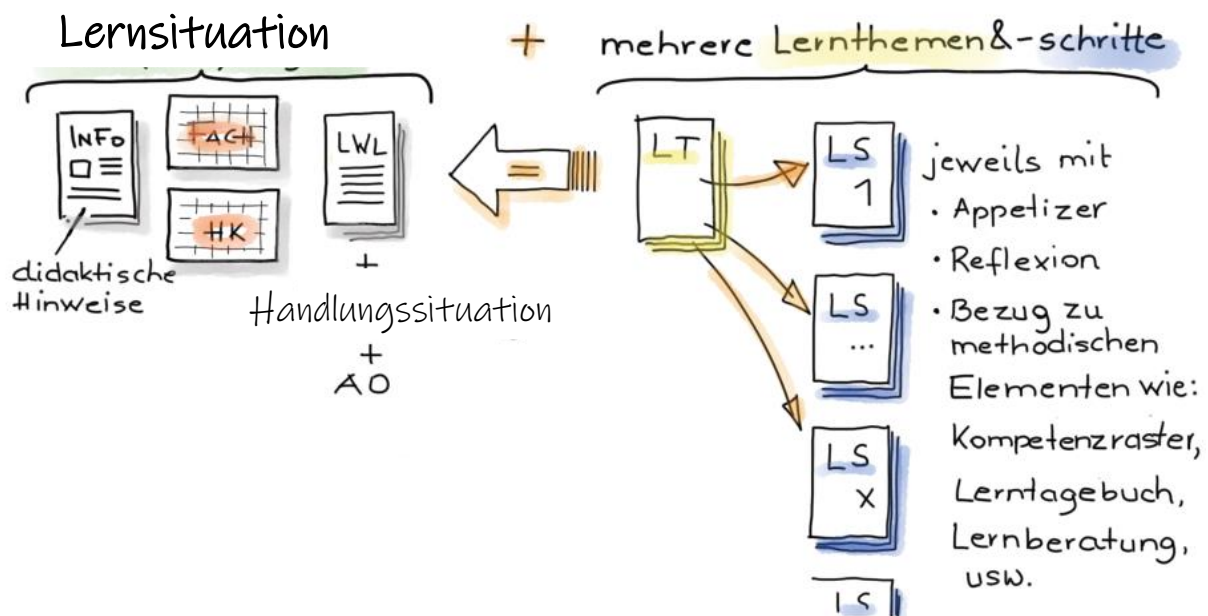


Didaktische Hinweise zum Kurs

„Den Bildungsort Mahlzeit in der Kita wertschätzend und professionell gestalten“

Lernlandschaften – Was versteht man unter „Lernen sichtbar machen?“

Die Lernlandschaft besteht aus Lernmaterial, welches selbstständiges, eigenverantwortliches Lernen unterstützt und bettet dieses in einen Wirkungszusammenhang methodischer Elemente, wie Kompetenzraster, Offene Lernzeit, kooperative Lernformen, Lernagenda oder Lernberatung ein. Dabei stehen berufsbezogene und lebensweltbezogene Handlungssituationen im Mittelpunkt der Lernsituation. Fachliche und überfachliche Kompetenzen werden lernfeldübergreifend miteinander verknüpft.



Die Lernsituation ist die Basis der Lernlandschaft und wird durch einen Advance Organizer (AO) visualisiert, der die Lernthemen und deren Zusammenhänge aufzeigt sowie an das Vorwissen anknüpft. Die **Lernwegeliste** (LWL) listet alle zu fördernden Teilkompetenzen als „Ich kann“-Formulierung auf, die in dieser Lernsituation erworben werden können – überfachliche wie fachliche.

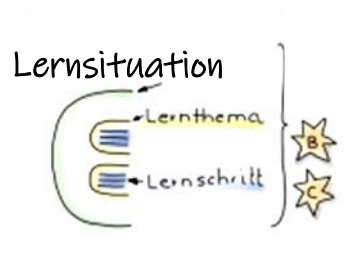
Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Die Lernsituation ist lernfeldübergreifend aufgebaut, die **Lernthemen** sind lernfeldspezifisch zugeordnet und offen in der Aufgabenstellung. Die Bearbeitung der Lernthemen und/oder Lernschritten ermöglicht den Lernenden, die zu fördernden Kompetenzen zu erwerben.



