

## CHEMIE DER ERNÄHRUNG

**Diese Checkliste wird nicht bewertet.** Mit Hilfe dieser Liste kannst du den Stand deines Lernerfolgs kontrollieren. Sie zeigt dir auch, bei welchen Aufgaben du noch Schwierigkeiten hast. Dort musst du dann noch selbstständig üben. Aus diesem Grund findest du in der letzten Spalte Aufgaben und Informationen zu einzelnen Themenbereichen.

<b>Station</b>	1: Zucker- strukturen I	2. Cahn- Ingold- Prelog	3. Invert- zucker	4: Zucker- strukturen II	5: Benedict- Test	6: Poly- saccharide	7: Schmelz- punkt von Fetten und Ölen	8: Fette und Öle	9: Protein- nachweis	10: Amino- säuren I	11: Amino- säuren II	12: Überblick Kapitel 9
<b>Bearbeitet (abhaken)</b>												

<b>Aufgabe</b>	<b>erledigt</b>	<b>Seiten im Buch "Chemie im Kontext"</b>
<i>Ich kann den Begriff „optische Aktivität“ erklären, und kenne den Unterschied zwischen der absoluten und der relative Konfiguration bei optisch aktiven Molekülen.</i>		S 148-155 S 295 S 298-307
<i>Ich kenne die Eigenschaften, Vorkommen, Aufgaben und Strukturen (in Haworth und Fischer) der wichtigsten Mono-, Di- und Polysaccharide.</i>		S 342-349
<i>Ich kenne die Eigenschaften und Strukturen der Fette.</i>		
<i>Ich kenne die Eigenschaften der Aminosäuren allgemein.</i>		
<i>Ich kann die Begriffe Primär-, Sekundär, Tertiär- und Quartärstruktur der Proteine erklären.</i>		
<i>Ich kenne die Aufgaben der Proteine und kann dazu Beispiele nennen.</i>		
<i>Ich kenne Nachweisreaktionen für C=C Doppelbindungen, für oxidierbare Zucker und für Proteine.</i>		
<i>Ich kann den Begriff "Elektrophorese" erklären, sowie die Trennung von Aminosäuren mit verschiedenen IEP mittels Elektrophorese.</i>		