

KONZEPT GEMÜSEWERKSTATT Berufsschule/FOS



Lernort: der Lehr- und Lerngarten neben dem Tropengewächshaus der Universität Kassel am Standort Witzenhausen

Zielgruppe: Berufsschule (Hauswirtschaft/Köch/innen/...), Fachoberschule Fachrichtung Gesundheit

Lernziel: Die Teilnehmer/innen zu befähigen, die Verbindung zwischen Nutzpflanzenvielfalt, ihren Verwendungsmöglichkeiten und nachhaltiger Speisenwahl herzustellen, daraus Bezüge zum eigenen Leben und Handeln/Konsumieren herzustellen und so Handlungsorientierung zu geben.

Lerninhalt: Einen Einblick in Ernährungsformen und -regeln geben, diese in Bezug zur Nutzung der Pflanzenvielfalt in Küche, Kosmetik sowie Hausapotheke zu setzen. Ein besonderes Augenmerk liegt dabei auf der sinnlichen Erfahrung von Kräutern, Getreiden und Gemüse und die Auseinandersetzung mit Nachhaltigkeit, Saison und Regionalität von Lebensmitteln

Methoden: Führung mit Dialog, Gruppenarbeit an Lernstationen; Vor-/Nachbereitungsunterlagen mit Webquest und Diskussion für Schulunterricht

Materialien: Pflanzen, Lehrgartenheft, Stationszettel, spezifische Materialien je Lernstation (Lebensmittel aus dem Alltag, Kochzutaten etc.)

Kurzbeschreibung / Ablauf der Veranstaltung: Die TN bereiten den Besuch im Unterricht vor (Materialien werden gestellt). Der Gartenbesuch beginnt mit einer Führung, sie bezieht sich auf die Themen pflanzliche Vielfalt/Ernährung und ergänzt oder vertieft das Fachwissen der TN. Die anschließende Gruppenarbeit an sieben Lernstationen stärkt die Sozialkompetenzen und eine nachfolgende Reflexion dient als Sicherung der Ergebnisse ebenso wie die Nachbereitungsmaterialien. Hierbei beziehen die TN Stellung und diskutieren Fragestellungen und Entwicklungen aus dem Ernährungsbereich.

Vorbereitung/Nachbereitung: wünschenswert, Materialien werden bereitgestellt, Grundwissen hilfreich

Kompetenzorientierung: Die Gemüsewerkstatt orientiert sich an den Kompetenzen der Bildung für eine nachhaltige Entwicklung.

Angesprochene Unterrichtsfächer/Lehrplanbezug: Biologie (Biodiversität, Nachhaltigkeit) – Geografie (Regionale Pflanzen und Speisen) – Ethik/Religion (Wertschätzung von Pflanzenvielfalt und Lebensmitteln) – Gesundheit (Genuss-, Gesundheits- und ökologischer Wert pflanzlicher Speisen) – Politik und Wirtschaft (ökologisches/saisonales Kaufverhalten, globale Nachhaltigkeit von Lebensmitteln) – Ernährung (Ernährungsformen, Inhaltsstoffe der Nahrung)

Organisatorisches (Dauer/Gruppengröße/Kosten): von Mai bis Oktober; 3 Stunden; 15 bis max. 25 Personen, 100 € (Stand 03/2015)

Informationen/Buchung/Terminabsprache: tropengewachshaus@uni-kassel.de oder 05542-981231

Autorin: Bernadette Kiesel, Tropengewächshaus der Universität Kassel, Witzenhausen, 2015

Unterstützt von den Beruflichen Schulen des Werra-Meißner-Kreises in Witzenhausen