

**Kepler-Gymnasium Pforzheim**  
**Schulcurriculum NWT**

**Thema: Ernährung (Kl. 9)**

Chemie und Biologie

<b>Modul</b>	<b>Inhalt</b>
Das Verdauungssystem (Wiederholung)	Verdauungsorgane in unserem Körper
Versuche zum Verdauungsvorgang	Magensäure, Darmabsorption, Enzyme und Wirkungsweisen
Bestimmung des physikalischen Brennwertes von Nährstoffen	Versuche mit dem Kalorimeter Nährstoff- und Vitamingehalt
Essen wir zuviel Fett?	Nachweis von Fett
Essen wir zuviel Zucker?	Gesättigte und ungesättigte Fettsäuren Nachweis von Zucker in Lebensmitteln Falsch ernährt durch Zucker – Pralinen- Syndrom
Pektinasen	Alkohol im Apfelsaft
Zusatzstoffe in Lebensmitteln und gesundheitliche Aspekte	z.B. Konservierungsstoffe, Süßungsmittel, Geschmacksverstärker, Farbstoffe, Emulgatoren
Functional Food	Vor- und Nachteile Was steckt hinter den Werbessprüchen? (Bsp. Activia - probiotischer Joghurt)
Zusatzstoffe in Getränken	Kaffee, Cola, Tee, Energy-Drinks, ACE-Drinks, isotonische Getränke
Keimlinge	Wie zieht man Keimlinge? Welche Samen und Sprossen eignen sich zur Keimung? Quellung und Keimung mit Zucker Stärkenachweis im Verlauf der Keimung Vitamingehalt der Keimlinge Vespere mit Keimlingen: Quarkbrot, Salat
Vollkorn	Argumente pro Vollkorn Was macht das Korn wertvoll? Körner ABC mit Vorstellung der Kornsorten Getreide-Steckbrief Vorstellung Mais und Popkornherstellung Evtl. Brotbacken

Herstellung von Joghurt und Sauerkraut	Brotsorten im Vergleich Waffelbacken mit versch. Getreidetypen Joghurt/Kefir/Milch im Vergleich – Geschmacksprüfung und mikroskopieren
Obstsaftvergleiche	Probieren und verwerten versch. Saftgetränke Woraus bestehen Obst- und Fruchtsaftgetränke?
Äpfel im Vergleich Lebensmittelvergiftung	Apfelverkostung Wodurch ausgelöst? Regeln beim Kochen Aufwärmen von Spinat (Nitrat/Nitritbestimmung)
Ernährungsverhalten	10 Regeln