

## Kurzinformation:

Chemische und physikalische Inhalte für den Sachunterricht:

## Lebensmittel und Ernährung

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

## Über die Kursleitung



**Dr. Edith Nitsche** ist Lehrerin für Chemie und Mathematik. Seit mehreren Jahren ist sie im universitären Bereich tätig und dort für die Ausbildung von Realschullehrkräften, Grundschullehrern und Grundschullehrerinnen mitverantwortlich. Weiterhin betreut sie das Schülerlabor der Universität.



**Dr. Axel Schunk** ist Diplom-Chemiker und seit vielen Jahren in der Lehre aktiv (u.a. Lehrbeauftragter für Biochemie). Er beschäftigt sich insbesondere mit dem Multimedia-Einsatz im Chemie-Unterricht. April 2008 ist er als Lehrkoordinator an der Charité Berlin tätig. Weitere Informationen über Axel Schunk unter: <http://www.axel-schunk.de> .