

Labor 320 **Biologie**

Tierische Mikroorganismen

Füttern Sie ein Pantoffeltierchen und schauen Sie ihm beim Fressen zu.

Pflanzenzellen

Präparieren und betrachten Sie die äußere Hautschicht einer roten Küchenzwiebel durch das Mikroskop.

Dem Täter auf der Spur

Forensische Methoden zum Nachweis von Blut und Fingerabdrücken.

Labor 324 **Lebensmittelchemie**

Wieviel Zucker ist in Cola?

Sie bestimmen den Zuckergehalt in Cola mit einem Polarimeter.

Farben machen Lebensmittel interessant

Mit einem Photometer werden Lebensmittelfarbstoffe analysiert.

Labor 324 **Mikrobiologie**

Nachweis von Kleinstlebewesen

Auf einem bestimmten Nährstoffboden kann das Wachstum von Mikroorganismen wie z.B. Bakterien beobachtet werden. Diese lassen sich zählen, isolieren und bestimmen.

Sie dürfen Milchsäurebakterien und Hefen aus verschiedenen Lebensmitteln färben und mikroskopieren.

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
16. MÄRZ 2019
9 bis 14 Uhr

Im Rahmen des Tags der offenen Tür werden Fotos gemacht, die z.T. auf der Homepage der Schule veröffentlicht werden. Sollten Sie damit nicht einverstanden sein, wenden Sie sich bitte an den Fotografen.

Erdgeschoss

Sekretariat **Anmeldung**

Raum 126 **Beratung und Getränke**

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

Beginn: 9:30 Uhr und 11:00 Uhr

1. Obergeschoss

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 226 **Anorganische Chemie**

Salzperlen

Schmilzt man Metallverbindungen mit bestimmten Salzen in der Flamme des Bunsenbrenners, so erhält man charakteristische Färbungen, die das Metall identifizieren.

Solche „Perlen“ können Sie unter Anleitung selber 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 von Arzneiformen

Demonstration der Herstellung wirkstofffreier Zäpfchen.

Ein Abstecher in die Drogenkunde

Mikroskopieren Sie Arzneipflanzen und riechen Sie deren typische Inhaltsstoffe.

Tee in der Apotheke

Analysieren Sie die Bestandteile einer individuellen pharmazeutischen Teemischung.

2. Obergeschoss

Labor 313 **Präparative Chemie**

Wir machen blau

Durch Licht lassen sich chemische Reaktionen auslösen, es ergeben sich dabei „blaue Bilder“ ...

Farbige Schlieren

Durch Wärme können Farbstoffe ihre Farbe ändern. Stellen Sie Ihr eigenes Flüssigkristall-Thermometer her.

Labor 313 **Physikalische Chemie**

Warum geht der Wasserläufer nicht unter?

Die Oberflächenspannung verleiht einer Flüssigkeitsoberfläche spezielle Eigenschaften. Das veranschaulichen verblüffende Experimente, die Sie dazu machen dürfen.

Was ist hier sauer?

Der saure Geschmack von Cola, Wein und Fruchtsäften wird durch Zuckerzusatz gemildert. Der pH-Wert gibt uns Auskunft über den Säuregehalt.

Labor 320 **Biochemie**

Trennung von Farbstoffen

Farbstoffe werden anhand ihrer Größe und Ladung mit Hilfe von Agarose-Gel-Elektrophorese aufgetrennt.

Auch Früchte haben Gene

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

Pflanzen zeigen Farbe

Sie isolieren und trennen verschiedene Pflanzenfarbstoffe aus Petersilie, Paprika und Tomaten mittels Dünnschichtchromatographie.