppe 3 (Sc, Y, La und die Lanthanoide)
8. Gruppe 4 (Ti, Zr, Hf) und Ionenleitung
9. Gruppe 5 (V, Nb, Ta) und Polyoxometallate
10. Gruppe 6 (Cr, Mo, W) und Clusterverbindungen, Gruppe 7 (Mn, Tc, Re)
11. Gruppe der Eisenmetalle (Fe, Co, Ni) und Mößbauerspektroskopie
12. Gruppe der Platinmetalle (Ru, Rh, Pd, Os, Ir, Pt)
13. Elektrochemische Redoxreaktionen in Energiespeicher

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Riedel: Moderne Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag
- Holleman, Wiberg: Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag

LV 5005: ANALYTISCHE CHEMIE**Lernziele:**

- Die Studierenden kennen die grundlegenden chemischen Reaktionen der anorganischen Chemie, die wichtigsten chemischen Methoden zur quantitativen Analytik und die wichtigsten Bindungsmodelle und Konzepte.

Inhalte:

- Darstellung anorganischer Präparate
- Arbeitsgeräte für die quantitative Analytik (analytische Waagen, eichfähige Messgefäße, sonstige Grundgeräte)
- Gravimetrische Verfahren: allgemeine Grundlagen
- Einzelbestimmung von Anionen (Chlorid, Bromid, Thiocyanat, Sulfat) und von Kationen (Kalium, Magnesium, Zink, Aluminium, Blei, Arsen, Antimon, Kupfer, Nickel, Calcium, Barium, Eisen)
- Elektrogravimetrische Verfahren, Gravimetrische Trennungen
- Titrimetrische Verfahren, allgemeine Grundlagen, Neutralisationsverfahren
- Redoxverfahren (Grundlagen, Titrationskurven, Redoxindikatoren, Permanganatometrie, Iodometrie, Bromatometrie, Dichromatometrie, Cerimetrie, Redox-Hägg-Diagramme)
- Fällungsverfahren (Grundlagen, Titrationskurven, Argentometrie)
- Komplexbildungstitrationen (Grundsätzliches, Komplexometrie, Komplexbeständigkeit, Metallindikatoren)
- Aufschlüsse
- Säure/Base-Reaktionen in Schmelzen, Redox-Reaktionen in Schmelzen
- Trennungen
- Chemische Materialkontrolle technischer Produkte (Wasser-, Mineral-, Legierungsanalyse)
- Analytik von Lebensmitteln
- Instrumentell-analytische Verfahren (Potentiometrie, Konduktometrie, Thermogravimetrie, Photometrie, Ionenaustausch)

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Jander-Blasius: Einführung in das anorganisch-chemische Praktikum, S. Hirzel Verlag
- Jander, Jahr, Knoll: Maßanalyse, De Gruyter Sammlung

- G-O. Müller: Lehr- und Übungsbuch der anorganisch-analytischen Chemie, Quantitativ-Anorganisches Praktikum
- Hollemann, Wiberg: Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag
- E. Riedel: Moderne Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag
- R. Steudel: Chemie der Nichtmetalle, de Gruyter Verlag

**LV 5022: ANORGANISCH-CHEMISCHES GRUNDPRAKTIKUM (für Studierende der Lebensmittelchemie)
(ANALYTISCHES PRAKTIKUM)****Lernziele:**

- Die Studierenden kennen die grundlegenden chemischen Reaktionen der anorganischen Chemie, die wichtigsten chemischen Methoden zur quantitativen Analytik und die wichtigsten Bindungsmodelle und Konzepte.

Inhalte:

- Gefahren und Arbeitsschutz, Anwendung der Gefahrstoffverordnung, Betriebsanweisungen
- Gravimetrie
- Elektrogravimetrie
- Neutralisationstitrationsen
- Redoxstittationen
- Fällungstittationen
- Komplexometrie
- Analyse von Lebensmitteln

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 150 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll: 150 h
- Gesamt: 300 h (10 LP)

Literatur:

- Jander-Blasius: Einführung in das anorganisch-chemische Praktikum, S. Hirzel Verlag
- Jander, Jahr, Knoll: Maßanalyse, De Gruyter Sammlung
- G-O. Müller: Lehr- und Übungsbuch der anorganisch-analytischen Chemie, Quantitativ-Anorganisches Praktikum
- Hollemann, Wiberg: Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag
- E. Riedel: Moderne Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag
- R. Steudel: Chemie der Nichtmetalle, de Gruyter Verlag

T**4.9 Teilleistung: Grundlagen der Lebensmittelverfahrenstechnik [T-CIWVT-108025]****Verantwortung:** PD Dr. Volker Gaukel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemieingenieurwesen und Verfahrenstechnik**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103931 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung schriftlich	3	Drittelnoten	Jedes Wintersemester	2

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	22213	Verfahrenstechnische Grundlagen am Beispiel der Lebensmittelverarbeitung (für LmCh, WiWi)	2 SWS	Vorlesung (V) / 	Gaukel

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 90 min.

Voraussetzungen

Keine

Anmerkungen**LV 22213: VERFAHRENSTECHNISCHE GRUNDLAGEN AM BEISPIEL DER LEBENSMITTELVERARBEITUNG****Lernziele:**

Die Studierenden

- die Einflussfaktoren auf die Produktentwicklung von Lebensmitteln nennen und an einem Beispiel verwenden
- Grundoperationen der Verfahrenstechnik an einem Beispiel herausfinden und benennen
- die wichtigsten Definitionen, Grundgleichungen und dimensionslose Kennzahlen der Themengebiete Strömungslehre, Separieren, Homogenisieren und Emulgieren, Haltbarmachen und stationäre Wärmeübertragung schildern und diese am Beispiel der Herstellung von Milch zuordnen und anwenden
- wichtige in der Vorlesung behandelte verfahrenstechnische Apparate skizzenhaft zeichnen und deren Funktion erklären
- den Verfahrensablauf der Herstellung von Milch und Milchprodukten beschreiben und erläutern.

Inhalte:

- Eine Einführung in die Verfahrenstechnik und Produktentwicklung in der Lebensmittelindustrie.
- Am Beispiel der Verarbeitung von Milch werden Grundlagen der Strömungslehre, Rheologische Eigenschaften von Lebensmitteln, Grundlagen des Separierens und Zentrifugierens (Mechanisches Trennen), Membrantrennverfahren, Grundlagen des Homogenisierens und Emulgierens, Grundlagen der Haltbarmachung von LM (Verderbsvorgänge, Reaktionskinetik, Mikroorganismen, Verfahrensüberblick, Definition des Pasteurisierens und Sterilisierens, Technische Reaktionsführung und Verweilzeitverhalten), Grundlagen der Wärmeübertragung und Apparate zur Wärmebehandlung flüssiger Lebensmittel besprochen.
- Schließlich wird die Herstellung weiterer Milchprodukte (Käse/Joghurt/Milchpulver) besprochen.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 25 h
- Vor- und Nachbearbeitung: 65 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Tscheuschner H D Grundzüge der Lebensmitteltechnik, 3. Auflage (2004), Behr's-Verlag, ISBN 3-89947-085-0, ca. 150 Euro.
- Heiss, Rudolf (Hrsg.): Lebensmitteltechnologie (Biotechnologische, chemische, mechanische und thermische Verfahren der Lebensmittelverarbeitung), 6. völlig überarb. Aufl., (2003), ISBN: 3-540-00476-9, ca. 125 Euro
- Kessler H G: Lebensmittel- und Bioverfahrenstechnik - Molkereitechnologie, 4. Auflage, (1996) Verlag A. Kessler, München, ISBN 3-9802378-4-2, ca. 90 Euro (auch in Englisch verfügbar)
- Frede, Wolfgang; Osteroth, Dieter (Hrsg.): Taschenbuch für Lebensmittelchemiker und -technologen, Band 1-3(1993), Springer-Verlag, ISBN: 3-540-56605-8, zur Zeit vergriffen
- Schuchmann, Heike P., Schuchmann, Harald: Lebensmittelverfahrenstechnik (Rohstoffe, Prozesse, Produkte), 1. Auflage (2005), Wiley-VCH, Weinheim, ISBN 3-527-31230-7, ca. 90 Euro

T**4.10 Teilleistung: Grundlagenmodul - Selbstverbuchung BAK [T-ZAK-112653]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Studienleistung	3	best./nicht best.	1

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle in diesem Modul umfasst eine Studienleistung nach § 5 Absatz 4 in Form von zwei Protokollen zu zwei frei wählbaren Sitzungen der Ringvorlesung „Einführung in die Angewandte Kulturwissenschaft“, Umfang jeweils ca. 6000 Zeichen (inkl. Leerzeichen).

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Fjordevik, Anneli und Jörg Roche: Angewandte Kulturwissenschaften. Vol. 10. Narr Francke Attempto Verlag, 2019.

Anmerkungen

Das Grundlagenmodul besteht aus der Vorlesung „Einführung in die Angewandte Kulturwissenschaft“, die jeweils nur im Wintersemester angeboten wird. Empfohlen werden daher ein Studienbeginn im Wintersemester und ein Absolvieren vor Modul 2.

T**4.11 Teilleistung: Grundlagenmodul - Selbstverbuchung BeNe [T-ZAK-112345]****Verantwortung:** Christine Myglas**Einrichtung:** Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale**Bestandteil von:** [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
3**Notenskala**
best./nicht best.**Version**
1**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle in diesem Modul umfasst eine Studienleistung nach § 5 Absatz 4:

[Ringvorlesung Einführung in die Nachhaltige Entwicklung](#) in Form von Protokollen zu jeder Sitzung der Ringvorlesung „Einführung in die Nachhaltige Entwicklung“, wovon zwei frei zu wählende abzugeben sind. Umfang jeweils ca. 6.000 Zeichen (inkl. Leerzeichen).

oder

[Projektstage Frühlingsakademie Nachhaltigkeit](#) in Form eines Reflexionsberichts über alle Bestandteile der Projektstage „Frühlingsakademie Nachhaltigkeit“. Umfang ca. 12.000 Zeichen (inkl. Leerzeichen)

Die Erfolgskontrolle erfolgt studienbegleitend ohne Note.

Voraussetzungen

Keine

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Kropp, Ariane: Grundlagen der Nachhaltigen Entwicklung: Handlungsmöglichkeiten und Strategien zur Umsetzung. Springer-Verlag, 2018.

Pufé, Iris: Nachhaltigkeit. 3. überarb. Edition, UTB, 2017.

Roorda, Niko, et al.: Grundlagen der nachhaltigen Entwicklung. Springer-Verlag, 2021.

Anmerkungen

Modul Grundlagen besteht aus der Vorlesung „Nachhaltige Entwicklung“ plus Begleitseminar, die jeweils nur im Sommersemester angeboten werden oder alternativ aus den Projekttagen „Frühlingsakademie Nachhaltigkeit“, die jeweils nur im Wintersemester angeboten werden. Empfohlen werden das Absolvieren vor dem Wahlmodul und dem Vertiefungsmodul.

In Ausnahmefällen können Wahlmodul oder Vertiefungsmodul auch parallel zum Grundlagenmodul absolviert werden. Ein vorheriges Absolvieren der aufbauenden Module Wahlmodul und Vertiefungsmodul sollte jedoch vermieden werden.

T

4.12 Teilleistung: Lebensmittelchemie (3 LP) und -analytik (1 LP) I [T-CHEMBIO-108059]**Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103931 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I](#)**Teilleistungsart**
Prüfungsleistung schriftlich**Leistungspunkte**
4**Notenskala**
Drittelnoten**Turnus**
Jedes Semester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
SS 2023	6601	Grundlagen der Lebensmittelchemie I	2 SWS	Vorlesung (V) / 	Bunzel
SS 2023	6610	Lebensmittelanalytik I	1 SWS	Vorlesung (V) / 	Scherf

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 90 min.

Die schriftliche Prüfung umfasst die Inhalte der zur Teilleistung gehörenden Lehrveranstaltungen.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die schriftliche Prüfung ist das Bestehen der Teilleistung Lebensmittelchemisches Praktikum I mit Seminar (T-CHEMBIO-108062).

