

Übersicht begleitende pädagogische Maßnahmen zum EU-Schulprogramm im Freistaat Sachsen (kostenpflichtig)

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
aid-Ernährungsführer-schein	Der aid-Ernährungsführerschein ist ein fertig ausgearbeitetes Unterrichtskonzept für die dritte Klasse, bei dem der praktische Umgang mit Lebensmitteln im Mittelpunkt steht. In sechs bis sieben Doppelstunden bereiten die Schülerinnen und Schüler kleine, kalte Gerichte zu. Dabei lernen sie mit echten Lebensmitteln umzugehen, wie die Profiköche zu schneiden, zu rühren, zu reiben oder auch abzuschmecken. Alle Kinder, die die schriftliche und die praktische Prüfung bestanden haben, bekommen das Führerschein-Dokument verliehen.	Grundschule Förderschule	Ringordner und Downloadlink, Projekt	Unterstützung bei der ersten Umsetzung bieten: Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/kontakt/ Lehrerfortbildungen: Landesarbeitsstelle Schule- Jugendhilfe Sachsen e.V., Sabine Zubrägel http://lsj-sachsen.de/gesundheit/kontakt/ Weiterführende Informationen: www.bzfe.de https://www.bzfe.de/schule-und-kita/material-fuer-die-schule/grundschule/der-ernaehrungsfuehrerschein
Esspedition Kita	Der Ringordner legt einen Schwerpunkt auf die Ernährungsbildung im Lernort Kita als einem zentralen Feld der frühkindlichen Bildung und beinhaltet Empfehlungen, praktische Tipps und Arbeitsmaterialien für Kinder vom Säuglingsalter bis zum sechsten Lebensjahr. Mit eingeflossen sind Erfahrungen aus der Arbeit in Kindertageseinrichtungen der baden-württembergischen Landesinitiative BeKi - Bewusste Kinderernährung. Spezielle Kapitel gibt es zu gemeinsamen Mahlzeiten als Bildungsorte, der Zusammenarbeit mit Eltern, Vielfalt und Inklusion in der Kita, Ernährungsbildungsprojekten sowie Ernährungsempfehlungen und Verpflegung. Viele Experimente, Sinnesübungen, Spielvorschläge und Arbeitsmaterialien helfen bei der Umsetzung im Alltag der Kita.	Kinderkrippe und Kinder- garten	Ringordner	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung https://www.ble-medien-service.de/3548/esspedition-kita-ernaehrungsbildung-fuer-die-praxis?c=156

Zusammenstellung:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) in Zusammenarbeit mit den Sächsischen Staatsministerien für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) sowie Kultus (SMK)

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
Für Gemüseforscher und Obstdetektive – Module zur Ernährungsbildung in der Grundschule	Forschen, schmecken und unser Klima schützen: Das und vieles mehr steckt in den 31 Modulen zu Gemüse und Obst. Die Kinder hinterfragen die Herkunft und Saisonzeiten unserer Gemüse- und Obstvielfalt, schnippeln frisches, heimisches Obst in ihr Müsli und schmecken mit allen Sinnen. Sie fragen auch: Was ist gut für die Umwelt? Was hat mein Obst mit dem Klima zu tun? Alle Module sind flexibel einsetzbar und alle Arbeitsblätter bearbeitbar. Das Material passt zu den Lehrplänen, zum EU-Schulprogramm und macht Kindern Lust auf die bunte heimische Vielfalt.	Grundschule Förderschule	31 Module mit Hinweisen für Lehrende, 33 Kopiervorlagen	Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung http://www.ble-medienservice.de/3388/fuer-gemueseforscher-und-obstdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule
Jahreszeitenspiel „PowerKauer auf Gemüsejagd“	Beim Jahreszeitenspiel „PowerKauer auf Gemüsejagd“ lernen Schülerinnen und Schüler die Wachstumsphasen und Haupterntezeiten landwirtschaftlicher Nutzpflanzen kennen. Sie erkennen den Unterschied zwischen heimischen und exotischen Lebensmitteln und die Vorteile regionaler Lebensmittel. Darüber hinaus erwerben sie geografische Kenntnisse. Zum Abschluss des Spiels erfahren sie mit allen Sinnen, dass Obst und Gemüse gut schmecken und Bestandteil jeder Mahlzeit sein sollten.	Grundschule Förderschule	Spiel	Verbraucherzentrale Sachsen e.V. http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen
Knackig, duftig, bunt – der Sinnesparcours	Bei je zwei Spielen zu allen fünf Sinnen (schmecken, riechen, hören, sehen, fühlen) bekommen die Kinder ein „Gefühl“ für die Lebensmittel. Sie lernen, dass die Sinne wichtige Hinweise z. B. zur Lebensmittelqualität geben. Durch eigenes Ausprobieren erleben die Schüler, wie verschiedenfarbiges Licht Lebensmittel verändert oder dass der Geruchssinn für den Geschmack des Essens eine wesentliche Rolle spielt.	Grundschule Förderschule	Spiel	Verbraucherzentrale Sachsen e.V. http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen

