

Angebote für die Grundschulen

Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit

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

Schuljahr 2024/25



Inhaltsverzeichnis

Bereich Ernährung	1
• „Fühlen wie es schmeckt“ in der Grundschule.....	1
• Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln	1
Angebot für die Eltern	2
• Vortrag zum Thema Ernährung für Kinder und Jugendliche.....	2
Angebot am Standort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach 2	
• Geschmacksschule für Kinder	2
• Grundschüler kochen	3
• Kochwerkstatt Haslach	3
Angebot für Lehrkräfte und Kindergartenpädagogen/-pädagoginnen	4
• Seminar „Genießen mit allen Sinnen“.....	4
Bereich Hauswirtschaft	5
• „Bewusst – er – leben“	5
Angebot am Standort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach 6	
• „Papier, dein Freund“	6
• „Kleider machen Leute - Leute machen Kleider“	6
• „Wasser: unentbehrlich, wertvoll, lustig“	7
Informationen und Anmeldung.....	8

Bereich Ernährung

Ziel der Ernährungs- und Gesundheitsbildung ist es, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Kinder und Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.



„Fühlen wie es schmeckt“ in der Grundschule

Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!

Für jede Altersstufe von der 1. bis zur 5. Klasse
2 Einheiten zu je 1,5 Stunden je Schulstufe

1. Klasse: Pausendetektive
2. Klasse: Frühstück-Champion
3. Klasse: Teste deine Sinne!
4. Klasse: Trink dich fit!
5. Klasse: Auf Obst- und Gemüse-Entdeckungsreise

Inhaltliche Schwerpunkte: verschiedene Lebensmittelgruppen, Regionalität und Saisonalität, Bedeutung der Mahlzeiten für das Wohlbefinden, Vitamine und Mineralstoffe, Kalzium, Ballaststoffe, Wasser.

Es ist vorgesehen, dass die Lehrkraft zwischen diesen beiden Lerneinheiten eine Unterrichtsstunde mit der Klasse umsetzt, um die Themen zu vertiefen und die Schüler:innen auf die abschließende Lerneinheit vorzubereiten. Die Unterlagen dazu werden von der Fachschule bereitgestellt.



Themeneinheiten zu verschiedenen Lebensmitteln

Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!

Als Ergänzung zu „Fühlen wie es schmeckt“ bieten wir einzelne Themeneinheiten, die auf Anfrage vor Ort umgesetzt werden, an.

Themeneinheiten zu je 1 Stunde:

- Getreide
- Hülsenfrüchte
- Kräuter
- Gemüse
- Obst

Angebot für die Eltern



Vortrag zum Thema Ernährung für Kinder und Jugendliche

Auf Anfrage bieten wir im Rahmen einer Elternveranstaltung einen Vortrag an. Wir empfehlen diese Elternveranstaltung als Ergänzung zum Projekt.

Dauer: 1,5 Stunden

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Vorstellung der Projektinhalte
- Zusammenhang zwischen Essen, Genuss und Wohlbefinden
- Lebensmittelqualität
- Tipps für den Alltag

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!



Geschmacksschule für Kinder

1 Einheit zu 3 Stunden

Die Schüler:innen lernen die Grundgeschmacksrichtungen kennen und versuchen sich als Lebensmitteldetektive. Es gibt dabei spannende Verkostungen, sowie Rätsel zu lösen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Spielerisch-sensorische Übungen
- Training zur gezielten Sinneswahrnehmung und zur Geschmacksbildung



Grundschüler kochen

Für die 4. und 5. Klasse
2 Einheiten zu je 3 Stunden

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

Für die 4. und 5. Klasse
1 Einheit 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 Schüler:innen 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 Kinder 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 Kinder erleben die Vielfalt dieser Kraftpakete und bereiten leckere Gerichte zu.
- **Kochwerkstatt „Wintergemüse“:** Welches Gemüse schenkt uns der Winter? Die Kinder entdecken heimisches Wintergemüse und kochen daraus leckere Gerichte.
- **Kochwerkstatt „Knödel“:** Den Knödelteig selbst herstellen, Knödel formen und kochen, all dies erleben die Kinder in dieser Kochwerkstatt.

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.

Bereich Hauswirtschaft

So bunt und vielfältig menschliches Leben sich zeigt, so präsentiert sich die Hauswirtschaft. Sie gestaltet und strukturiert den Alltag und erbringt einen unverzichtbaren Beitrag zum Wohlbefinden und zur Gesunderhaltung. Als tragendes Element ist sie im tagtäglichen Miteinander nicht wegzudenken.



