

KOSTENFREIE LEHRERFORTBILDUNGEN

Zur Bekanntmachung des aid-Ernährungsführerscheins bietet der aid infodienst in jedem Bundesland Lehrerfortbildungen an, meist in Kooperation mit Landesinstituten für Lehreraus- und -fortbildung. Erfahrene Referentinnen stellen das Medienpaket detailliert vor und geben praktische Einblicke in die Konzeption und die Umsetzung in der Schule.

In diesen meist dreistündigen Veranstaltungen lernen die Teilnehmenden die Ernährungspyramide und ihre Einbindung in den Grundschulunterricht kennen, erarbeiten sich unter Anleitung die Unterrichtseinheiten und werden sicher im Umgang mit dem Material und den Themen. Eine Praxisdemonstration veranschaulicht Schäl- und Schneidetechniken.



IN FORM bietet darüber hinaus:

- Lehrerfortbildungen zum Unterrichtskonzept SchmExperten (www.schmexperten.de)
- Das Unterrichtskonzept Ess-Kult-Tour (www.in-form.de)
- Den Wettbewerb Kuchen für Deutschlands Schulen (www.kuechenfuerdeutschlandsschulen.de)
- Die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung (www.schuleplusessen.de)
- Die Vernetzungsstellen Schulverpflegung in allen 16 Bundesländern (www.vernetzungsstellen-schulverpflegung.de)

UNTERSTÜTZUNG DURCH EXTERNE FACHKRÄFTE



Für 3. und 4. Klassen besteht die Möglichkeit, dass eine qualifizierte und aid-geschulte Fachkraft vor Ort die Durchführung des Projektes begleitet. Hierbei handelt es sich um erfahrene, hauswirtschaftlich ausgebildete LandFrauen und Gesundheitsförderer des Programms Klasse2000. Sie führen ausgewählte Unterrichtseinheiten im Team mit der Lehrerin oder dem Lehrer durch und stehen ihnen darüber hinaus beratend zur Seite. Die Fachfrauen geben

Impulse für die Ernährungsbildung an Grundschulen und ermutigen die Lehrerinnen und Lehrer, den aid-Ernährungsführerschein selbstständig und regelmäßig im Unterricht durchzuführen. So ist eine nachhaltige Verankerung des Konzeptes sicher gestellt.

Bis Februar 2011 wurden über den Weg der externen Fachkräfte schon ca. 150.000 Kinder erreicht. Mit der erneuten Förderung im Rahmen von IN FORM können weitere 3.300 Klassen von 275 Fachkräften bei der Durchführung der aid-Ernährungsführerscheine unterstützt und somit zusätzlich bis zu 68.000 Kinder samt ihrer Familien erreicht werden.

Sollten Schulen Interesse an der Durchführung eines Ernährungsführerscheins mit einer aid-geschulten Fachkraft haben, so kann die Hälfte der Kosten in Höhe von 160 € über Projektmittel finanziert werden. Die andere Hälfte müsste über andere Förderer (z.B. Fördervereine, Spender und Sponsoren) sichergestellt werden. Das dazugehörige Medienpaket im Wert von 40 Euro ist für die betreffenden Schulen kostenfrei.

IMPRESSUM

Gefördert durch:



Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

aufgrund eines Beschlusses des Deutschen Bundestages

Mit Unterstützung von:



Ihre Ansprechpartnerinnen für das Projekt:

Dr. Barbara Kaiser, aid infodienst e.V.
Telefon: 0228 8499-191
E-Mail: b.kaiser@aid-mail.de

Jana Kühn, Deutscher LandFrauenverband e.V.
Telefon: 030 284492918
E-Mail: kuehn@landfrauen.info

Weitere Informationen:

www.in-form.de
www.aid-ernaehrungsfuehrerschein.de
www.klasse2000.de
www.landfrauen.info

Herausgeber:

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV)
Wilhelmstraße 54 | D-10117 Berlin

Stand:
August 2011

Gestaltung:
familie redlich

Fotos:
Hilla Südhaus, Werther
BMELV Bildarchiv

Druck:
Druckerei Lokay e. K.,
64354 Reinheim

Illustrationen:
Dorothea Tust, Köln

Diese und weitere Publikationen können Sie kostenlos bestellen unter: www.in-form.de



Dieses Heft wurde in einem klimaneutralen Druckprozess mit Farben aus nachwachsenden Rohstoffen bei einer EMAS-zertifizierten Druckerei hergestellt. Das Papier besteht zu 60 Prozent aus Recyclingpapier.

Ein Projekt von:



Der aid-Ernährungsführerschein – ein Baustein zur Ernährungsbildung in Grundschulen



www.in-form.de



IN FORM – FÜR GESUNDE ERNÄHRUNG UND MEHR BEWEGUNG BEI KINDERN UND JUGENDLICHEN

Sehr geehrte Damen und Herren,

mit IN FORM will die Bundesregierung das Ernährungs- und Bewegungsverhalten in Deutschland nachhaltig verbessern. Kinder und Jugendliche sollen gesünder aufwachsen, Erwachsene gesünder leben. Auf diese Weise können alle Menschen von einer höheren Lebensqualität und einer gesteigerten Leistungsfähigkeit profitieren.

