

Antrag der Pädagogischen Hochschule Heidelberg auf Akkreditierung des Studiengangs Frühkindliche und Elementarbildung mit dem Abschluss Bachelor of Arts (B.A.)

Modul PF6: Gesundheit und Ernährung

Studiengang:	Frühkindliche und Elementarbildung	
Abschlussziel:	Bachelor of Arts - B.A.	
Modulanbieter:	Pädagogische Hochschule Heidelberg - Fakultät III: Fakultät für Natur- und Gesellschaftswissenschaften	
Modulbeauftragte:	Prof. Dr. Barbara Methfessel	
Titel des Moduls:	Gesundheit und Ernährung (PF6)	
Stundenumfang, ECTS-Leistungspunkte, Arbeitsaufwand:	4 Semesterwochenstunden, 5 ECTS-Credits, 150 h Arbeitsaufwand, davon 60 h für Lehrveranstaltungen (Präsenz), 90 h für das Selbststudium (Vor- und Nachbereitung, Prüfungsvorbereitung)	
	Pflichtmodul im 5. und 6. Studiensemester (Winter- und Sommersemester)	
Lehrveranstaltungen:	<p>Vorlesung: Ernährung und Esskultur: Grundlagen</p>	<p>Aufwand für Lehrveranstaltungen (Präsenz): 30 h Aufwand für freies Selbststudium: 30 h Unterrichts-/Lehrsprache: Deutsch</p> <p>Lage: 1. Modulsemester (Wintersemester) Lehrende: Prof. Dr. Barbara Methfessel</p>
	<p>Seminar: Ernährung und Ernährungs- erziehung von Kindern</p>	<p>Aufwand für Lehrveranstaltungen (Präsenz): 30 h Aufwand für freies Selbststudium: 60 h Unterrichts-/Lehrsprache: Deutsch</p> <p>Lage: 2. Modulsemester (Sommersemester) Lehrende: Dr. Barbara Miltner-Jürgensen (LB)</p>
Kompetenzziele:	<p>Fachkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orientierungswissen zu Inhaltsbereichen zu Ernährung und Esskultur einschließlich Kenntnis zentraler Fachbegriffe der Ernährungswissenschaft • Orientierungs- und Erklärungswissen zu zentralen Einflussfaktoren von Ernährungsbedarf und -verhalten und damit verbundenen Problemen und Aufgabenbereichen, insbesondere bezogen auf Kinder • Orientierungswissen zu sozialen, kulturellen, psychischen, ökonomischen und ökologischen Zusammenhängen von Essen und Esskultur <p>Methodenkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prozessentwicklung für Institutionen des Früh- und Elementarbereichs bezogen auf Ernährungsangebote und -bildung • Beratung von Institutionen und Personen <p>Personale Kompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wahrnehmung und Reflexion von Diskrepanzen zwischen naturwissenschaftlich begründeten Ernährungsregeln, eigenem Verhalten und Anforderungen/Erwartungen an andere <p>Sozialkompetenz:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Wahrnehmung und Berücksichtigung widersprüchlicher Verhaltensanforderungen an Erwachsene und Kinder in sozialen Kontexten 	
Lehrinhalte:	<ul style="list-style-type: none"> • Der essende Mensch als Natur- und Kulturwesen • Einflussfaktoren für Ernährungsverhalten • Zentrale Ernährungsregeln bzw. -empfehlungen und ihre Begründungen • Nähr- und Wirkstoffe, Referenzwerte • Zentrale Probleme der Ernährung und des Umgangs mit Nahrungsmitteln • Zentrale Probleme der Ernährung im Säuglings- und Kleinkindalter • Ernährung im Säuglings- und Kindesalter: <ul style="list-style-type: none"> - Entwicklungsstufen in der Kindheit - Ernährung im 1. Lebensjahr, im Kleinkindalter und bei Kindergartenkindern • Spezielle Aspekte der Kinderernährung: <ul style="list-style-type: none"> - ausgewogene Ernährung - "alternative" Ernährungsformen bei Kindern - problematische Nährstoffe - Gewicht und Gewichtsentwicklung - Einfluss von Ernährung und Bewegung auf das Körpergewicht sowie die Körperbildung 	

Antrag der Pädagogischen Hochschule Heidelberg auf Akkreditierung des Studiengangs Frühkindliche und Elementarbildung mit dem Abschluss Bachelor of Arts (B.A.)

	<ul style="list-style-type: none"> - Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten - Knochenstoffwechsel, Zahngesundheit • Ernährungserziehung: <ul style="list-style-type: none"> - Ernährungserziehung als wesentlicher Bestandteil der Gesundheitserziehung - Orte und Ziele der Ernährungserziehung - Einflüsse auf das Ernährungsverhalten • Hygiene: <ul style="list-style-type: none"> - Hygiene in der Familie und Kindertageseinrichtungen - Hygiene im Umgang mit Lebensmitteln - Lebensmittelsicherheit
Lehr- und Lernmethoden:	<ul style="list-style-type: none"> • Vorlesung mit angeleiteten Aufgaben zur Vor- und Nachbereitung • Seminar mit Aufgaben (z. B. Textstudium, Übungen, Fallbearbeitung oder Erkundungen) zur Vertiefung, Anwendung und Reflexion der Inhaltsbereiche der Vorlesung
Studien- (SL) und Prüfungsleistungen (PL):	SL: Keine - PL: Klausur (90 Minuten) (K90) Leistungspunkte werden nur nach erfolgreicher Erbringung der Prüfungsleistung vergeben.
Unterrichts-/ Lehrsprache:	Deutsch
Vorausgesetzte Kenntnisse:	KE2: Körperliche und motorische Entwicklung und ihre Diagnostik PF3: Prävention: Regulation und Transition
Weiterführende Module:	Keine weiteren Module
Literatur:	<p>Flosdorf-Winkel, B., Bär-Stoll, D., Grünwald-Funk, D., Yurtsever-Kneer, S., Burgmaier, S. & Radke, M. (2007). Esspedition Kindergarten. Stuttgart: Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden Württemberg und dem Infodienst.</p> <p>Freifrau v. Cramm, D. (2005). Esspedition Schule. Stuttgart: Ministerium für Ernährung und Ländlichen Raum Baden Württemberg und dem Infodienst.</p> <p>Groot-Böhlhoff, de, H. & Farhadi, J. (2006). In Sachen Ernährung. Ernährungslehre. Haan-Gruiten: Europa.</p> <p>Körper, K.-W. von, Männle, T. & Leitzmann, C. (2004). Vollwerternährung. Heidelberg: Haug.</p> <p>Methfessel, B. (2004). Esskultur und familiäre Alltagskultur. In M. Textor (Hrsg.), Online-Familienhandbuch des Staatsinstituts für Frühpädagogik. Verfügbar unter: www.familienhandbuch.de [15.10.2007].</p> <p>Methfessel, B. (2005). Soziokulturelle Grundlagen der Ernährungsbildung. In H. Heseker & K. Schlegel-Matthies (Hrsg.), Paderborner Schriften zur Ernährungs- und Verbraucherbildung Bd. 7. Verfügbar unter: www.evb-online.de [15.10.2007].</p> <p>Die Literatur wird laufend von den Lehrenden überprüft und ggf. ausgetauscht bzw. ergänzt</p>