Anmerkungen**LV 6601: GRUNDLAGEN DER LEBENSMITTELCHEMIE I****Lernziele:**

Die Studierenden

- können quantitativ dominierende Lebensmittelinhaltsstoffe sowie ernährungsphysiologisch relevante und funktionelle Minorkomponenten benennen.
- kennen den Aufbau bzw. die chemischen Strukturen der wichtigsten Vertreter aus den Gruppen der Lipide, Kohlenhydrate, Aminosäuren/Proteine, Vitamine, Mineralstoffe, Aroma-/Geschmacksstoffe sowie der Zusatzstoffe.
- können die Bedeutung verschiedener Inhaltsstoffe für die Lebensmittelfunktionalität sowie die ernährungsphysiologischen Eigenschaften der Lebensmittel einordnen.
- können anhand der chemischen Strukturen von Lebensmittelinhaltsstoffen deren Reaktivitäten abschätzen.
- kennen grundlegende Reaktionen in Lebensmitteln, die zur Ausbildung typischer Lebensmitteleigenschaften (z.B. Textur, Farbe, Aroma etc.) sowie zum Verderb von Lebensmitteln führen.
- können aufgrund der stofflichen Zusammensetzung bestimmter Lebensmittel deren Verhalten während der Verarbeitung und Lagerung einschätzen.
- sind in der Lage Zutatenlisten zu interpretieren.

Inhalte:

- Betrachtung des Begriffs Lebensmittel aus Sicht des Konsumenten sowie aus rechtlicher Sicht
- Bedeutung von Wasser in Lebensmitteln, Konzept der Wasseraktivität
- Mineralstoffe in Lebensmitteln und deren ernährungsphysiologische und technologische Bedeutung anhand ausgewählter Beispiele
- Vitamine in Lebensmitteln und deren ernährungsphysiologische und funktionelle Bedeutung anhand ausgewählter Beispiele
- Aminosäuren, biogene Amine und ausgewählte Peptide: Chemie, Vorkommen und Bedeutung in Lebensmitteln
- Proteine: Strukturen, Denaturierung, ernährungsphysiologische und funktionelle Bedeutung in Lebensmitteln
- Enzyme: Spezifität, Aktivität, Einsatz in der Lebensmittelherstellung und Bedeutung beim Verderb von Lebensmitteln, Verdauungsenzyme
- Lipide: Strukturen einfacher Acyllipide, zusammengesetzter Lipide und der Bestandteile des Nicht-Verseifbaren, Einfluss der Struktureinheiten auf die physikochemischen Eigenschaften der Lipide, Emulgatoren
- Mechanismen und Bedeutung des hydrolytischen und oxidativen Fettverderbs (Grundlagen), Antioxidantien
- Strukturen, Nomenklatur und Reaktionen von Monosacchariden, Einsatz der Monosaccharide und von deren Reaktionsprodukten in Lebensmitteln
- Strukturen, Nomenklatur, Vorkommen und Funktionalität von Disacchariden in Lebensmitteln anhand ausgewählter Beispiele
- Polysaccharide in Lebensmitteln: Nomenklatur, Strukturen und Funktionalität; Stärke und Ballaststoffpolysaccharide
- Mechanismen der Geschmackswahrnehmung, Grundgeschmacksarten, ausgewählte Beispiel von Geschmacksstoffen in Lebensmitteln
- Aromastoffe: Aromawahrnehmung, Identifizierung von Aromastoffen, rechtliche Aspekte, Beispiele für und Bildung von ausgewählten Aromastoffen
- Zusatzstoffbegriff; Chemie, Wirkmechanismen und Einsatz ausgewählter Konservierungsstoffe und Süßstoffe

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

Lehrbücher der Lebensmittelchemie z.B.:

- Markus Fischer, Marcus Glomb, Moderne Lebensmittelchemie, Behr's Verlag
- Werner Baltes, Reinhard Matissek, Lebensmittelchemie, Springer Verlag
- Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag
- Srinivasan Damodaran, Kirk Parkin, Owen R. Fennema, Fennema's Food Chemistry, CRC Press
- Hans-Dieter Belitz, Werner Grosch, Peter Schieberle, Food Chemistry, Springer Verlag

(in der jeweils aktuellen Auflage)

LV 6610: LEBENSMITTELANALYTIK I

Lernziele:

Die Studierenden

- können die Unterschiede zwischen Bezugs-, Standard- und Screeningmethoden benennen und können analytische Methoden diesen Gruppen zuordnen.
- kennen die Prinzipien der Gravimetrie, der Maßanalyse und der Potentiometrie und wissen diese theoretisch auf lebensmittelanalytische Fragestellungen anzuwenden.
- verstehen die der UV/vis- und Fluoreszenzspektroskopie zugrunde liegenden physikalischen Prinzipien und sind in der Lage zu entscheiden, für welche lebensmittelanalytischen Fragestellungen diese spektroskopischen Methoden eingesetzt werden können.
- kennen die wichtigsten Bauteile und deren Funktionen in UV/vis- und Fluoreszenzspektrometern.
- können die Prinzipien der enzymatischen Lebensmittelanalyse und Anwendungsbeispiele benennen.
- sind in der Lage, die Grenzen und mögliche Fehlerquellen der oben genannten analytischen Techniken und Prinzipien zu benennen und bei speziellen lebensmittelanalytischen Fragestellungen einzuschätzen.
- können abschätzen, welche Probenvorbereitung für die Analyse spezieller Lebensmittel mit oben genannten Methoden notwendig ist.

Inhalte:

- Allgemeine Betrachtungen zu Analysenverfahren in der Lebensmittelanalytik
- Bedeutung und Aufbau von § 64-Methoden
- Prinzipien, Anwendungen und Grenzen der Gravimetrie in der Lebensmittelanalyse insbesondere in Hinblick auf die Wasserbestimmung
- Maßanalyse zur Bestimmung des Wassergehaltes
- physikalisch-chemische Grundlagen der Potentiometrie und Anwendungsbeispiele in der Lebensmittelanalytik, pH-Elektroden
- physikalische Grundlagen der Spektroskopie insbesondere der UV/vis- und der Fluoreszenzspektroskopie
- Aufbau von UV/vis- und Fluoreszenzspektrometern; Funktionsweise einzelner Bauteile
- UV/vis- und Fluoreszenzspektroskopie zur quantitativen Analyse
- Prinzipien, Anwendungen und Grenzen der enzymatischen Lebensmittelanalyse
- Anwendung genannter spektroskopischer Verfahren in der Lebensmittelanalytik anhand von § 64-Methoden

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

Lehrbücher der analytischen Chemie, der Spektroskopie und der Lebensmittelanalytik, insbesondere:

- Georg Schwedt, Analytische Chemie: Grundlagen, Methoden und Praxis, Wiley-VCH
- Douglas A. Skoog, F. James Holler, Stanley R. Crouch, Instrumentelle Analytik, Springer Spektrum
- Daniel C. Harris, Lehrbuch der Quantitativen Analyse, Springer Spektrum
- Peter M. Skrabal, Spektroskopie, vdf Hochschulverlag AG
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Herausgeber), Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Beuth Verlag
- Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer, Lebensmittelanalytik, Springer Verlag

(in der jeweils aktuellen Auflage)

T**4.13 Teilleistung: Lebensmittelchemie (4 LP) und -analytik (2 LP) II [T-CHEMBIO-108084]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103945 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung mündlich	6	Drittelnoten	Jedes Wintersemester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6603	Grundlagen der Lebensmittelchemie II	2 SWS	Vorlesung (V)	Bunzel
WS 22/23	6611	Lebensmittelanalytik II	1 SWS	Vorlesung (V)	Bunzel

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus eine mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 25 min.

Die mündliche Prüfung umfasst die Inhalte der zur Teilleistung gehörenden Lehrveranstaltungen.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die mündliche Prüfung ist das Bestehen der Teilleistung Lebensmittelchemie und -analytik I (T-CHEMBIO-108059) und das Bestehen des Moduls Lebensmittelchemische Grundpraktika (M-CHEMBIO-103932).

Anmerkungen**LV 6603: GRUNDLAGEN DER LEBENSMITTELCHEMIE II****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die chemische Zusammensetzung von Lebensmitteln aus den wichtigsten Warengruppen
- sind in der Lage grundlegende Prozesse der Lebensmittelherstellung zu benennen und können einschätzen wie sich verschiedene Verfahren auf die Eigenschaften des Lebensmittels auswirken
- kennen charakteristische Zutaten für ausgewählte zusammengesetzte Lebensmittel
- können chemische Veränderungen bei der Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln einschätzen und beurteilen
- können beispielhaft für bestimmte Warengruppen den Einsatz und die Wirkungsweise von Zusatzstoffen erklären.

Inhalte:

- Im Rahmen der Vorlesung lernen die Studierenden die Zusammensetzung von Lebensmitteln aus den wichtigsten Warengruppen (z.B. Getreide, Backwaren, Obst, Gemüse, Fleisch, Tee, Kaffee) kennen.
- Grundlegende Verfahrensschritte zur Herstellung bestimmter Lebensmittel werden beispielhaft erläutert und deren Auswirkung auf die chemische Zusammensetzung und gegebenenfalls auch ernährungsphysiologische Aspekte werden dargestellt. Beispiele: Mehlherstellung, Backprozess, Teefermentation, Kaffeeröstung, Fleischreifung u.a.
- Die für die einzelnen Warengruppen erforderlichen Zusatzstoffe werden hinsichtlich ihrer Notwendigkeit und ihrer Wirkungsweise besprochen.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 90 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Rimbach, Möhring, Erbersdobler, Lebensmittel-Warenkunde für Einsteiger, Springer Verlag
- Belitz, Grosch, Schieberle, Lehrbuch der Lebensmittelchemie, Springer Verlag
- Ebermann, Elmadfa, Lehrbuch der Lebensmittelchemie und Ernährung, Springer Verlag

Alle 3 Lehrbücher sind als E-Book in der KIT-Bibliothek vorhanden.

Auf spezielle Literatur zu den einzelnen Warengruppen wird in der Vorlesung verwiesen.

LV 6611: LEBENSMITTELANALYTIK II**Lernziele:**

Die Studierenden

- können grundlegende Begriffe der Chromatographie erklären und können diese auf unterschiedliche chromatographische Systeme anwenden
- haben Kenntnis von stationären und mobilen Phasen, Trennmechanismen, Detektionsmethoden sowie speziellen Apparaturen in der Planarchromatographie
- kennen den Aufbau von Gas- und Flüssigkeitschromatographen und können die Funktionsweise der verschiedenen Bauteile benennen
- können die Vor- und Nachteile spezieller Bauteile in Chromatographen darstellen sowie für spezielle Analysenprobleme geeignete gas- bzw. flüssigkeits-chromatographische Detektoren auswählen
- können die verschiedenen Prinzipien und Trennmechanismen der Flüssigkeitschromatographie in Säulen erklären und können für spezielle Trennprobleme geeignete stationäre und mobile Phasen auswählen
- können den Einfluss verschiedener stationärer Phasen, unterschiedlicher Gase sowie unterschiedlicher Injektionsmethoden auf die gaschromatographische Trennung voraussagen
- sind in der Lage aus den vorgestellten chromatographischen Prinzipien und Methoden geeignete Parameter für spezielle lebensmittelchemische Analysen auszuwählen bzw. Methoden zusammenzustellen.

Inhalte:

- Prinzip der Chromatographie, chromatographische Grundbegriffe
- Planarchromatographie: stationäre und mobile Phasen, Detektionsmethoden, spezielle Apparaturen
- Aufbau eines HPLC-Systems: Pumpen, Probenaufgabensysteme, Detektoren etc.
- Trennmechanismen, stationäre und mobile Phasen, Vor- und Nachteile der NP-HPLC, RP-HPLC, HILIC, SEC sowie der Ionenchromatographie und der Ionenausschlusschromatographie
- Spezielle Bauteile für Ionenchromatographen
- Anwendungsbeispiele für die verschiedenen flüssigchromatographischen Methoden
- Aufbau eines Gaschromatographen: Injektoren, Detektoren etc.
- Trennmechanismen und chromatographische Bedingungen der Gaschromatographie
- Notwendigkeit und Möglichkeiten der Derivatisierung in der Flüssig- und Gaschromatographie
- qualitative und quantitative Anwendung der Planarchromatographie, HPLC und GC in der Lebensmittelanalytik.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 45 h
- Gesamt: 60 h (2 LP)

Literatur:

Allgemeine und spezielle Bücher zur Chromatographie, z.B.:

- Karl Kaltenböck, Chromatographie für Einsteiger, Wiley-VCH
- Georg Schwedt, Carla Vogt, Analytische Trennmethoden, Wiley-VCH
- Veronika Meyer, Praxis der Hochleistungs-Flüssigkeitschromatographie, Wiley-VCH
- Bruno Kolb, Gaschromatographie in Bildern, Wiley-VCH

(in der jeweils aktuellen Auflage)

T

4.14 Teilleistung: Lebensmittelchemisches Praktikum I (10 LP) mit Seminar (1 LP) [T-CHEMBIO-108062]**Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103932 - Lebensmittelchemische Grundpraktika](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
11**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Semester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6650	Lebensmittelchemisches Praktikum I	12 SWS	Praktikum (P)	Bunzel, Hartwig, Scherf, Assistenten
WS 22/23	6651	Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum I	1 SWS	Seminar (S)	Assistenten
SS 2023	6650	Lebensmittelchemisches Praktikum I	12 SWS	Praktikum (P) / ●	Bunzel, Hartwig, Scherf, Trabert, Assistenten
SS 2023	6651	Seminar zum Lebensmittelchemischen Praktikum I	1 SWS	Seminar (S) / ●	Trabert, Assistenten

Legende: ■ Online, ● Präsenz/Online gemischt, ● Präsenz, ✕ Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Testate zu den Praktikumsversuchen

Praktikumsprotokolle sind fristgerecht abzugeben. Bei verspäteter Abgabe muss der entsprechende Praktikumsteil wiederholt werden.

