



# CHEMIELEHRERFORTBILDUNGSZENTRUM LEIPZIG-JENA

Standort Leipzig

Prof. Dr. Rebekka Heimann



UNIVERSITÄT  
LEIPZIG

## NATURWISSENSCHAFTEN IN DER KÜCHE – UNTER BERÜCKSICHTIGUNG VON BILDUNG FÜR NACHHALTIGE ENTWICKLUNG

Kurs-Nr.: L28/2023

Mittwoch, den 26.04.2023, 09:00 – 16:00 Uhr in Leipzig

### Veranstaltungsort:

Universität Leipzig  
Fakultät für Chemie und Mineralogie  
Institut für Didaktik der Chemie  
Linnéstraße 3/ Johannisallee 29  
04103 Leipzig

Halloren Schokoladenmuseum  
Delitzscher Straße 70  
06112 Halle (Saale)

### Zielgruppe:

Grundschullehrer:innen und Erzieher:innen, sowie weitere Interessierte

### Kursleitung:

Dr. F. Hühn, Universität Leipzig  
n. n., Halloren-Erlebniswelt

**Mindestteilnehmerzahl:** 10

**Verfügbare Plätze:** 20

**Datum:** Mittwoch, den 26.04.2023

**Kursdauer:** 09:00 – 16:00 Uhr

### Anmeldung:

Anmeldungen bitte bis zum **12.04.2023**  
Bitte benutzen Sie das Onlineformular unter  
<https://www.chemie.uni-leipzig.de/lfbz/anmeldung-gs>

Anfragen bitte schriftlich oder per E-Mail an:  
Anja Becker  
Chemielehrerfortbildungszentrum Leipzig-Jena  
Johannisallee 29, 04103 Leipzig  
E-Mail-Adresse: [chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de](mailto:chemielehrerfortbildung@uni-leipzig.de)

### Registriernummern der Bundesländer:

Sachsen: generelle Anerkennung aller Fortbildungen des LFBZ  
Thüringen: wird beantragt  
Sachsen-Anhalt: Teilnahme möglich, wenn diese durch den:die Schulleiter:in genehmigt wurde.

### Kursziele und -inhalte:

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 Berührungsängste 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 zu nachhaltiger Entwicklung) mit einem konkreten Unterrichtsbeispiel eingegangen.

### *Vorläufiges Programm*

*09:00Uhr-09:45Uhr: Begrüßung, Referat, BNE*

*09:45Uhr-10:00Uhr: Kaffeepause*

*10:00Uhr-12:00Uhr: Zeit zum Experimentieren*

*12:00Uhr-13:00Uhr: Bustransfer (das Mitbringen eines eigenen Lunchpakets wäre sinnvoll)*

*13:00Uhr-15:00Uhr: Führung und Entdeckung in der Halloren-Schokoladenwelt, Kreieren von Pralinen*

*15:00Uhr-16:00Uhr: Rücktransfer mit kurzer Evaluation*

### Allgemeine Hinweise:

Schutzkittel und Schutzbrillen sind vorhanden. Gern dürfen Sie jedoch auch eigene mitbringen.

Es entstehen für Sie **keine** Kosten. Lehrkräfte an öffentlichen Schulen in Sachsen können beim Landesamt für Schule und Bildung des zuständigen Standorts Reisekosten gemäß des sächsischen Reisekostengesetzes beantragen.



UNIVERSITÄT  
LEIPZIG

STAATSMINISTERIUM  
FÜR KULTUS





# CHEMIELEHRERFORTBILDUNGSZENTRUM LEIPZIG-JENA

Standort Leipzig

Prof. Dr. Rebekka Heimann



UNIVERSITÄT  
LEIPZIG