Mit Hilfe der Lernwegeliste entscheidet der Lernende, welche Kompetenzen er noch benötigt, um das Lernthema erfolgreich abzuschließen. Zum Erwerb dieser Kompetenzen kann der Lernende die angebotenen **Lernschritte** zur Hilfe nehmen. Lernschritte sind stark strukturierte, meist geschlossene Arbeitsaufträge, zu denen es Lösungshilfen und selbsterklärende Lösungen gibt. Abschließend reflektiert und dokumentiert er seine erworbenen Kompetenzen in der Lernwegeliste.

Der Kurs entspricht **DQR Niveau 6**. Sowohl die fünf Lernthemen als auch die dazugehörigen Lernschritte wurden binnendifferenziert (Niveaustufen B und C). Differenzierungen wurden mit Hilfe der Sozialform oder durch Hilfestellungen zur Bearbeitung des Themas z. B. mit Hilfe einer Stichwortliste vorgenommen.

Die Sozialform ist bei jedem Arbeitsauftrag/Aufgabe durch Icons dargestellt.

- Einzelarbeit 
- Tandemarbeit 
- Gruppenarbeit 
- Plenum 

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Übersicht über Lernthemen und Lernschritte

Lernthema	Lernschritte
1 Essenssituationen in der Kita professionell gestalten	1.1 Lebensmittel und ihre Nährstoffe kennen 1.2 Einen Speiseplan gestalten 1.3 Die Esskultur in der Kita weiterentwickeln 1.4 Die eigene Essbiografie reflektieren und eine professionelle Haltung einnehmen
2 Nachhaltigkeit – klimafreundliche Ernährung charakterisieren	2.1 Regionale und saisonale Lebensmittel kennenlernen 2.2 Lebensmittelverschwendung verstehen und vermeiden
3 Ernährungsbildungsaspekte in der Kita-Konzeption verorten	3.1 Ein Faltblatt zum Thema Essen und Trinken in der Kita „Rappelkiste“ erstellen 3.2 Anknüpfungen für das Thema Essen und Trinken in der Kita an die Orientierungs- und Bildungspläne erarbeiten
4 Essen und Trinken in der Kita partizipativ gestalten	4.1 Grundlagen zur Partizipation in der Kita beschreiben 4.2 Partizipation am Beispiel Mahlzeiten in der Kita erläutern
5 Essen mit allen Sinnen definieren	5.1 Sinnesübungen für Kinder herausarbeiten 5.2 Sinnesübungen nicht nur für Kinder – Eltern-Kind-Frühstück „Essen mit allen Sinnen“ anwenden

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Einsatzmöglichkeiten des Kurses

Der Kurs kann sowohl für den digitalen Unterricht als auch den Unterricht in Präsenz oder auch für eine Selbstlernphase eingesetzt werden.

Zur Bearbeitung der Lernsituation wird der komplette Kurs (Lernthemen und Lernschritte) durchgeführt. Die einzelnen Lernthemen können in verschiedenen Lernfeldern eingesetzt werden (s. Bildungsplanbezug) und im Rahmen der didaktischen Jahresplanung eingesetzt werden. Die Lernthemen inkl. Lernschritten können auch unabhängig von der Lernsituation bearbeitet werden und sind in sich abgeschlossen. Die Lehrkraft entscheidet hier je nach Lernfeld und zeitlichem Umfang. Am Ende jedes Lernthemas entsteht ein Lernprodukt.

Bildungsplanbezug

Im Folgenden werden [Bezüge zum Rahmenlehrplan für die Fachschule für Sozialpädagogik](#) (Beschluss der Kultusministerkonferenz vom 18.06.2020) aufgezeigt.

