

Kan skolebørn blive klog på mad med smart teknologi? Og kan man bruge STEM principperne til at bygge bro mellem maddannelse og naturvidenskabsdannelse?

Kan du smage forskel på en Habenero og Jalepeno? Vores smarte biometri metode kan. Vi kalder det ChilioMeteret. Ved at analysere på ansigtsudtryk, hudkonduktivitet og øjenbevægelser har vi skabt et mini læringslaboratorium for sensorik og smagsbiologi. Beregnet til at skabe læring om bioaktive stoffer gennem smarte biometriske principper f.eks. i kemi, biologi og natur/teknik.

Har du og din robot styr på de fem grundsmage? Og kan du få en robot til at lystre og hjælpe dig rundt i køkkenet for at finde dem? Med vores RoboFood læringsrobot understøtter vi undervisningen i programmering og i madkundskab. Et didaktisk forløb hvor man prøver et simpelt programmeringssprog og samtidig lærer om en af menneskets basale sanser – nemlig smagssansen.

Hvad er det der er blåt og grønt og som kan spises? Kom med indenfor i vores BlueGreen Planet læringslab. Med det digitalt forbundne Aquaponics anlæg har vi bragt mikro-skala fødevareproduktion ind i byen – og ind i biologi undervisningen. Og ved hjælp af simple sensorer kan vi demonstrere hvordan biologiske systemer er i stand til at regulere sig selv. Og hvordan man automatisk kan hente data ud til videre analyse i f.eks. et regneark.

De tre STEM baserede læringsstationer er skabt i samarbejde med biologi lærer Lilja Gunnarsdottir fra Herstedlund skole, Bygaard Urban Roof Top farm v/ Lasse Carlsen, iMotions Danmark v/Kiara Heide og Holger Lunden og LEGO v/ Marianne Nytoft Bach. Bag projektet står AAU-SOUL gruppen ved Institut for Læring & Filosofi i samarbejde med AAU Digital Foodscape Lab. Udstillingen med de tre STEM baserede læringsstationer er skabt af Mukti Chapagain, Hannah Hofmann, Mette Refskov Olsen og Bent Egberg Mikkelsen.