|  |  |
| --- | --- |
| Basisfach Naturstoffe | ca. 25 Stunden |
| Mit dem Kapitel „Naturstoffe“ wird durch die Verknüpfung des Themas mit den Nahrungsmitteln und deren Herstellung bzw. Funktionen für den Organismus ein unmittelbarer Bezug zur Lebenswirklichkeit der Schülerinnen und Schüler hergestellt. Ausgehend von einer Wiederholung grundlegender Themen der organischen Chemie wird zunächst die Stoffklasse der Fette im Hinblick auf deren chemische Struktur sowie deren physiologische Bedeutung betrachtet. Im Anschluss daran werden die Kohlenhydrate und Proteine anhand von verschiedenen Geliermitteln bearbeitet.  |
| **Prozessbezogene Kompetenzen** | **Inhaltsbezogene Kompetenzen** | **Konkretisierung,Vorgehen im Unterricht** | **Hinweise, Arbeitsmittel, Organisation, Verweise** |
| Die Schülerinnen und Schüler können | **Wiederholung der organischen Stoffklassen** |
| chemische Phänomene erkennen, beobachten und beschreibenFragestellungen, gegebenenfalls mit Hilfsmitteln, erschließenExperimente zur Überprüfung von Hypothesen planenqualitative und quantitative Experimente unter Beachtung von Sicherheits- und Umweltaspektendurchführen, beschreiben, protokollieren und auswertenaus Einzelerkenntnissen Regeln ableiten und deren Gültigkeit überprüfenModelle und Simulationen nutzen, um sich naturwissenschaftliche Sachverhalte zuerschließenin unterschiedlichen analogen und digitalen Medien zu chemischen Sachverhalten und in diesemZusammenhang gegebenenfalls zu bedeutenden Forscherpersönlichkeiten recherchierenchemische Sachverhalte unter Verwendung der Fachsprache und gegebenenfalls mithilfe vonModellen und Darstellungen beschreiben, veranschaulichen oder erklärenfachlich korrekt und folgerichtig argumentierenZusammenhänge zwischen Alltagserscheinungen und chemischen Sachverhalten herstellenund dabei Alltagssprache bewusst in Fachsprache übersetzenihren Standpunkt in Diskussionen zu chemischen Themen fachlich begründet vertretenals Team ihre Arbeit planen, strukturieren, reflektieren und präsentierenin lebensweltbezogenen Ereignissen chemische Sachverhalte erkennendie Aussagekraft von Darstellungen in Medien bewertenVerknüpfungen zwischen persönlich oder gesellschaftlich relevanten Themen und Erkenntnissender Chemie herstellen, aus unterschiedlichen Perspektiven diskutieren und bewertenihr eigenes Handeln unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit einschätzenPro- und Kontra-Argumente unter Berücksichtigung ökologischer und ökonomischer Aspektevergleichen und bewerten | 3.3.2 (1) die Struktur von Fettmolekülen beschreiben (gesättigte und ungesättigte Fettsäuren, Glycerin, Ester)3.3.2 (2) die Molekülstruktur von Monosacchariden und Aminosäuren erklären (Chiralität, Fischer- und Haworth-Projektionsformeln)3.3.2 (3) die Verknüpfung von Monomeren zu einem Disaccharid beziehungsweise einem Dipeptid sowie zu den entsprechenden Makromolekülen erklären3.3.2 (4) Kohlenhydrate und Proteine mit Nachweismethoden untersuchen (GOD-Test, Benedict-Probe, Biuret- und Ninhydrin-Reaktion)3.3.2 (5) Biomoleküle anhand ihrer Struktur den Stoffklassen der Fette, Kohlenhydrate, Proteine und Nukleinsäuren zuordnen3.3.2 (6) Funktionen der Fette, Kohlenhydrate, Proteine und Nukleinsäuren für den menschlichen Organismus beschreiben |
| * Stoffklassen der organischen Chemie im Überblick
* Funktionelle Gruppen
* zwischenmolekulare Wechselwirkungen
 | insbesondere Alkanole, Alkanale, Alkansäuren, Esterinsbesondere Wasserstoffbrücken |
| **Fette (Lernbox: Die Stoffklasse der Fette)** |
| Aufbau von Fett-Molekülen* Strukturformel von Fett-Molekülen
* Gesättigte und ungesättigte Fettsäuren
 | Vertiefung: [Versuchsreihen zu Glycerin](http://www.chemieunterricht.de/dc2/r-oh/glycerin.htm)Glycerin und Frostschutzmittel bzw. Winterschlaf  |
| Eigenschaften von Fetten* Löslickeit
* Schmelzverhalten
* Nachweis: Fettfleckprobe
 | SV: [Fettfleckprobe](http://www.chemieunterricht.de/dc2/haus/v011.htm) |
| Gesättigte und ungesättigte Fettsäuren* Nachweis ungesättigte Fettsäuren in Fetten bzw. Ölen
* Sind Fette sauer?