Das Praktikum und das Seminar werden mit einer unbenoteten Klausur (150 min) abgeschlossen (Studienleistung). Die Teilnahme am Seminar ist nur bei gleichzeitiger Teilnahme am Lebensmittelchemischen Praktikum I möglich.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Lebensmittelchemischen Praktikum I ist das Bestehen der Module Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969), Anorganische und Analytische Chemie (M-CHEMBIO-103970), des Organisch-Chemischen Grundpraktikums und der Klausuren zur Organischen Chemie I und II (siehe Modul M-CHEMBIO-100319) sowie des Physikalisch-Chemischen Grundpraktikums (siehe Modul M-CHEMBIO-100321).

Empfehlungen

Es wird empfohlen, die Module Mathematik (M-CHEMBIO-103971) und Physik (M-PHYS-100283) vor Beginn des Praktikums I abzuschließen.

Anmerkungen**LV 6650: LEBENSMITTELCHEMISCHES PRAKTIKUM I****Lernziele:**

Die Studierenden

- erlernen die Grundlagen des quantitativen Arbeitens
- verstehen die grundlegenden lebensmittelanalytischen Methoden (Gravimetrie, Potentiometrie, Photometrie, Enzymatik, Dünnschichtchromatographie, Gaschromatographie (GC) und Hochleistungsflüssig-chromatographie (HPLC)) und können diese auf einfach zusammengesetzte Lebensmittel anwenden
- sind mit der Funktionsweise und der Bedienung der Basisgeräte der Instrumentellen Analytik vertraut
- besitzen die Fähigkeit Analysenergebnisse zu berechnen und richtig darzustellen

Inhalte:

- Übungen zum quantitativen Arbeiten: Wiegen, Pipettieren, Rechnen
- Durchführung und Auswertung von gravimetrischen, potentiometrischen, photometrischen, enzymatischen und dünnschichtchromatographischen Experimenten
- Einführung in die Bedienung und Anwendung von Gas- und Flüssigkeitschromatographen
- Durchführung einfacher lebensmittelchemischer Analysen mittels GC und HPLC
- Die Generierung, Dokumentation und Interpretation von Daten erfolgt unter Berücksichtigung der DFG-Leitlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis, die den Studierenden im Rahmen der des Seminars zum Praktikum näher erläutert werden.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 180 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll: 120 h
- Gesamt: 300 h (10 LP)

Literatur:

Lehrbücher zur Instrumentellen Analytik, z.B.:

- Karl Cammann, Instrumentelle Analytische Chemie, Spektrum Verlag
- Matthias Otto, Analytische Chemie, Wiley-VCH
- Douglas A. Skoog F. James Holler, Stanley R. Crouch, Instrumentelle Analytik, Springer Spektrum

LV 6651: SEMINAR ZUM LEBENSMITTELCHEMISCHEN PRAKTIKUM I**Lernziele:**

Die Studierenden

- haben Grundlagenkenntnisse zur Chromatographie und deren wichtigsten Kenngrößen
- kennen den Aufbau und die Funktionsweise eines Gaschromatographen und einer HPLC-Anlage
- haben einen Einblick in die Datenauswertung bei einer chromatographischen Analyse und kennen die wichtigsten Verfahren zur Quantifizierung in der GC und HPLC
- kennen die grundlegenden Labortechniken zum quantitativen Arbeiten
- kennen die theoretischen Grundlagen der gängigen lebensmittelchemischen Analysemethoden, wie beispielsweise Dünnschichtchromatographie, Photometrie, Enzymatik und Potentiometrie
- sind in der Lage die rechnerische Auswertung der Analysen im Praktikum selbstständig durchzuführen

Inhalte:

- Einführung in die Grundlagen der Chromatographie, Gaschromatographie und HPLC einschließlich softwaregestützter Datenauswertung und Standardisierungsverfahren (externer Standard, innerer Standard, Standardaddition und Normierung)
- Einführung in quantitatives Arbeiten im Labor
- Einführung in die grundlegenden Methoden der Lebensmittelchemie (Dünnschichtchromatographie, Photometrie, Enzymatik und Potentiometrie)
- Rechenübungen zu den relevanten Analysemethoden
- DFG-Leitlinien zur Sicherung guter wissenschaftlicher Praxis

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Kolb, Gaschromatographie in Bildern, Wiley-VCH
- Kaltenböck, Chromatographie für Einsteiger, Wiley-VCH
- Cammann, Instrumentelle Analytische Chemie
- Matissek, G. Steiner; Lebensmittelanalytik
- V. Mayer, Praktikum der Hochleistungsflüssigkeitschromatographie, Wiley-VCH

T

4.15 Teilleistung: Lebensmittelchemisches Praktikum II (10 LP) mit Seminar (1 LP) [T-CHEMBIO-108063]**Verantwortung:** Prof. Dr. Andrea Hartwig**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103932 - Lebensmittelchemische Grundpraktika](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
11**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Semester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6652	Lebensmittelchemisches Praktikum II	12 SWS	Praktikum (P)	Hartwig, Scherf, Bunzel, Assistenten
SS 2023	6652	Lebensmittelchemisches Praktikum II	12 SWS	Praktikum (P) / 	Hartwig, Scherf, Bunzel, Assistenten

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer Klausur (90 min) in drei Themenblöcken sowie Testaten/Protokollen zu den Praktikumsversuchen (Studienleistung).

Das Bestehen jedes Themenblocks in der Klausur ist Voraussetzung für den Zugang zu dem entsprechenden Praktikumsblock.

Protokolle sind fristgerecht abzugeben. Bei verspäteter Abgabe muss der entsprechende Praktikumsblock wiederholt werden.

Das Seminar ist Bestandteil des Lebensmittelchemischen Praktikums II (Studienleistung).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Zulassung zum Lebensmittelchemischen Praktikum II ist das Bestehen der Module Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969), Anorganische und Analytische Chemie (M-CHEMBIO-103970), Organische Chemie (M-CHEMBIO-100319), Physikalische Chemie (M-CHEMBIO-100321) sowie des Lebensmittelchemischen Praktikums I (T-CHEMBIO-108062); für Studierende mit Studienbeginn ab WS 22/23 zusätzlich das Bestehen des Moduls Experimentalphysik (M-PHYS-100283).

Vor Beginn des Praktikums wird eine unbenotete Klausur (90 min) in drei Themenblöcken geschrieben. Das Bestehen jedes Themenblocks ist Voraussetzung für den Zugang zu dem entsprechenden Praktikumsblock.

Anmerkungen**LV 6652: LEBENSMITTELCHEMISCHES PRAKTIKUM II****Lernziele:**

Die Studierenden

- sind in der Lage, das in Praktikum I erlernte Wissen sowie die erlernten experimentellen Fähigkeiten auf die Analyse von komplexeren Lebensmitteln, wie beispielsweise ein Fleischerzeugnis oder Wein, anzuwenden
- erkennen die Bedeutung der Probenaufarbeitung für die Analyse von Lebensmitteln,
- sind in der Lage zeitintensive Laborabläufe zu organisieren und die für komplexe Analysen notwendige Zeit effektiv zu planen
- besitzen die Fähigkeit Analysenergebnisse richtig darzustellen und zu bewerten,
- kennen die für die jeweiligen Warengruppen relevanten Rechtsvorschriften

Inhalte:

- Analyse dreier komplexer Lebensmittel, wie beispielsweise ein Fleischerzeugnis, Wein und ein Fertigprodukt, hinsichtlich ausgewählter lebensmittelchemisch relevanter Parameter
- Auswertung und Beurteilung der Analysenergebnisse auch aus statistischer und rechtlicher Sicht

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 180 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll: 120 h
- Gesamt: 300 h (10 LP)

Literatur:

- Praktikumsskripte
- Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer, Lebensmittelanalytik, Springer Verlag
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Herausgeber), Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Beuth Verlag

zu LV 6652: SEMINAR ZUM LEBENSMITTELCHEMISCHEN PRAKTIKUM II**Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die Grundlagen zum Umgang mit lebensmittel-rechtlich relevanten gesetzlichen Vorgaben
- sind in der Lage, die in Praktikum II erhaltenen Analysenergebnisse für das jeweilige Lebensmittel rechtlich einzuordnen und zu beurteilen
- besitzen die Fähigkeit, auch andere als in Praktikum II behandelte Lebensmittel lebensmittelrechtlich richtig einzuordnen

Inhalte:

- Einführung in die grundlegenden lebensmittelrechtlich relevanten gesetzlichen Vorgaben, insbesondere in Bezug auf die im Lebensmittelchemischen Praktikum II zu analysierenden Lebensmittel
- Selbstständige rechtlichen Beurteilung der im Praktikum erhaltenen Untersuchungsergebnisse eines Lebensmittels

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 2 h
- Vor- und Nachbereitung: 28 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Meyer – Lebensmittelrecht, C.H. Beck, Loseblatt, ISBN 978-3-406-43402-0
- Zipfel/Rathke – Lebensmittelrecht, C.H.Beck, Loseblatt, ISBN 978-3-406-39820-9

T

4.16 Teilleistung: Lebensmittelchemisches Praktikum III [T-CHEMBIO-108087]**Verantwortung:** TT-Prof. Dr. Katharina Scherf**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** M-CHEMBIO-103946 - Vertiefungspraktikum Lebensmittelchemie**Teilleistungsart**
Prüfungsleistung anderer Art**Leistungspunkte**
7**Notenskala**
Drittelnoten**Turnus**
Jedes Semester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6653	Lebensmittelchemisches Praktikum III	8 SWS	Praktikum (P)	Scherf, Bunzel, Hartwig, Assistenten
SS 2023	6653	Lebensmittelchemisches Praktikum III	8 SWS	Praktikum (P) / ●	Scherf, Bunzel, Hartwig, Assistenten

Legende: ■ Online, ✎ Präsenz/Online gemischt, ● Präsenz, ✕ Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht in einer Prüfungsleistung anderer Art bestehend aus der Untersuchung eines Lebensmittels und einer schriftlichen Ausarbeitung. Bewertet werden:

1. Prüfplan, Laborjournal und Analysenergebnisse (max. 50 Punkte)
2. schriftliches Abschlussprotokoll (max. 50 Punkte)

In Teil 1 und 2 müssen jeweils mindestens 25 Punkte erreicht werden. Die Note berechnet aus der Gesamtpunktzahl aus den Teilen 1 und 2.

Das Protokoll ist fristgerecht abzugeben. Bei verspäteter Protokollabgabe (bis 48 h) erfolgt Abzug einer ganzen Note. Bei noch späterer Abgabe wird das Praktikum als nicht bestanden bewertet und muss komplett wiederholt werden.

Weitere Informationen zur Prüfung siehe Homepage unter [Praktikum III](#).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Lebensmittelchemischen Praktikum III ist das Bestehen der Module Allgemeine Chemie (M-CHEMBIO-103969), Anorganische und Analytische Chemie (M-CHEMBIO-103970), Organische Chemie (M-CHEMBIO-100319), Physikalische Chemie (M-CHEMBIO-100321), Lebensmittelchemische Grundpraktika (M-CHEMBIO-103932) sowie das Bestehen der Teilleistung Lebensmittelchemie und -analytik I (T-CHEMBIO-108059) und Statistik in der Analytik (T-CHEMBIO-108061).

