

# Prinzipien für Bildungsprozesse

Standort Südtirolerplatz

Bei der individuellen Planung der Bildungsangebote in der Kinderkrippe halten wir uns an die Inhalte des bundesländerübergreifenden BildungsRahmenPlans. Es gibt mehrere Prinzipien für Bildungsprozesse. Drei davon sind:

(...Auszug aus dem bundesländerübergreifenden BildungsRahmenPlan...)

**Ganzheitlichkeit und Lernen mit allen Sinnen:** Lernen ist ein ganzheitlicher Prozess, an dem Körper und Psyche beteiligt sind. Ganzheitliche Bildungsprozesse orientieren sich an der Gesamtpersönlichkeit der Kinder, indem sie ihre Sinne sowie ihre sozial-emotionalen, kognitiven und motorischen Fähigkeiten ansprechen.

**Sachrichtigkeit:** Bei der Vermittlung von Wissen sind inhaltliche und begriffliche Sachrichtigkeit sowie entwicklungsgemäße Aufbereitung grundlegend. Dies ermöglicht es Kindern, Zusammenhänge zu verstehen sowie ihre Handlungsspielräume und ihr Repertoire an Begriffen zu erweitern.

**Lebensweltorientierung:** Kinder verfügen über vielfältige, individuell unterschiedliche Lebens- und Lernerfahrungen. Bildungsprozesse, die an diese Erlebnisse und Erfahrungen anknüpfen, betreffen Kinder unmittelbar und motivieren zur selbsttätigen Auseinandersetzung. Neues kann mit bereits Bekanntem und Vertrautem in Verbindung gesetzt werden, wodurch neuronale Netzwerke im Gehirn aufgebaut, verstärkt und differenziert werden.

Die praktische Umsetzung des Bildungsprozesses unter Berücksichtigung dieser drei Prinzipien in der Kinderkrippe kurz beschrieben: „Wir kochen eine Bärlauchcremesuppe“



Heute kochen wir eine Bärlauchcremesuppe

Wir...

...waschen unsere Hände und bereiten unseren Arbeitsplatz vor- wo finden wir diese Dinge? Messer, Schneidebretter, Kochschürzen in der Küche holen

...benennen & betrachten die Zutaten -Zwiebel, Kartoffel, heimischen Bärlauch, Öl, Salz, Quimiq

...riechen & schmecken die Zutaten – Zwiebel treibt uns Tränen in die Augen, Bärlauch schmeckt etwas scharf, Kartoffeln kann man roh nicht essen....

...besprechen, welche Arbeitsschritte notwendig sind – Reihenfolge und Ablauf – Zwiebel & Kartoffel schälen und kleinschneiden, Bärlauch schneiden, Herd einschalten, Öl in den Kochtopf; abwarten können, bis das Öl heiß ist, vorsichtig alle Zutaten nacheinander in den Topf geben, umrühren, heißes Wasser in den Topf geben,...

...benützen elektrische Geräte – Zutaten kommen aus dem Kühlschrank –kalt; zum Kochen benötigen wir einen Herd – heiß, Pürierstab - damit die Suppe cremig wird,...

...überlegen – Zeitgefühl entwickeln - Wie lange muss die Suppe kochen, bis sie essfertig ist?

...decken gemeinsam den Tisch - Esskultur– Tischtuch, Teller, Löffel, Gläser – und lassen uns die selbst zubereitete Suppe schmecken!

Mahlzeit & Guten Appetit!

