

# 22

FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT  
UND ERNÄHRUNG HASLACH  
Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen  
T 0471 285234, F 0471 280445  
fs.haslach@schule.suedtirol.it  
www.fachschule-haslach.it

FACHSCHULE FÜR HAUSWIRTSCHAFT  
UND ERNÄHRUNG NEUMARKT  
Fleimstalerstr. 37, 39044 Neumarkt  
T 0471 812600, F 0471 820729  
fs.griesfeld@schule.suedtirol.it  
www.fachschule-neumarkt.it



## GESUNDHEITSFÖRDERUNG & BILDUNG ZUR NACHHALTIGKEIT

Angebote der  
Fachschulen für Hauswirtschaft und Ernährung  
Haslach/Bozen und Griesfeld/Neumarkt



beobachten  
■  
entdecken  
■  
ausprobieren  
■  
ganzheitlich und exemplarisch  
■  
der Altersgruppe angepasst

## Informationen zur Anmeldung

### **Anmeldebeginn und Anmeldeschluss:**

Die Anmeldungen werden ab sofort entgegengenommen.

Anmeldeschluss ist der **23. September 2011**.

### **Anmeldung per Fax:**

Füllen Sie den beigefügten Vordruck aus und schicken diesen an die Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach: Fax 0471 280 445

### **Anmeldung per Email:**

Auf unserer Homepage [www.fachschule-haslach.it](http://www.fachschule-haslach.it) finden Sie eine Kurzbeschreibung der Angebote und das entsprechende Anmeldeformular, das Sie an folgende E-Mail-Adresse schicken können: [fs.haslach@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach@schule.suedtirol.it)

### **Vorrang:**

Lehrkräfte, die das Seminar „Genießen mit allen Sinnen“ besuchen oder schon bei uns besucht haben, haben für das Angebot „Fühlen wie es schmeckt“ mit Ihren Klassen Vorrang. Nachdem die Teilnehmer/innenzahl und Klassenzahl begrenzt sind, werden die Anmeldungen chronologisch berücksichtigt.

### **Anmeldebestätigung:**

Die Bestätigung und den Terminvorschlag für die Umsetzung der Aktionen in Ihrer Klasse erhalten Sie innerhalb Oktober.

### **Kosten:**

Die Teilnahme an den Seminaren ist kostenlos, es werden lediglich die anfallenden Materialspesen berechnet.

Auch die Angebote für die Klassen und Gruppen sind kostenfrei. Die anfallenden Spesen für die einzelnen Klassenaktionen beschränken sich ebenfalls auf die jeweiligen Materialien. Die entsprechenden Listen werden der Anmeldebestätigung beigelegt, damit Sie die notwendigen Vorbereitungen treffen können.

### **Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung:**

Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach

Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen

Tel. 0471 285 234, Fax 280 445

E-mail: [fs.haslach@schule.suedtirol.it](mailto:fs.haslach@schule.suedtirol.it)

## „Abenteuer Filz“

### Seminar für Lehrer/innen und Erzieher/innen

Filzen ist eine der ältesten textilen Techniken. Feingefühl, Motorik, Kreativität und Sorgfältigkeit werden bei dieser Handwerkstechnik im Besonderen genutzt und gefördert.

Im Seminar zeigen wir Möglichkeiten, wie Sie gemeinsam mit Kindern den Weg vom Schaf zum Filz gestalten und erleben können. Das Filzen verschiedener Gegenstände mit praktischen Tipps zur Behebung von Fehlern und zur Resteverwertung, die Gestaltung und Verarbeitung von Flächen, sowie methodische Hinweise zur Umsetzung der Technik mit Kindern, sind zentrale Elemente.

#### Basiskurs:

Ausgehend von verschiedenen Techniken wie Kugel, bunte Rolle, Teelicht, Fläche und Überfilzen eines Gegenstandes werden kleine Werkstücke angefertigt.

**Termin:** Fr 30.09. u. Fr 07.10.2011 jeweils von 15.00 – 19.00 Uhr

#### Aufbaukurs:

Im zweiten Kurs werden anspruchsvollere Werkstücke hergestellt: Sitzkissen, Stulpen, Bild, Beutel, Tasche und Überfilzen einer Flasche oder eines anderen Gefäßes.

**Termin:** Fr 28.10. u. Fr 04.11.2011 jeweils von 15.00 – 19.00 Uhr

**Referentinnen:** Margarethe Pfattner und Elfriede Dorigoni,  
(Fachlehrerinnen)

**Anmeldung:** ab sofort

**Spesenbeitrag:** ca. € 5,00 für den Basiskurs und ca. 10,00 € für den Aufbaukurs

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

Die Teilnehmer/innenzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

## „Fühlen wie es schmeckt“

### Angebote zur Ernährungserziehung von Kindern und Jugendlichen Schuljahr 2011/12

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

Wir bieten Aktionen für Kindergarten, Grundschule, Mittelschule und Oberschule und auf Wunsch für die Eltern einen Vortrag zum Thema.

