

# Eingangsklasse (EG 11)

Bereiche des Profulfachs	Lehrplaninhalte	Wochenstunden
<b>Chemie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Einführung/Angleichung der Grundlagen</li><li>- Atombau/Periodensystem</li><li>- Bindungslehre</li><li>- Ablauf chemischer Reaktionen</li><li>- Protonen- und Elektronenübergänge/ pH-Wert</li><li>- Alkane</li></ul>	<b>4</b>
<b>Ernährung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Basiswissen Ernährung/ Lebensmittelangebot/ Nachhaltigkeit</li><li>- Nährstoffbedarf</li><li>- Grundlagen der Physiologie</li><li>- Ernährungsprotokolle</li></ul>	<b>2</b>
<b>davon Praktikum</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Chemische Laborübungen - Trennmethoden, Spektroskopie</li><li>- Stöchiometrische Berechnungen</li><li>- Anthropometrische Messungen und Berechnungen</li></ul>	<b>1</b> (2stündig,14-tägig)

+ optional als Wahlpflichtfach: Sondergebiete der Ernährungswissenschaften (SEW)

# Jahrgangstufe 1 (EG 12)

Bereiche des Profulfachs	Lehrplaninhalte	Stunden/ Woche
<b>Chemie</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Alkene, Benzen,</li><li>- Oxidationsprodukte der Kohlenwasserstoffe</li><li>- Kohlenhydrate: Chemie</li><li>- Lipide: Chemie</li></ul>	<b>3</b>
<b>Ernährung</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Basiswissen Ernährung</li><li>- Wasser- und Elektrolythaushalt</li><li>- Kohlenhydrate: Ernährung</li><li>- Lipide: Ernährung</li></ul>	<b>3</b>
<b>davon Praktikum</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Oxidation von Alkoholen, Estersynthese</li><li>- Polarimetrie, Nachweisreaktionen für Kohlenhydrate</li><li>- Bestimmung des Vitamin C-Gehalts in Lebensmitteln</li></ul>	<b>1</b>

+ optional als Sonderergänzungsfach: Sondergebiete der Ernährungswissenschaften (SEW)

## Jahrgangstufe 2 (EG 13)

Bereiche des Profulfachs	Lehrplaninhalte	Wochenstunden
<b>Chemie</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Aminosäuren und Proteine: Chemie</li> <li>- Puffersysteme</li> </ul>	<b>2</b>
<b>Ernährung</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteine: Ernährung</li> <li>- Wechselbeziehungen der Nährstoffe im Stoffwechsel</li> <li>- Ernährungsabhängige Krankheiten</li> <li>- Ernährungsformen und Speisepläne</li>   <li>- Wahlthemen:               <ul style="list-style-type: none"> <li>- z.B. Lebensmittelrecht, Toxikologie, Nachhaltigkeit, Kunststoffe/ Mikroplastik/Recycling</li> </ul> </li> </ul>	<b>4</b>
<b>davon Praktikum</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Proteine: Dünnschichtchromatografie / Titration / Nachweis</li> <li>- Nährstoffberechnungen zu Kostplänen</li> </ul>	<b>1</b> (2stündig,14-tägig)

**+ optional als Sonderergänzungsfach: Sondergebiete der Ernährungswissenschaften (SEW)**