 | [Anleitung Dr. Flad](https://www.chf.de/eduthek/superlab-experiment03.html)Bezug zu ranzigem, hydrolysiertem Fett[Nachweis von freien Fettsäuren im Altfett](http://www.chemieunterricht.de/dc2/haus/v002.htm) [Nachweis von verdorbenem Frittenfett](http://www.chemieunterricht.de/dc2/tip/05_06.htm) Gefahr von Friteusenbränden |
| Bedeutung und Verwendung von Fetten* Fette als Speicherstoff
* Treibstoffe aus Pflanzenöle
 | Energiedichte von Fetten im Vergleich zu Kohlenhydraten[SV: Bestimmung des Brennwertes von Brot mit Low-Cost-Kalorimeter](http://www.stäudel.de/schriften_LS/212%20Energie_Brot_UCh85.pdf) |
| Vertiefung: Fetthärtung | [SV: Hydrierung von Pflanzenölen](https://www.chemieunterricht.de/dc2/haus/v012.htm) |
| Esterspaltung und Verseifung* SV: Verseifung im Handversuch
* Vertiefung: Reaktionsmechanismus der Verseifungsreaktion
 | Vertiefung: Seife herstellen mit dem Kaltverfahren (Dr. Kolly) |
| **Kohlenhydrate und Proteine** |
| Herstellung von Fruchtgelee* aus Fruchtsaft (z. B. Traubensaft) und den vier verschiedenen Geliermitteln
* Anleitung siehe *Rezepte / Experimente*
 | * Gruppenarbeit (3-4 SuS pro Gruppe)

je Geliermittel mind. 2 Gruppen* lebensmitteltaugliche Geräte verwenden
* evtl. Schulküche nutzen
 |
| Vergleich der Molekülstrukturen der Geliermittel* Arbeitsblatt: Molekülstrukturen der Geliermittel
* Zusammenfassung der Ergebnisse
* Verkostung der hergestellten Fruchtgelees
 | Es liegen zwei verschiedene Stoffklassen vor. Um die Stoffklassen unterscheiden zu können, werden die Stoffklassen im folgenden einzeln betrachtet. |
| Basiswissen Kohlenhydrate* asymmetrisches Kohlenstoffatom
* FISCHER-Projektion (D-Glucose)
* HAWORTH-Projektionen (α/β-D-Glucose)
* BENEDICT-Probe, GOD-Test (Glucose)
 | Hier werden die Grundlagen gelegt, um die chemischen Strukturen der drei Kohlenhydrate unter den Geliermitteln verstehen zu können. |
| chemische Struktur der Geliermittel (Kohlenhydrate)* genaue Betrachtung der Molekülstruktur
* Agar-Agar
* Johannisbrotkernmehl
* Pektin
* BENEDICT-Probe mit den Geliermitteln
* gelierende Wirkung durch Wasseranlagerung
 | Mit dem erworbenen Basiswissen werden die drei Kohlenhydrate unter den Geliermitteln erneut betrachtet und Gemeinsamkeiten und Unterschiede herausgearbeitet. |
| Basiswissen Aminosäuren und Proteine* FISCHER-Projektion der α-Aminosäure
* Bildung von Dipeptiden und Polypeptiden
* Biuret- und Ninhydrin-Probe
 | Um die chemische Struktur der Gelatine verstehen zu können, werden zunächt die Grundlagen der Aminosäuren und Proteine betrachtet. |
| Molekülstruktur von Gelatine* Zuordnung der Gelatine zu den Polypeptiden
* Durchführung der Ninhydrin-Probe mit Gelatine
* gelierende Wirkung durch Wasseranlagerung
 | Mit dem erworbenen Basiswissen wird nun die chemische Struktur der Gelatine erklärt.  |
| Gemeinsamkeiten und Unterschiede zwischen den Geliermitteln* aus Bausteinen aufgebaut
* gelierende Wirkung aufgrund von Wasseranlagerung
 | Es erfolgt eine Zusammenfassung der Stoffklasser Kohlenhydrate und Proteine. Unterschiedliche Stoffklassen haben aufgrund gemeinsamer Strukturen vergleichbare Eigenschaften. |
| Überblick über die die Struktur der 3 Nährstoffklassen; Zuordnung der Biomolekülstrukturen zu den 3 Stoffklassen |  |
| **Nukleinsäuren** |
| * Erkennen von Nucleosiden in der Struktur als Bausteine der Nukleinsäuren
* Stabilisierung der Struktur der DNA durch Wechselwirkungen im Molekül
 | Übersicht: Erweiterung der Naturstoffklassen um die Nukleinsäuren |