

2. Obergeschoss

Labor 320 Präparative Chemie

Synthese einer chemischen Verbindung

Die Reaktion erfolgt durch Erhitzen unter Rückfluss. Das Produkt wird durch Destillation isoliert und gereinigt.

Farbige Schlieren

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

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.

Färben und mikroskopieren Sie Milchsäurebakterien und Hefen aus verschiedenen Lebensmitteln.

CHEMIESCHULE DR. ERWIN ELHARDT MÜNCHEN



Berufsbildungszentrum für Biologie · Chemie · 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 (Biochemie, Lebensmittelchemie, Umweltanalytik)
	BTA	Biologisch-Technischer Assistent
Weiterbildung	CT	Chemietechniker

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

vorläufiges Programm für den

TAG DER OFFENEN TÜR

Im Rahmen des Tages 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 / Umweltanalytik**

Welcher Kunststoff ist das?

In kurzer Zeit werden mit Hilfe der Infrarotspektroskopie unterschiedliche Kunststofffolien identifiziert.

Aus was besteht Benzin?

Mit Hilfe der Gaschromatographie werden komplizierte Stoffgemische wie Benzin 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 **Biochemie und Molekularbiologie**

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

Isolieren und trennen Sie verschiedene Pflanzenfarbstoffe aus Petersilie mittels Dünnschichtchromatographie.

2. Obergeschoss

Labor 313 **Biologie**

Im Zellkulturlabor

Dort lernen Sie den Umgang mit Serumpipetten, Mehrkanalpipetten und verschiedenen Zellkulturgefäßen kennen.

Pflanzenzellen

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

Tierische Mikroorganismen

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

Labor 320 **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.