

Workshop om prøveoplæg 2019 teknologi B – FIP 14. marts 2019

Workshoppen blev primært brugt til at lave idégenerering på især proces-produkter og lidt også på el-produkter, idet deltagerne fandt at oplægget ikke "taler" så meget til disse to produktområder. Gitte, fra Det naturvidenskabelige gymnasium ved Hotel- og restaurantskolen, styrede idegenereringen og Mogens fra Learnmark har fastholdt indholdet:

Proces-ideer:

Affald, planter og andet:

- duftbrikker/svamp til affaldsspande/lugtgener
- svampefarme/pladsbesparelse/(f.eks. kaffegrums)
- LED-belyst beplantning - hvad skal der til for at dyrke hvad mest optimalt
- Greenwalls
- Kvalitetstest af "hjemmeprodukter", hvordan kan man lave en "hjemmetest"
- Nye produktionssteder
- Anvendelse af "overflødige" landbrugs-råstoffer i nye produkter/brug af restprodukter
- Plante-erstatning
- Insekter - både udvikling og indtag
- Energi-indhold i soya, kikærter osv.; plantefars kan etableres
- Bio-emballage
- Snacks fra f.eks. microbryggeriers mæsk osv.
- Madspild? (kan mælk bruges efter sidste salgsdato)
- Komprimeret smagsbrikker til vand: "Sodatabs"
- Kompost
- "energirige "protein-barer"" - komprimeret mad (evt. med en hjemløs/flygtninge/ældre/veganere???) / madspild))
- Kan man lave nogle processer smartere eller frigøre tid/personer i denne her; altså kan man justere på eksisterende processer?
- Urban gardening, jordprøver/hvad kan der vokse
- NB: Lagen fra kikærter er så protein-holdigt, at det kan bruges til f.eks. kyskager eller lagkagebunde...

El:

- Find plads - via lys til f.eks. notching, find nøgler og bygninger, evt. lyd giver i samme retning,
- Vækstlys
- Find my "cykel/løbehjul" rdf?
- Varmestyring af sommerhus/drivhus (arduino) (giv plads?)
- brikker til kreative interaktive aktiviteter/spil
- paternoster-systemer til drivhus-bakker/vanding osv.
- lagerstyring af skoskab/bogreoler osv.
- plads i køleskabet (IOT)