

Labor 324 **Biologie**

Mikroorganismen

Welche Kleinstlebewesen befinden sich im Heuaufguss?

Pflanzen

Präparieren und betrachten Sie die äußere Hautschicht einer roten Küchenzwiebel.

Dem Täter auf der Spur

Forensische Methoden zum Nachweis von Blut und Fingerabdrücken.

Labor 324 **Lebensmittelchemie**

Zuckerbestimmung

Polarimetrische Bestimmung des Zuckergehalts in Cola.

Farbstoffbestimmung

Lebensmittelfarbstoffe werden photometrisch analysiert.

Labor 324 **Mikrobiologie**

Nachweis von Bakterien

Bakterienwachstum auf Agarplatten. Zählung und mikroskopische Bestimmung. Isolierung mit Hilfe der Membranfiltertechnik.

Färben und mikroskopieren Sie selbst Milchsäurebakterien aus verschiedenen Lebensmitteln.

CHEMIESCHULE DR. ERWIN ELHARDT MÜNCHEN



Berufsbildungszentrum für Chemie · Biologie · Pharmazie · Umwelt

Chemieschule Dr. Erwin Elhardt

Ludmillastraße 30, 81543 München

Telefon: 089 / 6514031 - Fax: 089 / 6514033

E-Mail: info@chemieschule-bayern.de

Ausbildungen	CTA	Chemisch-Technischer Assistent
	BTA	Biologisch-Technischer Assistent
	PTA	Pharmazeutisch-Technischer Assistent
	UTA	Umweltschutz-Technischer Assistent
Weiterbildung	CT	Chemietechniker

Besuchen Sie uns im Internet: www.chemieschule-bayern.de

vorläufiges Programm für den

TAG DER OFFENEN TÜR

SAMSTAG
17. MÄRZ 2018
9 bis 14 Uhr

Erdgeschoss

Sekretariat **Anmeldung**

Raum 126 **Beratung und Getränke**

Raum 122 **Information zur Berufsausbildung an
der CHEMIESCHULE DR. ERWIN ELHARDT**

Beginn: 9:30 Uhr und 12:30 Uhr

1. Obergeschoss

Raum 211 **Datenverarbeitung**

Per Mausclick zur Coffeinstruktur.

Chemische Verbindungen mit dem Computer zeichnen.

Labor 214 **Instrumentelle Analytik**

Welcher Kunststoff ist das?

In kurzer Zeit werden mit Hilfe der Infrarotspektroskopie Kunststofffolien identifiziert.

Aus was besteht Benzin?

Mit Hilfe der Gaschromatographie werden komplizierte Stoffgemische in ihre Bestandteile aufgetrennt.

Wie hart ist das Münchner Leitungswasser?

Bestimmen Sie selbst die Wasserhärte.

Labor 214 **Biochemie**

Trennung von Farbstoffen

Auftrennung von Lebensmittelfarbstoffen anhand ihrer Größe und Ladung durch Agarose-Gel-Elektrophorese.

Auch Früchte haben Gene

Jede Zelle besitzt Erbinformation in Form von Desoxyribonucleinsäure (DNA). Isolieren Sie DNA in wenigen Minuten aus verschiedenen Früchten.

Pflanzen zeigen Farbe

Isolierung und Trennung verschiedener Pflanzenfarbstoffe aus Petersilie mittels Dünnschichtchromatographie.

Labor 230 **Anorganische Chemie**

Salzperlen

Schmilzt man Metallverbindungen mit bestimmten Salzen in der Flamme des Bunsenbrenners, so erhält man charakteristische Färbungen. Solche „Perlen“ können Sie unter Anleitung herstellen.

„Runge-Bilder“

Auf Filterpapiere, die mit Chemikalien getränkte sind, werden langsam Reagenzien getropft. Durch chemische Reaktion entstehen "Bilder, die sich selber malen". Mit ein wenig Geduld können Sie selbst ein "Runge-Bild" herstellen.

Labor 226 **Pharmazie**

Herstellung einer Pflegecreme

Sie können eine Creme unter Anleitung selbst herstellen und Ihre Kreation mit nach Hause nehmen.

Ein Abstecher in die Drogenkunde

Riechen und probieren Sie Arzneipflanzen.

2. Obergeschoss

Labor 320 **Präparative Chemie**

Die „intelligente“ Verbindung

Spiropyran, eine chemische Verbindung, ändert unter Einwirkung von Licht die Farbe: Beim Bestrahlen mit UV-Licht wird ein blaues Bild erzeugt („optischer Datenspeicher“).

Farbige Schlieren

Stellen Sie Ihr eigenes Flüssigkristall-Thermometer her.

Labor 320 **Physikalische Chemie**

Warum geht der Wasserläufer nicht unter?

Experimente zur Oberflächenspannung.

Was ist hier sauer?

pH-Wert-Bestimmung von Cola, Wein, Fruchtsäften und Mineralwasser.