



# Ernährungs- wissenschaftliches Gymnasium

Lebens- und  
Humanwissenschaftliches Profil



MILDRED  
SCHEEL  
SCHULE  
BÖBLINGEN

## Keine Schule wie jede andere

Die Vermittlung der Lerninhalte in allen Schularten im Rahmen eines guten, verlässlichen und zeitgemäßen Unterrichts durch qualifizierte und engagierte Lehrkräfte bildet die Grundlage für ein erfolgreiches Lernen an der Mildred-Scheel-Schule. Darüber hinaus bieten wir ein attraktives Umfeld mit vielfältigen Angeboten:

- Fachräume mit modernster Ausstattung und Technik
- topaktuelle Medienausstattung in allen Unterrichtsräumen der Schule
- digitale Displays in den Klassenräumen
- Schülerbibliothek
- digitale mobile Endgeräte zum flexiblen, ortsunabhängigen Arbeiten und Lernen
- Lernberatung und Lernbegleitung
- Rhetorik und Präsentationskurse
- zahlreiche Module zur Studien- und Berufsorientierung
- einwöchiges Berufsorientierungspraktikum
- Sprachaufenthalte im Ausland
- Studienfahrten und Exkursionen
- Schneesporthauskursionen und Sportturniere
- Arbeitsgemeinschaften im Bereich Klima, soziale Netzwerke und Chor
- Schule trifft Oper
- Schulsanitätsdienst
- Schülermentorenprogramm: Schüler helfen Schülern

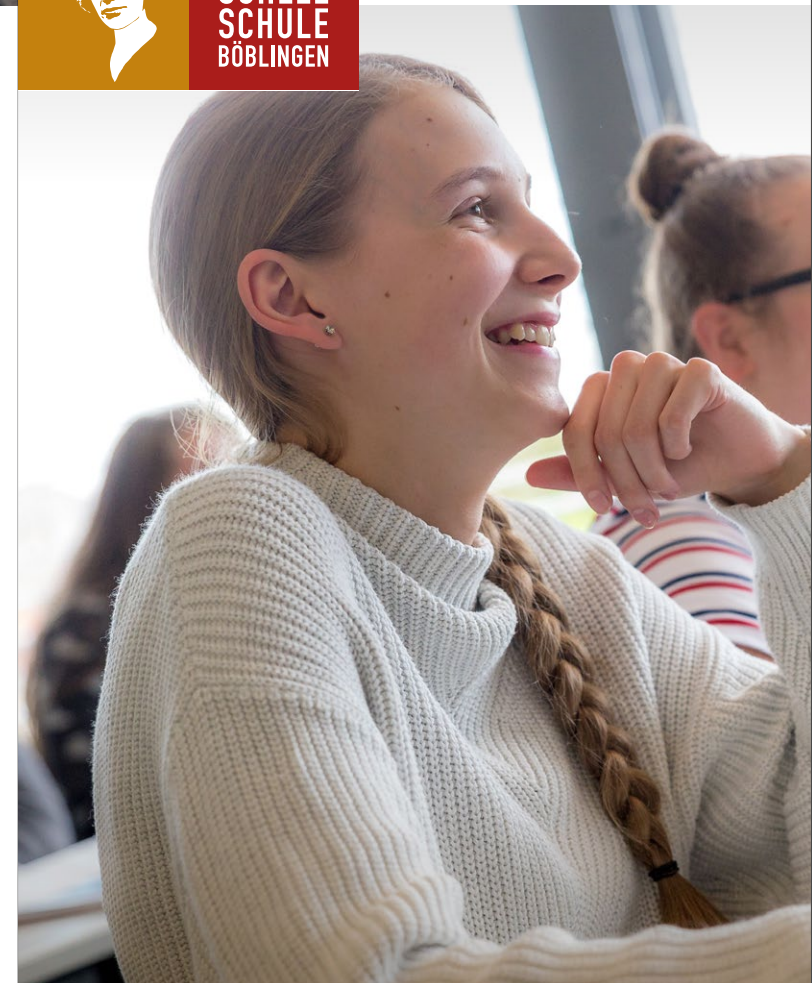
## Willkommen an der Mildred-Scheel-Schule!

Die Schule liegt zentrumsnah: In wenigen Gehminuten erreichen Sie über Austraße, Wilhelmstraße und Karlstraße den Bahnhof Böblingen, dort verfügen Sie über ein reichhaltiges, dicht getaktetes Angebot von Buslinien, Zügen und S-Bahnen.



