

Kurzinformation:

Chemische und Physikalische Inhalte für den Sachunterricht:

Lebensmittel und Ernährung

Erziehung zu gesunder Ernährung ist Teil der Gesundheitserziehung vom Kindergarten bis zum Abitur. Im Rahmen des Grundschulunterrichts gilt es hier fachliche Grundlagen zu den Themenbereichen Nährstoffe und Lebensmittel und einfachen Prozessen der Ernährung zu legen, um den Schülerinnen und Schülern die Basis für sachgerechtes Handeln in diesem Bereich zu geben.

Der Kurs behandelt die grundschulrelevanten fachlichen Aspekte zum Thema und zeigt einfache experimentelle Ansätze für den Einsatz im Unterricht auf. Alle Experimente können von den Kurs Teilnehmerinnen und -teilnehmern selbst erprobt werden. Im zugehörigen Fortbildungsskript finden sich alle Informationen sowie die Experimentieranleitungen, beispielhafte Arbeitsblätter und Literaturhinweise.

Lernziele:

Die Lehrkräfte sollen

- grundschulgerechte experimentelle Zugänge zu verschiedenen Aspekten des Themas kennen und selbstständig durchführen können,
- grundschulrelevante fachliche Grundlagen zum Thema kennen und
- einige fachdidaktische Aspekte des Themas kennen.

Lerninhalte:

Lehrer- und Schülerversuche zu folgenden Themenbereichen und deren grundschulrelevanten fachlichen Grundlagen:

- Zucker
- Stärke
- Fette
- Proteine

Fachdidaktische Aspekte zur Umsetzung des Themas Lebensmittel und Ernährung im Sachunterricht.

Zielgruppe:

Lehrkräfte an Grundschulen und in der Förderstufe.