

3D食物打印是一种有趣且互动的方式，可让学生兴奋地参与科学、技术、工程、艺术和数学多学科融合的综合教育。

福迪尼应用于教育界

多学科融合的综合教育：科学、技术、工程、艺术和数学，是种重实践的超学科教育方式。可帮助学生成为21世纪的创新者、教育家和领导者。

用于科学、技术、工程、艺术和数学的活动。





科学快餐

对于我们的口腹之欲和心灵，Sue's Tech Kitchen 是一个技术燃料的仙境。由畅销书作家Zuckerberg 媒体创始人和首席执行官Randi Zuckerberg共同打造口耳相传的奇幻乐园。

福迪尼是一个引人注目的景点，并且在每次Sue's Tech Kitchen的活动中都被视为核心项目。孩子们被福迪尼的运作所吸引，在他们眼前打印美食，而且他们也兴奋地品尝到3D打印的食物。

鼓励孩子们自己使用福迪尼，并很迅速地非常适应这项技术。在完成第一次打印后，他们很快地就会问自己还能创建什么，想要进一步探索和「品尝3D打印的食物」！

一个班级课程中的几节课程

在一堂课期间，学生可学习科学、技术、工程、艺术和数学的主题 + 家庭经济学主题。

福迪尼鼓励孩子们尝试各种健康食品；当食物以有趣的形状打印时，总是更容易做到。

创造和食物的结果等于有趣的学习！包含福迪尼技术的动手实践课程，教授以下几个主题：

- 新鲜食物
- 食材准备
- 食谱
- 营养成分
- 3D打印
- 烹饪
- 创造力
- 健康饮食

