

Rahmenprogramm Make@thon Ernährung der Zukunft



30.05.–04.06.22
Siemensstadt Square, Berlin



Rahmenprogramm Make@thon Ernährung der Zukunft

TAG	NACHMITTAGS	ABENDS
MO	AUFTAKTVERANSTALTUNG	AUFTAKTVERANSTALTUNG
DI	ESCAPE ROOM: GOURMET MORD	KARMAKOLLEKTIV.BERLIN ARON MURRU
MI	ESCAPE ROOM: GOURMET MORD	FREIE UNIVERSITÄT BERLIN PROF. DR. CHRISTA THÖNE-REINEKE
DO	NACHMITTAG FÜR LEHRERINNEN UND LEHRER	UNIVERSITÄT OSNABRÜCK LARS OTTE
FR	LABORSETTING ES GEHT UM DIE WURST	BREAKING LAB JACOB BEAUTEMPS
SA	PREISVERLEIHUNG	PREISVERLEIHUNG

Auftaktveranstaltung Make@thon Ernährung der Zukunft

-  14 UHR START AUFTAKTVERANSTALTUNG
-  MEET&GREET DER TEILNEHMERINNEN UND TEILNEHMER
-  GRUPPENBILDUNG FÜR EINZELNE TEILNEHMERINNEN UND TEILNEHMER
-  BEKANNTGABE DER AUFGABENSTELLUNG
-  GENAUER ABLAUFPLAN DES MAKE@THONS
-  ZUTEILUNG VON PATINNEN UND PATEN DER UNI OSNABRÜCK
-  BEGRÜSSUNG DURCH DIE UNI OSNABRÜCK UND KENNENLERNEN DER SIEMENSSTADT SQUARE
-  AUSSTELLUNG NACHHALTIGKEIT UND ERNÄHRUNG
-  CATERING, MUSIK, FOTOGRAFIE
-  DIE SIEMENS STIFTUNG
-  16:30 VORTRAG SHARE - VISIONEN EINES START UPS ZU SOCIALEM IMPACT, PRODUKTENTWICKLUNG MIT FOKUS AUF NACHHALTIGKEIT UND SOZIALER GERECHTIGKEIT

Rahmenprogramm

Dienstag, 31.05.22

UHRZEIT

14:00 — 15:30	ESCAPE ROOM: GOURMET MORD
15:30 — 17:00	ESCAPE ROOM: GOURMET MORD
18:00	VORTRAG KARMAKOLLEKTIV.BERLIN

ESCAPE ROOM: GOURMET MORD

Im Michelin-Sterne Restaurant „Omicido“ wurde eine Leiche gefunden! Die lokale Polizei ist am Verzweifeln. Dabei hat der „Gourmet-Mörder“ am Tatort eindeutige Hinweise hinterlassen, die zu seiner Verhaftung führen könnten. Doch stellt sich alles als eine Falle heraus? War der Mörder Gast im Restaurant? Und kann es rechtzeitig gelingen, den Mörder zu überführen, bevor es zu noch Schlimmerem kommt?

VORTRAG: KARMAKOLLEKTIV.BERLIN

Gründer Aron Murru erzählt uns von seiner Vision eines Social Entrepreneur Unternehmens, welches auf Mehrwegsysteme, faire Produkte und Integration setzt. Karmakollektiv führt in seinem Sortiment unter anderem Gewürze, Tee und Kaffee in Mehrweg-systemen, die sich im Supermarkt eingliedern lassen. Das Start-Up aus Berlin setzt sich für eine neue Perspektive im Lebensmittelsektor ein.

Rahmenprogramm

Mittwoch, 01.06.22

UHRZEIT

14:00 — 15:30	ESCAPE ROOM: GOURMET MORD
15:30 — 17:00	ESCAPE ROOM: GOURMET MORD
18:00	VORTRAG (ONLINE!) PROF. DR. CHRISTA THÖNE-REINEKE

ESCAPE ROOM: GOURMET MORD

Im Michelin-Sterne Restaurant „Omicido“ wurde eine Leiche gefunden! Die lokale Polizei ist am Verzweifeln. Dabei hat der „Gourmet-Mörder“ am Tatort eindeutige Hinweise hinterlassen, die zu seiner Verhaftung führen könnten. Doch stellt sich alles als eine Falle heraus? War der Mörder Gast im Restaurant? Und kann es rechtzeitig gelingen, den Mörder zu überführen, bevor es zu noch Schlimmerem kommt?

VORTRAG: TIERETHIK

 Professorin Christa Thöne-Reineke von der freien Universität Berlin erklärt uns, welche Maßstäbe in der Tierhaltung gelten und wie Tierethik mit der Ernährung zusammenhängt. Sie wird dazu Stellung nehmen, wie die Ernährung einer stetig wachsende Weltbevölkerung mit der Nutztierhaltung vereinbar ist und welche ethischen Aspekte in der Ernährung von Bedeutung sind.

