

**WPU Biologie/ Chemie**  
**Klasse 10**

<b>Voraussetzungen</b>	Interesse an biologisch/ chemischen Zusammenhängen, die in Theorie und Praxis (Experimentieren und Mikroskopieren) bearbeitet werden
<b>Inhalte</b>	<p><b><u>Holz und Papier</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Einteilung des Pflanzenreiches, Blütenaufbau, Bestimmungsübungen (Pflanzenfamilie, Gattung, Art)</li><li>• Bau und Funktion der Sprossachse</li><li>• Wassertransport im Leitbündel</li><li>• Dickenwachstum verholzter Sprossachsen</li><li>• Stoffliche Zusammensetzung von Holz</li><li>• Eigenschaften und Nutzung von Holz</li><li>• Holz als nachwachsender und nachhaltiger Rohstoff</li><li>• Verbrennung von Holz/ Kohlenstoffkreislauf</li><li>• Papierarten, Erfassung des eigenen Verbrauches</li><li>• Papieruntersuchungen</li><li>• Papierherstellung (historisch, industriell)</li><li>• Papierschöpfen</li></ul> <p><b><u>Milch und Schokolade</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Milch in der menschlichen Geschichte/ Evolution</li><li>• Milch als Stoffgemisch</li><li>• Stofftrennverfahren (Destillation, Chromatographie)</li><li>• Inhaltsstoffe der Milch</li><li>• Milcherzeugung und Milchkonsum</li><li>• Lactoseintoleranz</li><li>• Schokoladenvielfalt – finde deine Schokolade</li><li>• Mythen und Fakten rund um Schokolade</li><li>• Schokoladenwerbung</li><li>• Inhaltsstoffe der Schokolade</li><li>• Palmfett (ökologische Aspekte)</li><li>• physikalische Eigenschaften der Schokolade</li><li>• Von der Kakaofrucht zur Schokolade (Produktionsbedingungen, Konsumverhalten...)</li><li>• Schokoladenherstellung</li></ul>
<b>Organisation</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• eine Klassenarbeit pro Halbjahr</li><li>• Lernerfolgskontrollen</li><li>• eigenständiges Planen von Experimenten</li><li>• Anfertigung von Protokollen bzgl. der durchgeführten Experimente</li><li>• Schülerreferate</li><li>• Anfertigen von Frischpräparaten und mikroskopischen Zeichnungen</li></ul>