

LXX/2024

## Naturwissenschaften in der Küche – Unter Berücksichtigung von Bildung für nachhaltige Entwicklung

<b>Datum:</b>	Mittwoch oder Donnerstag	<b>Referent:innen:</b>	
<b>Zeit:</b>	3 Zeitstunden	<b>Referent:innen:</b>	Dr. F. Hühn, <i>Universität Leipzig</i>
<b>Ort:</b>	Ihre Grundschule		
<b>Zielgruppe:</b>	Grundschullehrer:innen und Erzieher:innen		

### KURSinHALTE:

Die Küche als Labor bietet einen neuen, spannenden Zugang, Kenntnisse über Lebensmittel und einen ausgewogenen Speiseplan sowie Fertigkeiten in der Zubereitung nachhaltig zu vermitteln. Rein naturwissenschaftlich betrachtet ist die Verarbeitung von Lebensmitteln nichts anderes als angewandte Physik und Chemie. Beim Zubereiten der einfachsten Gerichte und sogar beim Schneiden eines Apfels treten unterschiedliche Naturphänomene auf. Experimente aus der Küche ermöglichen den Kindern, ohne Berührungängste mit Dingen aus ihrem Alltag naturwissenschaftliche Zusammenhänge zu bestaunen, zu begreifen und zu erleben. Die gewonnenen Erkenntnisse fördern das Bewusstsein und das Interesse für Ernährungsthemen. Sie stärken Alltagskompetenzen in der Küchenpraxis und den bewussten Umgang mit unseren Nahrungsmitteln. Am Beispiel des Kakaos wird auf BNE (Bildung für nachhaltige Entwicklung) mit einem konkreten Unterrichtsbeispiel eingegangen.

### VERANTSTALTUNGS-ADRESSE:

Ihre Grundschule etc.

### KONTAKT:

Anja Becker  
Chemielehrerfortbildungszentrum Leipzig-Jena  
Johannisallee 29, 04103 Leipzig  
chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de  
0341 - 97 363 96

Um eine Fortbildung an Ihrer Schule zu buchen, besuchen Sie einfach unsere Homepage.