

THEMATISCHES NETZWERK „ERNÄHRUNG“



DOKUMENTATION

Ursula Buchner, Koordinatorin

Salzburg, Februar 2007

Inhaltsverzeichnis

HINTERGRUNDINFORMATION	3
Der Lernbereich Ernährung im österreichischen Schulwesen	3
LEITGEDANKEN ZUM PROJEKT EVA	4
1 Was soll gelehrt werden?	4
2 Wozu soll gelehrt werden?	4
3 Wie soll gelehrt werden?	5
PERSONEN IM THEMATISCHEN NETZWERK ERNÄHRUNG	6
DAS NETZWERK ALS INFORMATIONSPLATTFORM	8
Der Fachbereich Ernährung und Haushalt an Hauptschulen	8
DIE DOMÄNE ‚ERNÄHRUNG DES MENSCHEN‘	11
Methodische Herausforderungen.....	13
DER BEITRAG DES LERNBEREICHS ZU BILDUNG	14
EIN RÜCKBLICK AUF DIE ARBEITSSITZUNGEN DES TN	16
Die 1. Arbeitssitzung	16
Die 2. Arbeitssitzung	17
Ein Folder entsteht	17
Ein erster Kompetenzkatalog.....	17
EVALUATION	18
AUSBLICK	19
Der Zeitplan zum Vertragsabschluss	19
Die nächsten Schritte	19
ANHANG 1	20
Evaluation der 1. Arbeitssitzung.....	20
Evaluation der 2. Arbeitssitzung.....	22
ANHANG 2	24
Publikationen der TN-Mitarbeiterinnen	24
ANHANG 3 EIN ERSTER KOMPETENZKATALOG	26

VORWORT

Die Fachdidaktik-Tagungen IMST² 2004 in Klagenfurt und IMST3 2005 in Graz haben die Möglichkeit einer Institutionen übergreifende Zusammenarbeit von in Fachdidaktik Ernährung lehrenden Personen eröffnet.

Schon beim ersten Treffen 2004 in Klagenfurt kristallisiert sich eine Kerngruppe, bestehend aus Vertreterinnen aller vier Ausbildungsinstitutionen heraus, die die Interessen der Fachdidaktik Ernährung gegenüber IMST/IUS Klagenfurt artikuliert.

2005 in Graz wird mit den Teilnehmerinnen in der Arbeitsgruppe Fachdidaktik Ernährung ein fachdidaktischer Dialog zu zentralen fachdidaktischen Fragestellungen moderiert, dessen Ergebnisse in einer Arbeitsgrundlage¹ für die systematische Forschungs- und Entwicklungsarbeit in der Fachdidaktik Ernährung zusammengefasst wird.

Innerhalb des folgenden Schuljahres 2005/06 wird beschlossen, konkrete didaktische Fragestellungen im Rahmen eines Thematischen Netzwerkes weiter zu verfolgen und dafür die Möglichkeit, das Unterstützungssystem von IMST/IUS in Anspruch zu nehmen, zu nutzen. Der vorläufige Arbeitstitel des am Ende des Schuljahres 2006 eingereichten Projektantrages lautet **EVA (Ernährung und Verbraucherbildung Austria)**.

Das Thematische Netzwerk Ernährung hat sich zum Ziel gesetzt, mit dem Projekt **EVA** Grundsatzfragen zur Grundbildung im Lernbereich Ernährung zu klären, Bildungsstandards zu formulieren und darauf aufbauend den Grundstein für ein systematisches Methodentraining in der Lehrerbildung zu entwickeln. Damit soll der Anschluss an die nationale und internationale Diskussion zur Schul- und Unterrichtsentwicklung im Lernbereich Ernährung sichergestellt werden.

Angestrebt wird eine möglichst breite, alle Schularten übergreifende und von demokratischer Konsensbildung getragene Diskussion, um zu gewährleisten, dass die gefundenen Ergebnisse mit einer breiten Unterstützung als verbindlich wahrgenommen und multipliziert werden.

¹ http://www.pas.ac.at/fachber/eh/downloads/public/Arbeitspapier_1.pdf

Hintergrundinformation

Der Lernbereich Ernährung im österreichischen Schulwesen

In vielen Unterrichtsfächern ist die Ernährung des Menschen ein Thema und bei Projekten auch ein beliebtes Praxisfeld.

Im österreichischen Schulwesen ist der Lernbereich Ernährung als Teilbereich des Pflichtgegenstandes ‚Ernährung und Haushalt‘ an Hauptschulen verankert.

