

Biologie/Chemie: Pizza, Pasta, Petersilie – gesund leben

Hast du Interesse am praktischen Arbeiten und Kochen? Hast du Lust mit deinen Freunden dein Lieblingsessen zu kochen? In gemeinsamen Koch-Einheiten und bei der Arbeit am Kräuterhochbeet lernst du die Grundlagen der Körperabläufe kennen und lernst, wie man genussvoll eine gesunde Mahlzeit zubereitet. Wir sehen uns an, wie der Körper von innen aufgebaut ist und wo die Bestandteile deines letzten Burgers im Körper gelandet sind. Wir kümmern uns um Fragen, wie „Wozu braucht man eigentlich Vitamine und Mineralien?“, „Wie viele Pommes muss ich essen, um meinen Vitamin-C-Bedarf zu decken?“, „Was passiert, wenn Essen Probleme macht?“ und „Welche Naturheilmittel hat man eigentlich fast immer zu Hause und wobei können sie helfen?“.

9.1. Perfekt zusammengesetztes erstes Nahrungsmittel Milch

- Enzyme und ihre Eigenschaften
- Teile des Verdauungssystems, die mit der Verdauung von Kohlehydraten, Fett und Eiweiß zu tun haben
- Bedeutung des Dickdarms

9.2

- Bedeutung von Mineralien und Vitaminen
- Sportlernahrung
- Unterschiedliche Ernährungsformen
- Erste-Hilfe-Kurs

10.1

- Arzneimittel
- Beispiel Zwiebel – Lebensmittel und Heilmittel
- Anlegen eines Heilpflanzenherbariums und/oder eines Hochbeetes
- Sinneseindrücke

10.2

- Synthetische Arzneimittel, z. B. ASS
- Was ist in der Hausapotheke?
- Arzneimittel mit Missbrauchs- und Abhängigkeitspotenzial
- Haut/Hautkrankheiten

Methoden:

Hier wird nicht nur theoretisch, sondern auch praktisch gearbeitet.

Leistungsüberprüfung:

- Klausur
- Kleine Facharbeit
- Referat mit Präsentation
- Dokumentation der Projektarbeit