

Kurzinformation:

Ernährung: Chemie der Nahrungsbestandteile

Das Unterrichtsthema „Ernährung“ hat einen sehr hohen Alltagsbezug und ist – wenn es in den Medien wieder einmal um die Qualität von Lebensmitteln geht – buchstäblich in aller Munde.

Im Rahmen einer eintägigen Fortbildung kann das Thema nicht in allen Aspekten und in voller Fülle bearbeitet werden. Der Schwerpunkt dieses Kurses wird auf die chemische Betrachtung der Zusammensetzung der Nahrungsmittel und den Eigenschaften der verschiedenen Nahrungsbestandteile gelegt.

Im Praktikum werden wir Ihnen sowohl bekannte als auch neue Experimente vorstellen. Folgende Stoffgruppen werden behandelt.

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Lipide
- Enzyme
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Verdauung

Lernziele:

Die Lehrkräfte sollen

- eine Übersicht über die verschiedenen Nahrungsbestandteile aus chemischer Sicht erhalten und
- Lehrer- und Schülerversuche zu ausgesuchten Themenbereichen kennenlernen und selbst erproben.

Lerninhalte:

Das Thema Ernährung (Schwerpunkt Nahrungsbestandteile) wird im Vortrag und im Praktikum aus chemischer Sicht vertieft betrachtet.

Lehrer- und Schülerversuche zu den folgenden Themenbereichen:

- Proteine
- Kohlenhydrate
- Lipide
- Enzyme
- Vitamine
- Mineralstoffe
- Verdauung

Zielgruppe:

Lehrkräfte des Fachs Chemie aller Schulformen.