

Angebot im Empfohlenes Semester Dauer (Semester) Modultyp: Pflicht (P) oder Wahlpflicht (WP) Modulnummer/-kürzel Modulvoraussetzungen	Lehrveranstaltungen				Prüfungsvorleistung ^[2]	Prüfungen	
	Modul ^[3]	Veranstaltungstitel	Veranstaltungsform ^[1]	SWS		Prüfungsform [Teilprüfungsform (Gewicht der Modulabschlussnote)]	benotet
WS 1 1 P CHE 054 keine	Spezielle Aspekte der Anorganischen und Organischen Chemie	Spezielle Aspekte der Anorganischen Chemie Spezielle Aspekte der Organischen Chemie	S S	2 2	SeA	Klausur	ja 6
WS 1 1 P CHE 055 keine	Überblick der Analytischen Chemie	Überblick der Analytischen Chemie	S	2	SeA	Klausur	ja 3
WS 1 1 P CHE 129 keine	Polymerchemie in der modernen Industriegesellschaft	Polymerisationstechnik Polymere Werkstoffe und Blends	VS VÜP	2 3		Praktikumsabschluss + i. d. R. Klausur	ja 6
SS 2 1 P CHE 022 A keine	Makromolekulare Chemie	Makromolekulare Chemie Übungen zur Makromolekularen Chemie	V Ü	3 1	keine	Klausur	ja 6
SS 3 1 P CHE 056 keine	Prinzipien der Chemie	Prinzipien der Chemie	S	2	keine	Mündliche Prüfung	nein 3
WS/SS 3 u. 4 1 WP	Wahlpflicht	Modulangebot siehe unten					ja 6
WS/SS 4 1 WP	Abschlussmodul Masterteilstudiengang Lehramt	Masterarbeit und wissenschaftlicher Vortrag			§13 (4)	Masterarbeit (70%), Kolloquium (30%)	ja 20

Übersicht Wahlpflichtmodule

WS 1 WP CHE 008 Keine	Einführung in die Biochemie	Einführung in die Biochemie	V	2	Keine	Klausur	ja 3
WS 1 WP CHE 018 Keine	Rechtsskunde und Toxikologie	Rechtsskunde für Chemiker Toxikologie für Chemiker	V V	1 1	Keine	Klausur	ja 3
SS 1 WP CHE 251 A Keine	Grundlagen der Lebensmittelchemie I	Grundlagen der Lebensmittelchemie I	V	2	Keine	Klausur	ja 3
SS 1 WP CHE 251 B Keine	Grundlagen der Lebensmittelchemie II	Grundlagen der Lebensmittelchemie II	V	2	Keine	Klausur	ja 3

^[1] V: Vorlesung, Ü: Übung, P: Praktikum, S: Seminar

^[2] SeA: Seminarabschluss

^[3] Lernziele siehe nächste Seite

Gültigkeit: Für Studierende mit Studienbeginn ab dem Wintersemester 2014/2015

CHE 054: Erwerb eines vertieften Überblickes über die Allgemeine, Anorganische und Organische Chemie.

CHE 055: Vermittlung der Zusammenhänge von Einzelschritten im gesamten Analytischen Prozesses; Grundlagen ausgewählter Analysenprinzipien und -methoden; Grundlagen zur Beurteilung der Nutzbarkeit von analytischen Verfahren für interdisziplinäre Fragen.

CHE 056: Fähigkeit zu qualifizierten wissenschaftlichen Gesprächen über chemische Themen unter Berücksichtigung ihrer Kontexte. Erwerb allgemeiner und spezieller Kenntnisse.

CHE 022 A: Weiterführende Kenntnisse zum Verständnis der Makromolekularen Chemie in der Synthese und Eigenschaften, bzw. Verarbeitung von Polymeren. Eine Befähigung zur Lösung praktischer Problemstellungen in der makromolekularen Forschung.

CHE 129: Besitz der Fähigkeit zur Lösung reaktions- und verfahrenstechnischer Probleme insbesondere bei der Durchführung von Polyreaktionen mit modernen Methoden. Kenntnisse und Kompetenzen zur Anwendung praxisnaher Methoden in der Forschung unter Berücksichtigung Rohstoff, Energie und anderer Ressourcen schonender, nachhaltiger Chemiekonzepte. Das Modul verbindet die Vermittlung von Schlüsselqualifikationen (insbesondere Kompetenz zur Lösung technisch-chemischer Probleme, Methodenkompetenz, Arbeitsplanung, Sozialkompetenz/Teamarbeit, Erstellung von Protokollen unter der Verwendung chemie-spezifischer Software, Literaturrecherche, strategische Forschungsplanung, Projektmanagement, gesellschaftliche Relevanz nachhaltiger Chemie) mit chemischen Inhalten.

CHE 008: Verständnis der zellulärer Strukturen, der Basisbausteine der Biochemie wie Proteine, Nukleinsäuren, Fette und Zucker sowie der grundlegenden Prinzipien der Proteine und Nukleinsäuren (Faltung, Funktion, Katalyse).

CHE 018: Erwerb des Sachkundenachweises gemäß § 5 ChemVerbotsV, Erwerb von Rechtsgrundlagen, die für die Praxis im Studium und Beruf unumgänglich sind sowie von Grundkenntnissen aus dem Bereich der Toxikologie.

CHE 251 A: Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen zur Chemie der Lebensmittel.

CHE 251 B: Die Studierenden erwerben grundlegendes Wissen zur Chemie der Lebensmittel.