Das Angebot an unverbindlichen Übungen ‚gesunde Ernährung‘ an Grundschulen ist wie alle zusätzlichen Bildungsangebote von der Knappheit der Ressourcen betroffen.

In der Oberstufe der AHS ist das Unterrichtsfach ‚Haushaltsökonomie und Ernährung‘ wesentlich für das Profil des Wirtschaftskundlichen Realgymnasiums.

Ernährung ist in den Bereichen ‚Dienstleistung und Tourismus‘ in der Polytechnischen Schule ein zentraler Lernbereich für vorberufliche Bildung.

Ernährung als Berufshandeln wird in namentlich unterschiedlichen Gegenständen der ernährungswirtschaftlichen Fachrichtungen der berufsbildenden mittleren und höheren sowie landwirtschaftlichen Schulen vermittelt.

Auffallend ist, dass das Lernfeld „Ernährung des Menschen“ in der allgemein bildenden Schule sehr fragmentarisch verankert ist. Ein Umstand, der sich durch die Geschichte des in „allgemein bildende“ Fächer differenzierenden Bildungswesens und im Fall des (fehlenden) Unterrichtsfaches „Ernährung des Menschen“ zusätzlich durch die Geschichte der Frauenbildung erklären lässt².

Aufgrund der unterschiedlichen Namensgebung der Fächer, in denen Themen zur Ernährung des Menschen enthalten sind, einigt sich die Arbeitsgruppe auf den größten gemeinsamen Nenner: „Fachdidaktik Ernährung“. Damit soll gewährleistet sein, dass jedes Fach, welches einen Beitrag zur Ernährungsbildung leistet, als Teilnehmer im Netzwerk willkommen ist. Die Arbeitsgruppe ist der Meinung, dass Schul- und Unterrichtsentwicklung sich hier nicht auf traditionelle Fächergrenzen einschränken lassen darf, sondern die Domäne aus ihrer Ganzheit heraus denken muss.

Von Anfang an besteht daher das Anliegen, die begonnene Netzwerkarbeit über alle Schularten hinweg auszudehnen und alle in der Fachdidaktik Ernährung lehrenden Personen in den Prozess des Erfahrungsaustausches einzubeziehen.

² Das traditionelle Verständnis von Allgemeinbildung orientiert sich an der männlichen Lebenswelt, weibliche Lebenszusammenhänge sind aus der Allgemeinbildung ausgegliedert.

Leitgedanken zum Projekt EVA

Primäres Ziel des geplanten Arbeitsvorhabens im Thematischen Netzwerk Ernährung ist die Bestimmung der Grundbildung (Focus Sekundarstufe 1) mit der zentralen Fragestellung: „Was sollen Schüler/innen im Lernbereich Ernährung am Ende der Pflichtschulzeit wissen und können?“

Dieses Ziel soll in zwei Schritten erreicht werden: die Bestimmung der Domäne und die Beschreibung der Bildungsstandards.

Auf diesem Fundament aufbauend sollen die Grundlagen für ein systematisches Methodentraining als ein Instrument zur Qualitätssicherung im Unterricht in Ernährung geschaffen werden.

1 Was soll gelehrt werden?

Die Bestimmung des Lernfeldes Ernährung macht Grenzen zu und Anschlüsse an verwandte Lernfelder sichtbar. Die Tatsache, dass in modernen Konsumgesellschaften weniger Eigenleistung sondern Zukauf von Nahrung und mit der Produktion von Mahlzeiten verbundenen Dienstleistungen nachgefragt wird, macht die enge Verknüpfung des Lernfeldes Ernährung mit dem Lernfeld Verbraucherbildung deutlich.

Eine grundlegende und unter geänderten Ausgangsbedingungen stattfindende Bildungsdiskussion greift zu kurz, wenn Lernfelder nur über tradierte Lehrplaninhalte bereits etablierter Fächer bestimmt werden. Schul- und Unterrichtsentwicklung bedeutet auch die Notwendigkeit, traditionelle Fächergrenzen zu überwinden und ein integratives Lernfeld wie die Ernährung des Menschen aus sich heraus zu bestimmen.

2 Wozu soll gelehrt werden?

Mit der Definition der fachspezifischen Kompetenzen wird der Beitrag des Faches zu Allgemeinbildung aufgezeigt.

Ziel von Ernährungsbildung ist Nutrition Literacy – die Fähigkeit, im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte Ernährung fällen zu können. Die dafür notwendigen Kompetenzen sind auf unterschiedlichen Lernebenen angesiedelt: es geht um naturwissenschaftliche Grundbildung genauso wie um die Anwendung von Kulturwissen zur positiven Bewältigung der alltäglichen neu zu lösenden Ernährungsfragen sowie um Reflexion und Bewertung innerhalb unterschiedlicher Orientierungsrahmen: eine bedarfsgerechte Ernährung des Menschen muss alle Dimensionen von nachhaltiger Entwicklung umfassen und ist nicht durch medizinische Normen allein begründbar.