Zusammenstellung:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) in Zusammenarbeit mit den Sächsischen Staatsministerien für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) sowie Kultus (SMK)

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
Frische ins Glas	<p>Kinder lernen mittels Experimenten wie Quark und Butter hergestellt werden.</p> <p>Es werden Milchprodukte verglichen und probiert.</p> <p>Gleichzeitig wird herausgefunden, welche Nährstoffe der Milch wichtig sind und wie viel Milchprodukte man essen sollte.</p>	Grundschule Förderschule Speziell Klasse 2 und 3	Spiel / Experiment	Verbraucherzentrale Sachsen e.V. http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen
Schmeckt's? Das Schulfrühstück	<p>Bei vielen Mitmachaktionen wird gezeigt, dass Obst, Gemüse und Milch zum gesunden Frühstück dazugehören.</p> <p>Den Kindern wird vermittelt, dass Kinderprodukte oft sehr gut aufgemacht sind aber dennoch nicht gesünder sind.</p> <p>Zubereitung von einem gemeinsamen Frühstück.</p>	Grundschule Förderschule Speziell Klasse 2 bis 4	Spiel	Verbraucherzentrale Sachsen e.V. http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen
Der gesunde Pausensnack	<p>Die Kinder lernen unter Verwendung verschiedener didaktischer Methoden und Medien (z. B. Ernährungspyramide, vereinfachte Energiekurve), warum auch die Zwischenverpflegung wichtig ist, um im Schulalltag fit zu bleiben, was einen gesunden Pausensnack ausmacht und wie verschiedene Milch-, Obst- und Gemüseprodukte zu schmackhaften Snacks zusammengestellt werden können. Die Kinder führen anhand ihrer Brotdosen einen Pausenbrot-Check durch und lernen „gesunde Alternativen“ kennen. Die Unterrichtseinheit kann durch einen Praxisteil (Zubereitung von Obst-/Gemüsesnacks und Milchprodukten) ergänzt werden.</p>	Grundschule Förderschule	Projekt	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung an der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/allgemein/eu-schulprogramm-mit-dem-modul-der-gesunde-pausensnack-am-start/

Zusammenstellung:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) in Zusammenarbeit mit den Sächsischen Staatsministerien für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) sowie Kultus (SMK)

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
Lehrplanbezogene Projekttag	Das Ernährungs- und Kräuterzentrum möchte zeigen, dass eine gesunde Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten zeitgemäß, genussreich und vielfältig sein kann. Das Christlich-Soziale Bildungswerk Sachsen e. V. bietet dazu an den Standorten des Zentrums im Kloster St. Marienstern in Panschwitz-Kuckau und auf der Kinder- und Jugendfarm in Hoyerswerda attraktive Angebote zur Ernährungsbildung für alle Altersklassen an.	Grundschule Förderschule	Projekt	Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. http://www.ekz-marienstern.de/projektage.html
Erlebnistage für jüngere Besucher	<p>Bei den Erlebnistagen können alle kleinen und größeren Besucher die Welt der Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten auf spielerische und anschauliche Art und Weise entdecken.</p> <p>Frei buhbare Angebote für Gruppen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Früchteforscher entdecken Obst und Gemüse aus dem Garten • Die Kräuterwerkstatt 	Grundschule Förderschule Kindergarten	Projekt	Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. https://www.ekz-marienstern.de/seminarangebote.html
Klasse2000	Klasse 2000 ist ein evaluiertes Programm zur Förderung von Gesundheit und Lebenskompetenz in Grundschulen. Es enthält in den Klassenstufen eins und zwei unter anderem Module zum Klassenfrühstück, dem Weg der Nahrung, zur Ernährungspyramide und Portionsgrößen. Das Programm setzt auf die Zusammenarbeit von Lehrkräften und externen Klasse2000-Gesundheitsförderern.	Grundschule Förderschule	Projekt	<p>Verein Programm Klasse 2000 e. V. https://www.klasse2000.de/das-programm/die-klasse2000-gesundheitsfoerderer</p> <p>Koordination für Sachsen: Janina Luickx janina.Luickx@klasse2000.de</p> <p>Fach- und Koordinierungsstelle Suchtprävention Sachsen: Klasse2000 (suchtpraevention-sachsen.de)</p>

