

VERSTECKTE ZUCKER IN SUPERMARKTPRODUKTEN

Dr. Christa Jansen

(MINT Beratung Schule & Beruf, Friesenheim b. Mainz/D)

**Montag, den 07.10.2024,
09.00 – 16.00 Uhr**

Veranstaltungsort:
Boehringer Ingelheim, Ingelheim am Rhein

Lernziele:	Die Lehrkräfte sollen <ul style="list-style-type: none">• Das Thema „Versteckte Zucker“ als Lerninhalte eines modernen, lebensnahen Chemieunterrichts kennen lernen,• Mit didaktischen-methodischen Aspekten der Behandlung des Themas im Chemieunterricht vertraut gemacht werden und• Experimentell Möglichkeiten anhand ausgewählter Lehrer:innen- und Schüler:innenversuche kennen lernen und üben
Lerninhalte:	Die Kursteilnehmer:innen können Lehrer:innen- und Schüler:innenversuche zu den folgenden Themenbereichen an Stationen selbst durchführen: <ul style="list-style-type: none">• chemische und biologische Grundlagen der verschiedenen Zuckerarten
Stoffvermittlung:	Workshop
Zielgruppe:	Lehrkräfte des Fachs Chemie (SEK I und II) an Haupt- und Realschulen, Gesamtschulen und Gymnasien.
Kursdauer:	1 Tage (Die Akkreditierung ist beantragt)
Leitung lfbz:	Dr. Nicola Hartmann Lehrerfortbildungszentrum Chemie, Institut für Didaktik der Chemie, Tel. 069 / 798-29588
Anmeldung:	Bitte reichen Sie Ihre Anmeldung über unsere Forms Abfrage bis zum 13.09.2024 ein. https://forms.office.com/e/F3FZcMAqrg Wir behalten uns vor, den Kurs abzusagen, wenn die Mindestteilnehmerzahl nicht erreicht wird. In diesem Fall erhalten Sie per E-Mail eine Absage.
Anmeldegebühr:	Die Veranstaltung ist kostenfrei.

Allgemeine Hinweise: Bitte Schutzbrille und Schutzkittel mitbringen.

Unsere Förderer:



Kurzinformation:

VERSTECKTE ZUCKER IN SUPERMARKTPRODUKTEN

In diesem Workshopteil werden die chemischen und biologischen Grundlagen der vielen verschiedenen Zuckerarten dargestellt, die in der menschlichen Ernährung eine Rolle spielen. Es wird dabei besonderes Augenmerk auf die aktuellen Ernährungsgewohnheiten und Moden in biochemischer Hinsicht Bezug genommen, wie z.B. Low Carb, industrielle Lebensmittel mit großen Mengen an Glucose-Sirupen, natürliche Nahrungsquellen und deren Zuckergehalte und Bedeutung. Polysaccharide, ihre biochemische Relevanz im Organismus werden ebenso dargestellt wie die Verwendung von Zuckeraustauschstoffen. Es wird auch ein besonderer Aspekt auf das Erlernen eines konsumkritischen Verhaltens der Schülerinnen und Schüler gelegt. Vertieft werden die verschiedenen Aspekte durch experimentelle Analytik der Mono-, Di- und Polysaccharide in einer reichen Auswahl an natürlichen Lebensmitteln und Supermarktprodukten des täglichen Bedarfs.

→ Bitte Schutzbrille und Schutzkittel mitbringen.