

Gesundheitsförderung und Bildung zur Nachhaltigkeit für Oberschüler in Südtirol

Angebote der Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung
Haslach, Neumarkt und Tisens
Schuljahr 2019/20



Inhaltsverzeichnis

Angebot für Schüler/innen- wir kommen zu Ihnen in die Klasse	1
• „Fühlen wie es schmeckt“ in der Oberschule	1
Angebot am Schulstandort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach.....	1
• „Geschmacksschule“ – Sensorikworkshop.....	1
• Projekte für die 3. und 4. Klassen der Oberstufe.....	2
• Erlebnis Hauswirtschaft.....	2
• Kochworkshop.....	2
Angebot für Lehrer/-innen und Kindergartenpädagoginnen	3
• Seminar „Genießen mit allen Sinnen“	3
Informationen und Anmeldung	4

Angebot für Schüler/innen



„Fühlen wie es schmeckt“ in der Oberschule Fit for food – Essen macht Spaß

Wir kommen zu Ihnen in die Klasse!

2 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden zum Thema

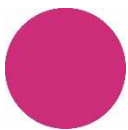
Ziel der Ernährungs- und Gesundheitsbildung ist es, für den Zusammenhang von Lebensmittelqualität, Essverhalten und Gesundheit zu sensibilisieren und einen Beitrag zur Gesundheit und Lebensqualität der Jugendlichen als Erwachsene von morgen zu leisten.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Wasserhaushalt – Getränkeverkostung
- Leistungskurve – Energiebilanz
- Pausensnacks

Angebot am Schulstandort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

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



„Geschmacksschule“ – Sensorikworkshop

1 Unterrichtseinheit à 3 Stunden

Im Workshop stehen sensorische und damit Qualität bestimmende Eigenschaften von Lebensmitteln im Mittelpunkt. Die Jugendlichen erfahren Wissenswertes über die Geschmackswahrnehmung und verkosten in einem spannenden Sinnes-Parcours verschiedene Produkte und Lebensmittel. Sie trainieren ihren Geschmackssinn und lösen Rätsel.

Inhaltliche Schwerpunkte:

- Sensorische Übungen
- Training zur gezielten Sinneswahrnehmung und zur Geschmacksbildung
- Erkennen der Inhaltstoffe von Lebensmitteln

Projekte für die 3. und 4. Klassen der Oberstufe

Die Angebote werden am Schulstandort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach in Bozen umgesetzt.



Erlebnis Hauswirtschaft

21 Stunden in einer Projektwoche

Ziele des Projektes sind: 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 Projekttage sind praxisorientiert gestaltet und bieten den Schülern / Schülerinnen viele Möglichkeiten zum selber Ausprobieren.

Inhaltliche Schwerpunkte:

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



Kochworkshop

19 Stunden in einer Projektwoche

Ziele des Projektes sind: Kochkompetenz und Bewusstsein für regionale Kreisläufe, heimische Produkte und Lebensmittelqualität fördern, sowie die Genussfähigkeit stärken.

Die Schülerinnen und Schüler setzen sich mit Lebensmittelqualität, dem Einkauf und der Lagerung der Lebensmittel auseinander und kochen verschiedene einfache Gerichte aus heimischen und saisonalen Produkten. Das gemeinsame Essen am schön gedeckten Tisch rundet die jeweilige Lerneinheit ab.

Inhaltliche Schwerpunkte:

Lebensmittelqualität, Einkauf und Lagerung, Hygiene in der Küche, Kochen von einfachen Gerichten: Teigwaren, Knödelvariationen, Geschnetzeltes und Co., Gerichte aus Getreide, Hülsenfrüchten und Reis, einfache Desserts.

Angebot für Lehrer/-innen und Kindergartenpädagoginnen



Seminar „Genießen mit allen Sinnen“

Begleitendes Seminar zur Ernährungsbildung an Südtirols Kindergärten und Schulen

Täglich ergeben sich vielfältige Lernsituationen, die wir als Pädagogen 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 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

Referentin: Petra Heschgl, Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Termin: Mi 16.10.2019 von 15.00-18.00 Uhr

Anmeldung (mittels Anmeldeformular, innerhalb 20.09.2019):

- per Fax: an die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach:
F 0471 440 988
- per E-Mail: an folgende E-Mail-Adresse: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Kursort:

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

Die Teilnehmer/innenzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

Informationen und Anmeldung

Anmeldungen werden ab sofort entgegengenommen.

Anmeldeschluss ist der 20. September 2019.

Die Anmeldungen werden in chronologischer Reihenfolge berücksichtigt.

Die Anmeldung für das Bildungsangebot „**Fühlen wie es schmeckt**“ ist auf beiliegendem Anmeldeformular schriftlich zu tätigen.

- **Anmeldung per Fax:** Füllen Sie das Anmeldeformular aus und schicken dieses an die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach: F 0471 440 988
- **Anmeldung per E-Mail:** Auf unserer Homepage www.fachschule-haslach.it finden Sie die Kurzbeschreibung der Angebote und das entsprechende Anmeldeformular, das Sie an folgende E-Mail-Adresse schicken: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it

Für die Bildungsmaßnahmen, welche am Schulstandort der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach stattfinden, sind bereits Termine während des ganzen Schuljahres reserviert.

- **Anmeldung dazu per Telefon:** Die Anmeldungen zu den Sensorikworkshops und zu den beiden Projektwochen werden telefonisch im Sekretariat der Fachschule Haslach entgegengenommen und Termine vergeben. TEL 0471 440 990

Anmeldebestätigung

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

Die Angebote sind kostenlos.

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-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
T 0471 440 990, F 0471 440 988
E-Mail: fs.haslach-ne-ti@schule.suedtirol.it