

ERNÄHRUNGSBILDUNG ALLGEMEIN

ELEMENTARSTUFE

Die Ernährungssituation in den Kinderbetreuungseinrichtungen soll den Kleinen einen gesundheitsförderlichen Lebensstil näherbringen und Alltagskompetenzen, u.a. im Bereich der Ernährung, vermitteln. Neben dem positiven Erleben von Essen & Trinken tragen zudem die Regelmäßigkeit und Ausgewogenheit der Mahlzeiten zum optimalen Heranwachsen der Kinder bei. Kinderbetreuungseinrichtungen haben somit nicht nur prägenden Einfluss auf das Ernährungsbewusstsein, sondern auch auf die körperliche und geistige Entwicklung der Kinder.

PRIMARSTUFE

- ✓ **Im Rahmen von SQA** (Schulqualität Allgemeinbildung) können die Schulen einen gemeinsamen lang-, mittel- und kurzfristigen Plan entwickeln und darin gemeinsame Vorhaben festlegen. Dadurch kann im Bereich Ernährung eine neue Schulkultur durch die gemeinsamen Anstrengungen von Lehrer/innen, Schüler/innen und Eltern entstehen, die generell zum gesunden Ernährungsverhalten der Kinder führt.
- ✓ **Sachunterricht** – Ernährungsthemen des Lehrplans auf allen Schulstufen
- ✓ **schulautonom kann im Rahmen der Unverbindlichen Übungen** das Unterrichtsfach „Gesunde Ernährung“ angeboten werden;

SEKUNDARSTUFE I / SEKUNDARSTUFE II

Mittelschule <https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulsystem/sa/ms.html/>

Allgemeinbildende höhere Schule https://www.bmbwf.gv.at/Themen/schule/schulpraxis/lp/lp_ahs.html

- ✓ Im Rahmen von SQA (Schulqualität Allgemeinbildung) können die Schulen einen gemeinsamen lang-, mittel- und kurzfristigen Plan entwickeln und darin gemeinsame Vorhaben festlegen. Dadurch kann im Bereich Ernährung eine neue Schulkultur durch die gemeinsamen Anstrengungen von Lehrer/innen, Schüler/innen und Eltern entstehen, die generell zum gesunden Ernährungsverhalten der Kinder führt.
- ✓ **„Ernährung und Haushalt“ ist in der Mittelschule ein Pflichtgegenstand** und wird im Ausmaß von 1-4 Wochenstunden (kann im Zuge des schulautonomischen Rahmens festgesetzt werden) unterrichtet.
- ✓ **In der AHS-Unterstufe sucht man das Pflichtfach „Ernährung und Haushalt“ in der Stundentafel vergeblich.**

Wirtschaftskundliches Realgymnasium

„Haushaltökonomie und Ernährung“ wird im "Wirtschaftskundlichen Realgymnasium" (WRG ist eine Sonderform der allgemein bildenden höheren Schule) angeboten. Haushaltökonomie und Ernährung

gilt hier als schulautonomer Pflichtgegenstand jeweils in der 5. Und 6. Schulstufe mit jeweils 2 Unterrichtsstunden.

Polytechnische Schule

Der „**Fachbereich Tourismus mit dem Kompetenzbereich Ernährung, Küche und Service**“ wird in der Polytechnischen Schule als alternativer Pflichtgegenstand im Cluster Dienstleistungen im Rahmen von 3- 6 Stunden angeboten (neuer Lehrplan 2020)

<https://www.ris.bka.gv.at/GeltendeFassung.wxe?Abfrage=Bundesnormen&Gesetzesnummer=10010046>

Humanberufliche Schulen <https://www.hum.at/index.php/schulen/tourismus>

- ✓ Fachschule/BMS: 3 Jahre
- ✓ Höhere Lehranstalt/BHS: 5 Jahre
- ✓ Kolleg: 4 Semester
- ✓ Aufbaulehrgang: 3 Jahre

Die Schulen für Tourismus (Höhere Lehranstalten, Aufbaulehrgänge, Kollegs, Fachschulen) bieten neben fundierter Allgemeinbildung eine intensive Berufsausbildung in fachpraktischen, tourismuswirtschaftlichen und kaufmännischen Unterrichtsgegenständen. Sie vermitteln Denkmethode sowie Arbeits- und Entscheidungshaltungen, die den Absolventen/innen zur unmittelbaren Ausübung eines **Berufes in der Wirtschaft, insbesondere in der Tourismus- und Freizeitwirtschaft**, befähigen.

Die fünfjährigen höheren Lehranstalten und die dreijährigen Aufbaulehrgänge (Zugang mit Fachschulabschluss) führen darüber hinaus zur Universitätsreife. Die Kollegs schließen mit einer Diplomprüfung ab, Zugangsvoraussetzung ist eine Reifeprüfung, Studienberechtigungs- oder Berufsreifeprüfung.