Anmerkungen**LV 6653: LEBENSMITTELCHEMISCHES PRAKTIKUM III****Lernziele:**

Die Studierenden

- sind in der Lage zu entscheiden, auf welche Parameter spezielle Lebensmittel zu analysieren sind
- können entscheiden, welche Methode/n zur Analyse der ausgewählten Parameter geeignet sind
- können komplexe Arbeitsabläufe im Labor selbstständig organisieren
- können die im Praktikum I und II erlernten lebensmittelanalytischen Methoden auf komplexe Lebensmittelmatrices anwenden und die dafür benötigten Analysengeräte selbstständig bedienen
- können ihre Analysenergebnisse kritisch beurteilen und einordnen

Inhalte:

- Selbständige Erstellung eines Prüfplans zu einem komplexen Lebensmittel
- Analyse dieses komplexen Lebensmittels
- Erstellen eines Abschlussprotokolls, welches die Warenkunde, die Auswertung und Bewertung der Analysenwerte und die rechtliche Einordnung und Beurteilung des untersuchten Lebensmittels beinhaltet

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 120 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll: 90 h
- Gesamt: 210 h (7 LP)

Literatur:

- Textsammlung Lebensmittelrecht, Behr's Verlag
- Praktikumsskripte
- Reinhard Matissek, Gabriele Steiner, Markus Fischer, Lebensmittelanalytik, Springer Verlag
- Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (Herausgeber), Amtliche Sammlung von Untersuchungsverfahren nach § 64 LFGB, Beuth Verlag

(in der jeweils gültigen Fassung bzw. aktuellen Auflage)

T

4.17 Teilleistung: Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene [T-CHEMBIO-108088]**Verantwortung:** Dr. Jannika Fuchs**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** M-CHEMBIO-103947 - Mikrobiologie und Qualitätsmanagement

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung schriftlich	2	Drittelnoten	Jedes Semester	2

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6633	Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene	1 SWS	Vorlesung (V)	Fuchs

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung (Antwort-Wahl-Verfahren) nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO, Dauer 90 min.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die schriftliche Prüfung ist das Bestehen der Teilleistung Mikrobiologie und Mikrobiologisches Praktikum (T-CHEMBIO-108089).

Anmerkungen**LV 6633: LEBENSMITTELMIKROBIOLOGIE UND HYGIENE**

Die Vorlesung wird i.d.R. als Blockveranstaltung zum Ende des Wintersemesters angeboten. Termine siehe <http://lmclehre.iab.kit.edu/307.php>

Lernziele:

Die Studierenden

- kennen die wichtigsten lebensmittelrelevanten Mikroorganismen
- können bedeutende Lebensmittelvergiftungen aufzählen und mögliche Vorbeugungsmaßnahmen beschreiben
- sind in der Lage, Maßnahmen zur Beeinflussung des Lebensmittelverderbs zu benennen
- können exemplarisch Lebensmittel angeben, die mit Hilfe von Mikroorganismen hergestellt werden und deren Herstellung wiedergeben
- sind mit notwendigen Maßnahmen zur Betriebshygiene vertraut

Inhalte:

Schwerpunktmäßig werden in der Vorlesung folgende Inhalte behandelt:

- Mikroorganismen in Lebensmitteln
- Lebensmittelvergiftungen
- Beeinflussung des Lebensmittelverderbs
- Herstellung ausgewählter Lebensmittel mit Hilfe von Mikroorganismen
- Betriebshygiene

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 30 h
- Gesamt: 60 h (2 LP)

Literatur:

- J. Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, Verlag Eugen Ulmer Stuttgart

T

4.18 Teilleistung: Mathematik I [T-MATH-100610]

Verantwortung: PD Dr. Gabriele Link
Einrichtung: KIT-Fakultät für Mathematik
Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103971 - Mathematik](#)
[M-CHEMBIO-105710 - Weitere Leistungen](#)

Teilleistungsart
Studienleistung

Leistungspunkte
4

Notenskala
best./nicht best.

Version
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	0134000	Mathematik I (für Naturwissenschaftler)	3 SWS	Vorlesung (V)	Link
WS 22/23	0134100	Übungen zu 0134000 (Mathematik I (für Naturwissenschaftler))	1 SWS	Übung (Ü)	Link

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur (Studienleistung) im Umfang von 90 min.

Voraussetzungen

Voraussetzung zur Teilnahme an der Klausur ist die erfolgreiche Bearbeitung der wöchentlichen Übungsblätter.

Anmerkungen**LV 0134000/0134100: MATHEMATIK I (für Naturwissenschaftler) / ÜBUNGEN ZU 0134000****Lernziele:**

Die Studierenden

- beherrschen die mathematischen Hilfsmittel (Lineare Algebra, Analysis), die in Chemie und Physik benötigt werden und können diese anwenden
- haben mathematische Grundkenntnisse soweit erworben, dass sie sich weitere mathematische Methoden bei Bedarf auch im Selbststudium erarbeiten können.

Inhalte:

- **Grundlagen:** Zahlen, Ungleichungen, vollständige Induktion, binomische Formel.
- **Funktionen:** Abbildungen, Funktionsgraphen, Umkehrfunktionen, Potenzfunktionen, Polynome, rationale Funktionen, trigonometrische Funktionen, Exponential- und Logarithmusfunktionen.
- **Grenzwerte:** Konvergenzbegriff und Konvergenzkriterien für Folgen und Reihen, Potenzreihen, Grenzwerte und Stetigkeit bei Funktionen.
- **Differentialrechnung für Funktionen einer Variablen:** Begriff der Ableitung und Differenzierbarkeit, Ableitungsregeln, Mittelwertsatz, lokale Extremalstellen, Regel von de l'Hospital, Taylorformel, Taylorreihen.
- **Integralrechnung für Funktionen einer Variablen:** Riemann-Integrale, Stammfunktionen, Hauptsatz der Differential- und Integralrechnung, Integrationstechniken.
- **Übungen:** Vertiefung des Vorlesungsstoffs durch eine wöchentliche Übungsstunde sowie die eigenständige Bearbeitung der wöchentlichen Übungsblätter.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: Vorlesungen 45 h, Übungen 15 h
- Vor- und Nachbearbeitung: 60 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Arens, F. Hettlich et al, Mathematik, 2. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag (2012)
- Dürrschnabel, Mathematik für Ingenieure, 2. Auflage, Springer Vieweg (2012)
- H. Pruscha, D. Rost, Mathematik für Naturwissenschaftler, Springer (2008)

T

4.19 Teilleistung: Mathematik II [T-MATH-100611]**Verantwortung:** PD Dr. Gabriele Link**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Mathematik

Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103971 - Mathematik](#)
[M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)
[M-CHEMBIO-105710 - Weitere Leistungen](#)

Teilleistungsart
Studienleistung

Leistungspunkte
4

Notenskala
best./nicht best.

Version
1

Lehrveranstaltungen					
SS 2023	0182000	Mathematik II (für Naturwissenschaftler)	3 SWS	Vorlesung (V)	Link
SS 2023	0182100	Übungen zu 0182000 (Mathematik II (für Naturwissenschaftler))	1 SWS	Übung (Ü)	Link

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur (Studienleistung) im Umfang von 90 min.

Voraussetzungen

Voraussetzung zur Teilnahme an der Klausur ist die erfolgreiche Bearbeitung der wöchentlichen Übungsblätter.

Anmerkungen**LV 0182000/0182100: MATHEMATIK II (für Naturwissenschaftler) / ÜBUNGEN ZU 0182000****Lernziele:**

Die Studierenden

- beherrschen die mathematischen Hilfsmittel (Lineare Algebra, Analysis), die in Chemie und Physik benötigt werden und können diese anwenden
- haben mathematische Grundkenntnisse soweit erworben, dass sie sich weitere mathematische Methoden bei Bedarf auch im Selbststudium erarbeiten können.

Inhalte:

- **Lineare Algebra:** Vektorräume, lineare Unabhängigkeit, Basis, Dimension, lineare Gleichungssysteme, Gauß-Algorithmus, lineare Abbildungen, Matrizen, Determinanten, Diagonalisierbarkeit, Skalarprodukte, Isometrien, symmetrische Matrizen.
- **Gewöhnliche Differentialgleichungen:** Beispiele und Lösungsmethoden für gewöhnliche Differentialgleichungen erster Ordnung, lineare Differentialgleichungssysteme erster Ordnung, lineare Differentialgleichungen höherer Ordnung.
- **Differentialrechnung für Funktionen mehrerer Variablen:** Partielle Ableitung, lokale Extremalstellen, Differenzierbarkeit, Jacobimatrix, Kettenregel, Vektorfelder, Potentiale.
- Übungen: Vertiefung des Vorlesungsstoffs durch eine wöchentliche Übungsstunde sowie die eigenständige Bearbeitung der wöchentlichen Übungsblätter.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: Vorlesungen 45 h, Übungen 15 h
- Vor- und Nachbearbeitung: 60 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Arens, F. Hettlich et al, Mathematik, 2. Auflage, Spektrum Akademischer Verlag (2012)
- Dürrschnabel, Mathematik für Ingenieure, 2. Auflage, Springer Vieweg (2012)
- H. Pruscha, D. Rost, Mathematik für Naturwissenschaftler, Springer (2008)

T

4.20 Teilleistung: Mathematische Methoden A [T-CHEMBIO-100612]

Verantwortung: Prof. Dr. Matthias Olzmann
Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften
Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103971 - Mathematik](#)
[M-CHEMBIO-105710 - Weitere Leistungen](#)

Teilleistungsart
Studienleistung

Leistungspunkte
4

Notenskala
best./nicht best.

Turnus
Jedes Wintersemester

Version
2

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5203	Einführung in die Physikalische Chemie: Mathematische Methoden (A)	2 SWS	Vorlesung (V)	Weis, Höfener
WS 22/23	5204	Übungen zur Vorlesung Einführung in die Physikalische Chemie	2 SWS	Übung (Ü)	Weis, Höfener, Assistenten

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur im Umfang von 180 min (Studienleistung).

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 5203/5204: EINFÜHRUNG IN DIE PHYSIKALISCHE CHEMIE: MATHEMATISCHE METHODEN A MIT ÜBUNGEN****Lernziele (Mathematische Methoden A und B):**

Die Studierenden

- beherrschen die mathematischen Hilfsmittel (Lineare Algebra, Analysis, Statistik), die in Chemie und Physik benötigt werden und können diese anwenden
- haben ein erstes Verständnis von den Grundlagen der Quantenmechanik erlangt
- haben mathematische Grundkenntnisse soweit erworben, dass sie sich weitere mathematische Methoden bei Bedarf auch im Selbststudium erarbeiten können.

Inhalte (Mathematische Methoden A):

- Zahlen und Koordinatensysteme
- Funktionen einer Veränderlichen (Differentialrechnung, Integralrechnung, Grenzwerte, Potenzreihen)
- gewöhnliche Differentialgleichungen
- die Wellengeichung als partielle Differentialgleichung (Gradient, totales Differential, Differentialoperatoren)
- Quantenmechanik (klassische Mechanik und ihre Grenzen, Schrödinger-Gleichung, Grundpostulate der Quantenmechanik)
- In den Übungen werden die in der Vorlesung und im Selbststudium erworbenen Kenntnisse anhand von Aufgaben angewendet und vertieft.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Eine umfangreiche Literaturliste finden Sie auf den Internetseiten des jeweiligen Dozenten zur Vorlesung.

T

4.21 Teilleistung: Mathematische Methoden B [T-CHEMBIO-100613]

Verantwortung: Prof. Dr. Matthias Olzmann**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103971 - Mathematik](#)
[M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)
[M-CHEMBIO-105710 - Weitere Leistungen](#)

Teilleistungsart
 Studienleistung

Leistungspunkte
 4

Notenskala
 best./nicht best.

Version
 1

Lehrveranstaltungen					
SS 2023	5203	Einführung in die Physikalische Chemie: Mathematische Methoden (B)	2 SWS	Vorlesung (V) / ●	Weis, Höfener
SS 2023	5204	Übungen zur Vorlesung Einführung in die Physikalische Chemie: Mathematische Methoden (B)	2 SWS	Übung (Ü) / ●	Weis, Höfener, Assistenten

Legende: Online, Präsenz/Online gemischt, Präsenz, Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur im Umfang von 180 min (Studienleistung).

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 5203/5204: EINFÜHRUNG IN DIE PHYSIKALISCHE CHEMIE: MATHEMATISCHE METHODEN B MIT ÜBUNGEN****Lernziele (Mathematische Methoden A und B):**

Die Studierenden

- beherrschen die mathematischen Hilfsmittel (Lineare Algebra, Analysis, Statistik), die in Chemie und Physik benötigt werden und können diese anwenden
- haben ein erstes Verständnis von den Grundlagen der Quantenmechanik erlangt
- haben mathematische Grundkenntnisse soweit erworben, dass sie sich weitere mathematische Methoden bei Bedarf auch im Selbststudium erarbeiten können.

Inhalte (Mathematische Methoden B):

- Wahrscheinlichkeitsrechnung und Statistik (Verteilungen, Fehler- und Ausgleichsrechnung, Statistik und Quantenmechanik)
- lineare Algebra (Matrizen, Determinanten, Gleichungssysteme, Eigenwertprobleme, Diagonalisierung hermitescher Matrizen)
- Integralrechnung für Funktionen mehrerer Veränderlicher
- In den Übungen werden die in der Vorlesung und im Selbststudium erworbenen Kenntnisse anhand von Aufgaben angewendet und vertieft.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Eine umfangreiche Literaturliste finden Sie auf den Internetseiten des jeweiligen Dozenten zur Vorlesung.