„Bewusst – er – leben“

Angebote der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach zur Hauswirtschaftsbildung für Kinder in der
Grundschule

Unsere Lehrkräfte kommen zu Ihnen in die Klasse!

Für die Altersstufen von der 2. bis zur 5. Klasse
2 Einheiten zu je 1,5 Stunden je Schulstufe

Das Bewusstsein für Hauswirtschaft kann bereits im Kindesalter gebildet werden. Durch spielerisches Entdecken und Üben werden die Begeisterung für die Arbeiten im Haushalt und Impulse für das Zusammenleben in und außerhalb der Familie als zentrale Elemente der Hauswirtschaftsbildung vermittelt.

Je nach Altersgruppe werden verschiedene Themenschwerpunkte angeboten.

2. Klasse: „Kleine feine Leute“

Inhaltliche Schwerpunkte: Tischkultur, Benimmregeln bei Tisch, Tisch decken, kleine Tischdekoration und Gemeinschaft bei Tisch.

3. Klasse: „Alles sauber wie durch Zauber“

Inhaltliche Schwerpunkte: Zusammenlegen und Ordnen von Kleidung, Aufräumregeln, Aufräumen und Reinigen des persönlichen Arbeitsplatzes (eigene Schultasche und Schulbank), Grundkenntnisse im Umgang mit Reinigungsmitteln und Reinigungsutensilien.

4. Klasse: „So geht Konzentration“

Inhaltliche Schwerpunkte: Mein Arbeitsplatz (Schulbank, Schreibtisch), Förderung der Konzentration durch richtiges Sitzen und die richtige Beleuchtung, Entspannungsübungen, Einfluss von Lärm am Arbeitsplatz.

5. Klasse: „Ohne Moos, nix los“

Inhaltliche Schwerpunkte: Wünsche und Bedürfnisse, materielle und immaterielle Werte, Kreislauf des Geldes, Werbung und deren Einfluss auf das Kaufverhalten.

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!



„Papier, dein Freund“

Für die 3. Klasse
1 Einheit zu 3 Stunden

Die Schüler:innen erfahren, wie vielseitig Papier verwendet wird und wie präsent es in unserem alltäglichen Leben ist, kennen in einfacher Form den Entstehungsweg von Papier und die Ausgangsmaterialien, kennen den Wert von Papier und überlegen den sparsamen Umgang damit, lernen eine kreative Verarbeitungsmöglichkeit von Altpapier kennen.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Papierarten
- Papierverwendung im Alltag
- Papierherstellung (vom Rohstoff bis zum Blatt Papier)
- Papier aus Altpapier schöpfen und gestalten



„Kleider machen Leute - Leute machen Kleider“

Für die 4. und 5. Klasse
1 Einheit zu 3 Stunden

Die Schüler:innen lernen Ressourcen- und Umweltproblematiken kennen, die mit der Herstellung von Kleidung verbunden sind, denken über den Wert von Kleidung und über den Einfluss von Werbung und Mode bei der Auswahl von der persönlichen Kleidung nach, üben grundlegende Pflegemaßnahmen an Kleidungsstücken und erproben einfache Nähtechniken bei der Herstellung eines kleinen Werkstückes aus Stoffresten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Ich und die Kleidung
- wie entstehen Kleider - von der Faser bis zum Stoff
- Kleidung pflegen
- aus Resten entsteht was Neues



„Wasser: unentbehrlich, wertvoll, lustig“

Für die 4. und 5. Klasse
1 Einheit zu 3 Stunden

Die Schüler:innen entdecken auf spielerische Weise durch eigenes Tun und Experimentieren die Bedeutung von Wasser im Alltag und werden zu einem sparsamen und wertschätzenden Umgang angeleitet:

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Verwendung von Wasser bei verschiedenen Tätigkeiten im alltäglichen Leben
- Einfache Wasserspartipps
- Was ist virtuelles Wasser?
- Eigenschaften von Wasser anhand von kleinen Experimenten entdecken
- Spaß und Spiel mit Wasser, von der überraschenden Geheimschrift bis zur Herstellung einer prickelnden Badebombe zum Mitnehmen

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“ und für die Themeneinheiten **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-Nikoletti-Platz 14,
39100 Bozen

T 0471 440990

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