1 Essenssituationen in der Kita professionell gestalten

- Kompetenzdimension „Professionelle Haltung“
- Lernfeld 1: Berufliche Identität und professionelle Perspektive weiterentwickeln
- Lernfeld 6: Institution und Team entwickeln sowie in Netzwerken kooperieren
- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten
- Lernfeld 3: Lebenswelten und Diversität wahrnehmen, verstehen und Inklusion fördern
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

1.1 Lebensmittel und ihre Inhaltsstoffe kennen

- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

1.2 Einen Speiseplan gestalten

- Lernfeld 6: Institution und Team entwickeln sowie in Netzwerken kooperieren

1.3 Die Esskultur in der Kita weiterentwickeln

- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten
- Lernfeld 3: Lebenswelten und Diversität wahrnehmen, verstehen und Inklusion fördern
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

1.4 Die eigene Essbiografie reflektieren und eine professionelle Haltung einnehmen

- Kompetenzdimension „Professionelle Haltung“
- Lernfeld 1: Berufliche Identität und professionelle Perspektive weiterentwickeln

2 Nachhaltigkeit - klimafreundliche Ernährung charakterisieren

- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

2.1 Regionale und saisonale Lebensmittel kennenlernen

- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

2.2 Lebensmittelverschwendung verstehen und vermeiden

- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

3 Ernährungsbildungsaspekte in der Kita-Konzeption verorten

- Lernfeld 6: Institution und Team entwickeln sowie in Netzwerken kooperieren
- Lernfeld 1: Berufliche Identität und professionelle Perspektiven weiterentwickeln
- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen
- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

3.1 Ein Faltblatt zum Thema Essen und Trinken in der Kita „Rappelkiste“ erstellen

- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen
- Lernfeld 6: Institution und Team entwickeln sowie in Netzwerken kooperieren

3.2 Anknüpfungen für das Thema Essen und Trinken in der Kita an die Orientierungs- und Bildungspläne erarbeiten

- Lernfeld 1: Berufliche Identität und professionelle Perspektiven weiterentwickeln
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten

4 Essen und Trinken in der Kita partizipativ gestalten

- Querschnittsaufgabe Partizipation

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten
- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen

4.1 Grundlagen zur Partizipation in der Kita beschreiben

- Querschnittsaufgabe Partizipation
- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten
- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen

4.2 Partizipation am Beispiel Mahlzeiten in der Kita erläutern

- Querschnittsaufgabe Partizipation
- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten
- Lernfeld 4: Sozialpädagogische Bildungsarbeit in den Bildungsbereichen professionell gestalten
- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen

5 Essen mit allen Sinnen definieren

- Kompetenzdimension „Professionelle Haltung“
- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen
- Lernfeld 1: Berufliche Identität und professionelle Perspektiven weiterentwickeln
- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

5.1 Sinnesübungen für Kinder herausarbeiten

- Lernfeld 1: Berufliche Identität und professionelle Perspektiven weiterentwickeln
- Lernfeld 3: Lebenswelten und Diversität wahrnehmen, verstehen und Inklusion fördern

5.2 Sinnesübungen nicht nur für Kinder – Eltern-Kind-Frühstück „Essen mit allen Sinnen“ anwenden

- Querschnittsaufgabe Partizipation
- Lernfeld 5: Erziehungs- und Bildungspartnerschaften mit Eltern und Bezugspersonen gestalten sowie Übergänge unterstützen
- Lernfeld 2: Pädagogische Beziehungen gestalten und mit Gruppen pädagogisch arbeiten

Bezug zu weiteren Bildungsplänen:

Der Kurs kann auch in Teilen in der Ausbildung zur Sozialpädagogischen Assistenz / Kinderpflege oder dem Ernährungswissenschaftlichen Gymnasium eingesetzt werden.

Zeitumfang

Im Kurs ist kein Zeitumfang hinterlegt. Die Lehrkraft entscheidet je nach Stundendeputat und Möglichkeit. Lernthemen und Lernschritte sind in sich abgeschlossene Einheiten.

Lösungshinweise

Lösungsvorschläge sind in Form von Literaturhinweisen für Lehrkräfte hinterlegt. Bei H5P-Übungen erhalten die Schülerinnen und Schüler / Studierende auf ihre Antworten automatisch eine Rückmeldung.

Für die gestalterischen Aufgaben und die Rollenspiele sind Lösungsvorschläge nicht möglich oder sinnvoll.

