



# CHEMIELEHRERFORTBILDUNGSZENTRUM LEIPZIG-JENA

Standort Leipzig

Prof. Dr. Rebekka Heimann



UNIVERSITÄT  
LEIPZIG

## MILCH, QUARK UND BUTTER

Kurs-Nr.: L13/2020

Mittwoch, den 14.10.2020, 15:00 – 18:00 Uhr in Merseburg

### Veranstaltungsort:

Hochschule Merseburg  
FB INW, "Chemie zum Anfassen"  
Eberhard-Leibnitz-Straße 2  
06218 Merseburg

### Zielgruppe:

Grundschullehrer\*innen und Erzieher\*innen

### Kursleitung:

Dr. A. Vogt, Hochschule Merseburg

Mindestteilnehmerzahl: 10

Verfügbare Plätze: 10

Datum: Mittwoch, den 14.10.2020

Kursdauer: 15:00 – 18:00 Uhr

### Anmeldung:

Anmeldungen bitte bis zum **30.09.2020**  
Bitte benutzen Sie das Anmeldeformular oder das  
Onlineformular unter <https://home.uni-leipzig.de/~lfbz/>

Anfragen bitte schriftlich oder per E-Mail an:  
Liesa Gromm  
Chemielehrerfortbildungszentrum Leipzig-Jena  
Johannisallee 29, 04103 Leipzig  
E-Mail-Adresse: chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de  
Fax: 0341 - 97 363 97

### Registriernummern der Bundesländer:

Sachsen: generelle Anerkennung aller Fortbildungen des  
LFBZ  
Thüringen: 5094-74-0809/19  
Sachsen-Anhalt: Teilnahme möglich, wenn diese durch  
den\*die Schulleiter\*in genehmigt wurde.

### Allgemeine Hinweise:

Bitte bringen Sie einen Schutzkittel und eine Schutzbrille  
mit – soweit vorhanden.

### Kursziele:

Jedes Lebensmittel hat seine Besonderheiten, sowohl in Bezug auf seine physiologische Wirkung als auch in Sachen Herstellung und Verarbeitung. Milch und Milchprodukte spielen in der täglichen Ernährung eine große Rolle. Sie liefern wichtige Nährstoffe wie Eiweiß, Kohlenhydrate sowie Vitamine, Mineralstoffe und Spurenelemente. Jeder Deutsche verzehrte im Jahr 2018 durchschnittlich 88 kg Frischmilcherzeugnisse.

Die Teilnehmer\*innen werden sich in der Fortbildung mit der Zusammensetzung, Haltbarmachung und Verarbeitung von Milch beschäftigen sowie Quark und Butter untersuchen.

Die meisten Versuche sind nicht nur für die Schule geeignet sind, sondern können auch zu Hause zusammen mit den Eltern durchgeführt werden.

### Kursinhalte:

- Eignung des Themas in der Grundschule
- Zusammensetzung, Haltbarmachung und Verarbeitung von Milch
- Möglichkeiten zur Untersuchung von Milch und den Milchprodukten Quark und Butter auf Fett, Kohlenhydrate und Eiweiß
- Molke und Casein
- Einfache Wege zur Herstellung von Milchprodukten

### Praktikum:

Sauer ist nicht lustig für Frischmilch | Milch genauer betrachtet | Die Milch hat eine Haut | Fettprobe | Das Fett der Milch in Farbe | Das Butterfass | Quark selbst gemacht | Milch getrennt in dick und dünn | Eiweiß überall | Mineralstoffe in Milchprodukten | Basteln mit Milch | Malen mit Milch und Quark