Die Kompetenzen sollen mit beispielhaften Aufgabenstellungen konkretisiert werden um deutlich zu machen, wie nachhaltig wirksames Lernen im Lernbereich Ernährung umgesetzt werden kann.

Damit wird ein logischer Grundstein für ein Folgeprojekt zum Methodentraining in der Lehrerbildung gelegt.

3 Wie soll gelehrt werden?

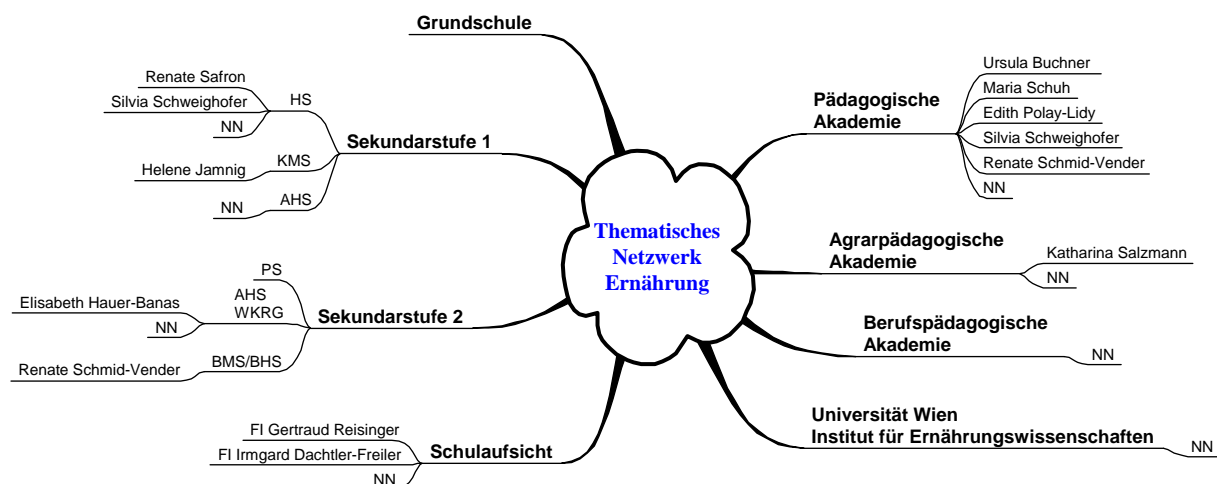
Aus der zuvor erfolgten Bestimmung der Domäne und der Definition der Bildungsstandards sind Methoden in der Lehreraus- und fortbildung zu verbreiten, die nachweislich die Entwicklung von Entscheidungskompetenz für eine bedarfsgerechte Ernährung im Alltag unterstützen.

Die nationalen Ernährungs- und Gesundheitsberichte spiegeln wider, dass die Kluft zwischen Wissen und Anwendung im Lernbereich Ernährung besonders groß ist. Eine Tatsache, die eine große Herausforderung sowohl an das schulische Lernen als auch an das schulische Umfeld darstellt und grundsätzliche Fragen zur Bildungsplanung aufwirft: Anwendungsorientiertes Lernen im Lernfeld Ernährung muss von Bildungsverantwortlichen jedenfalls ernsthafter diskutiert werden. Als Instrument zur Qualitätssicherung im Unterricht in Ernährung und Verbraucherbildung soll ein systematisches Methodentraining für die Lehrer/innen-Aus- und Fortbildung entwickelt werden.

Personen im Thematischen Netzwerk Ernährung

Die Verwirklichung der Vorhaben für das Projekt **EVA** bedarf einer intensiven diskursiven und reflexiven Auseinandersetzung von in Lehre und Schulpraxis involvierten Personen. Die im europäischen Raum stattgefundenen Ausarbeitungen von so genannten Kerncurriculas in den Lernbereichen Ernährungs- und Verbraucherbildung (z.B. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung – REVIS/D, europäisches Kerncurriculum Ernährung, Hauswirtschaftliche Bildung für eine Gesellschaft im Wandel/Schweiz, National Consumer Education Partnership/UK) können dabei eine Hilfe und ein Vorbild für Partizipation in der nationalen Bildungsdiskussion sein.

