

Chemie	Biologie
Einstieg in den Kurs: Schönheitsideale im Wandel der Zeit – eigene Körperwahrnehmung	Einstieg in den Kurs: Schönheitsideale im Wandel der Zeit – eigene Körperwahrnehmung
Untersuchung von Lebensmitteln: <ul style="list-style-type: none"> • Bestimmung des Fettgehalts von Lebensmitteln • Nachweis von Zucker in Lebensmitteln, Fehlingprobe • Gewinnung von Zucker aus Rüben • Herstellung von Quark und Molke ODER • Herstellung von Lollis 	Ernährungsprobleme: <ul style="list-style-type: none"> • Unterernährung, Übergewicht, Diabetes • Essstörungen • XXL-Kinder
Lebensmittelzusatzstoffe/Konservierung <ul style="list-style-type: none"> • Konservierungsmethoden • Konservierungsmittel • Essig als natürlicher Konservierungsstoff, Herstellung von Essig • Herstellung von essigkonservierten Lebensmitteln, z.B. Ketchup • Nachweis von Lebensmittelzusatzstoffen • Chromatografie von Lebensmittelfarbstoffen 	Verderb von Lebensmitteln: <ul style="list-style-type: none"> • Mikroorganismen • Schimmelpilze
Kohlenhydrate: <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau von Mono-, Di- und Polysacchariden • Molekülmodell von Glucose • Vorgänge beim Brot backen 	Verdauung und Enzyme
Fette: <ul style="list-style-type: none"> • Gewinnung von Nahrungsfetten • Aufbau von Fettmolekülen • Gesunde und ungesunde Speisefette und deren Nachweis • Eigenschaften von Fetten, Emulsion und Emulgator • Emulsionstyp von Hautpflegemitteln • Herstellung einer Hautcreme 	Energie- und Fettstoffwechsel: <ul style="list-style-type: none"> • Fettverdauung • Energiebedarf • Light-Produkte • Fitness • Sport und Muskeltätigkeit • Blutdruck
Körperpflegemittel: <ul style="list-style-type: none"> • Herstellung von Seife aus Margarine • Aufbau von Seifenionen • Waschaktivität von Seife • Vorgänge beim Waschen • Herstellung einer Waschcreme 	Haut <ul style="list-style-type: none"> • Aufbau und Funktion • Piercing und Tattoo • Haut und Sonne, Sonnenbrand • Schönheits-OP
Haare – spezielle Proteine <ul style="list-style-type: none"> • Untersuchung von Haaren • Aufbau und Nachweis von Proteinen • Aufbau von Haaren, Haarwachstum • Wasserwelle und Dauerwelle • Farbveränderungen bei Haaren 	Stress und seine Bekämpfung
Duft- und Aromastoffe: <ul style="list-style-type: none"> • Gewinnung von Nelkenöl • Verschiedene Gewinnungsverfahren von Aromastoffen • Herstellen künstlicher Aromastoffe • Eigenschaften von Aromastoffen 	Duft- und Aromastoffe: <ul style="list-style-type: none"> • Nase und Riechvorgang: • Bedeutung von Duftstoffen für Pflanzen und Menschen • Körpergeruch und Partnerwahl • Schweiß