

Biologie/ Ernährungslehre

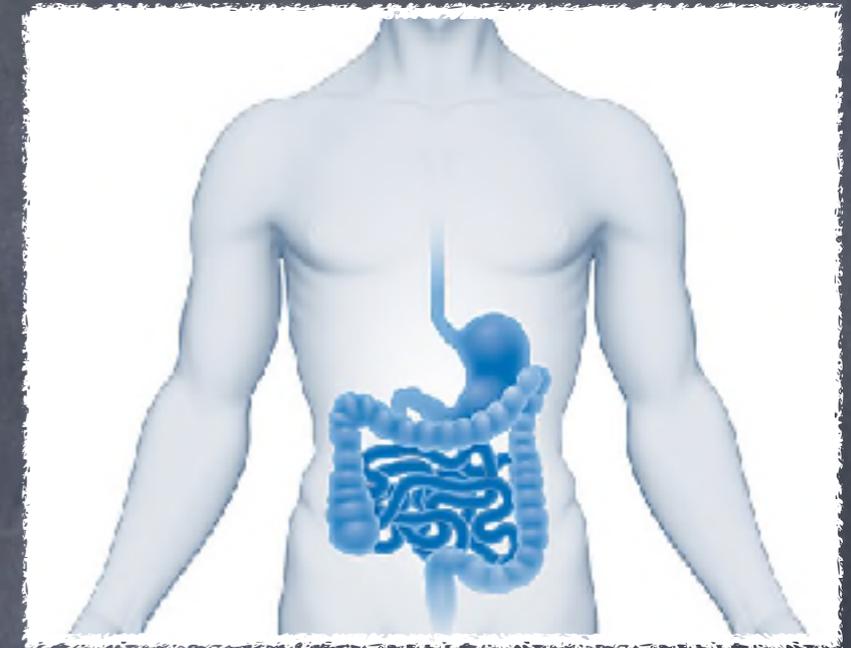
Differenzierungskurs Jg. 9/10

Wasser



9.1

- Bedeutung des Wassers für den menschlichen Organismus
- Wasserhaushalt des menschlichen Körpers
- Getränke und deren Inhaltsstoffe
- Entstehung von Mineralwasser
- Trinkwassergewinnung im Wasserwerk
- Wasser weltweit: Wassermangel und die Folgen



Kakao



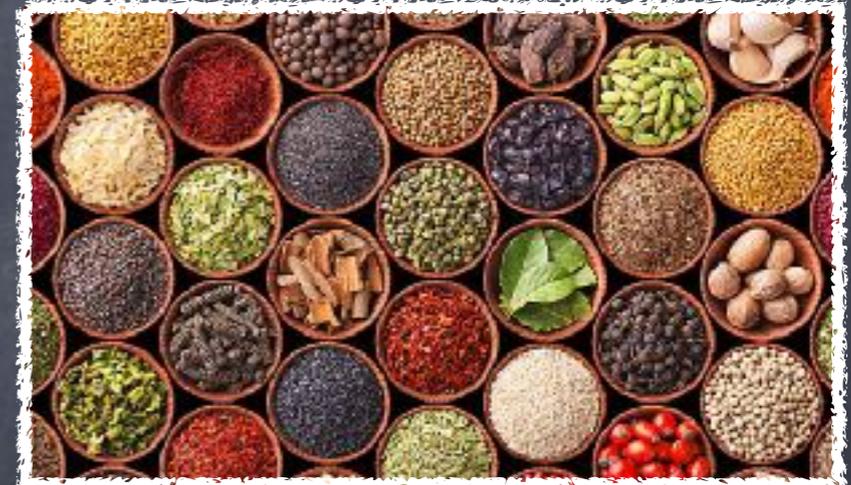
9.2

- Anbau und Verarbeitung
- Problematik des Kakaoanbaus und Fair Trade
- Schokoladenherstellung und -vermarktung



Kräuter und Gewürze

- Botanik und Wirkstoffe von Heilkräutern/Gewürzen
- Kräuter und Gewürze im Alltag