Fachdidaktik Ernährung wird in Österreich an vier verschiedenen Ausbildungsinstitutionen gelehrt: Universität Wien (Institut für Ernährungswissenschaften), Berufspädagogische Akademien, Agrarpädagogische Akademie (einschl. Ausbildung für Beratung) und Pädagogische Akademien.



Das Thematische Netzwerk besteht derzeit aus einer Kerngruppe von acht Frauen, die aktiv an der Definition der Grundbildung im Lernbereich Ernährung mit Focus auf die Sekundarstufe 1 mitarbeiten.

Ursula Buchner, Pädagogische Akademie d.B. in Salzburg (Projektleitung)
 Helene Jamnig, kooperative Mittelschule Wien (Finanzverwaltung)
 Edith Polay-Lidy, Stiftung Pädagogische Akademie Burgenland
 Renate Safron, Pädagogische Akademie d.B. in Tirol
 Katharina Salzmann, Agrarpädagogische Akademie
 Renate Schmid-Vender, Pädagogische Akademie der Diözese St. Pölten
 Maria Schuh, Pädagogische Akademie d.B. in Wien
 Silvia Schweighofer, Pädagogische Akademie d.B. in Tirol

Die Ausbilderinnen³ für das Lehramt in „Ernährung und Haushalt“ an Hauptschulen an den Pädagogischen Akademien werden zur Evaluation der Ergebnisse mit an der Mitarbeit interessierten Schulstandorten der Sekundarstufe 1 (Hauptschule) kooperieren. Durch die enge Koppelung der fachdidaktischen Ausbildung an die schulpraktischen Studien ist eine gute Kooperationsbasis gegeben.

Schwieriger gestaltet sich die Anbindung der AHS-Unterstufe – einmal aufgrund der (noch) fehlenden personellen Kontakte zur Fachdidaktik Ernährung am Institut für Ernährungswissenschaften, zum anderen aufgrund des Fehlens eines einschlägigen Unterrichtsgegenstandes in der AHS-Unterstufe. Hier sind Inhalte aus dem Lernbereich Ernährung in mehrere Fachbereiche (vorrangig sind dies Biologie und Umweltkunde, Geographie und Wirtschaftskunde, Sport und Bewegung) aufgesplittet, doch soll mit der Definition der Grundbildung auch die Vernetzung mit anderen Fächern sichergestellt werden.

Als Beraterinnen und Expertinnen für die Arbeit an Bildungsstandards stehen Mitglieder der Steuergruppe Fachdidaktik Ernährung aus den Bereichen der höheren und berufsbildenden Schulen (Vertreterin: FI Mag. Irmgard Dachtler-Freiler) und der agrarpädagogischen Bildung (Vertreterin: Mag. Katharina Salzmann) sowie die Fachinspektorinnen für den Pflichtschulbereich (Vertreterin: FI Gertrud Reisinger, Steiermark) bereit.

Das Kürzel NN in der Übersicht zeigt auf, dass weitere Personen Interesse an einer Mitarbeit bekundet haben, und zum Teil auch an den Fachdidaktik-Tagungen 2004 - 2006 anwesend waren, aber bis zum Zeitpunkt Feber 2007 noch nicht wirklich in Entwicklungsarbeit eingestiegen sind. Auch wenn die treibende Kraft momentan stärker von Fachdidaktikerinnen der Pädagogischen Akademien ausgeht, ist es ein Ziel der Arbeit im Netzwerk, dass Vertreter/innen sämtlicher Ausbildungsinstitutionen an der Definition der Grundbildung im Lernbereich Ernährung teilnehmen.

³ Da die Runde bislang ausschließlich aus Frauen besteht wird nur die weibliche Form verwendet.

Das Netzwerk als Informationsplattform

Diese Dokumentation soll nicht nur ein Rechenschaftsbericht über die Tätigkeiten des Thematischen Netzwerkes Ernährung sein, sondern auch als Vehikel zum Transport von Informationen genutzt werden, um die Verständigung zwischen den Institutionen zu verbessern. Gerade die letzte Fachdidaktik-Tagung in Wien 2006, zu der erfreulicherweise viele Ausbilderinnen aus unterschiedlichen Schultypen gekommen sind, zeigte auf, dass der Darstellung des jeweiligen fachdidaktischen Selbstverständnisses viel Zeit eingeräumt werden muss.

Da derzeit der Diskurs personell am stärksten von Ausbilderinnen an Pädagogischen Akademien getragen wird, beginnt diese Dokumentation mit der Darstellung der fachspezifischen Anliegen für das Unterrichtsfach ‚Ernährung und Haushalt‘ an Hauptschulen. Dies geschieht in der Hoffnung dass die hier begonnene Reihe in den folgenden Dokumentationen durch fachdidaktische Konzeptionen für AHS und BHS ergänzt wird.

