



WPU II: Chemie in der Nahrung	
<p>Zielsetzung : Was lernst du?</p>	<p>Du lernst.....</p> <ul style="list-style-type: none"> -deine experimentelle Geschicklichkeit zu erweitern -eine kritische Beurteilung der Zusammensetzung von Nahrungsmitteln -eine selbstkritische Betrachtung unserer täglichen Nahrungsmittelauswahl
<p>Inhalte : Was machen wir?</p>	<p>Klassenstufen 9 und 10</p>
	<p>In Klasse 9 und 10 wird es folgende Schwerpunkte geben:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Einfache Analysemethoden der Nahrungsmittelchemie am Beispiel der Milch und der Fleischwurst -Aromastoffe -Konservierungsmethoden -Herstellung von Coca-Cola und Gummibärchen -Schonende Zubereitung von Lebensmitteln -Evtl. Exkursion
<p>Voraussetzungen: Wer sollte den Kurs wählen?</p>	<p>Grundkenntnisse in der Chemie (z.B. Trennmethoden) Alle, die Spaß und Ausdauer am selbständigen Experimentieren und eigenständigem Arbeiten haben</p>
<p>Leistungsbewertung: Welche Formen der Leistungsbewertung gibt es?</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Selbständiges Arbeiten im Team - Mündliche Mitarbeit - Präsentation der Ergebnisse - Eine schriftliche Arbeit pro Halbjahr