

# WAHLFACH | ab SJ 26/27

## für alle Studierenden Primarpädagogik (Bachelor und Master)

Kurzzeichen		Modulbezeichnung   Wahlfach						EC-AP
		kinder.kulinarik.lern.weg Essen lehren und lernen in der Volksschule für Unterricht und Ganztagsbetreuung						5
<b>Zugangsvoraussetzungen (ggf.)</b>								
Keine								
<b>Lehrveranstaltungen dieses Moduls</b>								
LV-Nummer	LV-Bezeichnung	Sem.	LV-Art	SWSt	PR	SSA	EC-AP	
7PW.KKKM0IS	Organisation und Küchenmanagement	WS/SS	SE	1	15 UE	13,75 h	1	
7PW.KKGE0IS	Grundlagen der Ernährung	WS/SS	SE	1	15 UE	13,75 h	1	
7PW.KKEP0IS	Ernährungsprojekt	WS/SS	SE	1	15 UE	26,25 h	1,5	
7PW.KKFD0IS	Kochwerkstatt	WS/SS	UE	2	30 UE	15 h	1,5	
<b>Lernergebnisse</b>								
<p>Absolvent:innen des Moduls können ...</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ die fachspezifischen Grundlagentechniken und Hygienemaßnahmen in der Küche beschreiben, planen und organisieren.</li> <li>▪ ergonomische und organisatorische Anweisungen zum arbeitswissenschaftlichen und gesundheitsförderlich-betrieblichen Arbeiten geben.</li> <li>▪ die Inhaltsstoffe der Nahrung, verschiedene Ernährungsmodelle und Angaben der Lebensmittelkennzeichnung erläutern und Ernährungsinformationen reflektiert vergleichen.</li> <li>▪ die Begriffe Nachhaltigkeit und Vollwertigkeit definieren und deren Bedeutung in die Praxis fachlich fundiert umsetzen.</li> <li>▪ häufige Lebensmittelallergien und Intoleranzen beschreiben und in der Praxis berücksichtigen.</li> <li>▪ die eigene Essbiografie kritisch analysieren und Schlüsse für die pädagogische Essbegleitung exemplarisch darstellen.</li> <li>▪ die Entstehung von Geschmacksvorlieben beschreiben und im pädagogischen Kontext Lernanlässe gestalten, die genussvoll und gesundheitsförderlich sind.</li> <li>▪ selbständig ein ernährungsbezogenes Projekt in der Volksschule bzw. Ganztagsbetreuung planen, umsetzen, evaluieren und reflektieren.</li> <li>▪ Basiskompetenzen in der Küche selbst anwenden und Schüler:innen anleiten.</li> <li>▪ ein Abschlussbuffet eigenverantwortlich nach ernährungsphysiologischen und multiperspektivischen Kriterien planen und umsetzen.</li> </ul>								



<b>Bildungsinhalte</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>▪ <b>Organisation und Küchenmanagement</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Einkauf, Transport, Lagerung</li><li>• Zubereitungstechniken und -schritte</li><li>• Ordnung, Sauberkeit, Mülltrennung, Aufräumen</li><li>• Hygiene, Sicherheit, Ergonomie</li></ul></li><li>▪ <b>Grundlagen der Ernährung</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Inhaltsstoffe, Aufgaben, Lebensmittelgruppen</li><li>• Ernährungsempfehlungen und Modelle inkl. Portionsgrößen</li><li>• Nachhaltigkeit, Saisonalität, Regionalität</li><li>• Lebensmittelkennzeichnung</li><li>• Allergien, Unverträglichkeiten und sonstige Besonderheiten</li><li>• Essbiografie, Genuss und Geschmacksentwicklung</li></ul></li><li>▪ <b>Ernährungsprojekt planen und umsetzen</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Einkauf und Konsumverhalten</li><li>• Marketing und Werbung inkl. Kinderlebensmittel</li><li>• Lebensmittelanbau</li><li>• Experimente und Sinneserfahrungen</li><li>• Tisch- und Esskultur inkl. Traditionen</li><li>• Feste im Jahreskreis</li></ul></li><li>▪ <b>Kochwerkstatt</b><ul style="list-style-type: none"><li>• Lebensmittelzubereitung planen und organisieren</li><li>• Speisen zubereiten</li></ul></li></ul>
<b>Leistungsnachweis</b>
Durchführung und Dokumentation eines Ernährungsprojekts Zubereitung und Gestaltung eines Abschlussbuffets
<b>Sprache(n)</b>
Deutsch