Auch die im Anhang angeführten Literaturlisten werden als Mitteilung verstanden, um die in Österreich publizierten Arbeiten bekannt zu machen. Dies geschieht ebenfalls in der Hoffnung, dass in der nächsten Dokumentation sich weitere publizierende Ausbilder/innen einklinken und ihre Werke zur Fachdidaktik ergänzen.

Der Fachbereich Ernährung und Haushalt an Hauptschulen

Der unter dem ehemaligen Titel ‚Hauswirtschaft‘ geführte und aus der traditionellen Mädchenbildung erwachsene Pflichtgegenstand ‚Ernährung und Haushalt‘ an Hauptschulen entwickelte sich in den letzten 20 Jahren zunehmend zu einem zeitgemäßen Unterricht in Ernährung und Verbraucherbildung. Eine Entwicklung, die auch in den Lehrplänen dokumentiert ist, deren fachdidaktische Umsetzung aus sehr unterschiedlichen Gründen nur zögernd im Schulalltag Anerkennung findet und der strukturelle Hürden, Geschlechter- und Imagefallen bremsend entgegenstehen.

Die Vermittlung von Handlungskompetenzen in Zusammenhang mit Ernährung ist als fachdidaktisches Prinzip im Unterricht in ‚Ernährung und Haushalt‘ leitend. Die praktische Umsetzung der Ernährungsempfehlungen im Unterricht ist als fachdidaktisches Prinzip im Lehrplan verankert. Ernährungshandeln im Unterricht an Hauptschulen wird im Kontext mit sozialem Handeln organisiert.

Die heute in der Fachdidaktik Ernährung und Haushalt gelehrt Inhalte und Methoden stehen nicht selten im Widerspruch zu dem, was und wie im Rahmen der ehemaligen hauswirtschaftlichen Unterweisung gelehrt wurde.⁴ Der „Timelag“ zwischen den Entwicklungen in der Fachdidaktik und den Vorstellungen über ein Unterrichtsfach in den Köpfen von bildungspolitischen Entscheidungsträgern führt dazu, dass das in fachpraktischen Übungen praktizierte Tun (das von außen wahrnehmbare „Kochen“ im Unterricht) in akademischen Kreisen gering geschätzt

⁴ Zum Paradigmenwechsel im Fachverständnis siehe Buchner U; Schuh, M. (2000). Hauswirtschaftliche Bildung in Österreich. BMUK (Hrsg.) S. 7

wird. Dies obwohl Lernen durch konkretes materielles und soziales Handeln in der modernen Pädagogik als Lehr- und Lernprinzip (wieder) hoch im Kurs steht.

Eine mögliche Erklärung dafür ist, dass der Pflichtgegenstand in der Hauptschule als „Relikt“ einer Bildung für einen traditionell weiblichen Zuständigkeitsbereich mehr als Privatsache denn als notwendige Allgemeinbildung wahrgenommen wird.

Dass Bildungsbedarf im Bereich Ernährung für die Alltagsgestaltung vorhanden ist, zeigen Ernährungs- und Gesundheitsberichte auf. Es ist jedenfalls rational nicht nachvollziehbar, dass eine handlungsorientierte Ernährungsbildung jenen Schüler/innen, die die AHS besuchen, vorenthalten und in der Hauptschule derart marginalisiert wird. Das Unterrichtsfach ‚Ernährung und Haushalt‘ teilt damit in der Studententafel das Schicksal all jener Fächer, die sich gegenüber einer an wirtschaftlichen Interessen orientierten Schulprofilbildung als unterlegen erweisen.

Dieses Spannungsfeld – einerseits die sich weiterentwickelnde fachdidaktische und schulpraktische Ausbildung der Pflichtschullehrer/innen an den pädagogischen Akademien, andererseits die fehlende Rückendeckung der eigenen Arbeit in der Schul- und Unterrichtsentwicklung durch Wissenschaft und begleitende Forschung sowie die durch Stundenkürzungen in Frage gestellte Sinnhaftigkeit der Bildungsarbeit im Lernbereich Ernährung – ermutigen die Ausbilderinnen an Pädagogischen Akademien sich in einem Thematischen Netzwerk zusammenzuschließen und über den Kontakt zu den anderen Ausbildungsinstitutionen den eigenen Bildungsbemühungen Gesicht und Gewicht zu geben.