Zusammenstellung:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) in Zusammenarbeit mit den Sächsischen Staatsministerien für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) sowie Kultus (SMK)

<p>Ich kann kochen!: Praktische Ernährungsbildung für Kinder</p>	<p>Mit Kindern kochen, frische Lebensmittel entdecken und sie für eine vielseitige Ernährung begeistern: Wie das geht, erfahren Erzieher:innen, Lehrer:innen, Küchen- und Hauswirkskräfte bei Ich kann kochen!.</p> <p>In den kostenfreien Fortbildungen lernen sie die Grundlagen des pädagogischen Kochens für die praktische Umsetzung und verstehen die Anknüpfungspunkte von Ernährungsbildung an die unterschiedlichen Bildungsbereiche in Kita, Grundschule, Hort und Co. Ziel der bundesweiten Ernährungsinitiative der BARMER und der gemeinnützigen Sarah Wiener Stiftung ist es, dass Kinder mit Spaß Küchenkompetenz und Ernährungswissen erlangen, um sich selbstbestimmt, genussvoll und ausgewogen zu ernähren.</p> <p>Kern von Ich kann kochen! sind zwei kostenfreie Fortbildungen für pädagogische Fach- und Lehrkräfte, die als Präsenz- und Onlineformat angeboten werden. Die Einstiegsfortbildung vermittelt die Grundlagen des pädagogischen Kochens, zum Essverhalten von Kindern sowie praktische Tipps für den Einrichtungsaltag. Die Aufbaufortbildung vertieft Küchenpraxis sowie Elternarbeit und gibt miteinem Praxisplaner und wandelbaren Basisrezepten Werkzeuge für die individuelle Gestaltung von Kochaktivitäten an die Hand.</p> <p>Alle Teilnehmenden werden Genussbotschafter:innen und erhalten nach erfolgreicher Teilnahme ein Zertifikat. Damit haben sie die Möglichkeit, bei der BARMER eine Förderung bis zu 500,00 Euro für den Kauf von Lebensmitteln als Anschubfinanzierung zu beantragen.</p>	<p>Grundschule, Hort Kindergarten</p>	<p>Fortbildung Online oder in Präsenz</p>	<p>Sarah Wiener Stiftung und BARMER</p> <p>Mehr Informationen zu den kostenfreien Ich kann kochen!-Angeboten gibt es unter www.ichkannkochen.de/angebot</p>
---	---	---	---	---

Zusammenstellung:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) in Zusammenarbeit mit den Sächsischen Staatsministerien für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) sowie Kultus (SMK)

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
LernErlebnis Bauernhof	<p>In den Supermärkten gibt es ein reichhaltiges Angebot und eine große Vielfalt an Lebensmitteln. Mittels Besuchen auf Bauernhöfen können Schülerinnen und Schüler erfahren und erleben, wo Brot, Milch, Käse, Butter, Jogurt, Wurst, Fleisch und Honig herkommen. Das landesweite Projekt unterstützt als Koordinationsstelle Besuche von Kindergruppen und Schulklassen auf Landwirtschaftsbetrieben.</p>	Grundschule Förderschule	Projekt	<p>Bildungsgesellschaft des Sächsischen Landesbauernverbandes mbH Servicestelle „Lernen in der Agrarwirtschaft“ http://erne-agrar-sachsen.de/projekte/lernen-in-unternehmen</p> <p>steffi.brjesan@slb-dresden.de</p>

Zusammenstellung:

Sächsisches Staatsministerium für Umwelt und Landwirtschaft (SMUL) in Zusammenarbeit mit den Sächsischen Staatsministerien für Soziales, Gesundheit und Gesellschaftlichen Zusammenhalt (SMS) sowie Kultus (SMK)