



FyraftensLab

Food for Science

STEM-undervisning med mad og gastrofysik



Smag for Livet inviterer STEM-, natur- og madfaglige undervisere ved både grundskoler, erhvervsskoler, gymnasier og professionshøjskoler til tre gratis fyraftensseminarer om smag i undervisningen.

Gennem inspirationsoplæg og praktiske øvelser giver hvert seminar dig viden om og inspiration til at bruge gastrofysik, mad og smagsoplevelser i din naturfaglige undervisning. Oplægsholderne fra Smag for Livet har stor erfaring med at bruge mad som afsæt for undervisning og formidling i naturfaglige emner.

Det er muligt at deltage i enkelte eller alle seminarer. Seminarerne er gratis, men kræver tilmelding – [skriv til kontakt@smagforlivet.dk](mailto:kontakt@smagforlivet.dk).

PROGRAM

Mandag d. 5. oktober kl. 15-16.30

1. SEMINAR: STEM-UNDERVISNING I KØKKENET

1. SEMINAR: STEM-UNDERVISNING I KØKKENET
Gastrofysik og gastrofysiske metoder: hvad skal du bruge, og hvordan gør du?

- ▷ Gastrofysik og gastrofysiske metoder: hvad skal du bruge, og hvordan gør du?
- ▷ Sådan kan du arbejde med madoplevelser som inspiration til åbne spørgsmål og hypotesedannelse (IBSE).

Mandag d. 2. november kl. 15-16.30

2. SEMINAR: SMAG PÅ GASTROFYSIK

2. SEMINAR: SMAG PÅ GASTROFYSIK
Intro til gastrofysik: Naturvidenskaben bag smagen

- ▷ Intro til gastrofysik: Naturvidenskaben bag smagen
- ▷ Prøv en aktivitet fra Fag med Smag, Smag for Livets gratis lærings-app og få inspiration til din egen undervisning.

Mandag d. 30. november kl. 15-16.30

3. SEMINAR: MADENS MOLEKYLER

3. SEMINAR: MADENS MOLEKYLER
Hvilke molekyler, processer og sanselige parametre er særligt i fokus ved gastrofysik

- ▷ Hvilke molekyler, processer og sanselige parametre er særligt i fokus ved gastrofysik?
- ▷ Sådan bruger du smagsoplevelser til at undervise i madens molekyler.

Vært

Morten Christensen
Gastrofysiker



i GastroLab

Gastr**o****lab**

på Kold College, Landbrugsvej 55, 5260 Odense S