T**4.22 Teilleistung: Mikrobiologie (3 LP) und Mikrobiologisches Praktikum (4 LP) [T-CHEMBIO-108089]****Verantwortung:** Dr. Elisabeth Poth**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103947 - Mikrobiologie und Qualitätsmanagement](#)**Teilleistungsart**

Studienleistung

Leistungspunkte

7

Notenskala

best./nicht best.

Turnus

Jedes Sommersemester

Version

1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	7300	Mikrobiologie (BA-04)	3 SWS	Vorlesung (V)	Fischer
SS 2023	7171	Mikrobiologisches Praktikum für Lebensmittelchemiker	2 SWS	Block (B) / 	Fischer, Herrero

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus Testaten zum Praktikum und einer unbenoteten Klausur (60 min) zu beiden zur Teilleistung gehörenden Lehrveranstaltungen (Studienleistung). Die Klausur findet nach dem Mikrobiologischen Praktikum statt.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Mikrobiologischen Praktikum ist die Teilnahme an den Vorlesungen Mikrobiologie sowie Lebensmittelmikrobiologie und Hygiene.

Anmerkungen**LV 7300: MIKROBIOLOGIE****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen den Aufbau der prokaryotischen Zelle und die Systematik der Mikroorganismen
- haben einen Überblick über die zur Kultivierung und Identifizierung von Mikroorganismen angewandten Methoden
- sind mit den wichtigsten biochemischen Stoffwechselwegen von Mikroorganismen vertraut
- kennen die wichtigsten Gruppen der Prokaryoten und Pilze

Inhalte:

Für die Studierenden der Lebensmittelchemie sind nur folgende Vorlesungsinhalte verpflichtend:

- Aufbau der prokaryotischen Zelle I
- Aufbau der prokaryotischen Zelle II
- Methoden in der Mikrobiologie, Kultivierung von Mikroorganismen
- Wachstum
- Aerobe Energiestoffwechselwege, Zuckeraufnahmesysteme (Fischer)
- Gärungen
- Anaerobe Atmung und Stoffkreisläufe
- Identifizierung von MO und Systematik
- Das Reich der Prokarya
- Wichtige Gruppen der Prokarya
- Pilze I und II

Unter https://www.iab.kit.edu/microbio/int_downloads.php

ist das ausführliche Inhaltsverzeichnis, der Zeitplan der Vorlesung und einzusehen. Dort finden sich weitere ausführliche Materialien zur Vorlesung.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 24 h
- Vor- und Nachbereitung: 66 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Katharina Munk, Taschenlehrbuch Biologie, Mikrobiologie

LV 7171: MIKROBIOLOGISCHES PRAKTIKUM**Lernziele:**

Die Studierenden

- erlernen mikrobiologische Arbeitstechniken nach den GMP-Richtlinien
- erlernen die Grundlagen zur Herstellung verschiedener steriler Medien und Materialien
- kennen verschiedene Bakteriengruppen und Methoden zur Kultivierung, Isolierung, Differenzierung und Identifizierung (z.B. aus Lebensmitteln)
- lernen die mikrobiologischen Grundlagen anzuwenden zur Identifizierung von „unbekannten“ Mikroorganismen aus der Gruppe der Enterobakterien
- kennen Methoden zur quantitativen Bestimmung von Keimen in Wasser (als Beispiel für ein „einfaches“ Lebensmittel, § 1 der Trinkwasserverordnung)
- erlernen, wie man den Verlauf des bakteriellen Wachstums verfolgen und welche Schlüsse man daraus ziehen kann
- erlernen Methoden zur Bestimmung antibakterieller Substanzen und sind in der Lage mitgebrachte oder ausgegebene Substanzen als antibakterielle Substanzen einzuordnen.

Inhalte:

- Mikrobiologische Arbeitsmethoden (Steriles Arbeiten, Sterilisationsverfahren, Kultivierung von Mikroorganismen, Ausstrichverfahren)
- Bakterien und ihre Bedeutung für den Verderb von Lebensmitteln, Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelintoxikationen
- Methoden zur Differenzierung verschiedener Mikroorganismen (Verdünnungsausstrich, Verdünnungsreihe, Einsatz verschiedener Differenzierungsmedien)
- Identifizierung von „unbekannten“ Mikroorganismen aus der Gruppe der Enterobakterien
- Methoden zur Keimzahlbestimmung (Oberflächenplattierung, Gusskultur, MPN, Zählkammerverfahren)
- Methoden zur Bestimmung antibakterieller Wirkung (Antibiotika, Desinfektionsmittel, Konservierungsstoffe, Antiseptika)
- Wachstumsverhalten von Mikroorganismen (Wachstumskurve von *Escherichia coli*)

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 40 h
- Vor- und Nachbereitung: 80 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Johannes Krämer, Lebensmittel-Mikrobiologie, UTB Taschenbuch, Ulmer Verlag
- Mikrobiologisches Grundpraktikum - Ein Farbatlas, Pearson Studium- Biologie)
- Katharina Munk, Taschenlehrbuch Biologie, Mikrobiologie

T**4.23 Teilleistung: Mündliche Prüfung - Begleitstudium Angewandte Kulturwissenschaft [T-ZAK-112659]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung mündlich	4	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Mündliche Prüfung nach § 7, Abs. 6 im Umfang von ca. 45 Minuten über die Inhalte von zwei Lehrveranstaltungen aus dem Vertiefungsmodul 2 (4 LP)

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

T**4.24 Teilleistung: Mündliche Prüfung - Begleitstudium Nachhaltige Entwicklung [T-ZAK-112351]**

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung mündlich	4	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Eine mündliche Prüfung nach § 7 Abs. 6 im Umfang von ca. 40 Minuten über die Inhalte von zwei Lehrveranstaltungen aus dem Wahlmodul.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss des Grundlagenmoduls und des Vertiefungsmoduls, sowie der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen im Wahlmodul.

T

4.25 Teilleistung: Organische Chemie I (4 LP), Organische Chemie II (4-5 LP*), Organisch-Chemisches Grundpraktikum (11-14 LP*) mit Seminar (2 LP); *studiengangabhängig [T-CHEMBIO-111502]

Verantwortung: Prof. Dr. Stefan Bräse
Dr. Norbert Foitzik
Prof. Dr. Michael Meier
Prof. Dr. Joachim Podlech
Prof. Dr. Hans-Achim Wagenknecht

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: M-CHEMBIO-100319 - Organische Chemie

Teilleistungsart
Prüfungsleistung mündlich

Leistungspunkte
22

Notenskala
Drittelnoten

Version
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5101	Organische Chemie II	3 SWS	Vorlesung (V) /	Meier
WS 22/23	5105	Organisch-Chemisches Grundpraktikum (für Studierende der Chemischen Biologie und der Lebensmittelchemie)	12 SWS	Praktikum (P) /	Mitarbeiter, Foitzik, Bräse, Podlech, Wagenknecht, Meier
WS 22/23	5110	Seminar zum Organisch-Chemischen Grundpraktikum (für Studierende der Chemie, der Chemischen Biologie und der Lebensmittelchemie)	2 SWS	Seminar (S) /	Mitarbeiter, Foitzik, Bräse, Podlech, Wagenknecht, Meier
SS 2023	5101	Organische Chemie I	3 SWS	Vorlesung (V) /	Bräse
SS 2023	5104	Organisch-chemisches Grundpraktikum (für Studierende der Chemie)	18 SWS	Praktikum (P) /	Foitzik, Bräse, Meier, Podlech, Wagenknecht, Assistenten
SS 2023	5106	Seminar zum organisch-chemischen Grundpraktikum (für Studierende der Chemie, der Chemischen Biologie und der Lebensmittelchemie)	2 SWS	Seminar (S) /	Foitzik, Bräse, Meier, Podlech, Wagenknecht, Assistenten

Legende: Online, Präsenz/Online gemischt, Präsenz, Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 30 min zu den Lehrveranstaltungen Organische Chemie I und II sowie den Studienleistungen (unbenotete Klausuren) zu den Lehrveranstaltungen Organische Chemie I und II (Umfang jeweils 2 Stunden) und der Studienleistung Organisch-Chemisches Grundpraktikum (Testate zum Praktikum).

Termine/Anmeldung: siehe Homepage des Instituts für Organische Chemie (IOC).

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Organisch-Chemischen Grundpraktikum ist das Bestehen der unbenoteten Klausur zur Vorlesung Organische Chemie I sowie das Bestehen der Teilleistung Praktikum Allgemeine Chemie (T-CHEMBIO-108148).

Voraussetzung für die Zulassung zur mündlichen Prüfung ist das Bestehen der Klausuren zu den Vorlesungen Organische Chemie I und II sowie des Organisch-Chemischen Grundpraktikums.

Anmerkungen**Übersicht über die Leistungspunkte im Studiengang Lebensmittelchemie:**

Organische Chemie I (4 LP)

Organische Chemie II (5 LP),

Organisch-Chemisches Grundpraktikum (11 LP) mit Seminar (2 LP)

LV 5101 (Sommersemester): ORGANISCHE CHEMIE I**Lernziele:**

Die Studierenden

- erwerben ein grundlegendes Verständnis von der Bindung, Struktur und der Systematik organischer Verbindungen
- können organische Verbindungen nach funktionellen Gruppen sowie organische Reaktionen klassifizieren und sind auf dieser Grundlage befähigt, mechanistische Betrachtungen durchzuführen
- kennen den Säure/Base-Begriff haben grundlegende Kenntnisse von verschiedenen Stoffklassen wie Kunststoffe, Farbstoffe, Naturstoffe und ihren Funktionen
- können Gefahren, die von chemischen Substanzen ausgehen einschätzen
- sind mit den wichtigsten Spektroskopie- und Analysemethoden vertraut.

Inhalte:

- Struktur organischer Moleküle und intermolekulare Wechselwirkungen
- Einführung in Reaktionen organischer Moleküle: Kinetik, Acidität/Basizität, Mechanismen
- Alkane und deren Reaktionen, Nomenklatur und Stereochemie
- Alkene
- Halogenalkane
- Aromaten
- Alkohole und Ether und deren Reaktionen
- Aldehyde und Ketone
- Carbonsäuren und deren Derivate
- Amine und Thiole
- Lipide, Zucker, Aminosäuren
- Nucleinsäuren und Biomakromoleküle

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 45 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 75 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- P.C. Vollhardt, N.E. Schore: Organische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim,
- Streitwieser, C. H. Heathcock, E. M. Kosower: Organische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim
- Reinhard Brückner: Reaktionsmechanismen, Spektrum Verlag

LV 5101 (Wintersemester): ORGANISCHE CHEMIE II**Lernziele:**

Die Studierenden

- haben ein gutes Verständnis von der Reaktivität organischer Verbindungen
- kennen alle organisch-chemischen Standardreaktionen mit allen mechanistischen Details und kennen den Einfluss von Substrat, Substitutionsmuster, Temperatur, Lösungsmittel auf die Reaktionen
- können einfache, z.T. mehrstufige Synthesen planen und geeignete Reaktionstypen und Reagenzien hierfür benennen.

Inhalte:

- Reaktive Zwischenstufen
- Radikalreaktionen
- Nukleophile Substitutionen
- Addition an Alkene und Alkine

- Eliminierungen
- Reaktionen von Aromaten
- Additionen an Carbonylverbindungen
- Carbonsäuren und Carbonsäurederivate
- Oxidationen
- Reduktionen
- Umlagerungen und pericyclische Reaktionen
- Synthese von Biopolymeren

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 45 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 105 h
- Gesamt: 150 h (5 LP)

Literatur:

- P.C. Vollhardt, N.E. Schore: Organische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim
- Streitwieser, C. H. Heathcock, E. M. Kosower: Organische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim
- Reinhard Brückner: Reaktionsmechanismen, Spektrum Verlag
- Carey, Sundberg, Organische Chemie, VCH, Weinheim
- Kürti, Czako. Strategic applications of named reactions in organic synthesis, Elsevier

LV 5105 / 5110: ORGANISCH-CHEMISCHES GRUNDPRAKTIKUM MIT SEMINAR**Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen alle Standardarbeitsmethoden im Labor
- können Versuchsvorschriften verstehen und nachvollziehen
- können einfache Versuche nach Standardvorgaben planen, sicher durchführen und deren Verlauf beschreiben
- können die synthetisierten Verbindungen mit Hilfe von physikalischen Eigenschaften identifizieren und deren Reinheit beurteilen
- kennen die Sicherheitsbestimmungen für chemische Laboratorien.

