

L19/2024

Kulinarische Chemie – Experimente zum Aufessen

| | | | |
|--------------------|--|------------------------|---|
| Datum: | Mittwoch, 06.11.2024 | Referent:innen: | |
| Zeit: | 14:00 – 17:00 Uhr | Referent:innen: | Dr. N. Rajendran, R.-W.-Fassbinder- Fachoberschule für Sozialwesen München |
| Ort: | online | | |
| Zielgruppe: | Chemielehrer:innen an Gymnasien, Sekundar-, Ober-, Regel- und Berufsschule | | |

KURSYNHALTE:

Ist Bio-Fleisch besser? Wie produziert man die perfekte Kruste? Wozu muss blanchiertes Gemüse abgeschreckt werden?

Diese und viele weitere Fragen können Lernende im kompetenzorientierten, experimentellen Chemieunterricht in selbstgesteuerten Lernprozessen beantworten. Hierzu können kulinarisch-chemische Experimente ohne kennzeichnungspflichtige Chemikalien durchgeführt und viele Lehrplanthemen damit eingeleitet, durchgeführt oder vertieft werden. Messwerte vieler kulinarischer Experimente können sehr einfach digital erfasst und ausgewertet werden.

Lehrkräfte frischen in dieser online-Veranstaltung das nötige biochemische Wissen auf und können nach dem Einführungsvortrag alle Experimente in der eigenen Küche durchführen, damit am Ende der Fortbildung ein 2-Gänge-Menü auf dem Tisch steht. Daher findet der praktische Teil der Fortbildung in der eigenen Küche statt.

Kulinarische Chemie – eine Bereicherung für jeden Chemieunterricht!

ALLGEMEINE HINWEISE:

Lehrkräfte an öffentlichen Schulen in Sachsen können beim Landesamt für Schule und Bildung des zuständigen Standorts Reisekosten gemäß des sächsischen Reisekostengesetzes beantragen.

VERANTSTALTUNGS-ADRESSE:

Ihr Arbeitszimmer, Ihr Wohnzimmer, etc.

KONTAKT:

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

Anmeldung bitte bis zum **23.10.2024** über unsere Homepage.

<https://www.chemie.uni-leipzig.de/lfbz/anmeldung-sek>