

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.

(Veranstaltung EXTP00340 im Schulportal Sachsen)

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>