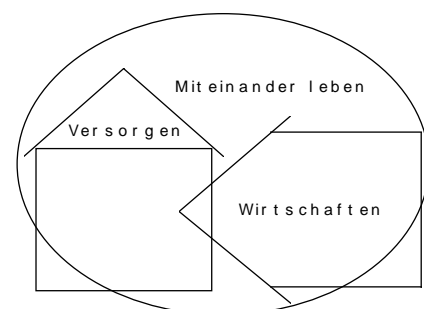
Zur Illustration des Fachverständnisses wird in der folgenden Übersicht der Paradigmenwechsel, der sich in den letzten 20 Jahren seit der Implementierung der Ausbildung an Pädagogischen Akademien⁵ vollzogen hat, vorgestellt.

Die Themenbereiche für den Unterricht in ‚Ernährung und Haushalt‘ erschließen sich aus den Funktions- und Aufgabenbereichen privater Haushalte:

Diese sind Orte, wo Menschen miteinander leben, sich versorgen und wirtschaften.

Aus diesen drei Handlungsbereichen von Menschen in Privathaushalten erschließen sich unterschiedliche didaktische Konzeptionen, die für das unterrichtliche Handeln leitend sein können.

Gesundheitsbildung wird konkretisiert in Sozialer Bildung, Ernährungsbildung und Verbraucherbildung.



⁵ In Anlehnung an die von Buchner/Schuh dargestellten Paradigmenwechsel in „hauswirtschaftlichen Bildung in Österreich“ BMUK 2000

Traditionelles Verständnis	Zukunftsfähige Bildungsarbeit
Hauswirtschaftliche Bildung ist Mädchenbildung.	Seit 1986 ist Hauswirtschaft ein koedukativ geführter Pflichtgegenstand, seit 1997 lautet die Gegenstandsbezeichnung ‚Ernährung und Haushalt‘.
Normative Orientierung an bürgerlichen Idealen. (pseudo)medizinisch begründete Disziplinierungen der Ernährung	Bildungsarbeit soll die Entwicklung gesundheitsfördernder, sozial verträglicher und nachhaltiger Lebensstilkonzepte unterstützen. Normative Orientierung an Leitlinien wie <ul style="list-style-type: none"> ✓ Europäischer Referenzrahmen für Bildung ✓ Netzwerk gesundheitsfördernder Schulen ✓ UNO-Dekade Bildung für Nachhaltigkeit ✓ Gender Mainstreaming Orientierung am Bedürfnis und Recht der Menschen nach körperlichem, psychischem und sozialen Wohlbefinden.
Zuständigkeit für die Ernährung der Familie ist die Frau.	Ernährung der Familienangehörigen ist Teil der Familienarbeit und liegt im Verantwortungsbereich aller im Haushalt lebenden Menschen.
Arbeitsorganisation im Sinne „rationellen“ Arbeitens als Schlüssel zur Bewältigung der Mehrfachbelastung der Frau.	Partnerschaftliche Arbeitsteilung und Arbeitsorganisation zur Sicherung der Bedarfe der Menschen im Privathaushalt.
Systematik der Wissensvermittlung aus der Sachlogik naturwissenschaftlicher Bezugswissenschaften (Chemie, Biologie)	Systemisches Denken: Wechselwirkungen zwischen den Subsystemen Mensch – Nahrung – Umwelt. Erweiterung des Wissens anhand beispielhafter Lernanlässe und Entwicklung von Fragestellungen, die sich aus dem Ernährungs- und Haushaltsalltag der Schüler/innen ergeben.
Verständnis von Praxis im Sinne einer Vermittlung und Schulung von Arbeitstechniken: „so wird’s gemacht“. Anweisungen, Ratschläge, „Rezepte“	Erweiterung des Verständnisses von Praxis durch die Vermittlung von Entscheidungskompetenz: „sich für eine gesunde Ernährung entscheiden können“. Orientierungs- und Entscheidungshilfen als Voraussetzung für Eigenverantwortlichkeit, Schulung der Selbstwahrnehmung und Reflexionsfähigkeit. Erprobung von Handlungsalternativen für ein der Situation angemessenes Ernährungsverhalten.
Kochunterricht	Ernährung ist sowohl eine Kulturleistung des Menschen als auch soziale Arbeit. Unterricht vermittelt Sach-, Selbst- und Sozialkompetenz.
Konsumerziehung: Sparen, Vorrang von Eigenleistungen	Ernährungswirtschaftliche Entscheidungen im Sinne eines nachhaltigen Umgangs mit Ressourcen (Zeit, Geld, Güter, Umwelt, physische und psychische Arbeitskraft). Verbraucherbildung hinterfragt Konsumententscheidungen in gesundheitlicher, sozialer, ökologischer und ökonomischer Hinsicht.

