

	Fach: WPI NW	Schuljahr: 2010/11		Jahrgang:
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens/ Zeit	Ziele/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrollen	Methoden: Fachspezifische M. Methoden (Lernen lernen)	Material Medien
1.	Chemische Grundlagen	Wiederholung der Inhalte aus Jg. 9 Elemente, Bindungen, Kohlenwasserstoffe,... bilden die Basis weiterer Unterrichtsinhalte	Kurzvorträge Thesenpapier (Vertiefung) Power-Point-Präsentation LZA (Langzeitarbeit)	
2.	Alkoholische Gärung	<ul style="list-style-type: none"> - industrielle Herstellung von Alkohol (Wein, Bier, Spirituosen) - Herstellung von Alkohol (praktisch und theoretische) - Nachweisverfahren (praktisch und theoretisch) - Wirkung des Alkohols auf den menschlichen Körper (Denaturierung, Phasen der Alkoholkwirkung) - Promillegehalt im Blut (Berechnung, Nachweisverfahren, Verhalten im Straßenverkehr) - Gärung bei Lebensmitteln 	Experimente Exkursion zu einer Brauerei zum Ende des Schuljahres LZA	
3.	Säuren	<ul style="list-style-type: none"> - Herstellung von Säuren (Weinessig) (praktisch und theoretisch) - Nachweisverfahren (praktisch und theoretisch) - Einsatz von Essig in der Ernährung/im Haushalt 	Experimente LZA	

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung:

Gesamtschule Fröndenberg

Schulinterner Lehrplan Jahrgang 10

Fröndenberg, den

	Fach:	Schuljahr:		Jahrgang:
Nr.	Thema des Unterrichtsvorhabens/ Zeit	Ziele/Schwerpunkte/Lernerfolgskontrollen	Methoden: Fachspezifische M. Methoden (Lernen lernen)	Material Medien
4.	Kohlenhydrate	<ul style="list-style-type: none"> - Zuckerarten (Mono-, Di-, Polysaccharide) - Eigenschaften von Zuckern - Herkunft und biologische Bedeutung von Zuckern - Zuckersynthese (Fotosynthese) - industrielle Herstellung von Zucker - Zucker in der Ernährung (Nutzen und Gefahren) - Zucker als Energielieferant 	<ul style="list-style-type: none"> Experimente Referate Thesenpapiere (Vertiefung) Ausarbeitung (Einführung) LZA 	
5.	Proteine	<ul style="list-style-type: none"> - Struktur von Proteinen (von der Aminosäure zum Protein) - Eigenschaften von Proteinen - Herkunft und biologische Bedeutung von Proteinen - Proteinbiosynthese - Proteine in der Ernährung (essentielle Bedeutung, Nutzen und Gefahren) - Proteine als Enzyme 	<ul style="list-style-type: none"> Experimente Referate Thesenpapiere Ausarbeitung (Einführung) LZA 	

6.	Lipide	<ul style="list-style-type: none"> - Lipidarten - Eigenschaften von Lipiden - Herkunft und biologische Bedeutung von Lipiden - Herstellung von Margarine - industrielle Herstellung von Fetten - Lipide in der Ernährung (Energieförderer, versteckte Fette, Nutzen und Gefahren) 	<p>Experimente Referate Thesenpapiere Ausarbeitung (Einführung) Modelle LZA</p>	
7.	Ernährung	<ul style="list-style-type: none"> - Ernährungspyramide - Ernährungstypen (Test) - Verdauung/Verdauungsweg - Essstörungen - Genussmittel - Werbung und Ernährung 	<p>Modelle Referate Thesenpapiere Ausarbeitungen LZA</p>	

Verantwortlich für die schriftliche Ausarbeitung: