

Aktuelle Themen der Ökotrophologie Band 3:

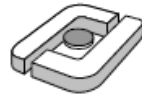
Ernährungsbildung – Grundlagen und Praxismodelle

Im dritten Band der Schriftenreihe „Aktuelle Themen der Ökotrophologie“ werden zwei aktuelle Entwicklungslinien der Ökotrophologie aufgegriffen. Zum einen das gesellschaftspolitisch gegenwärtig immer drängendere Problem einer gesundheitsfördernden Ernährung, das in den Beiträgen zur Ernährungsbildung aufgegriffen wird, und zum anderen die berufliche Schlüsselqualifikation des Projektmanagements, die sich in Form ausgewählter Studienprojekte darstellt.

- 170 Seiten
- Buchkosten 9,50 € (Studierende 7,50 €), zzgl. 2 € Versandkosten

Auf den folgenden Seiten finden Sie den Titel und das Inhaltsverzeichnis.

Neuerscheinung: Band 3 der Schriftenreihe Ökotrophologie



Fachhochschule Osnabrück

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur



Aktuelle Themen der Ökotrophologie Band 3: Ernährungsbildung – Grundlagen und Praxismodelle

Schriftenreihe Ökotrophologie
der Fachhochschule Osnabrück

Inhaltsverzeichnis

	Seite
1. Ernährungsbildung: Mode oder Modell? Eine Einführung (Stephan A. Kolfhaus)	5
2. Nachhaltige Ernährungsbildung – Konturen eines Bildungskonzeptes für die Schule (Daniel Fischer)	23
3. Die Kartoffel: Bedeutung für Ernährung und Umwelt – ein erlebnis- und handlungsorientiertes Bildungsprogramm für Grundschul Kinder (Maria-Elisabeth Herrmann)	77
4. Praxismodelle zur Ernährungsbildung (Kerstin Sprungk)	99
4.1. Der Stellenwert von Projektarbeit für die Ernährungsbildung	99
4.2. Auswahl von Projektarbeiten	108
Tabellarischer Überblick über die ausgewählten Projekte	109
Projekt 1: Kinderlebensmittel	112
Projekt 2: Essen mit allen Sinnen erleben	115
Projekt 3: Verpflegung in der Kindertagesstätte St. Marien	118
Projekt 4: Ernährungspädagogische Arbeit leicht gemacht	123
Projekt 5: Kinder kochen kollektiv	126
Projekt 6: Ernährungsbildung im Kontext von Gesundheitserziehung	130
Projekt 7: Optimierung der Schulverpflegung	134
Projekt 8: Schülerfirmen	138
Projekt 9: Rund ums Brotbacken	143
Projekt 10: Milch kann man auch essen	146
Projekt 11: Von der Milch zum Käse	149
4.3. Informationskisten zur Ernährungsbildung	153
5. Haushaltskompetenzen in der Schule – Anforderungen im Zeichen der Nachhaltigkeit (Alrun Niehage)	159