

LEHRGANGSÜBERSICHT

Die Eintragungen einer Veranstaltung Dritter (sog. externer Anbieter außerhalb der staatlichen Lehrerfortbildung) wird in FIBS als reine Serviceleistung beziehungsweise als Hinweis angeboten und ist mit keiner Empfehlung von staatlicher Seite verbunden. Für die Lehrgänge externer Anbieter in FIBS gilt, dass Zuschüsse zu den Kosten der Teilnehmerinnen und Teilnehmer aus Mitteln der staatlichen Lehrerfortbildung grundsätzlich nicht gewährt werden. Dasselbe gilt für anfallende Reise- und Fahrtkosten. Eine Erstattung durch den jeweiligen Anbieter ist möglich.

Informationen zum Lehrgang

Lehrgangszeichen	E1140-0/25/410804
Titel	22/25 Kulinarische Chemie - Experimente zum Aufessen; digital erfassen
Kurztitel	22/25 Kulinarische Chemie
Beschreibung	<p>Ist Bio-Fleisch besser?</p> <p>Wie produziert man die perfekte Kruste?</p> <p>Wozu muss blanchiertes Gemüse abgeschreckt werden?</p> <p>Diese und viele weitere Fragen können Lernende imkompetenzorientierten, experimentellen Chemieunterricht in selbstgesteuerten Lernprozessen beantworten. Hierzu können kulinarisch-chemische Experimente ohne kennzeichnungspflichtige Chemikalien durchgeführt und viele Lehrplanthemen damit eingeleitet, abgehandelt oder vertieft werden.</p> <p>Messwerte vieler kulinarischer Experimente können sehr einfach digital erfasst und ausgewertet werden (LehrplanPLUS, z.B. neue 11. Jgst.)</p> <p>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 eine 2-Gänge-Menü auf dem Tisch steht. Daher findet der praktische Teil der Fortbildung in der eigenen Küche statt.</p> <p>Kulinarische Chemie - eine Bereicherung für jeden Chemieunterricht</p>

Anmeldeschluss 14.05.2025

Teilnehmerzahl max. 40

Schularten Gymnasium, Berufsschule

Anbieter Universität Erlangen-Nürnberg (FAU) -
Chemielehrerfortbildungszentrum
Regensburger Str. 160, 90478 Nürnberg
Anbieterkategorie: Extern

Ansprechpartner Lisa Eggers

Zielgruppen,
Schulfächer,
Schlagworte Chemie, Lehrkräfte allgemein, Fortbildung

Zusammenfassung der Veranstaltungstermine

Veranstaltungs-Nr.	Beginn (Uhrzeit)	Ende (Uhrzeit)	Format
410804-1	28.05.25 15:00Uhr	28.05.25 18:00Uhr	Online

Details der zugehörigen Veranstaltung 1/1:

410804-1 22/25 Kulinarische Chemie - Experimente zum Aufessen; digital erfassen

Aktenzeichen	E1140-0/25/410804-1
Beginn/Ende	28.05.2025 15:00 - 18:00 Uhr
Bemerkungen	<p>Ihre Anmeldung ist erst gültig, wenn sie von uns bestätigt wurde. Ggf. fragen Sie bitte bei uns nach (lfz-chemie@fau.de).</p> <p>Die Angabe der freien Plätze ist wegen möglicher Anmeldungen außerhalb von FIBS unverbindlich.</p> <p>Weitere wichtige Informationen zur Fortbildung finden Sie auf unserer Homepage https://www.chemiedidaktik.phil.fau.de/files/2018/02/Kursinformation.pdf</p> <p>Sie sollten vor Veranstaltungsbeginn alle Zutaten abgewogen haben und alle Küchengeräte bereit halten, detaillierte Info erfolgt rechtzeitig</p>
Format	Online
Teilnehmerzahl	max. 40
Veranstaltungsort	Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg / Campus Nürnberg, LSt. für Didaktik der Chemie Regensburger Str. 160, 90478 Nürnberg
Leitung	Hella Rieß
Kostenhinweis	Es wird eine Teilnahmegebühr in Höhe von 5,00 EURO erhoben. Die Zahlung erfolgt ausschließlich bargeldlos über https://epay.bayern.de/eps-payplatform . Nähere Informationen erhalten Sie rechtzeitig vor der jeweiligen Veranstaltung per Mail.
Direktlink	https://fibs.alp.dillingen.de/lehrgangssuche?container_id=410804