Die Domäne ‚Ernährung des Menschen‘

Kompetenzen erwirbt man in bestimmten Gegenstandsbereichen, den Domänen. Das Problem das sich stellt, ist: wie groß ist eine Domäne?

Zur Klärung des Umfangs und der Grenzen des Lernfeldes werden das europäische Kerncurriculum⁶ (das Lernfeld Ernährung wird darin in 7 Themenfeldern dargestellt) und der Kompetenzkatalog von REVIS⁷ (das Lernfeld Ernährung wird um das Lernfeld Verbraucherbildung erweitert) sowie der Lehrplan für das Pflichtfach ‚Ernährung und Haushalt‘ an Hauptschulen miteinander verglichen.

Die im österreichischen Lehrplan definierten Bildungsanliegen⁸ für den Pflichtgegenstand ‚Ernährung und Haushalt‘ bieten sich als Orientierungshilfe zur Bestimmung der Domäne an.

Ziel der Ernährungsbildung ist Nutrition (einschließlich Health und Consumer) Literacy⁹: die Fähigkeit, im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte Ernährung (Versorgung) fällen zu können.

Der Bedarf erschließt sich dabei nicht nur aus ernährungsphysiologischen Notwendigkeiten. Die Ernährung des Menschen ist sowohl ein naturwissenschaftliches als auch ein kultur- und gesellschaftswissenschaftliches Phänomen. Mit dem Lernbereich Ernährung sind wesentliche ökonomische Dimensionen und ökologische Herausforderungen verknüpft. Als Bezugswissenschaften für den Lernbereich Ernährung dienen Naturwissenschaftlich-technische Wissenschaften genauso wie Kultur- und Gesellschaftswissenschaften sowie Wirtschaftswissenschaften. Nutrition, Health und Consumer Literacy sind multidisziplinäre Kompetenzen.

Die im schulischen Kontext häufig stattfindende Reduktion und Simplifizierung der Ernährung auf medizinisch-funktionale Ursache-Wirkung-Zusammenhänge, die zum Teil völlige Ausblendung der ästhetischen und kulturellen Expression im Unterricht in Ernährung sowie die Nichtbeachtung der Bedeutung der sozialen Arbeit in Zusammenhang mit Nahrungsversorgung stellen für das Lernen in der Schule problematische Entwicklungen dar.

⁶ Heindl, I.(2003). Studienbuch Ernährungsbildung. Ein europäisches Konzept zur schulischen Gesundheitsförderung. Bad Heilbrunn: Klinkhardt.

⁷ Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung Deutschland: <http://www.evb-online.de>

⁸ Vgl. dazu die Ausführungen in Buchner, U. (2002). Beiträge zur Fachdidaktik in ‚Ernährung und Haushalt‘. Salzburg-Wien: VNS.

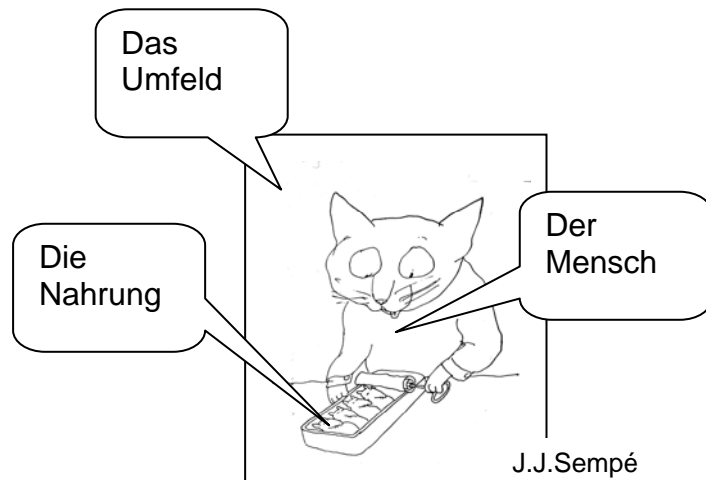
⁹ Das ‚Literacy‘-Konzept (OECD) zielt auf fachlich begründete Kompetenzen, die zur Welterschließung und zum Weltverständnis als notwendig erachtet werden. Siehe auch S. 14

Als Denkmodell zur Bestimmung der Domäne steht folgende Darstellung zur Diskussion:

der **Mensch** mit seinen bio-psycho-sozialen Wahrnehmungs- und Verarbeitungsstrukturen¹⁰

die **Nahrung** mit den ihr innewohnenden quantitativ und qualitativ messbaren Eigenschaften

das **Umfeld**: Raum, Zeit und sozialer Kontext



Jeder Mensch isst (mehrmals) täglich. Jede Ernährungssituation ist durch die oben angeführten Komponenten gekennzeichnet. Zwischen diesen besteht ein enges Bedingungs- und Wirkungsgefüge mit zahlreichen Rückkoppelungsprozessen. Physische, psychische und soziale Wahrnehmungen und Befindlichkeiten stehen in wechselseitigen Abhängigkeiten zueinander.