Rahmenprogramm

Donnerstag, 02.06.22

UHRZEIT

14:00 – 16:00	LABORSETTING ES GEHT UM DIE WURST
16:00 – 18:00	NACHMITTAG FÜR LEHRKRÄFTE
18:00	VORTRAG LARS OTTE

LABORSETTING ES GEHT UM DIE WURST

Vegetarische, vegane und konventionelle Wurst findet sich in nahezu jedem Supermarkt. Aber was steckt eigentlich drin? Wie können wir Lebensmittel voneinander unterscheiden? Genau das lernt ihr in spannenden Experimenten und erfahrt mehr über die Inhaltsstoffe und gesundheitlichen Auswirkungen von Nahrung.

NACHMITTAG FÜR LEHRKRÄFTE

Der Make@thon ist als Wissenschaftskommunikationsformat aus Niedersachsen und NRW nach Berlin gekommen. Häufig kommen da die Fragen auf, wie die Universität Osnabrück den Weg nach Berlin findet, was ein Make@thon genau ist, wie die Schülerinnen und Schüler arbeiten und wie sich ein Make@thon in den Schulablauf integrieren lässt. All Ihren Fragen wollen wir Raum geben und dazu die Möglichkeit eröffnen, sich gegenseitig zu vernetzen, um für die Bildung im MINT-Bereich ein zukunftsfähiges Netzwerk auszubauen. Darüber hinaus erfahren Sie mehr über das lehrplanorientierte Bildungsprogramm „Experimento“ der Siemens Stiftung, das Forschendes Lernen in den MINT-Unterricht integriert und diesen abwechslungsreich und alltagsnah gestaltet.

VORTRAG: LEBENSMITTELCHEMIE

Passend zum Laborsetting findet am Abend ein Vortrag statt, der von Doktorand Lars Otte aus der Chemiedidaktik der Uni Osnabrück gehalten wird. Mit spannenden Experimenten führt er uns in die Welt der Lebensmittelchemie ein und zeigt uns, was chemisch in unserer Nahrung steckt.

Rahmenprogramm

Freitag, 03.06.22

UHRZEIT

14:00 – 17:30	LABORSETTING ES GEHT UM DIE WURST
18:00	VORTRAG JACOB BEAUTEMPS

LABORSETTING ES GEHT UM DIE WURST

Vegetarische, vegane und konventionelle Wurst findet sich in nahezu jedem Supermarkt. Aber was steckt eigentlich drin? Wie können wir Lebensmittel voneinander unterscheiden? Genau das lernt ihr in spannenden Experimenten und erfahrt mehr über die Inhaltsstoffe und gesundheitlichen Auswirkungen von Nahrung.

VORTRAG: HOW TO SCIENCE YOUTUBER

Jacob Beauteemps ist in den sozialen Netzwerken erfolgreich als MINT-fluencer unterwegs. Er gestalten unter anderem den Youtube-Kanal Breaking Lab und widmet sich dort der Wissenschaftskommunikation. Aber wie kommuniziert man Wissenschaft verständlich für jede Person? Und wie geht man mit kontroversen Themen in sozialen Netzwerken um? Jacob wird uns einen kleinen Einblick in diese Themen geben und für eure Fragen rund um seine Arbeit zur Verfügung stehen

Preisverleihung

Samstag, 04.06.22

-  14 UHR STARTVERANSTALTUNG
-  MODERATION DURCH MINT-FLUENCER JACOB BEAUTEMPS
-  Q&A FÜR INTERESSIERTE SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER
-  AUSSTELLUNG/THEMENTISCHE ZU DEN INNOVATIONEN DER SCHÜLERINNEN UND SCHÜLER
-  BÜHNE FREI FÜR DIE GEWINNERGRUPPE
-  FEIERLICHE PREISVERLEIHUNG
-  NETZWERKMÖGLICHKEIT FÜR LEHRKRÄFTE
-  BEITRÄGE DER UNI OSNABRÜCK
-  AUSSTELLUNG ZU NACHHALTIGKEIT UND ERNÄHRUNG
-  CATERING, MUSIK, FOTOGRAFIE
-  WEITERE PROGRAMMPUNKTE FOLGEN
-  PODIUMSDISKUSSION ÜBER DEN MAKE@THON
-  BEITRAG DER SIEMENS PROFESSIONELL EDUCATION ZU ENGAGEMENT IM BEREICH BILDUNG
-  BEITRÄGE DER SIEMENS STIFTUNG ZUM THEMA MINT-BILDUNG DER ZUKUNFT