### Adresse/Kontakt

Mildred-Scheel-Schule  
Austraße 7  
71034 Böblingen  
Telefon: 07031 4625-50  
Fax: 07031 4625-51  
E-Mail: schule@mss-bb.de  
www.mildred-scheel-schule.info



Mit uns zu deinem Ziel

## Der ideale Einstieg zum Aufstieg

Im Zentrum des Schwerpunktfaches **Ernährung und Chemie** stehen Sie: Ihr Körper, Ihr Stoffwechsel und Ihre Ernährung. In der Eingangsklasse wiederholen und vertiefen Sie die chemischen Grundlagen und eignen sich das Basiswissen zur Ernährung an. Dadurch werden Sie befähigt, in den Jahrgangsstufen chemisches und biochemisches Wissen mit wichtigen Aspekten der Ernährungswissenschaft, z.B. Anatomie, Physiologie und Ernährungsmedizin, zu verknüpfen. In den Praxisstunden ergänzen und vertiefen Sie die theoretischen Fachinhalte durch Experimente und Übungen.

### Inhalte des Bildungsplans

- Chemische Grundlagen: Atombau, Bindungen, Protonen- und Elektronenübergänge, chemische Reaktionen
- Basiswissen Ernährung: Energie- und Nährstoffbedarf, Mineralstoffe und Vitamine, Epidemiologie, nachhaltige Ernährung
- Chemie der Kohlenhydrate, Fette, Proteine
- Wasser- und Elektrolythaushalt
- Verdauung und Stoffwechsel
- Ernährung und Gesundheit: Entstehung und Folgen von Übergewicht bzw. Mangelernährung, Diäten, Diabetes mellitus, Zöliakie
- Ernährungsformen: Vollwertige Ernährung und vegetarische Ernährungsformen

### Aufnahmevoraussetzungen

- aus der **Realschule**, der **Berufsfachschule**, der **Werkrealschule** und der **Gemeinschaftsschule** für Schülerinnen und Schüler, die durchgehend in allen Fächern ihre Leistungen auf **M-Niveau** erbracht haben: Realschulabschluss, Fachschulreife oder Werkrealschulabschluss mit einem Durchschnitt von 3,0 in den Fächern Deutsch, Englisch, Mathematik (jeweils mindestens 4,0)
- aus dem **Gymnasium** und der **Gemeinschaftsschule** für Schülerinnen und Schüler, die durchgehend in allen Fächern ihre Leistungen auf **E-Niveau** erbracht und eine zweite Fremdsprache belegt haben: Versetzung in die Oberstufe



## Abschluss mit hoher Qualifikation

### Bewerbung

Bewerbungsschluss für das im September beginnende Schuljahr ist jeweils der 1. März. Registrierung und Bewerbung im Online-Anmeldeverfahren ab Mitte Januar ausschließlich unter [www.schule-in-bw.de/bewo](http://www.schule-in-bw.de/bewo) möglich.

Abgabe folgender Unterlagen an der Schule der ersten Priorität:

- ausgedruckter Aufnahmeantrag aus BewO
- tabellarischer Lebenslauf
- beglaubigte Kopie des Halbjahres-, Versetzungs- oder Abschlusszeugnisses
- einfache Kopie der Geburtsurkunde
- drei Passbilder

### Nach dem Abschluss:

Die allgemeine Hochschulreife berechtigt zum Studium aller Fächer an einer Universität/Hochschule der Bundesrepublik Deutschland. Der Besuch des Ernährungswissenschaftlichen Gymnasiums des Lebens- und Humanwissenschaftlichen Profils bietet Ihnen Vorteile für zahlreiche Studiengänge: Medizin, Pharmazie, Biochemie, Chemie, Ernährungswissenschaften, Lebensmittelchemie und Lebensmitteltechnologie.

## Das bieten wir im Unterricht

→ Pflichtfächer	EK	J1	J2
Deutsch	3	4/5	4/5
Englisch F	3	(4)	(4)
Geschichte mit Gemeinschaftskunde	2	2	2
Religionslehre/Ethik	2	2	2
Wirtschaftslehre	2	(2)	(2)
Mathematik	4	4/5	4/5
Ernährung und Chemie	6	6	6
Biologie <sup>1</sup>	2	(3)	(3)
Physik <sup>1</sup>	2	(3)	(3)
Informatik	2	2	2
Sport	2	2	2
Ergänzungsfach <sup>2</sup>	–	2	2
Seminarkurs	–	(3)	–

### → Wahlpflichtfächer

Französisch F/ Spanisch F für Fortgeschrittene	3	(4)	(4)
Französisch N/ Spanisch N für Anfänger <sup>3</sup>	4	4	4
Global Studies	2	(2)	(2)
Bildende Kunst	2	(2)	(2)
Sondergebiete der Biowissenschaften	2	(2)	(2)
Sondergebiete der Ernährungswissenschaften	2	(2)	(2)
NExt	2	–	–

<sup>1</sup> Eine Naturwissenschaft ist bis zum Abitur zu belegen.

<sup>2</sup> Ergänzungsfächer in den Jahrgangsstufen sind wahlweise Bioinformatik, Sondergebiete der Bio- bzw. Ernährungswissenschaften je nach Angebot.

<sup>3</sup> Schülerinnen und Schüler der Realschule, Werkrealschule, Berufsfachschule und Gemeinschaftsschule ohne zweite Fremdsprache müssen in der Eingangsklasse mit Französisch N oder Spanisch N (Anfängerniveau) beginnen.