

## Übersicht begleitende pädagogische Maßnahmen zum EU-Schulprogramm im Freistaat Sachsen ab Schuljahr 2019/2020

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
<b>Der Ernährungsführerschein</b>	Der 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 (3. und 4. Klasse)  Förderschule	Ringordner und Downloadlink oder Projekt	<p>Unterstützung bei der ersten Umsetzung bieten:</p> <p>Sächsische Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e. V. (SLfG), Claudia Pfau <a href="http://www.slf.de/projekt/programme-zur-schulischen-gesundheitsfoerderung-interventionsmodule/">www.slf.de/projekt/programme-zur-schulischen-gesundheitsfoerderung-interventionsmodule/</a></p> <p>Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Sachsen, Manuela Sorg <a href="http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/service/kontakt-2/">www.vernetzungsstelle-sachsen.de/service/kontakt-2/</a></p> <p>Auch für Lehrerfortbildungen: Landesarbeitsstelle Schule - Jugendhilfe Sachsen e. V., Anja Schindhelm, Sabine Zubrägel <a href="http://lsj-sachsen.de/gesundheit/kontakt/">lsj-sachsen.de/gesundheit/kontakt/</a></p> <p>Weiterführende Informationen: <a href="http://www.bzfe.de">www.bzfe.de</a> -&gt; Ernährung -&gt; Bildung und Schule -&gt; Ernährungs- und Verbraucherbildung <a href="http://www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungsfuehrerschein-3773.html">www.bzfe.de/inhalt/ernaehrungsfuehrerschein-3773.html</a></p>

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
<b>Esspedition Kita</b>	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 Kindergarten	Ringordner	<a href="http://www.bzfe.de">www.bzfe.de</a> <a href="https://www.ble-medianservice.de/3548/esspedition-kita-ernaehrungsbildung-fuer-die-praxis?c=156">https://www.ble-medianservice.de/3548/esspedition-kita-ernaehrungsbildung-fuer-die-praxis?c=156</a>
<b>Für Gemüseforscher und Obstdetektive – Module zur Ernährungsbildung in der Grundschule – Material</b>	30 erlebnisreiche Übungen zur Unterrichtsvorbereitung mit veränderbaren Kopiervorlagen machen Schülerinnen und Schülern Appetit auf mehr Gemüse und Obst. Gemüse und Obst bieten Kindern viel Neues: Sie können den Aufbau und Geschmack der vielen Arten und Sorten entdecken, Umweltaspekte erforschen, experimentieren und wie Küchenprofis Rohkost mundgerecht zubereiten. Im Mittelpunkt steht das selbstständige Arbeiten, das durch Detektivaufträge und Sinnexperimente angeregt wird.	Grundschule Förderschule	Heft und CD-ROM	<a href="http://www.bzfe.de">www.bzfe.de</a> <a href="http://www.ble-medianservice.de/3388/fuer-gemueseforscher-und-obstdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule">http://www.ble-medianservice.de/3388/fuer-gemueseforscher-und-obstdetektive-module-zur-ernaehrungsbildung-in-der-grundschule</a>

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
<b>Jahreszeitenspiel „PowerKauer auf Gemüsejagd“</b>	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. <a href="http://www.vzs.de">www.vzs.de</a> <a href="http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen">http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen</a>
<b>Knackig, duftig, bunt – der Sinnesparcours</b>	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. <a href="http://www.vzs.de">www.vzs.de</a> <a href="http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen">http://www.verbraucherzentrale-sachsen.de/Aktionen-in-Grundschulen</a>
<b>Der gesunde Pausensnack</b>	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.	Grundschule Förderschule	Projekt	Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung an der Sächsischen Landesvereinigung für Gesundheitsförderung e.V. <a href="http://www.vernetzungsstelle-sachsen.de">www.vernetzungsstelle-sachsen.de</a> <a href="https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/allgemein/eu-schulprogramm-mit-dem-modul-der-gesunde-pausensnack-am-start/">https://www.vernetzungsstelle-sachsen.de/allgemein/eu-schulprogramm-mit-dem-modul-der-gesunde-pausensnack-am-start/</a>

