

Was bieten unsere Workshops?

- ✓ Weiterbildung in Fach-, Methoden-, Urteils-, Entscheidungs-, Kommunikations- sowie Handlungskompetenzen im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung
- ✓ Selbsterfahrungsformat: Erleben von Methoden und fachdidaktischem Input sowie hoher Anteil küchenpraktischer und teambildender Arbeit durch Nahrungsmittelzubereitung
- ✓ kostenfreies, einsatzbereites und schülergerechtes Unterrichtsmaterial (Arbeitsblätter, Rezepte, Spiele uvm.) zu den Themen aller Workshops
- ✓ Schwerpunkt: Klasse 5-10
- ✓ Ideen zur Integration von Ernährungs- und Verbraucherbildung in das schulinterne Curriculum
- ✓ Anknüpfungspunkte zum aktuellen RLP (Teil B+C) sowie Orientierungs- und Handlungsrahmen Verbraucherbildung Berlin und Brandenburg



Schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung im Land Brandenburg



Ein vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg anerkanntes Fortbildungsangebot zur staatlichen Lehrkräftefortbildung

Ein Projekt der Universität Potsdam

Gefördert vom Ministerium für Soziales, Gesundheit, Integration und Verbraucherschutz

Unterstützt vom Ministerium für Bildung, Jugend und Sport



„EVeLaB?“

Schulische **Ernährungs- und Verbraucherbildung** im **Land Brandenburg**



Workshop-Themen:

W1 - Lecker, gesund und schnell?

Alternativen zu Fastfood

W2 - Super-bio-regional-Möhre?

Bio-Lebensmittel, Regionalität & Superfood

W3 - Check die Mensa aus!

Schulverpflegung als Unterrichtsgegenstand

W4 - Hast du die Wahl?

Plastik bewusst im Alltag meiden

W5 - Kaufen für die Tonne?

Lebensmittelverschwendung im Fokus - Finanzkompetenz im privaten Haushalt stärken

W6 - Was kostet Glück?

Übersicht moderner Fleisch- und Lebensmittelproduktion,

W7 - Wo lauert die Verführung?

Umwelteinflüsse auf SchülerInnen (sozial und physisch)

W8 - Danke, fühle, handle!

Wie durch Achtsamkeitstraining neue Routinen im Lebensmittelkonsum ausgebildet werden können

W9 - Drin ist, was draufsteht und es schmeckt, wie es aussieht?

Erwartungen und Realität – wie Aussehen, Produktname, Beschriftung und Verpackung von Lebensmitteln SchülerInnen beeinflussen

W10 - Geht Liebe durch den Magen?

Zur Attraktivität von fetten, süßen und bunten Lebensmitteln

W11 - Kochen verbindet?!

Inklusives Kochen von exklusivem Essen

W12 - Hier wird heiß gekocht!

Religiöse, ethische und moralische Aspekte von Ernährung

Unser Fortbildungsangebot richtet sich an interessierte und motivierte LehrerInnen aller Fächer, Klassenstufen und Schulformen des Landes Brandenburg.

Die Workshops finden im 2.-3. Quartal 2020 in Potsdam statt.



**BEWERBEN SIE SICH BIS
15.03.2020**

unter

www.evelabildung.wordpress.com



Für weitere Informationen besuchen Sie unsere Website
www.evelabildung.wordpress.com

Bei Interesse und Fragen kontaktieren Sie uns unter
evelab@uni-potsdam.de

