

Kurzinformation:

**Naturwissenschaftliches Arbeiten im Kindergarten:
Chemische Experimente aus dem Alltag für Kinder –
Lebensmittel**

Eine bewusste und gesunde Einstellung zu unserer Ernährung sollte möglichst früh angebahnt und kindgerecht aufgezeigt werden. Durch einfache Versuche lassen sich unsere Lebensmittel auf deren Inhaltsstoffe untersuchen. Durch kleine Geschichten, in die die Versuche eingebunden sind, können die Risiken von Fehlernährung und den damit verbundenen Folgen bereits früh spielerisch aufgezeigt werden. Die Geschichten und die Experimente sind dem Entwicklungsstand und dem Erfahrungshorizont der Kinder angepasst. Durch selbstständiges Tun können Zugänge geschaffen und Lernprozesse initiiert werden.

Der Kurs vermittelt naturwissenschaftliche Grundlagen verschiedener kindergartenrelevanter Aspekte des Themas Ernährung und zeigt einfache experimentelle Ansätze für den Einsatz in Experimentiergruppen auf. Alle Experimente können von den Kursteilnehmerinnen und -teilnehmern selbst erprobt werden. Im zugehörigen Fortbildungsskript finden sich alle Informationen sowie die Experimentieranleitungen.

Lernziele:

Die Erzieherinnen und Erzieher sollen

- Kindertaugerechte experimentelle Zugänge zu verschiedenen Aspekten des Themas kennen und selbstständig durchführen können,
- relevante fachliche Grundlagen zum Thema kennen und
- einige fachdidaktische Aspekte des Themas kennen.

Lerninhalte:

Versuche zu folgenden Themenbereichen und deren kindergartenrelevanten fachlichen Grundlagen:

Gesundes Frühstück – warum stärkehaltige Lebensmittel besser sind als Zucker

- Nachweis von Stärke in Lebensmitteln
- Zucker und Zahnpflege

Fette – warum sie für die Ernährung wichtig sind.

- Nachweis von Fett
- Lebensmittel selbst herstellen

Fachdidaktische Aspekte zur Umsetzung des Themas Ernährung im Kindergarten.

Versuche zu folgenden Themenbereichen und deren kindergartenrelevanten fachlichen Grundlagen.

Zielgruppe:

Erzieherinnen und Erzieher.