

Regionale Lehrerfortbildung



SchmExperten in der Lernküche – Mehr als Kochen Kompetenzorientierter AWT-Unterricht gemäß Kerncurriculum

Jugendliche für ausgewogenes Essen zu begeistern ist nicht einfach, aber möglich. Das Unterrichtsmaterial "**SchmExperten in der Lernküche**" des Bundeszentrums für Ernährung macht Jugendliche fit für ein gesundheitsorientiertes Verhalten im Alltag. Als mündige Verbraucher sollen sie ihre Lebensmittelauswahl kritisch hinterfragen und daraus Schlüsse für sich selbst ziehen. Ernährungsbildung mit allen Sinnen zu erleben ist dabei die erste Priorität und mit dem neuen Konzept schnell umzusetzen.

Im **Fach AWT der Integrierten Gesamtschulen** deckt die Unterrichtsreihe die geforderten Kompetenzen in den Themenfeldern „Arbeitsplatz Küche“ und „Gesundheitsbewusste Auswahl von Lebensmitteln und vollwertige Ernährung“ ab und lässt sich optimal in den **Fachunterricht in Klasse 5 bis 7, aber auch in den Wahlpflichtunterricht in Klasse 7 bis 10** integrieren, denn sie ist mit ihrem umfassenden Ansatz viel mehr als "nur" Kochen: Die Zubereitung warmer Speisen wird mit bildungsrelevanten Themen und Inhalten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Die zahlreichen handlungs- und schülerorientierten Methoden ermöglichen abwechslungsreiches und kooperatives Lernen.

Der umfangreiche Ringordner enthält alle Unterlagen zur schnellen Vorbereitung und Umsetzung des Konzeptes: Methodisch-didaktische Hinweise, Unterrichtsskizzen und alternative Unterrichtsbausteine, Rezepte, Folienvorlagen und Arbeitsblätter. Mit dazu gehört die **Küchenkartei**, ein aufstellbarer Ordner mit fachspezifischem Hintergrundwissen.

47 abwischbare Karten zeigen grundlegende Arbeitstechniken, den Umgang mit Küchengeräten, Hygiene und Sauberkeit sowie die Verarbeitung verschiedener Lebensmittel. Die stabile und küchenerprobte Kartei unterstützt die selbstständige Zubereitung warmer Speisen in jeder Kochkoje. Alle weiteren Informationen:

www.schmexperten.de.



Die Teilnehmer/-innen der Fortbildung erhalten einen grundlegenden Einblick in die Arbeit mit dem Unterrichtsmaterial, einen Überblick über die Themen und Methoden und erarbeiten sich praktisch die zentrale, erste Einheit, wobei sie selbst den Einsatz der Expertenrollen und der Küchenkartei bei der Zubereitung eines kleinen Snacks erproben. Im Erfahrungsaustausch mit Kolleginnen und Kollegen wird die Umsetzung für den eigenen Unterricht vorbereitet.

Die Teilnahme ist kostenfrei. Alle Teilnehmer werden gebeten, eine Schürze mitzubringen. Da die Referentenkosten vom Bundeszentrum für Ernährung übernommen werden, ist eine Evaluation zwingend notwendig. **Teilnehmer, die einer minimal aufwändigen schriftlichen Nachbefragung zustimmen, bekommen das komplette Medienpaket im Wert von 55 € (Ordner und Küchenkartei) kostenfrei zugeschickt.**

Termin: 10. April 2018

Zeit: 14:30 bis 18:00 Uhr

Veranstaltungsort: Helene-Lange-Schule, Marschweg 38, 26122 Oldenburg

Referentin: Paula Stille im Auftrag des Bundeszentrums für Ernährung

Veranstalter: Bundeszentrum für Ernährung in Kooperation mit der Vernetzungsstelle Schulverpflegung Niedersachsen

Kosten: Kostenfrei

Anmeldung: Online unter www.dgevesch-ni.de

Anmeldeschluss: 14. März 2018