#### Kindergarten: Meine Freunde, die Kraftmacher

3 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden zum Thema Frühstück und Jause  
Inhaltliche Schwerpunkte: Ballaststoffe, Kalzium, Vitamine und Mineralstoffe

#### Grundschule: Die Muntermacher

2 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden je Klasse zum Thema Frühstück und Jause  
Inhaltliche Schwerpunkte:

- 1. Klasse:** Erlebnis Jause, unser Pausenbuffet
- 2. Klasse:** Ballaststoffe im Frühstück; Vitamine und Mineralstoffe in der Jause
- 3. Klasse:** Vitamine und Mineralstoffe im Ernährungskreis; Flüssigkeitsbedarf
- 4. Klasse:** Kohlenhydrate als Energieträger; Vitamine und Mineralstoffe
- 5. Klasse:** Ess- und Trinkverhalten; Flüssigkeitsbedarf des Jugendlichen

#### Mittelschule: Die Leistung fährt Achterbahn - Power für Schule und Freizeit

2 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden zu den Themen 5 am Tag, Pausensnack unter der Lupe

Inhaltliche Schwerpunkte: Vitamine und Mineralstoffe, Produktqualität und regionale Produkte, Kohlenhydrate; Leistung und Energie

#### Oberschule: Fit for food – Essen macht Spaß

2 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden zum Thema Essen darf Spaß machen

Inhaltliche Schwerpunkte: Wasserhaushalt – Getränkeverkostung;  
Leistungskurve – Energiebilanz; Pausensnacks

## „Genießen mit allen Sinnen“ Seminar für Erzieher/innen und Lehrer/innen

(66.05 gea\* Landesplan der Fortbildung für Kindergarten und Schule in Südtirol)

Verschiedene Aspekte der Ernährungserziehung werden in ansprechender und handlungsorientierter Form vermittelt und für die altersstufengerechte Erarbeitung mit Kindern und Jugendlichen erlebbar gemacht. Besondere Berücksichtigung findet dabei das Thema gesunde Jause in Zusammenhang mit dem Projekt Ökopause der Landesagentur für Umwelt. Ziel der Veranstaltungen ist es, die Qualität von Lebensmitteln mit ökologischen Gesichtspunkten in Verbindung zu setzen und den Genuss und die Freude an gesunder Ernährung zu wecken.

<b>Referentinnen:</b>	Fachlehrer/innen der Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach
<b>Termin:</b>	Mi 05.10, Mi 12.10 und Mi 19.10.2011 jeweils von 15.00 – 18.00 Uhr
<b>Spesenbeitrag:</b>	ca. € 10,00 für Materialspesen
<b>Anmeldung:</b>	durch die Schuldirektionen über das Athenaprogramm (siehe Landesplan der Fortbildung für Kindergarten und Schule in Südtirol)
<b>Kursort:</b>	Fachschule für Hauswirtschaft und Ernährung Haslach, Angela-Nikoletti-Platz 14, 39100 Bozen
<b>Kursleitung:</b>	Brigitte Regele
<b>Veranstalter:</b>	Schulamt, Dienststelle für Unterstützung und Beratung; Landesagentur für Umwelt; Abteilung 22 – Land-, forst- und hauswirtschaftliche Bildung  Die Teilnehmer/innenzahl ist auf 20 Personen begrenzt.

## „Bewusst – er – leben“

### Angebote der Fachschulen für Hauswirtschaft Haslach und Griesfeld zur Hauswirtschaftserziehung für Kinder in der Grundschule

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. Kinder entdecken ihre Umwelt spielerisch, sie experimentieren gerne und machen dabei grundlegende Erfahrungen. Deshalb ist es wichtig, dass das Bewusstsein für Hauswirtschaft bereits im Kindesalter Grund gelegt wird. Im Mittelpunkt des Projektes steht der spielerische Umgang mit Zeit, Geld, Ge- und Verbrauchsgütern und mit Menschen.

Aktives Gestalten verschiedener Lebensbereiche, Förderung der Alltagskompetenz und fachgerechtes Erlernen hauswirtschaftlicher Tätigkeiten, aber auch Begeisterung für die Arbeiten im Haushalt und Impulse für das Zusammenleben in und außerhalb der Familie werden als zentrale Elemente der Hauswirtschaftserziehung vermittelt.

Je nach Altersgruppe werden verschiedene Themenschwerpunkte angeboten:

#### **2. Klasse: „Kleine feine Leute“**

2 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden zu folgenden Schwerpunkten: Tischkultur, der schön gedeckte Tisch und gutes Benehmen bei Tisch.

#### **3. Klasse: „Alles sauber wie durch Zauber“**

2 Unterrichtseinheiten à 1,5 Stunden zu folgenden Schwerpunkten: Aufräumregeln, Wäsche zusammenlegen, der aufgeräumte Schreibtisch, Arbeitsplatz vorbereiten, Oberflächen reinigen und fachgerechter Umgang mit Reinigungsmitteln und Materialien.

#### **4. Klasse: „Ohren schlafen nie und wir gehen in die Knie“.**

2 Unterrichtseinheiten à 2 Stunden zu folgenden Schwerpunkten: richtige Körperhaltung beim Gehen, Stehen, Sitzen, Heben und Tragen, Kinderstuhl und Kinderschreibtisch, Lärm und Licht am Arbeitsplatz.

#### **5. Klasse „Ohne Moos, nix los!“**

2 Unterrichtseinheiten à 2 Stunden zu folgenden Schwerpunkten: Wünsche und Bedürfnisse, Taschengeld, Kreislauf des Geldes, Werbung.