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
<b>Lehrplanbezogene Projektstage</b>	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, z. B. lehrplanbezogene Projektstage zu den Themen: Wovon ernährten sich unsere Vorfahren? Welches Obst und Gemüse hat wann Saison? Ist dunkles Brot wirklich gesünder wie helles? Wie schmecken blaue Kartoffeln? Wie unterstützen Kräuter eine gesunde Lebensweise?	Grundschule Förderschule	Projekt	Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. <a href="http://www.csb-miltitz.de/">http://www.csb-miltitz.de/</a> <a href="http://www.ekz-marienstern.de/projektstage.html">http://www.ekz-marienstern.de/projektstage.html</a>
<b>Erlebnisangebote für Hort-, Freizeit- und Familiengruppen</b>	Bei den Erlebnisangeboten können alle kleinen und größeren Besucher die Welt der Ernährung mit regionalen und saisonalen Produkten auf spielerische und anschauliche Art und Weise entdecken.  Frei buchbare Angebote für Gruppen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Früchteforscher entdecken Obst und Gemüse aus dem Garten</li> <li>• Die Kräuterwerkstatt</li> </ul>	Freizeitgruppen/ Schulclubs	Projekt	Christlich-Soziales Bildungswerk Sachsen e.V. <a href="http://www.csb-miltitz.de/">http://www.csb-miltitz.de/</a> <a href="http://www.ekz-marienstern.de/projektstage-fuer-hort-und-freizeitgruppen.html">http://www.ekz-marienstern.de/projektstage-fuer-hort-und-freizeitgruppen.html</a>
<b>Klasse2000</b>	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	Verein Programm Klasse 2000 e. V. <a href="http://www.klasse2000.de/das-programm/die-klasse2000-gesundheitsfoerderer.html">http://www.klasse2000.de/das-programm/die-klasse2000-gesundheitsfoerderer.html</a>  Koordination für Sachsen: <a href="mailto:ewa.rojek@klasse2000.de">ewa.rojek@klasse2000.de</a>

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
<b>LernErlebnis Bauernhof</b>	<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>	<p>Grundschule Förderschule</p>	<p>Projekt</p>	<p>Sächsischer Landesbauernverband e.V.  <a href="http://lerne-agrar-sachsen.de/projekte/lernen-in-unternehmen/">http://lerne-agrar-sachsen.de/projekte/lernen-in-unternehmen/</a>  <a href="mailto:Steffi.Brjesan@slb-dresden.de">Steffi.Brjesan@slb-dresden.de</a></p>
<b>Bildungsangebot des Deutschen Hygiene-Museums Dresden</b>  <b>Und was schmeckt dir?</b>	<p>Was wissen wir eigentlich über unser Essen? Der Themenraum „Essen und Trinken“ bietet viele Antworten. Er zeigt, warum der Mensch essen muss. Eine Installation zur Tischkultur führt durch die Geschichte des gemeinsamen Mahls. Eine Riechstation ermöglicht den Vergleich zwischen echten und künstlichen Aromen. Anknüpfend an Vorwissen und Erfahrungen der Kinder beschäftigt sich die Themenführung damit, was wir essen und wie wir essen, woher unser Essen kommt, wie aus Zutaten Gerichte werden und welche Bedeutung Nahrung im globalen Maßstab hat. Auch die Frage, was eigentlich gesunde Ernährung ausmacht, wird diskutiert.</p>	<p>Grundschule Förderschule</p>	<p>Projekt</p>	<p>Deutsches Hygiene-Museum Dresden  <a href="https://www.dhmd.de/fuehrungen-bildungsangebote/schulen-kitas/fuehrungen-projekte/angebotsdetails/?tx_xmdhmdb_offerdetails%5Bid%5D=12&amp;tx_xmdhmdb_offerdetails%5Baction%5D=show&amp;tx_xmdhmdb_offerdetails%5Bcontroller%5D=Offer&amp;cHash=3820c9ca2fb026b95752e0495df9664e">https://www.dhmd.de/fuehrungen-bildungsangebote/schulen-kitas/fuehrungen-projekte/angebotsdetails/?tx_xmdhmdb_offerdetails%5Bid%5D=12&amp;tx_xmdhmdb_offerdetails%5Baction%5D=show&amp;tx_xmdhmdb_offerdetails%5Bcontroller%5D=Offer&amp;cHash=3820c9ca2fb026b95752e0495df9664e</a></p>