Inhalte:

- Allgemeine Laboratoriumstechniken
- Reaktionsplanung
- Messen und Wiegen
- Zugeben und Zutropfen
- Erhitzen und Rückflussskochen, auch mit KPG-Rührer
- Extraktion
- Destillieren bei Normaldruck und im Vakuum
- Wasserdampfdestillation
- Umkristallisation
- sicheres Arbeiten im Labor
- Charakterisierung von Substanzen über deren physikalische Eigenschaften
- Anfertigung von Versuchsprotokollen

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: Praktikum 180 h, Seminar 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: Praktikum 150 h, Seminar 30 h
- Gesamt: 390 h (13 LP)

Literatur:

- Schwetlick, Organikum, Wiley-VCH
- Hünig, Kreitmeier, Märkl, Sauer, Arbeitsmethoden in der Organischen Chemie

T

**4.26 Teilleistung: Physikalische Chemie I (6-8 LP*), Physikalische Chemie II (6-7 LP*), Physikalisch-Chemisches Praktikum für Anfänger (5-7 LP*);
*studiengangabhängig [T-CHEMBIO-111503]**

Verantwortung: Prof. Dr. Marcus Elstner
Prof. Dr. Manfred Kappes
Prof. Dr. Willem Kloppe
PD Dr. Detlef Nattland
Prof. Dr. Rolf Schuster

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: M-CHEMBIO-100321 - Physikalische Chemie

Teilleistungsart
Prüfungsleistung mündlich

Leistungspunkte
18

Notenskala
Drittelnoten

Version
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5206	Physikalische Chemie I	4 SWS	Vorlesung (V)	Schuster, Kappes
WS 22/23	5207	Übungen zur Vorlesung Physikalische Chemie I	2 SWS	Übung (Ü)	Kappes, Schuster, Assistenten
WS 22/23	5220	Physikalisch-chemisches Praktikum für Anfänger (Chemie)	10 SWS	Praktikum (P)	Höfener, Unterreiner, Die Dozenten des Instituts
WS 22/23	5221	Physikalisch-chemisches Praktikum für Anfänger (Chemische Biologie/ Lebensmittelchemie)	8 SWS	Praktikum (P)	Höfener, Unterreiner, Die Dozenten des Instituts
SS 2023	5206	Physikalische Chemie II	4 SWS	Vorlesung (V) / 	Schuster, Kappes
SS 2023	5207	Übungen zur Vorlesung Physikalische Chemie II	2 SWS	Übung (Ü) / 	Schuster, Kappes, Assistenten
SS 2023	5231	Physikalisch-Chemisches Praktikum für Anfänger	10 SWS	Praktikum (P) / 	Höfener, Bickel, Unterreiner, Die Dozenten des Instituts, Assistenten
SS 2023	5256	Biophysikalische Chemie II für Chemische Biologen und Lebensmittelchemiker	4 SWS	Vorlesung (V) / 	Heinke, Sauter
SS 2023	5257	Übungen zur Vorlesung Biophysikalische Chemie II für Chemische Biologen und Lebensmittelchemiker	2 SWS	Übung (Ü) / 	Heinke, Sauter, Assistenten

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer mündlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 2 SPO im Umfang von ca. 30 min zu den Lehrveranstaltungen des Moduls sowie den Studienleistungen

- unbenoteten Klausur(en) zu den Lehrveranstaltungen Physikalische Chemie I oder II (jeweils 2 x 60 min bei zwei Teilklausuren oder 1 x 120 min bei einer Gesamtklausur)
- oder unbenotete Klausur zur Lehrveranstaltung Biophysikalische Chemie II (90 min)
- Physikalisch-Chemisches Anfängerpraktikum.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilnahme am Physikalisch-Chemischen Grundpraktikum ist eine bestandene Klausur zu den Lehrveranstaltungen Physikalische Chemie I oder II oder Biophysikalische Chemie II.

Voraussetzung für die Teilnahme an der mündlichen Prüfung ist das bestandene Physikalisch-Chemische Grundpraktikum.

Anmerkungen**LV 5206 / 5207: PHYSIKALISCHE CHEMIE I MIT ÜBUNGEN****Lernziele:**

Die Studierenden

- sind mit den Grundlagen der Thermodynamik und Reaktionskinetik vertraut
- können die zugrunde liegenden Konzepte auf einfache Problemstellungen im Bereich der Phasen- und Reaktionsgleichgewichte bzw. im Bereich der zeitlichen Abläufe von chemischen Reaktionen anwenden.

Inhalte:Thermodynamik

- Grundbegriffe
- Temperatur und Nullter Hauptsatz
- Eigenschaften von idealen und realen Gasen
- Erster Hauptsatz der Thermodynamik
- Thermochemie
- Zweiter Hauptsatz der Thermodynamik
- Entropieänderung bei verschiedenen reversiblen Prozessen
- Dritter Hauptsatz und absolute Entropien
- spontane Prozesse in nicht isolierten Systemen
- Phasengleichgewichte reiner Stoffe und Mehrkomponentensysteme
- Chemische Reaktionsgleichgewichte
- Elektrochemie im Gleichgewicht.

Chemische Kinetik

- Formalkinetik, Grundbegriffe
- einfache Kinetiken
- Geschwindigkeitsgesetze und deren Integration
- komplexe Kinetiken
- Reaktionen an Grenzflächen
- photochemische Kinetik
- Messung der Reaktionsgeschwindigkeit
- Temperaturabhängigkeit der Reaktionsgeschwindigkeit
- Reaktionen in Lösungen.

Übungen:

- Rechenaufgaben passend zum Vorlesungsinhalt

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: Vorlesung 60 h, Übung 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 90 h
- Gesamt: 180 h (6 LP)

Literatur:

- P. W. Atkins, Physikalische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage
- G. Wedler, Lehrbuch der Physikalischen Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage

LV 5206 / 5207: PHYSIKALISCHE CHEMIE II MIT ÜBUNGEN**Lernziele:**

Die Studierenden

- verstehen die Grundlagen der Quantenmechanik (QM) als Fundament der Interpretation der mikroskopischen Struktur der Materie

- sind in der Lage, die QM auf einfache Problemstellungen in den Bereichen der chemischen Bindung und der Molekülspektroskopie anzuwenden.

Inhalte:

Vorlesung:

- Spektroskopie und Theorie der chemischen Bindung
- Grundlagen der Quantenmechanik (Energiequantisierung, Welle-Teilchen Dualismus, Unschärferelation, Schrödinger-Gleichung)
- Anwendung des quantenmechanischen Formalismus (Teilchen im Kasten, harmonischer Oszillator, starrer Rotator)
- Molekülspektroskopie (Absorptionsrotations- und -schwingungsspektroskopie, Ramanrotations- und -schwingungsspektroskopie, Spinresonanzspektroskopien: NMR, ESR)
- Wasserstoffatom
- Drehimpuls von Elektronen
- Mehrelektronensysteme
- Theorie der chemischen Bindung

Übungen:

- Rechenaufgaben passend zum Vorlesungsinhalt

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: Vorlesung 60 h, Übung 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 120 h
- Gesamt: 210 h (7 LP)

Literatur:

- P. W. Atkins, Physikalische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage
- G. Wedler, Lehrbuch der Physikalischen Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage

LV 5256 / 5257: BIOPHYSIKALISCHE CHEMIE II MIT ÜBUNGEN**Lernziele:**

Die Studierenden

- verstehen die Grundlagen der Quantenmechanik (QM) als Fundament der Interpretation der mikroskopischen Struktur der Materie
- sind in der Lage, die QM auf einfache Problemstellungen in den Bereichen der chemischen Bindung und der Molekülspektroskopie anzuwenden.

Inhalte:

Vorlesung:

- Spektroskopie und Theorie der chemischen Bindung
- Grundlagen der Quantenmechanik (Energiequantisierung, Welle-Teilchen Dualismus, Unschärferelation, Schrödinger-Gleichung)
- Anwendung des quantenmechanischen Formalismus (Teilchen im Kasten, harmonischer Oszillator, starrer Rotator)
- Molekülspektroskopie (Absorptionsrotations- und -schwingungsspektroskopie, Ramanrotations- und -schwingungsspektroskopie, Spinresonanzspektroskopien: NMR, ESR)
- Wasserstoffatom
- Drehimpuls von Elektronen
- Mehrelektronensysteme
- Theorie der chemischen Bindung

Übungen:

- Rechenaufgaben passend zum Vorlesungsinhalt

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: Vorlesung 60 h, Übung 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 120 h
- Gesamt: 210 h (7 LP)

Literatur:

- P. W. Atkins, Physikalische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage
- G. Wedler, Lehrbuch der Physikalischen Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage

LV 5221: PHYSIKALISCH-CHEMISCHES PRAKTIKUM FÜR ANFÄNGER (Chemische Biologie/Lebensmittelchemie)

Lernziele:

Die Studierenden

- verstehen die Grundlagen der Quantenmechanik (QM) als Fundament der Interpretation der mikroskopischen Struktur der Materie
- sind in der Lage, die QM auf einfache Problemstellungen in den Bereichen der chemischen Bindung und der Molekülspektroskopie anzuwenden.

Inhalte:

Vorlesung:

- Spektroskopie und Theorie der chemischen Bindung
- Grundlagen der Quantenmechanik (Energiequantisierung, Welle-Teilchen Dualismus, Unschärferelation, Schrödinger-Gleichung)
- Anwendung des quantenmechanischen Formalismus (Teilchen im Kasten, harmonischer Oszillator, starrer Rotator)
- Molekülspektroskopie (Absorptionsrotations- und -schwingungsspektroskopie, Ramanrotations- und -schwingungsspektroskopie, Spinresonanzspektroskopien: NMR, ESR)
- Wasserstoffatom
- Drehimpuls von Elektronen
- Mehrelektronensysteme
- Theorie der chemischen Bindung

Übungen:

- Rechenaufgaben passend zum Vorlesungsinhalt

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 40 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll, Prüfungsvorbereitung: 110 h
- Gesamt: 150 h (5 LP)

Literatur:

- P. W. Atkins, Physikalische Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage
- G. Wedler, Lehrbuch der Physikalischen Chemie, Wiley-VCH, Weinheim, aktuelle Auflage

T**4.27 Teilleistung: Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 1 [T-CHEMBIO-111738]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)**Teilleistungsart**

Studienleistung

Leistungspunkte

2

Notenskala

best./nicht best.

Turnus

Jedes Semester

Version

1

Erfolgskontrolle(n)

Je nach gewählter Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Es können Veranstaltungen aus dem gesamten Angebot des HoC, ZAK und Sprachenzentrums gewählt werden.

T**4.28 Teilleistung: Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 2 [T-CHEMBIO-111739]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)**Teilleistungsart**

Studienleistung

Leistungspunkte

2

Notenskala

best./nicht best.

Turnus

Jedes Semester

Version

1

Erfolgskontrolle(n)

Je nach gewählter Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Es können Veranstaltungen aus dem gesamten Angebot des HoC, ZAK und Sprachenzentrums gewählt werden.

T**4.29 Teilleistung: Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 3 [T-CHEMBIO-111740]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)**Teilleistungsart**

Studienleistung

Leistungspunkte

2

Notenskala

best./nicht best.

Turnus

Jedes Semester

Version

1

Erfolgskontrolle(n)

Je nach gewählter Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Es können Veranstaltungen aus dem gesamten Angebot des HoC, ZAK und Sprachenzentrums gewählt werden.

T**4.30 Teilleistung: Platzhalter Angebote des HoC, ZAK und Sprachenzentrums 4 [T-CHEMBIO-112100]****Verantwortung:** Prof. Dr. Mirko Bunzel**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103972 - Überfachliche Qualifikationen](#)**Teilleistungsart**

Studienleistung

Leistungspunkte

1

Notenskala

best./nicht best.

Turnus

Jedes Semester

Version

1

Erfolgskontrolle(n)

Je nach gewählter Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Es können Veranstaltungen aus dem gesamten Angebot des HoC, ZAK und Sprachenzentrums gewählt werden.

T

4.31 Teilleistung: Praktikum Allgemeine Chemie [T-CHEMBIO-108148]

Verantwortung: Prof. Dr. Frank Breher
Prof. Dr. Claus Feldmann
Dr. Sebastian Kaufmann

Einrichtung: KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften

Bestandteil von: [M-CHEMBIO-103969 - Allgemeine Chemie](#)
[M-CHEMBIO-104023 - Orientierungsprüfung](#)

Teilleistungsart
Studienleistung

Leistungspunkte
6

Notenskala
best./nicht best.

Turnus
Jedes Wintersemester

Version
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5048	Anorganisch-chemisches Praktikum für Studierende der Lebensmittelchemie	6 SWS	Praktikum (P)	Hinz, Assistenten, Breher, Feldmann, Powell, Roesky, Hanf, Behrens

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus Testaten zum Praktikum (Studienleistung).