Landwirtschaftliche Fachschule

<https://www.ausbildungskompass.at/ausbildungen/104299-landwirtschaftliche-fachschule-fachrichtung-landwirtschaft/>
Fachrichtung Landwirtschaft – Ausbildungsschwerpunkt Hauswirtschaft und Ernährung

Dauer 3 Jahre

Höhere Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung

Ausbildungsschwerpunkt Ernährungsökologie

Dauer 5 Jahre

Tourismusschulen

<http://www.tourismusschulen-oesterreich.at/meta/schulen.html>

Tourismusschulen vermitteln Inhalte der Gegenstandsbereiche Religion; Allgemeinbildung; Sprache und Medien; Tourismus und Wirtschaft; Ernährung, Gastronomie und Hotellerie; Betriebspraktikum und angewandtes Projektmanagement; Bewegung und Sport, sportliche Animation sowie schulautonome Vertiefungen (zB: Tourismus- und Freizeitmanagement, Hotel- und Gastronomiemanagement).

ERNÄHRUNGSBILDUNG in Tirol

ELEMENTARSTUFE - LFI / Landwirtschaftskammer Tirol <http://www.schmatzi.at>

SCHMATZI – ERNÄHRUNGSBILDUNG IM KINDERGARTEN MÖCHTE...



...einen lebendigen Zugang schaffen zum Thema „Essen & Trinken“ und damit Ernährungsbildung im Kindergarten unterstützen.

...Ernährungsbildung im Kindergarten mit Fachinformationen, didaktischen Anregungen und Materialien unterstützen.

...handlungsorientiertes Lernen über Ernährung – Gesundheit – Landwirtschaft ermöglichen.

...sensibilisieren für Unterschiede und Ähnlichkeiten, für Genuss, Gesundheit und Geschmacksvielfalt im Zuge der Sinnesschulung, welche Lernenden kindgerechte und spannende Möglichkeiten bietet, durch Begreifen, Riechen, Schmecken, Sehen und Hören mehr über die Vielfalt, die Frische und Herkunft natürlicher regionaler Lebensmittel der Jahreszeit zu erfahren.

...das Urteilsvermögen der Kinder fördern und einen Beitrag zur Bildung und Konsumerziehung im Sinne der Nachhaltigkeit leisten.

...aufzeigen, dass in jedem Lebensmittel Verantwortung und Arbeit in der Landwirtschaft stecken.

PRIMARSTUFE

„Schlaue Kinder essen anders“ - der Ernährungsführerschein und die Kitchenbox

<http://www.ernaehrungsfuehrerschein.tsn.at/html/kontakt.html>

Kooperation Bildungsdirektion Tirol, Pädagogische Hochschule Tirol und Servicestelle gesunde Schule ÖGK- Tirol

<https://www.gesundheitskasse.at/cdscontent/?contentid=10007.832878&portal=oegkportal>

Angebot an Volksschulen – Pädagog*innen, die das Bildungsprogramm an Volksschulen anbieten, haben die Seminarreihe „Ernährungskompetenz für VS- Lehrer*innen“ besucht und werden seitens der ÖGKK Tirol mit der Kitchenbox ausgestattet.



Produkte:



Ringmappe

- 32 Seiten Begleitheft
- 28 Seiten Leitfaden
- 16 Arbeitsblätter
- 55 Seiten Rezepte
- 3 A4 Blatt Sticker
- 1 Stück Führerschein



Führerschein

- Führerscheindokumente
- Schriftliche Abschlussprüfung



Kitchenbox

Standard Kitchenbox - Küchenutensilien und Tischgeschirr für 26 Personen

Kleine Kitchenbox - Küchenutensilien und Tischgeschirr für 12 Personen



- Rührschüsseln
- Messbecher
- Sieb
- Saftpresse
- Schneidbrettchen
- Schneidmesser
- Speisegeschirr
- Besteck



Mit dieser Kitchenbox können die praktischen Einheiten zum Ernährungsführerschein sowie die Zubereitung der gesunden Jause oder ein Klassenfrühstück mühelos in der Schulklasse begleitet werden. Auch für die Tagesbetreuung und Mittagsverpflegung unserer Schulkinder ist die Kitchenbox bestens geeignet!

Für eine Standard Kitchenbox übernimmt die Tiroler Gebietskrankenkasse für Tiroler Volksschulen die Kosten. Die Voraussetzungen dafür sind, dass an der Schule mindestens eine Lehrkraft ein Seminar an der Pädagogischen Hochschule Tirol „ERN-Kompetenz an der VS“ absolviert hat. Die Teilnahme am Bildungsprogramm „Ernährungsführerschein“ beim Landesschulrat für Tirol ist Voraussetzung für die Teilnahme am Bildungsprogramm. Die Teilnahme zum Bildungsprogramm erfolgt immer am Schuljahresbeginn - Frau FI Dipl. Päd In Andrea Ladstätter - a.ladstaetter@tsr-tg.vt.at