Bezeichnung	Beschreibung (Ziele, Inhalt)	geeignet für	Medienart und Umfang	Anbieter, Kontakt
<b>Bildungsangebot des Deutschen Hygiene-Museums Dresden</b>  <b>Es ist aufgetischt!</b>	<p>Wie sieht der perfekte Frühstückstisch aus? Oder die perfekte Tafel für eine Geburtstagsfeier? Welche Rolle spielt Essen für uns und was ist uns daran wichtig?</p> <p>Im ersten Teil des Projektes beschäftigen sich die Schülerinnen und Schüler im Themenraum „Essen und Trinken“ mit unseren Fähigkeiten der Geschmacks- und Geruchswahrnehmung, der Herkunft unseres Essens sowie Tischsitten im Wandel der Zeit.</p> <p>Anschließend nehmen die Kinder im Atelier an einem kleinen Wettbewerb teil und gestalten in Teams Tische für unterschiedliche Gelegenheiten nach ihren Vorstellungen. Sie beschäftigen sich ganz praktisch mit Ess- und Tischkultur und werden so angeregt, sich eigene Essgewohnheiten bewusst zu machen.</p>	Grundschule Förderschule	Projekt	Deutsches Hygiene-Museum Dresden  <a href="https://www.dhmd.de/fuehrungen-bildungsangebote/schulen-kitas/fuehrungen-projekte/angebotsdetails/?tx_xmdhmd_offerdetails%5Bid%5D=13&amp;tx_xmdhmd_offerdetails%5Baction%5D=show&amp;tx_xmdhmd_offerdetails%5Bcontroller%5D=Offer&amp;cHash=33f7d15472639a70f7c71f7b9472be06">https://www.dhmd.de/fuehrungen-bildungsangebote/schulen-kitas/fuehrungen-projekte/angebotsdetails/?tx_xmdhmd_offerdetails%5Bid%5D=13&amp;tx_xmdhmd_offerdetails%5Baction%5D=show&amp;tx_xmdhmd_offerdetails%5Bcontroller%5D=Offer&amp;cHash=33f7d15472639a70f7c71f7b9472be06</a>
<b>Bio-Bauern über die Schulter geschaut - Kinder und Jugendliche entdecken die Landwirtschaft" – Lernkonzept mit drei Bausteinen</b>	<p>Themen der ökologischen Landwirtschaft und Ernährung werden für Kitagruppen und Schulklassen mit drei Bausteinen erlebbar. Sinnliches Begreifen soll theoretisches Wissen stützen und eine emotionale Verknüpfung mit dem jeweiligen Thema herstellen. Ihnen wird so der Bezug zwischen dem täglichen Essen auf ihren Tellern und den Herstellungs- und Verarbeitungsbedingungen verdeutlicht.</p>	Grundschule Förderschule Kinderkrippe und Kindergarten	Projekt	Ökolöwe – Umweltbund Leipzig e.V. <a href="https://www.oekoloewe.de/umweltbildung-detail/bio-bauern-ueber-die-schulter-geschaut.html">https://www.oekoloewe.de/umweltbildung-detail/bio-bauern-ueber-die-schulter-geschaut.html</a>
<b>Ich kann kochen - Koch- und Ernährungskurse an Schulen und Kitas</b>	<p>Die Sarah Wiener Stiftung bildet Lehrerinnen und Erzieherinnen als Multiplikatoren an Schulen und Kitas weiter, die dann wöchentlich mit den Kindern die Koch- und Ernährungskurse in ihren Einrichtungen durchführen (sog. „Genussbotschafter“).</p>	Grundschule Förderschule Kinderkrippe und Kindergarten	Projekt	Sarah Wiener Stiftung <a href="https://sw-stiftung.de/ich-kann-kochen.html">https://sw-stiftung.de/ich-kann-kochen.html</a>