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 5048: ANORGANISCH-CHEMISCHES PRAKTIKUM Für Studierende der Lebensmittelchemie (PRAKTIKUM ALLGEMEINE CHEMIE)****Lernziele:**

- Mit der eigenständigen Durchführung von chemischen Versuchen und Reaktionen können die Studierenden mit ersten chemischen Gefahrstoffen umgehen und einfache Analysen durchführen.

Inhalte:

- Gefahren und Arbeitsschutz
- Einfache chemische Arbeitstechniken
- Reaktionen und Nachweise von Anionen und Kationen
- Trennung und Nachweis von Kationen
- Trennung und Nachweis von Anionen
- Durchführung chemischer Analysen

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 80 h
- Vor- und Nachbereitung, Protokoll: 100 h
- Gesamt: 180 h (6 LP)

Literatur:

- Jander-Blasius (aktuelle Auflage), Anorganische Chemie I, Einführung & Qualitative Analyse, S. Hirzel Verlag.
- Hollemann, Wiberg (aktuelle Auflage): Lehrbuch der Anorganischen Chemie, de Gruyter Verlag.
- Riedel (aktuelle Auflage): Anorganische Chemie, de Gruyter Verlag.

T**4.32 Teilleistung: Praxismodul [T-ZAK-112660]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Studienleistung	4	best./nicht best.	1

Erfolgskontrolle(n)

Praktikum (3 LP)

Studienleistung ‚Praktikumsbericht‘ (im Umfang ca. 18.000 Zeichen inkl. Leerzeichen) (1 LP)

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Kenntnisse aus Grundlagenmodul und Vertiefungsmodul sind hilfreich.

T

4.33 Teilleistung: Qualitätsmanagement [T-CHEMBIO-108090]

Verantwortung: Wolfgang Kesselring**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103947 - Mikrobiologie und Qualitätsmanagement](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
1**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Sommersemester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
SS 2023	6624	Qualitätsmanagement	1 SWS	Vorlesung (V) / 	Kesselring

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus einem Gruppenkolloquium, Dauer ca. 15 min (Studienleistung).

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 6628: QUALITÄTSMANAGEMENT**

Die Vorlesung findet als Blockveranstaltung im Sommersemester statt.

Lernziele:

Die Studierenden

- können den Begriff „Qualität“ und dessen Bedeutung für Betriebe der Lebensmittelbranche einordnen und benennen
- kennen die wichtigsten Abschnitte der geschichtlichen Entwicklung des Qualitätswesens in der Lebensmittelbranche
- können die bedeutendsten Qualitätsnormen im möglichen Berufsfeld von LebensmittelchemikerInnen benennen
- können anhand eines Beispiels wichtige Aspekte der Unternehmensverantwortung eines Betriebes der Lebensmittelbranche entwickeln und benennen
- können beispielhaft die Struktur und Elemente eines HACCP-Konzeptes (HACCP-Plan, Fließschemata, Gefahrenanalyse, Festlegung von CCPs) entwickeln und interpretieren
- kennen die Hauptelemente von Produkt- und Verpackungsspezifikationen und können diese interpretieren
- kennen die wichtigsten Prüfungen in den Bereichen Wareneingangskontrolle, Temperaturkontrollen, Transportkontrollen
- können Rückverfolgbarkeit von Produkten, Warenrückrufe und Warenrücknahmen, Krisenmanagement benennen und entsprechende Maßnahmen interpretieren
- können die wichtigsten Aspekte von Personalhygieneregeln, Schulungsplan, Kalibrierplan, Probenplan benennen.

Inhalte:

- Betrachtung des Begriffs Qualität aus Sicht des üblichen Konsumenten sowie der Sicht des Qualitätswesens
- Bedeutung von Qualitätsmanagement für Betriebe der Lebensmittelbranche
- geschichtliche Entwicklung des Qualitätswesens und daraus resultierende Qualitätsprüfungen
- Allgemeine Normenansprüche im Qualitätswesen der Lebensmittelbetriebe
- Übersicht über verschiedene Qualitätsnormen (auf einer Stufe der Lebensmittelkette bzw. über mehrere hinweg)
- Vorstellung der wichtigsten Qualitätsnormen für LebensmittelchemikerInnen in einem möglichen Berufsfeld (ISO 9000 ff., ISO 22000, QS, ISO 17025, BRC) sowie der Öko-Verordnung
- Schwerpunkt IFS Food: Vorstellung der einzelnen Normenelemente des in Deutschland bedeutsamen Standards IFS Food (Unternehmensverantwortung; Qualitäts- und Sicherheitsmanagementsysteme; Ressourcenmanagement; Planung und Herstellungsprozess; Messung, Analysen und Verbesserung; Produktschutz)

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

Lehrbücher des Qualitätsmanagements in der Lebensmittelbranche, z.B.:

- IFS Management GmbH, International Featured Standards IFS Food, Standard zur Beurteilung der Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln,
- Klaus Pichhardt, Qualitätsmanagement Lebensmittel, Springer Verlag
- Gerhard Hauser, Hygienische Produktionstechnologie, Verlag: Wiley-Vch
- Klaus Pichhardt, Qualitätssicherung Lebensmittel, Springer Verlag

T

4.34 Teilleistung: Rechtskunde für Chemiker und Lebensmittelchemiker [T-CHEMBIO-103499]**Verantwortung:** Dr. Winfried Golla**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103948 - Toxikologie und Rechtskunde](#)**Teilleistungsart**
Studienleistung schriftlich**Leistungspunkte**
1**Notenskala**
best./nicht best.**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5098	Rechtskunde für Chemiker	1 SWS	Vorlesung (V) / 	Golla

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur im Umfang von 60 Minuten (Studienleistung) .

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Für den **Sachkundenachweis** gem. § 5 ChemVerbotsV ist das Bestehen der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung "Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie" (T-CHEMBIO-100159) sowie der Studienleistung zur Teilleistung "Rechtskunde für Chemiker und Lebensmittelchemiker" (T-CHEMBIO-103499) erforderlich.

LV 5098 RECHTSKUNDE FÜR CHEMIKER**Lernziele:**

Die Studierenden werden rechtlich sachkundig gem. § 5 ChemVerbotsV und kennen Verhaltensregeln zum sicheren Arbeiten im Labor.

Inhalte:

- Chemikaliengesetz
- Gefahrstoffverordnung
- Chemikalienverbotsverordnung
- Grundbegriffe der Toxikologie
- Erste Hilfe im Labor
- Gefahrstoffkunde

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

T

4.35 Teilleistung: Sensorik [T-CHEMBIO-108086]

Verantwortung: TT-Prof. Dr. Katharina Scherf**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** M-CHEMBIO-103945 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie II

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Studienleistung	1	best./nicht best.	Jedes Semester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6630	Einführung in die Sensorik mit Übungen	1 SWS	Vorlesung (V)	Scherf
SS 2023	6630	Einführung in die Sensorik mit Übungen	1 SWS	Vorlesung (V) / ●	Scherf

Legende: ■ Online, ✎ Präsenz/Online gemischt, ● Präsenz, ✕ Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Studienleistung besteht in der regelmäßigen aktiven Teilnahme an den Lehrveranstaltungen.

In der Lehrveranstaltung wird die aktive Mitarbeit zum Erreichen des Lernziels der Lehrveranstaltung als Teil der Studienleistung festgesetzt, sofern dies in der Lehrveranstaltungsbeschreibung nicht anders vermerkt ist.

Die Mitarbeit wird vom Prüfer mit „bestanden“ bewertet, falls die Beiträge der/des Studierenden die an sie/ihn zu stellenden Erwartungen ohne wesentliche Einschränkung entsprechen, mithin das im Modulhandbuch festgelegte Lernziel aktiv durch diese gefördert wird (erfolgreiche Mitarbeit). Grundlage für diese Leistungsbewertung ist eine Gesamtschau sämtlicher Beiträge der/des Studierenden zu der Lehrveranstaltung.

Eine erfolgreiche Mitarbeit wird vermutet, wenn die/der Studierende mindestens an 80% der stattgefundenen Lehrveranstaltungsstunden teilgenommen hat.

Bei einer Teilnahme an weniger als 80% der Lehrveranstaltungstermine sind die Fehltermine gegenüber dem Prüfer zu begründen. Der Prüfer entscheidet, ob eine Erfolgskontrolle in anderer Form (z.B. Kolloquium) durchgeführt werden kann.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 6630: EINFÜHRUNG IN DIE SENSORIK MIT ÜBUNGEN****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die grundlegenden Konzepte der Wahrnehmung von Geruch und Geschmack
- können die Grundgeschmacksarten unterscheiden
- erkennen typische Aromanoten
- erlernen die wichtigsten Testverfahren der Sensorik und deren Anwendung und Auswertung

Inhalte:

- Sinnesphysiologie: Bau und Funktion der Sinnesorgane, speziell der Riech- und Schmeckzellen
- Sensorische Prüfverfahren
- DIN- und ISO-Normen
- Schulung von Prüfpersonen
- Statistik von Vergleichsprüfungen und Beliebtheitsprüfungen

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 15 h
- Vor- und Nachbereitung: 15 h
- Gesamt: 30 h (1 LP)

Literatur:

- Busch-Stockfisch, M., et al.: Sensorik, Praxishandbuch in der Produktentwicklung und Qualitätssicherung, Behr's Verlag, 2008
- Meilgaard, M.C., Vance Civille, G., Carr, T.B.: Sensory Evaluation Techniques, CRC Press, 5. Auflage, 2015
- Derndorfer, E.: Lebensmittelsensorik, Facultas, 5. Auflage, 2016

T

4.36 Teilleistung: Spektroskopiekurs [T-CHEMBIO-108060]

Verantwortung: Dr. Andreas Rapp**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** M-CHEMBIO-103931 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
4**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Wintersemester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	5122	Spektroskopiekurs	4 SWS	Seminar (S) / ●	Rapp, Bräse, Podlech, Luy, Tsotsalas
SS 2023	5115	Spektroskopiekurs	4 SWS	Seminar (S) / ●	Rapp, Bräse, Luy, Podlech, Wagenknecht, Tsotsalas, Levkin

Legende: ■ Online, 🔄 Präsenz/Online gemischt, ● Präsenz, ✕ Abgesagt

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur (90 min) zum Spektroskopiekurs (Studienleistung).

Für den Spektroskopiekurs ist eine Anmeldung erforderlich. Details zur Anmeldung, Klausurtermine und weitere Informationen: siehe <http://www.ioc.kit.edu/28.php>**Voraussetzungen**

keine

Empfehlungen

Die Inhalte der OC I-Vorlesung sollten bekannt sein.

Anmerkungen**LV 5122: SPEKTROSKOPIEKURS****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die Grundlagen der wichtigsten spektroskopischen Methoden in der Organischen Chemie,
- können bekannte Verbindungen anhand ihrer NMR-, IR- und MS-Spektren charakterisieren,
- sind in der Lage aus den Spektren unbekannter Verbindungen Rückschlüsse auf deren Molekülstruktur zu ziehen

Inhalte:

- Grundlagen der praktischen Anwendung der NMR-Spektroskopie, IR-Spektroskopie, UV/Vis-Spektroskopie, Massenspektrometrie
- Übungen zur Spektrenauswertung und Interpretation

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 60 h
- Vor- und Nachbereitung: 60 h
- Gesamt: 120 h (4 LP)

Literatur:

- Skript, Datensammlungen, Übungen.
- M. Hesse, H. Meier, B. Zeeh, Spectroscopic Methods in Organic Chemistry; Thieme: Stuttgart, verschiedene Auflagen

T

4.37 Teilleistung: Statistik in der Analytik [T-CHEMBIO-108061]**Verantwortung:** Dr. Judith Keller**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** M-CHEMBIO-103931 - Lebensmittelchemie, Analytik und Technologie I**Teilleistungsart**
Studienleistung**Leistungspunkte**
3**Notenskala**
best./nicht best.**Turnus**
Jedes Sommersemester**Version**
1

Lehrveranstaltungen					
SS 2023	6661	Statistik in der Analytik	2 SWS	Vorlesung (V) / 	Trabert

Legende:  Online,  Präsenz/Online gemischt,  Präsenz,  Abgesagt**Erfolgskontrolle(n)**

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer unbenoteten Klausur (120 min) zum Seminar zur Statistik und Analytik (Studienleistung).

Die Klausur wird im Sommersemester (Juli) und Wintersemester (Oktober) angeboten.

