

Titel

Thema:	Schwerpunkt Ernährungs- und Verbraucherbildung: Schmexperten in der Schulküche
Veranstaltungsnummer:	2114H1801

Inhalt/Beschreibung

Beschreibung und didaktische Gestaltung:	<p>Seminar online: Bei den SchmExperten geht es um viel mehr als kochen. Das Material macht Jugendliche fit für ein reflektiertes Konsumverhalten. 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 Unterrichtsmaterial schnell umzusetzen.</p> <p>Die Küchen-Praxis wird mit bildungsrelevanten Themen und Inhalten zur Ernährungs- und Verbraucherbildung verknüpft, wie beispielsweise Esskultur, Einkauf und Kennzeichnung. Die Unterrichtsreihe lässt sich optimal in den Fachunterricht integrieren. Sie fördert selbstständiges Arbeiten und den Erwerb von Alltagskompetenzen.</p> <p>Sie erhalten in der Online-Fortbildung einen grundlegenden Einblick in die Arbeit mit dem Unterrichtsmaterial, erarbeiten sich in Kleingruppen einen Überblick über die Themen und Methoden. Im Erfahrungsaustausch mit Kolleg*innen wird die Umsetzung für den eigenen Unterricht vorbereitet.</p> <p>Link zum Material und weiteren Informationen: https://www.bzfe.de/inhalt/schmexperten-in-der-lernkueche-6-8-klasse-3489.html</p> <p>Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) hat sein Präsenz-Fortbildungsangebot für Lehrer*innen überarbeitet und in ein praxistaugliches Online-Format mit Austausch, Gruppenarbeit und Transfer in den Unterrichtsalltag überführt. Voraussetzung ist die aktive Teilnahme per Audio und Video an einem Zoom-Meeting. Das Feedback ist ausgesprochen positiv. Überzeugen Sie sich selbst.</p> <p>Das Bundeszentrum für Ernährung versteht sich als zentrale Einrichtung für Ernährungskommunikation. Es informiert kompetent und zielgruppenspezifisch rund ums Essen und Trinken: neutral, wissenschaftlich fundiert und nah am Alltag der Menschen.</p>
Schwerpunkte/Rubrik:	Sonstige

Allgemeine Informationen

Fächer / Berufsfelder:	- Arbeitslehre
Zielgruppen:	- Lehrkräfte, Sozialpädagogen und Erzieher
Schularten:	- Sekundarstufe I
Veranstaltungsart:	Online-Seminar
Gültigkeitsbereich:	landesübergreifend
Leitung:	Nicola Schneider, Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung

Dozenten: Paula Stille

Weitere Hinweise

Zusatzinformationen: Teilnehmende, die bereit sind, an einer Nachbefragung zu Evaluationszwecken teilzunehmen, erhalten im Anschluss an die Fortbildung den Ringordner samt Küchenkartei kostenfrei zugeschickt.
Wichtiger Hinweis: Der Ordner muss nicht erworben werden, dieses geschieht auf freiwilliger Basis, aber selbstverständlich kann der Ordner auch ohne die Teilnahme an der Umfrage (für ca. 50 Euro) erworben werden.

BYOD: Bitte beachten sie die Hinweise des Gesamtpersonalrates unter: <https://li.hamburg.de/gpr-hinweise>

Anbieter

Anbietername: Landesinstitut für Lehrerbildung und Schulentwicklung
Anbieteranschrift: Felix-Dahn-Straße 3 und Weidenstieg 29, 20357 Hamburg
E-Mail-Adresse: tis@li-hamburg.de

Termin

Termin: 25.05.2021 15:00 bis 18:00 Uhr
Dauer: 3 Zeitstunden
Anmeldeschluss: 19.05.2021

Veranstaltungsort

Veranstaltungsort: Landesinstitut Hamburg, Felix-Dahn-Straße 3 und/oder Weidenstieg 29, 20357 Hamburg

Behindertengerechte Ausstattung:

- Behindertengerechte Toilette
- Behindertengerechter Parkplatz/ Zufahrt
- Lift