Insbesondere Schulen stehen im Fokus konkreter Maßnahmen. Der aid-Ernährungsführerschein ist ein sehr gutes Beispiel dafür, wie lebendige Ernährungsbildung in der Grundschule aussehen kann. Inzwischen sind eine halbe Million Kinder im Besitz des begehrten Dokuments. Einen wichtigen Beitrag zur Verbreitung des aid-Ernährungsführerscheins leistet die Förderung über den Nationalen Aktionsplan IN FORM. Über Lehrerfortbildungen oder externe Fachkräfte werden Lehrerinnen und Lehrer über das Unterrichtsmaterial informiert und erhalten Tipps sowie Hilfestellungen für die Umsetzung.

Ich freue mich, dass im Rahmen von IN FORM weitere Kinder mit dem aid-Ernährungsführerschein den praktischen Umgang mit Lebensmitteln vermittelt bekommen können. Lehrerinnen und Lehrern wünsche ich viel Spaß bei der Umsetzung dieses Unterrichtsbausteins.



Ilse Aigner

Bundesministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz

DER AID-ERNÄHRUNGSFÜHRERSCHEIN – DAS KONZEPT!

Mit dem aid-Ernährungsführerschein legt der aid erstmals ein fertig ausgearbeitetes Unterrichtskonzept für die dritte Klasse vor, bei dem der praktische Umgang mit Lebensmitteln und Küchengeräten im Mittelpunkt steht. In sechs bis sieben Doppelstunden bereiten die Schülerinnen und Schüler leckere Salate, fruchtige Quarkspeisen und andere kleine Gerichte zu – und das alles im eigenen Klassenzimmer.

Spielerisch lernen die Kinder wichtige Küchentechniken, Hygieneregeln und die aid-Ernährungspyramide kennen. Doch vor allem sollen sie Lebensmittel mit allen Sinnen wahrnehmen und Spaß haben am Selbermachen, am Experimentieren und am gemeinsamen Essen. Das Projekt lebt davon, dass die Schülerinnen und Schüler in jeder Einheit das Wiederholen und Üben, was sie in den vorangegangenen Stunden gelernt haben, aber zusätzlich auch etwas Neues erfahren. Auf diese Weise nimmt die Selbstständigkeit der Kinder zu und sie entwickeln Routinen.



Am Ende des Projekts stehen ein schriftlicher Test und eine praktische Prüfung. Hier können die Kinder zeigen, was sie gelernt haben: Sie bewirten ihre Gäste mit einem kalten Büfett. Als

Bestätigung für die gewonnene Küchenkompetenz bekommt jedes Kind ein persönliches Führerscheindokument mit Passbild und Schulstempel. Durch die theoretische und praktische Prüfung eignet sich der aid-Ernährungsführerschein als bewerteter, zeugnisrelevanter Unterrichtsbestandteil.

Es gibt viele Schulen, die Ernährungsbildung im Schulprogramm verankern möchten. In diesem Rahmen bietet es sich an, den aid-Ernährungsführerschein regelmäßig in jeder dritten Klasse einzusetzen.

WAS DIE KINDER LERNEN

Alle Einheiten des aid-Ernährungsführerschein bauen aufeinander auf. Zum einen wird bereits Erlerntes wiederholt und somit gefestigt, zum anderen kommt immer etwas Neues hinzu. Am Ende sind die Kinder in der Lage, sich selbstständig kleine Mahlzeiten zuzubereiten.

Einheit 1: Lustige Brotgesichter

Ausgewogenes Frühstück zubereiten, Tische reinigen, aufräumen

Einheit 2: Knackiger Gemüsespaß

Arbeitsplatz einrichten, schneiden, schälen

Einheit 3: Kunterbunte Nudelsalate

wiegen, messen, raspeln

Einheit 4: Fruchtiger Schlemmerquark

abschmecken, pürieren

Optionale Einheit: Heiße Kartoffelgerichte

kochen, backen

Einheit 5: Schriftliche Prüfung und Tischknigge

Tisch decken, Tischregeln

Einheit 6: Praktische Prüfung - Kaltes Büfett

Gäste bewirten



Kater Cook:

Der clevere Küchenmeister begleitet die Kinder durch die Einheiten.

UNTERSTÜTZUNG BEI DER UMSETZUNG

Das Unterrichtsmaterial aid-Ernährungsführerschein wurde auf die Umsetzung durch Lehrerinnen und Lehrer ohne besondere Qualifikationen in Hauswirtschaft oder Ernährung zugeschnitten. Fachkenntnisse in den Bereichen Biologie, Sachkunde, Ernährung oder Hauswirtschaft sind natürlich hilfreich, aber nicht zwingend erforderlich. Sämtliche notwendigen fachlichen Inhalte vermittelt das Lehrerbegleitheft. Es enthält für alle Einheiten detaillierte Unterrichtsverläufe, Durchführungstipps, Mitbringlisten und Hintergrundinformationen zur Lebensmittelkunde, Ernährungslehre und Hygiene.

Manche Lehrer wünschen sich für die Umsetzung Hilfe und Entlastung. Diese Unterstützung erhalten sie durch überregionale Lehrerfortbildungen oder auf Wunsch mit einer Starthilfe durch kompetente, aid-geschulte externe Fachkräfte. Im Rahmen des Nationalen Aktionsplans IN FORM werden beide Unterstützungsangebote bis Mitte 2012 durch das Ernährungsministerium finanziell gefördert.

