



# CHEMIELEHRERFORTBILDUNGSZENTRUM LEIPZIG-JENA

Standort Leipzig

Prof. Dr. Rebekka Heimann



UNIVERSITÄT  
LEIPZIG

## **DIE MILCH MACHT'S?! MILCH UND DEREN ALTERNATIVEN – EINE EXPERIMENTELLE KONZEPTION ZUR ZUSAMMENSETZUNG UNSERER LEBENSMITTEL AM BEISPIEL EINES PRODUKTS AUS UNSEREM ALLTAG**

Kurs-Nr.: L13/2023

Montag, den 13.03.2023, 13:00 – 16:00 Uhr in Zwickau

### **Veranstaltungsort:**

Bertolt-Brecht-Gymnasium  
Bermigrüner Str. 2  
08340 Schwarzenberg

### **Zielgruppe:**

Chemielehrer:innen an Gymnasien, Sekundar-, Ober-,  
Regel- und Berufsschulen

### **Kursleitung:**

S. Wicke, Universität Leipzig

**Mindestteilnehmerzahl:** 10

**Verfügbare Plätze:** 20

**Datum:** Montag, den 13.03.2023

**Kursdauer:** 13:00 – 16:00 Uhr

### **Anmeldung:**

Anmeldungen bitte bis zum **27.02.2023**

Bitte benutzen Sie das Onlineformular unter

<https://www.chemie.uni-leipzig.de/lfbz/anmeldung-sek>

Anfragen bitte schriftlich oder per E-Mail an:

Anja Becker

Chemielehrerfortbildungszentrum Leipzig-Jena

Johannisallee 29, 04103 Leipzig

E-Mail-Adresse: [chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de](mailto:chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de)

### **Registriernummern der Bundesländer:**

Sachsen: generelle Anerkennung aller Fortbildungen des  
LFBZ

Thüringen: wird beantragt

Sachsen-Anhalt: Teilnahme möglich, wenn diese durch  
den:die Schulleiter:in genehmigt wurde.

### **Kursziele und -inhalte:**

Die Zahl der Menschen, bei denen eine Laktoseintoleranz diagnostiziert wurde, stieg in den letzten Jahren drastisch an und damit auch die Erforschung und Produktion von Alternativen zur Kuhmilch.

Eine kritische Beurteilung verschiedener Milchprodukte und deren Alternativen, wie beispielweise Soja- oder Hafermilch, verlangt fundierte chemische Kenntnisse. In der experimentellen Konzeption, „Die Milch macht's?! Milch und deren Alternativen“, welche Ihnen in dieser Fortbildung vorgestellt wird, erwerben die Lernenden fundierte chemische Kenntnisse über Milchprodukte und lernen, sich zum Beitrag verschiedener Milchprodukte und deren Alternativen für eine gesunde Ernährung zu positionieren.

Für einen Stationsbetrieb wurden sowohl Experimente zu den Inhaltsstoffen verschiedener Milchsorten als auch zur Herstellung von Milchprodukten und deren Alternativen entwickelt. Mithilfe dieser Experimente soll ein direkter Bezug zur Lebenswelt der Schüler:innen geschaffen werden.

Die Einheit lässt sich im Lernbereich „Zusammensetzung unserer Lebensmittel“ einsetzen.

### **Allgemeine Hinweise:**

Bitte bringen Sie einen Schutzkittel und eine Schutzbrille mit.