

Angebote für die Oberstufe

Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit

Angebote der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach, Neumarkt und Tisens

Schuljahr 2024/25



Inhaltsverzeichnis

Angebot für Schulklassen.....	1
• Brainfood.....	1
• Getränke	1
Angebot am Standort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach	2
• Workshop: Sensorik & Kochen	2
• Oberschüler kochen	2
• Kochwerkstatt Haslach.....	3
Projekte für die 3. und 4. Klassen der Oberstufe	4
• Erlebnis Hauswirtschaft.....	4
Angebot für Lehrkräfte und Kindergartenpädagogen/-pädagoginnen	5
• Seminar „Genießen mit allen Sinnen“	5
Informationen und Anmeldung	6

Angebot für Schulklassen



Brainfood

Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!

1 Einheit zu 1,5 Stunden zum Thema

Viele Lebensmittel (Superfood) unterstützen die mentale und körperliche Leistungsfähigkeit. Wir nehmen einige unter die Lupe. Beliebte Produkte für die Jause werden gemeinsam besprochen und es erfolgt eine Verkostung.



Getränke

Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!

1 Einheit zu 1,5 Stunden zum Thema

Das eigenen Trinkverhalten und der Wasserhaushalt werden besprochen. Als Durstlöscher geeignete Getränke werden dargestellt und Getränke wie Energydrinks / Softdrinks werden unter die Lupe genommen und anschließend erfolgt eine Getränkeverkostung.

Angebot am Standort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Sie kommen mit Ihrer Klasse zu uns in die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach!



Workshop: Sensorik & Kochen

1 Einheit zu 3 Stunden: Sensorik

1 Einheit zu 4 Stunden: Kochen von regionalen und saisonalen Gerichten

An einem Vormittag erfahren die Jugendlichen Wissenswertes über die Geschmackswahrnehmung und verkosten in einem spannenden Sinnes-Parcours verschiedene Produkte und Lebensmittel. Am zweiten Vormittag wird in der Küche ein Menü zubereitet und anschließend gemeinsam genossen.



Oberschüler kochen

2 Einheiten zu je 3 Stunden

Schulklassen sind herzlich willkommen in unserer Lehr- und Erlebnisküche unter Anleitung geschulter Fachkräfte zu kochen und zu experimentieren!

Die Jugendlichen bereiten selbstständig aus frischen Lebensmitteln leckere Gerichte zu und genießen das kleine Menü gemeinsam an einem schön gedeckten Tisch.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Kennenlernen von frischen Lebensmitteln und Küchenutensilien
- Grundelemente des Kochens
- Spaß und Freude am gemeinsamen Kochen
- Esskultur



Kochwerkstatt Haslach

1 Einheiten zu 3 Stunden zu den unten genannten Themen

Die Klassen sind herzlich willkommen, in unserer Lehr- und Erlebnisküche unter Anleitung geschulter Fachkräfte zu kochen und zu experimentieren! Die Schülerinnen und Schüler lernen je nach Themengebiet Lebensmittel kennen und erfahren Nützliches bezüglich Herstellung und Zubereitung.

Nach einer kurzen Informationsphase bereiten die Kinder mit frischen Lebensmitteln leckere Gerichte zu und genießen diese gemeinsam an einem schön gedeckten Tisch.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Informationen zu Lebensmitteln
- Grundelemente des Kochens
- Spaß und Freude am gemeinsamen Kochen
- Esskultur

Folgende Themen stehen zur Auswahl:

- **Kochwerkstatt „Nudeln“:** Die Jugendlichen stellen verschiedene Nudelarten aus dem frisch gekneteten Nudelteig (mit Hilfe der Nudelmaschine) her, die anschließend gemeinsam genossen werden.
- **Kochwerkstatt „Hülsenfrüchte“:** Hülsenfrüchte sind wahre Superlebensmittel. Die Jugendlichen erleben die Vielfalt dieser Kraftpakete und bereiten leckere Gerichte zu.
- **Kochwerkstatt „Wintergemüse“:** Welches Gemüse schenkt uns der Winter? Die Jugendlichen entdecken heimisches Wintergemüse und kochen daraus leckere Gerichte.
- **Kochwerkstatt „Knödel“:** Den Knödelteig selbst herstellen, Knödel formen und kochen, all dies erleben die Jugendlichen in dieser Kochwerkstatt.

Projekte für die 3. und 4. Klassen der Oberstufe



Erlebnis Hauswirtschaft

21 Stunden *Das Angebot wird in einem Zeitraum von 2 bis 3 Wochen abgewickelt (unterschiedliche Wochentage)*

Ziele des Projektes: Selbstständigkeit und Eigenverantwortung fördern, Qualität von Lebensmitteln aus der heimischen Landwirtschaft schätzen lernen, Genussfähigkeit fördern und stärken, Verantwortung für das eigene Wohlbefinden übernehmen und Bewusstsein für nachhaltiges Handeln entwickeln. Die Projektstage sind praxisorientiert gestaltet und bieten den Jugendlichen viele Möglichkeiten zum Ausprobieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Ernährung	3h
Tischgestaltung und Service	3h
Kochen	9h
Reinigung	3h
Wäschepflege	3h

Angebot für Lehrkräfte und Kindergartenpädagogen/-pädagoginnen



Seminar „Genießen mit allen Sinnen“

Begleitendes Seminar zur Ernährungsbildung an Südtirols
Kindergärten und Schulen

Täglich ergeben sich vielfältige Lernsituationen, die wir als Pädagogen/Pädagoginnen aufgreifen können, um die Kinder mit Spaß an die Themen Lebensmittel und Essen heranzuführen und sie so zu sensibilisieren.

Schwerpunkte des Seminars:

- Warum das Projekt „Fühlen wie es schmeckt“ so wichtig ist
- Übersicht über Möglichkeiten, Ernährungsthemen im Unterricht aufzugreifen und welche ernährungspsychologischen Aspekte Pädagogen/Pädagoginnen dabei beachten sollten
- Genießen mit allen Sinnen als Voraussetzung für eine optimale Versorgung der Kinder mit qualitativ hochwertigen und nährstoffreichen Lebensmitteln
- Sensorische Grundlagen am Beispiel von Verkostungen
- Ideensammlung für Maßnahmen im Unterricht zum Thema Essen mit Spaß und Genuss

Termin:

Mittwoch, 16.10.2024 von 15:00 bis 18:00 Uhr

Anmeldung:

Das Anmeldeformular finden Sie auf unsere Homepage und ist innerhalb Dienstag, 24.09.2024 per E-Mail an folgende Adresse zu schicken:

fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Referentin:

Lehrkraft der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Kursort:

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen

Die Zahl der Teilnehmer:innen ist auf 20 Personen begrenzt

Informationen und Anmeldung

Anmeldungen: ab sofort bis zum 24. September 2024

Die Anmeldungen erfolgen per E-Mail an folgende Adresse:

fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

und werden in chronologischer Reihenfolge berücksichtigt.

Auf unsere Homepage finden Sie die aktuellen **Anmeldeformulare:**

<https://www.fachschule-haslach.it/de/kindergarten-und-schulklassen>

Anmeldebestätigung

Die Bestätigung der Anmeldung und den Termin Ihrer Klasse erhalten Sie via E-Mail.

Die Angebote sind kostenlos jedoch die **Lebensmittel** für das Bildungsangebot „Fühlen wie es schmeckt“ **sind von Ihrer Schule zur Verfügung zu stellen**. Die Informationen dazu erhalten Sie mit der Terminbestätigung.

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
Angela-Nikolletti-Platz 14,
39100 Bozen

T 0471 440 990

E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it