Milch



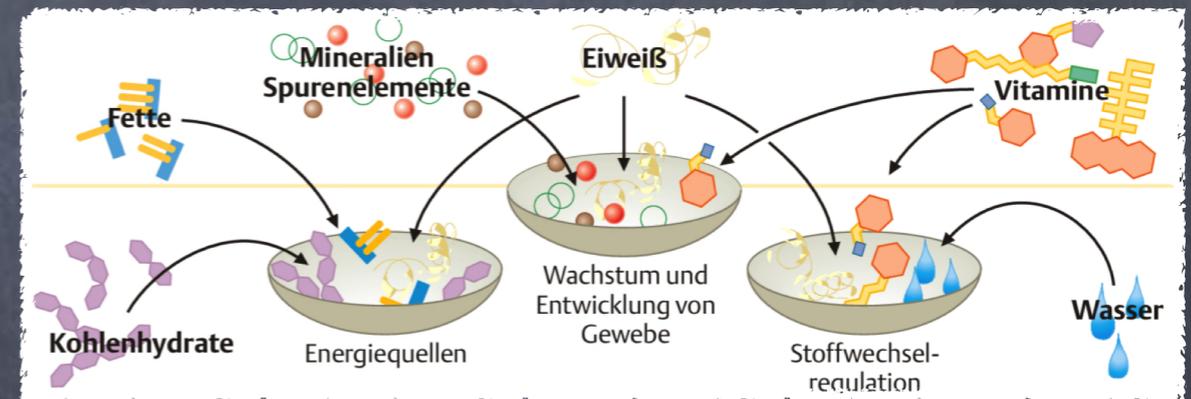
10.1

- Inhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Bedeutung der Milch
- Milch und Nachhaltigkeit: Milchersatzprodukte im Fokus
- Herstellung von Milchprodukten
- Mineralstoffe: Calcium



Ernährung und Gesundheit 10.2

- Bedarfsgerechte Ernährung
- Nährstoffe und ihre Funktion
- Zusammenstellung bedarfsgerechter von Mahlzeiten und Ernährungsberatung
- Krankheitsbilder, Therapie und Prophylaxe



„Am Fach Ernährungslehre begeistert mich, ...

... dass man so viel über den eigenen Körper lernt.“

„... dass es sehr anwendungsbezogen ist.“

„... dass man sich viel mit alltäglichen Phänomenen und Problemen beschäftigt.“

... dass es teilweise erste Einblicke in den Bereich Medizin gibt.“

... dass man selten sagt: ‚Das werde ich sowieso nie wieder brauchen.‘“

... dass es jeden etwas angeht!“

Wer sollte Biologie/ Ernährungslehre wählen?

Schülerinnen und Schüler, die ...

- grundsätzlich an naturwissenschaftlichen Fragen interessiert sind
- Alltagserfahrungen und -beobachtungen hinterfragen wollen
- fachübergreifendes Denken mögen
- mehr über ihre eigene Ernährung und Gesundheit erfahren wollen

Wasser



9.1

- Bedeutung des Wassers für den menschlichen Organismus
- Wasserhaushalt des menschlichen Körpers
- Getränke und deren Inhaltsstoffe
- Entstehung von Mineralwasser
- Trinkwassergewinnung im Wasserwerk
- Wasser weltweit: Wassermangel und die Folgen



Kakao



9.2

- Anbau und Verarbeitung
- Problematik des Kakaoanbaus und Fair Trade
- Schokoladenherstellung und -vermarktung

Kräuter und Gewürze

- Botanik und Wirkstoffe von Heilkräutern/Gewürzen
- Kräuter und Gewürze im Alltag



Milch



10.1

- Inhaltsstoffe
- Ernährungsphysiologische Bedeutung der Milch
- Milch und Nachhaltigkeit: Milchersatzprodukte im Fokus
- Herstellung von Milchprodukten
- Mineralstoffe: Calcium



Ernährung und Gesundheit 10.2

- Bedarfsgerechte Ernährung
- Nährstoffe und ihre Funktion
- Zusammenstellung bedarfsgerechter von Mahlzeiten und Ernährungsberatung
- Krankheitsbilder, Therapie und Prophylaxe