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

Dramaturgie

Sozialform	Inhalt und Methode	Material / Lernthema, Lernschritt / Verlinkung	Hinweise / Hilfsmittel
	Den Bildungsort Mahlzeit in der Kita wertschätzend und professionell gestalten - Konzeptentwicklung für Traumkita - Präsentation des Konzepts - Leitfadenentwicklung für Umsetzung des Konzepts	Lernsituation	Werden in den fünf Lernthemen erarbeitet
   	Arbeitsauftrag 1: Personen der Handlungssituation charakterisieren und relevante Themen identifizieren Arbeitsauftrag 2: Nährstoffe kennenlernen und Speiseplan gestalten Arbeitsauftrag 3: Esskultur in der Kita weiterentwickeln Arbeitsauftrag 4: Bedeutung der Essbiografie und Vorbildfunktion herausarbeiten	Lernthema 1	Literaturhinweise
  	Aufgabe 1: Nährstoffe kennenlernen (Funktion im Körper, Vorkommen in Lebensmitteln, Empfehlung) Aufgabe 2: Ernährungspyramide kennenlernen Aufgabe 3: Ernährungspyramide für Kinder visualisieren	Lernschritt 1.1	Literaturhinweise

Gefördert durch:



aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

	Aufgabe 4: Leistung über den Tag hinweg beurteilen Aufgabe 5: 10 Regeln der DGE kennenlernen und die Darstellung von lebensmittelbezogenen Empfehlungen diskutieren		
   	Aufgabe 1: DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas kennenlernen Aufgabe 2: Speisepläne beurteilen Aufgabe 3: Speisepläne optimieren Aufgabe 4: Umgang mit Süßigkeiten	Lernschritt 1.2	Literaturhinweise
   	Aufgabe 1: Mahlzeiten beschreiben Aufgabe 2: Essverhalten beurteilen und Einflussgrößen identifizieren Aufgabe 3: Essenssituationen analysieren Aufgabe 4: Vor- und Nachteile von Frühstückskonzepten darstellen Aufgabe 5: Eigene Essbiografie reflektieren und definieren Aufgabe 6:	Lernschritt 1.3	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

	Den Begriff Esskultur kennenlernen Aufgabe 7: Esskultur in der Kita Rappelkiste darstellen Aufgabe 8: Gestaltung von Räumen als Bestandteil von Esskultur erarbeiten Aufgabe 9: Essen lernen Aufgabe 10: Tischvorlage zur Mahlzeitengestaltung erarbeiten		
   	Aufgabe 1: Essbiografie definieren Aufgabe 2: Eigene Essbiografie darstellen und reflektieren Aufgabe 3: Eigenes Essprotokoll erstellen Aufgabe 4: Eigene professionelle Haltung reflektieren und bewerten Aufgabe 5: Essen lernen Aufgabe 6: Bedeutung der Vorbildfunktion erläutern und eigene Vorbildfunktion reflektieren	Lernschritt 1.4	Literaturhinweise
 	Arbeitsauftrag 1: Eckpunkte und Ziele einer nachhaltigen Ernährung erarbeiten Arbeitsauftrag 2: Erstellen eines Informationsmediums zu einer nachhaltigeren Kita-Verpflegung	Lernthema 2	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

			
   	Aufgabe 1: Saisonale Lebensmittel identifizieren Aufgabe 2: Liste mit saisonalen Lebensmitteln zusammenstellen Aufgabe 3: Speiseplan mit saisonalen Lebensmitteln erstellen Aufgabe 4: Kennenlernen von essbaren Landschaften und Rezepterstellung Aufgabe 5: Bedeutung von regionalen Lebensmitteln Aufgabe 6: CO2-Bilanz von Lebensmitteln berechnen Aufgabe 7: Regionale Lebensmittel beschaffen	Lernschritt 2.1	Literaturhinweise
  	Aufgabe 1: Die aktuelle Situation zur Lebensmittelverschwendung in Deutschland darstellen Aufgabe 2: Lebensmittelrettungs-Ideen erarbeiten Aufgabe 3: Lebensmittelretter recherchieren und Steckbrief anfertigen Aufgabe 4:	Lernschritt 2.2	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

