

## Schulinternes Curriculum - Fachpläne Teil C auf der Grundlage der neuen Rahmenlehrpläne

Fach: Chemie		Wahlpflichtfach 10					
Themen / Inhalte	Kompetenzbereich Teil C	Standardbezug / Niveaustufe		Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung / Standards <i>Bezüge zum SP und zu den BC/ÜT<sup>1</sup></i>		Zeitleiste (Stunden- umfang: ca...)	Formen der Leistungs- überprüfung
				BC/ÜT	SP		
<b>Körperpflege-Seife, Zahnpasta und co.</b> <b>Inhalte:</b> -Inhaltsstoffe von ausgewählten Körperpflegeprodukten -Eigenschaften von Seifen -Struktur von Seifenmolekülen -Waschwirkung  <b>Experimente/Untersuchungen</b> -Eigenschaften von Seifen -Herstellung von Seifen und ausgewählten Körperpflegeprodukten  <b>Fachbegriffe</b> Hydrophilie, Hydrophobie, Oberflächenspannung, Micellen,	2.2.1	Stoff- Teilchen- Konzept	H	3.1**		20	s.u.
	2.2.2			3.5			
	2.2.3	Struktur- Eigenschafts- Konzept	H	3.11			
	2.3.1			3.13			
	2.3.2	Konzept der chemischen Reaktion	H	Biologie			
	2.3.4						
	2.4.2						

<sup>1</sup> SP = Schulprogramm

BC = Basiscurricula (Sprachbildung und Medienbildung), vgl. RLP Teil B

ÜT = Übergreifende Themen, vgl. RLP Teil B

☒\*

## **Schulinternes Curriculum - Fachpläne Teil C auf der Grundlage der neuen Rahmenlehrpläne**

---

Tenside, Waschwirkung							
Entsprechend Fachkonferenzbeschluss: LEK, fakultativ Protokoll, Referat							
BC Sprachbildung: Fachsprache sachgerecht in mündlicher und schriftlicher Darbietung anwenden.							
BC Medienbildung: Werbeversprechen kritisch reflektieren,							

☒\*\* 3.1: Kosmetikindustrie, 3.5 Zusatzstoffe, 3.11 Microplastik, Abwasser, 3,13 Verpackungsmaterial, Abfall

Fach: Chemie		Wahlpflichtfach 10					
Themen / Inhalte	Kompetenzbereich Teil C	Standardbezug / Niveaustufe		Fächerübergreifende Kompetenzentwicklung / Standards <i>Bezüge zum SP und zu den BC/ÜT</i>		Zeitleiste (Stunden- umfang: ca...)	Formen der Leistungs- überprüfung
				BC/ÜT	SP		
<b>Kochen und Backen chemisch betrachtet</b> <b>Inhalte:</b> -Nährstoffe -Veränderung von Lebensmitteln durch Kochen und Backen in Bezug auf Geschmack, Textur, Verdaulichkeit etc. <b>Experimente/Untersuchungen</b> -Backen -Maillard-Reaktion <b>Fachbegriffe</b> Kohlenhydrate, Fette, Proteine, Zusatzstoffe, Denaturierung, Emulsion, Osmose, Wassergehalt, Stärkeverkleisterung	2.2.1 2.2.2 2.2.3 2.3.1 2.3.2 2.3.4 2.4.2	Stoff- Teilchen- Konzept  Struktur- Eigenschafts- Konzept  Konzept der chemischen Reaktion	H  H  H	3.1* 3.5 3.11 3.13 Biologie		20	s.u.
Entsprechend Fachkonferenzbeschluss: LEK, fakultativ Protokoll, Referat							
BC Sprachbildung: Fachsprache sachgerecht in mündlicher und schriftlicher Darbietung anwenden.							
BC Medienbildung: Werbeversprechen kritisch reflektieren,							

SP = Schulprogramm

BC = Basiscurricula (Sprachbildung und Medienbildung), vgl. RLP Teil B

ÜT = Übergreifende Themen, vgl. RLP Teil B

\*\* 3.1: Lebensmittelchemiker, 3.5 gesunde Ernährung, 3.11 Ernährungsweise, 3,13 Konservierungsmittel, Geschmacksverstärker