

**Projekt:** „FÜR Familien MIT Familien“ – ein „Gute-Laune-Frühstück“

**Kurzbeschreibung:**

Schülerinnen und Schüler der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung beschäftigen sich mit dem Thema „Gesundes Frühstück“ UND engagieren sich im Mehrgenerationenhaus Haßfurt, indem sie einen Vormittag für Familien bzw. Gäste gestalten.

**Schularten:** Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung

**Jahrgangsstufen:** EV 11

**Fach / Fächer:**

Speisenzubereitung und Service

Ernährung

Deutsch und Kommunikation

Gestalten von Räumen

**Fächerübergreifende Bildungsziele:**

Berufliche Orientierung, Bildung für nachhaltige Entwicklung, Gesundheitsförderung, Politische Bildung, Soziales Lernen, Sprachliche Bildung, Werteerziehung

(Schülerinnen und Schüler bringen sich produktiv für die Gesellschaft ein.

Schülerinnen und Schüler stärken ihre persönlichen und sozialen Kompetenzen.

Schülerinnen und Schüler nehmen Kontakt mit Gästen und Familien auf.

Schülerinnen und Schüler reflektieren ihre Arbeit.)

**Lehrplanbezug:**

Die Schülerinnen und Schüler erkennen, dass die Verpflegung von Menschen ein hohes Maß an Verantwortung für den Erhalt der Gesundheit, des Wohlbefindens sowie der Verbesserung der Leistungsfähigkeit der zu versorgenden Personen erfordert. Zudem ermitteln sie Faktoren, die das Essverhalten beeinflussen.

Schülerinnen und Schüler decken anlassbezogen die Tische ein und dekorieren diese. Speisen und Getränke werden anlassbezogen anrichtet und serviert.

**Projekt durchgeführt von:**

Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung 11

**Außerschulische Partner:**

Mehrgenerationenhaus Haßfurt

**Projektbeschreibung:**

Die Schülerinnen und Schüler planen und erstellen anlassbezogen Speisen und Getränke und präsentieren diese. Sie beachten Hygienevorschriften und Allergenrichtlinien bei der Zubereitung und im Service. Die Schülerinnen und Schüler üben sich im intergenerativen Austausch und lernen die Bedürfnisse der verschiedenen Generationen kennen.

Sie erwerben an diesem Vormittag weiterhin ausbildungs- und berufsrelevanten Kompetenzen, die sie als Chancen im Beruf nutzen können.

Die Schülerinnen eignen sich berufspraktische Kenntnisse, Fertigkeiten und Wissen an, wenden diese praktisch an und bringen sich produktiv in die Gesellschaft ein.