	Gründe für Lebensmittelreste in der Kita ermitteln und Lösungen vorschlagen Aufgabe 5: Vielfältigkeit von Obst und Gemüse kennenlernen Aufgabe 6: Obst und Gemüse retten und verarbeiten Aufgabe 7: Lebensmittelreste ermitteln und Ideen zur Reduzierung entwickeln		
  	Arbeitsauftrag 1: Bedeutung der Kita-Konzeption rund um Essen und Trinken erarbeiten Arbeitsauftrag 2: Essen und Trinken in den Bildungs- und Orientierungsplänen erkennen Arbeitsauftrag 3: Präsentation zur Kita-Konzeption erstellen	Lernthema 3	Literaturhinweise
  	Aufgabe 1: Essen und Trinken in der Kita-Konzeption Aufgabe 2: Essen und Trinken in der Konzeption der Kita Rappelkiste Aufgabe 3: Essen und Trinken in Kita-Konzeptionen aus Praxisstellen Aufgabe 4: Identifikation von Themen für die Konzeption der Kita Rappelkiste Aufgabe 5: Identifikation von Themen für eine Konzeption Aufgabe 6:	Lernschritt 3.1	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

	Bedeutung von Essen und Trinken in einer Kita-Konzeption Aufgabe 7: Faltblatte zum Thema Essen und Trinken erstellen		
  	Aufgabe 1: Ziele im Orientierungsplan für den Themenbereich Essen und Trinken identifizieren Aufgabe 2: Beispiele zu den Bildungs- und Entwicklungsfeldern für den Themenbereich Essen und Trinken erarbeiten Aufgabe 3: Anknüpfungspunkte für den Themenbereich Essen und Trinken an die Bildungs- und Erziehungsmatrix erarbeiten	Lernschritt 3.2	Literaturhinweise
 	Arbeitsauftrag 1: Gelebte Partizipation rund um das Thema Essen und Trinken im Kita-Alltag Arbeitsauftrag 2: Diskussionspapier „Partizipation rund um Essen und Trinken in der Kita“ erstellen	Lernthema 4	Literaturhinweise
   	Aufgabe 1: Partizipation in der Kita herausarbeiten Aufgabe 2: Rechtliche Grundlagen zur Partizipation in der Kita Aufgabe 3: Stufen der Partizipation Aufgabe 4: Partizipation in den Bildungs- und Orientierungsplänen der Länder Aufgabe 5: Erlebte Partizipation in der Praxis	Lernschritt 4.1	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

	Aufgabe 6: Partizipation in der Kita Rappelkiste		
   	Aufgabe 1: Partizipation rund um den Bildungsort Essen und Trinken in der Handlungssituation Aufgabe 2: Erfahrungen aus der Praxis zum Thema Partizipation rund um Essen und Trinken Aufgabe 3: Beteiligung von Kindern rund um Essen und Trinken Aufgabe 4: Rechte der Kinder rund um das Thema Mahlzeiten Aufgabe 5: Mahlzeiten partizipativ gestalten Aufgabe 6: Rollenspiel zur Partizipation in der Kita	Lernschritt 4.2	Literaturhinweise
   	Arbeitsauftrag 1: Bedeutung von Sinnesübungen rund um Essen und Trinken Arbeitsauftrag 2: Einen Sinnesparcours planen und durchführen Arbeitsauftrag 3: Elternveranstaltung zum Thema „Essen mit allen Sinnen“ entwickeln	Lernthema 5	Literaturhinweise
	Aufgabe 1: Bedeutung von Sinnesübungen für Kinder	Lernschritt 5.1	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages

  	Aufgabe 2: Ziele von Sinnesübungen im Kindesalter Aufgabe 3: Sinneseindrücke beschreiben Aufgabe 4: Regeln rund um die Durchführung von Sinnesübungen Aufgabe 5: Alltagssituationen zur Durchführung von Sinnesübungen erarbeiten Aufgabe 6: Durchführung einer ausgewählten Sinnesübung und Reflexion		
  	Aufgabe 1: Leitfaden zur Durchführung von Sinnesübungen erstellen Aufgabe 2: Bedeutung einer Frühstücksmahlzeit Aufgabe 3: Gestaltung eines kindgerechten Rezepts für ein Frühstücksbuffet Aufgabe 4: Planung einer Eltern-Kind-Veranstaltung „Essen mit allen Sinnen“ Aufgabe 5: Einladung zum Eltern-Kind-Frühstück gestalten Aufgabe 6: Eltern-Kind-Frühstück „Essen mit allen Sinnen“ durchführen, dokumentieren und reflektieren	Lernschritt 5.2	Literaturhinweise

Gefördert durch:



Bundesministerium
für Ernährung
und Landwirtschaft

aufgrund eines Beschlusses
des Deutschen Bundestages