

Programm am 30.09.2022

ab 08:30 Uhr	Markt der Möglichkeiten
09:00 Uhr	Eröffnung & Grußworte
09:15 Uhr	Plenarvortrag I Es geht um die Wurst! Ernährung und Nachhaltigkeit im naturwissenschaftlichen Unterricht Prof. Dr. M. Beeken, Universität Osnabrück
10:15 Uhr	Kaffeepause & Markt der Möglichkeiten
10:45 Uhr	Plenarvortrag II Klimaschutz im Kochtopf: Wie sieht eine gesunde und umweltfreundliche Ernährung aus? Dr. T. Meier, Institut für nachhaltige Land- und Ernährungswirtschaft (INL) e.V.
12:00 Uhr	Mittagspause & Markt der Möglichkeiten
13:00 Uhr	Workshops Nähere Informationen finden Sie im Workshopangebot.
16:15 Uhr	Nachbesprechung, Verabschiedung, Ausgabe der Zertifikate

Informationen zur Anreise

Universität Leipzig
Fakultät für Chemie und Mineralogie
Johannisallee 29
04103 Leipzig
(Tram-Haltestelle „Johannisallee“)



● Fakultät für Chemie und Mineralogie der Universität Leipzig

ANERKENNUNG

Der Lehrerkongress wird in *Sachsen* und *Thüringen* als Fortbildung anerkannt.

Für *Brandenburg* und *Mecklenburg-Vorpommern* wird die Anerkennung beantragt.

Sachsen-Anhalt: Teilnahme möglich, wenn diese durch die Schulleitung genehmigt wurde

Noch Fragen?

E-Mail: Chemielehrerfortbildungszentrum@uni-leipzig.de
Tel: 0341/9736396



UNIVERSITÄT
LEIPZIG



Lehrerkongress der
Nordostchemie-Verbände
und des Lfbz Leipzig-Jena,
Standort Leipzig

Lebensmittel – gesund und nachhaltig?

Was erwartet Sie?

- Ein Einblick in **fachchemische Zusammenhänge** und **schulrelevante Experimente**, eingebettet in motivierende und lebensnahe Kontexte.
- Spannende Plenarvorträge und eine breite Vielfalt an Workshops zum übergeordneten Thema **“Lebensmittel — gesund und nachhaltig?”**
- **Materialien** für den schulischen Einsatz.
- Unser **“Markt der Möglichkeiten”**: Lernen Sie Vertreter:innen von Lehrmittelverbänden, der Chemischen Industrie und aus dem Bereich Lebensmittel und Nachhaltigkeit beim persönlichen Gespräch mit einer Tasse Kaffee kennen.
- Ein Rundum-Sorglos-Paket mit **Mittagsbuffet, Getränken, Kaffee und Kuchen.**

Die Teilnahme ist für Sie kostenlos!

Anmeldung

Bitte melden Sie sich bis zum 16.09.2022 unter Angabe Ihres Workshop-Wunsches auf unserer Homepage an:



<https://www.chemie.uni-leipzig.de/lehrerfortbildungszentrum/lehrekongress-2022>

Workshopangebot

Nehmen Sie an einem der folgenden 5 Workshops teil:

Traditionell oder vegetarisch?! – Es geht um die Wurst!

Prof. Dr. M. Beeken, Universität Osnabrück

Im Rahmen dieses Workshops stellen wir Ihnen das Konzept „Es geht um die Wurst“ vor, führen gemeinsam die Experimente rund um vegane und vegetarische Fleisch-Ersatzprodukte durch und zeigen Adaptionen des Konzeptes an verschiedene Schulformen.

Versteckte Zucker in Supermarktprodukten

Dr. C. Jansen, MINT-Beratung Schule & Beruf, Friesenheim b. Mainz

In diesem Workshop werden die chemischen und biologischen Grundlagen der vielen verschiedenen Zuckerarten dargestellt, die in der menschlichen Ernährung eine Rolle spielen. Besonderes Augenmerk wird dabei auf die aktuellen Ernährungsgewohnheiten und -moden aus biochemischer Sicht und auf das Erlernen eines konsumkritischen Verhaltens der Schüler:innen gelegt. Dabei werden die verschiedenen Aspekte durch Experimente mit natürlichen Lebensmitteln und Supermarktprodukten des täglichen Bedarfs vertieft.

Verwenden, nicht verschwenden!

Dr. I. Deusing-Gottschalk, Technische Universität Braunschweig

Dieser Workshop stellt Experimente in den Mittelpunkt, mit denen Schüler:innen die naturwissenschaftlichen Hintergründe für den Verderb oder den Qualitätsverlust von Lebensmitteln kennenlernen. Ziel ist, die Schüler:innen bezüglich ihres eigenen Umgangs mit Lebensmitteln zu sensibilisieren und so zu einem nachhaltigeren Umgang mit Lebensmitteln zu bewegen.



Palmöl – kein Öl wie jedes andere

Dr. I. Rienäcker, Universität Leipzig

Im Rahmen des Workshops wird ein experimentell gestütztes Konzept zum Thema Palmöl vorgestellt.

Dieses ist z.B. für fächerübergreifende Projekttag geeignet. Teile daraus können aber auch in den regulären Chemieunterricht beim Thema Fette integriert werden. Es wird deutlich, dass Palmöl viele Vorteile bietet, aber sein Anbau auch gravierende Nachteile nach sich zieht. Die Schüler:innen erarbeiten sich fachliche Grundlagen für eine Reflexion des eigenen Konsumverhaltens.

Die Milch macht's – Milch und deren Alternativen

S. Wicke, Universität Leipzig

Die Erforschung und Produktion von Alternativen zur Kuhmilch stieg in den letzten Jahren drastisch an. In diesem Workshop lernen Sie Experimente zu den Inhaltsstoffen verschiedener „Milchsorten“ und zur Herstellung von Milchprodukten und deren Alternativen kennen. Außerdem wird beispielweise Soja- oder Haferdrink auf Grundlage chemischer Kenntnisse kritisch betrachtet, sodass der Beitrag von Milch und deren Alternativen zu einer gesunden Ernährung beurteilt werden kann.