

Name des Moduls: WP54 Chemische Küche		
Prüfung: WP54 Chemische Küche	LV.-Nr.:	ECTS-Punkte: 5 CP
Empfohlene Einordnung: 4./6. Semester	Pflichtkennzeichen: [WP]	Lehrveranstaltungsprache: deutsch
Modulverantwortung: Prof. Dr. Matthias Lamping	Modulturnus: Jedes SoSe	Information zur Anmeldung:
Lehrende: Prof. Dr. Matthias Lamping		
Qualifikationsziele	<p>Die Studierenden können:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ein grundlegendes Verständnis für die naturwissenschaftlichen Vorgänge bei der Zubereitung von Lebensmitteln entwickeln. • Unterschiedliche Koch-/Back- und Bratprozesse chemisch erläutern. • Kochrezepte und entsprechende Abweichungen davon individuell bewerten und optimieren. • Gelernte theoretische Grundlagen in der Praxis anwenden und Problemstellung eigenständig lösen. • Zusammenhänge zwischen anorganischer, organischer Chemie und Biochemie besser verstehen und anwenden. 	
Prüfungsform- und umfang	Hausarbeit und Klausur (Regelprüfungsform, Änderungen der Prüfungsform können zu Beginn des Semesters vom Prüfungsausschuss festgelegt werden)	
Lehrform	Seminaristischer Unterricht (2 SWS)	
Lehrinhalte	<ul style="list-style-type: none"> • Überblick über die unterschiedlichen chemischen Reaktionen in der Küche: Maillard-Reaktion, Oxidationen, Fermentation etc. • Chemische Veränderungen von Texturen durch diverse chemische und physikalische Verfahrenstechniken • Einblick in die Molekularküche • Chemische Analyse von klassischen Rezepten aus der Küche 	
Workload	Präsenzveranstaltung (2 SWS): Studentische Vor- und Nachbereitung: Summe:	30 h 120 h 150 h
Inhaltliche Voraussetzungen	Modul G2 „Allgemeine und Anorganische Chemie“ und Modul G8 „Organische Chemie“	
Formale Voraussetzungen	keine	
Literaturempfehlungen	<p>T. Vilgis (2013): <i>Die Molekül-Küche</i>, S.Hirzel Verlag. T. Vilgis (2014): <i>Kochen für Angeber</i>, Stiftung Warentest. E. Marien, J. Groenewold (2021): <i>Küchenlabor</i>, Stiftung Warentest. H. This-Benckhard et al. (2013): <i>Rätsel und Geheimnisse der Kochkunst</i>, Piper Verlag. P. Barham (2004): <i>Die letzten Geheimnisse der Kochkunst</i>, Springer Berlin Heidelberg.</p>	