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen**LV 6661: SEMINAR ZUR STATISTIK UND ANALYTIK****Lernziele:**

Die Studierenden

- kennen die wesentlichen Konzepte der deskriptiven und induktiven Statistik und wenden diese auf Fragestellungen der analytischen Praxis an
- sind in der Lage, wichtige statistische Parameter zu berechnen und ihren Informationsgehalt zu interpretieren
- können lineare Kalibrierungen und Messreihen softwaregestützt auswerten und beurteilen
- kennen das Konzept der Validierung

Inhalte:

- Bedeutung der Statistik in der Analytik
- Normalverteilung, Standardnormalverteilung
- Mittelwertbildung und Streumaße
- Präzision, Richtigkeit und Genauigkeit
- T-Verteilung, χ^2 -Verteilung, F-Verteilung
- Hypothesentests (F-Test, Mittelwert t-Tests, Ausreißertests)
- Kalibrierung: Testverfahren und Kenngrößen, Validierung
- Standardisierungsverfahren: externer Standard, interner Standard, Standardaddition

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung: 60 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Gottwald; Statistik für Anwender, Wiley-VCH
- Kromidas; Validierung in der Analytik, Wiley-VCH
- W. Funk, V. Dammann, G. Donnevert; Qualitätssicherung in der analytischen Praxis, Wiley-VCH

T**4.38 Teilleistung: Toxikologie für Chemiker und Lebensmittelchemiker [T-CHEMBIO-100159]****Verantwortung:** Dr. Beate Monika Köberle**Einrichtung:** KIT-Fakultät für Chemie und Biowissenschaften**Bestandteil von:** [M-CHEMBIO-103948 - Toxikologie und Rechtskunde](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Turnus	Version
Prüfungsleistung schriftlich	3	Drittelnoten	Jedes Wintersemester	1

Lehrveranstaltungen					
WS 22/23	6619	Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie	2 SWS	Vorlesung (V)	Köberle, Hartwig

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle besteht aus einer schriftlichen Prüfung nach § 4 Abs. 2 Nr. 1 SPO im Umfang von 60 min (Antwort-Wahl-Verfahren).

Voraussetzungen

keine

Anmerkungen

Für den **Sachkundenachweis** gem. § 5 ChemVerbotsV ist das Bestehen der schriftlichen Prüfung zur Teilleistung "Toxikologie für Studierende der Chemie und Lebensmittelchemie" (T-CHEMBIO-100159) sowie der Studienleistung zur Teilleistung "Rechtskunde für Chemiker und Lebensmittelchemiker" (T-CHEMBIO-103499) erforderlich.

LV 6619: TOXIKOLOGIE FÜR STUDIERENDE DER CHEMIE UND LEBENSMITTELCHEMIE**Lernziele:**

Die Studierenden

- erlernen die Grundbegriffe der Toxikologie
- können einzelnen Substanzgruppen unterschiedliche Wirkungsmechanismen zuordnen
- erlangen die Fähigkeit, beispielhaft für ausgewählte Substanzen die toxischen Wirkungen zu bewerten

Inhalte:

- Im Rahmen der Vorlesung erlernen die Studierenden Toxikokinetik und Fremdstoffmetabolismus als grundlegende Mechanismen der Toxikologie
- Am Beispiel krebserzeugender Substanzen werden die Schritte der chemischen Kanzerogenese erläutert
- Darüber hinaus wird die Toxikologie ausgewählter Organe und Organsysteme sowie Toxikologie spezieller Substanzklassen besprochen.

Arbeitsaufwand:

- Präsenzzeit: 30 h
- Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung: 60 h
- Gesamt: 90 h (3 LP)

Literatur:

- Eisenbrand, M. Metzler, F. J. Hennecke: Toxikologie für Naturwissenschaftler und Mediziner. Wiley-VCH
- Dekant, S. Vamvakas: Toxikologie für Chemiker und Biologen. Spektrum Akademischer Verlag
- H.-W. Vohr: Toxikologie. Band 1: Grundlagen. Band 2: Stoffe. Wiley VCH
- Marquardt, S.G. Schäfer: Lehrbuch der Toxikologie. BI Wissenschaftsverlag
- Amdur, J. Doull, C. D. Klaassen: Casarett and Doull's Toxicology. The Basic Science of Poisons. Pergamon Press
- Thews, Mutschler, Vaupel: Anatomie, Physiologie, Pathophysiologie des Menschen, Wissenschaftliche Verlagsgesellschaft

T**4.39 Teilleistung: Vertiefungsmodul - Doing Culture - Selbstverbuchung BAK [T-ZAK-112655]**

Verantwortung:	Dr. Christine Mielke Christine Myglas
Einrichtung:	Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
Bestandteil von:	M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

In zwei Seminaren wird jeweils ein Referat (Prüfungsleistung anderer Art) gehalten.

In einem dritten Seminar ist entweder a) ein Referat zu halten (vorausgehende Studienleistung), das unbenotet bleibt, und darauf basierend eine Hausarbeit anzufertigen oder b) eine schriftliche Prüfung abzulegen.

Die 3 Seminare können entweder aus 3 verschiedenen der 5 Themen-Bausteine gewählt werden oder können – in Ausnahmefällen und nach Absprache mit den Modulverantwortlichen – im Sinne einer Spezialisierung aus einem Baustein gewählt werden.

Zusätzlich wird im Modul Vertiefung eine mündliche Prüfung abgelegt, die sich inhaltlich auf zwei der drei belegten Seminare bezieht.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

Anmerkungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls werden benötigt.

T

4.40 Teilleistung: Vertiefungsmodul - Global Cultures - Selbstverbuchung [T-ZAK-112658]

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

In zwei Seminaren wird jeweils ein Referat (Prüfungsleistung anderer Art) gehalten.

In einem dritten Seminar ist entweder a) ein Referat zu halten (vorausgehende Studienleistung), das unbenotet bleibt, und darauf basierend eine Hausarbeit anzufertigen oder b) eine schriftliche Prüfung abzulegen.

Die 3 Seminare können entweder aus 3 verschiedenen der 5 Themen-Bausteine gewählt werden oder können – in Ausnahmefällen und nach Absprache mit den Modulverantwortlichen – im Sinne einer Spezialisierung aus einem Baustein gewählt werden.

Zusätzlich wird im Modul Vertiefung eine mündliche Prüfung abgelegt, die sich inhaltlich auf zwei der drei belegten Seminare bezieht.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

Anmerkungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls werden benötigt.

T

4.41 Teilleistung: Vertiefungsmodul - Lebenswelten - Selbstverbuchung BAK [T-ZAK-112657]

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

In zwei Seminaren wird jeweils ein Referat (Prüfungsleistung anderer Art) gehalten.

In einem dritten Seminar ist entweder a) ein Referat zu halten (vorausgehende Studienleistung), das unbenotet bleibt, und darauf basierend eine Hausarbeit anzufertigen oder b) eine schriftliche Prüfung abzulegen.

Die 3 Seminare können entweder aus 3 verschiedenen der 5 Themen-Bausteine gewählt werden oder können – in Ausnahmefällen und nach Absprache mit den Modulverantwortlichen – im Sinne einer Spezialisierung aus einem Baustein gewählt werden.

Zusätzlich wird im Modul Vertiefung eine mündliche Prüfung abgelegt, die sich inhaltlich auf zwei der drei belegten Seminare bezieht.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

Anmerkungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls werden benötigt.

T**4.42 Teilleistung: Vertiefungsmodul - Medien & Ästhetik - Selbstverbuchung BAK [T-ZAK-112656]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart
Prüfungsleistung anderer Art

Leistungspunkte
3

Notenskala
Drittelnoten

Version
1

Erfolgskontrolle(n)

In zwei Seminaren wird jeweils ein Referat (Prüfungsleistung anderer Art) gehalten.

In einem dritten Seminar ist entweder a) ein Referat zu halten (vorausgehende Studienleistung), das unbenotet bleibt, und darauf basierend eine Hausarbeit anzufertigen oder b) eine schriftliche Prüfung abzulegen.

Die 3 Seminare können entweder aus 3 verschiedenen der 5 Themen-Bausteine gewählt werden oder können – in Ausnahmefällen und nach Absprache mit den Modulverantwortlichen – im Sinne einer Spezialisierung aus einem Baustein gewählt werden.

Zusätzlich wird im Modul Vertiefung eine mündliche Prüfung abgelegt, die sich inhaltlich auf zwei der drei belegten Seminare bezieht.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

Anmerkungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls werden benötigt.

T**4.43 Teilleistung: Vertiefungsmodul - Selbstverbuchung BeNe [T-ZAK-112346]****Verantwortung:** Christine Myglas**Einrichtung:** Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale**Bestandteil von:** [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	6	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Die Erfolgskontrolle erfolgt in Form mehrerer Teilleistungen, die in der Regel eine Präsentation der (Gruppen-)Projektarbeit, eine schriftliche Ausarbeitung der (Gruppen-)Projektarbeit sowie eine individuelle Hausarbeit, ggf. mit Anhängen umfassen (Prüfungsleistungen anderer Art gemäß Satzung § 5 Absatz 3 Nr. 3 bzw. § 7 Absatz 7).

Die Präsentation wird in der Regel für Praxispartner geöffnet, die schriftliche Ausarbeitung wird ebenfalls an Praxispartner weitergegeben.

Voraussetzungen

Die aktive Teilnahme in allen drei Pflichtbestandteilen.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Kenntnisse aus ‚Grundlagenmodul‘ und ‚Wahlmodul‘ sind hilfreich.

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Projektseminar festgelegt.

T**4.44 Teilleistung: Vertiefungsmodul - Technik & Verantwortung - Selbstverbuchung BAK [T-ZAK-112654]**

Verantwortung: Dr. Christine Mielke
Christine Myglas

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106235 - Begleitstudium - Angewandte Kulturwissenschaft](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

In zwei Seminaren wird jeweils ein Referat (Prüfungsleistung anderer Art) gehalten.

In einem dritten Seminar ist entweder a) ein Referat zu halten (vorausgehende Studienleistung), das unbenotet bleibt, und darauf basierend eine Hausarbeit anzufertigen oder b) eine schriftliche Prüfung abzulegen.

Die 3 Seminare können entweder aus 3 verschiedenen der 5 Themen-Bausteine gewählt werden oder können – in Ausnahmefällen und nach Absprache mit den Modulverantwortlichen – im Sinne einer Spezialisierung aus einem Baustein gewählt werden.

Zusätzlich wird im Modul Vertiefung eine mündliche Prüfung abgelegt, die sich inhaltlich auf zwei der drei belegten Seminare bezieht.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

Anmerkungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls werden benötigt.

T**4.45 Teilleistung: Wahlmodul - Nachhaltige Stadt- und Quartiersentwicklung - Selbstverbuchung BeNe [T-ZAK-112347]**

Einrichtung: Universität gesamt
Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Prüfungsleistung anderer Art nach § 7 Abs. 7 in Form eines Referats in der gewählten Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls sind hilfreich.

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

T

4.46 Teilleistung: Wahlmodul - Nachhaltigkeit in Kultur, Wirtschaft und Gesellschaft - Selbstverbuchung BeNe [T-ZAK-112350]

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Prüfungsleistung anderer Art nach § 7 Abs. 7 in Form eines Referats in der gewählten Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls sind hilfreich.

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

T**4.47 Teilleistung: Wahlmodul - Nachhaltigkeitsbewertung von Technik -
Selbstverbuchung BeNe [T-ZAK-112348]**

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Prüfungsleistung anderer Art nach § 7 Abs. 7 in Form eines Referats in der gewählten Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls sind hilfreich.

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.

T

4.48 Teilleistung: Wahlmodul - Subjekt, Leib, Individuum: die andere Seite der Nachhaltigkeit - Selbstverbuchung BeNe [T-ZAK-112349]

Einrichtung: Zentrale Einrichtungen/Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale

Bestandteil von: [M-ZAK-106099 - Begleitstudium - Nachhaltige Entwicklung](#)

Teilleistungsart	Leistungspunkte	Notenskala	Version
Prüfungsleistung anderer Art	3	Drittelnoten	1

Erfolgskontrolle(n)

Prüfungsleistung anderer Art nach § 7 Abs. 7 in Form eines Referats in der gewählten Lehrveranstaltung.

Voraussetzungen

Voraussetzung für die Teilleistung 'Mündliche Prüfung' ist der erfolgreiche Abschluss der Module 1 und 3 und der erforderlichen Wahlpflichtteilleistungen in Modul 2.

Verbuchung von ÜQ-Leistungen

Diese Teilleistung eignet sich zur Selbstverbuchung von SQ/ÜQ-Leistungen durch Studierende. Es können Leistungen der folgenden Anbieter ohne Antrag verbucht werden:

- Zentrum für Angewandte Kulturwissenschaft und Studium Generale
- ZAK Begleitstudium

Empfehlungen

Die Inhalte des Grundlagenmoduls sind hilfreich.

Lektüreempfehlung von Primär- und Fachliteratur wird von den jeweiligen Dozierenden individuell nach Vertiefungsbaustein festgelegt.