Eine Reduktion des Lernens in Ernährung auf nur einen Teilaspekt (z.B. die rein kognitive Vermittlung der Empfehlungen zur Nährstoffaufnahme) wird weder dem komplexen Phänomen Ernährung des Menschen gerecht, noch erreicht sie den lernenden Menschen, der sich seiner eigenen Ernährung täglich auf der konkreten Verhaltensebene, sinnlich wahrnehmend und in einem soziokulturellen Kontext eingebettet nähert.

Damit wird deutlich, dass für das Lernen im Lernbereich Ernährung die Frage der methodischen Vermittlung der als bedeutsam erkannten Inhalte eine zentrale Fragestellung ist.

¹⁰ Wir gehen hier von einer dem systemischen Denken entnommenen „Ganzheit“ des Menschen, bestehend aus drei miteinander in Beziehung stehenden Subsystemen, aus: 1) das biologische System mit dem Körper, 2) das psychische System mit dem Bewusstsein, 3) das soziale System mit der Kommunikation.

Methodische Herausforderungen

Die traditionelle Vermittlung von Allgemeinbildung in der Schule verlangt vom Schüler/von der Schülerin, aus der Summe der in den verschiedenen Fächern erworbenen Einzelerkenntnisse eine sinnvolle, integrative Zusammenschau zu bewerkstelligen. Dass dies im Bereich Ernährung nicht zufrieden stellend gelingt, verwundert nicht, da die Lernebenen von Wissen und Verhalten nicht übereinstimmen. Das Erkennen von Prozessen und Denken in Zusammenhängen ist durch die Fragmentierung des Lernbereichs Ernährung erschwert:

Wortschatzübungen mit einschlägigem Vokabular aus dem Bereich Ernährung verbessern die Sprachkompetenz. Das individuelle Ernährungsverhalten wird davon jedoch ebenso wenig berührt wie durch noch so anschauliche Experimente mit Nahrungs-Inhaltsstoffen im Chemieunterricht, Demonstrationen zu physikalisch-technischen Phänomenen im Bereich der Lebensmitteltechnologie oder durch Vermittlung von Faktenwissen über Verdauung und Intermediärstoffwechsel im Biologieunterricht.

Lernen durch Anwenden – ein an sich allgemein gültiges Lernprinzip hat im Fall des Lernbereichs ‚Ernährung‘ leider einen absolut niederen akademischen Status.

Kein Bildungspolitiker käme auf die Idee von Pädagog/inn/en zu verlangen, dass sie grammatikalische Grundsätze, mathematische Operationen oder Computeranwendungen Schüler/innen nur via theoretischer Anweisung zu vermitteln hätten. In allen Fächern werden Methoden des handlungsorientierten Lernens gefördert und gefordert. Das Imageproblem bezüglich einer handelnden Auseinandersetzung mit Ernährung in der Schule behindert jedenfalls nachhaltiges Lernen ebenso wie die mangelnde Achtsamkeit bei der Gestaltung glaubwürdiger (gesundheits-, sozial- und umweltverträglicher) Lernumwelten.

Die Alltagsrelevanz von Ernährungs(fehl)verhalten führt zu einem hohen gesellschaftlichen Erwartungsdruck. Dieser fordert von Ernährungspädagog/inn/en Ansprüche ein, die zwar korrekterweise an Ernährungstherapeut/inn/en gestellt werden müssten, die aber jedenfalls eine fachdidaktische Auseinandersetzung mit schulischer Gesundheitsbildung, Gesundheitsförderung und im weiteren Sinne auch mit Prävention erfordern.

Schüler/innen sind bei ihren alltäglichen Ernährungsentscheidungen einer medienvermittelten und interessensgebundenen Wirklichkeitserfahrung ausgeliefert. Es ist eine große methodisch-didaktische Herausforderung für die Fachdidaktik im Lernbereich Ernährung auch Strategien für eine Verbraucherbildung zu konzipieren, die Schülerinnen und Schüler in ihren Urteils- und Entscheidungskompetenzen unterstützen.

Verbraucherbildung, die zu ‚active citizenship‘ befähigt, wird den unterschiedlichen Normen der Bezugswissenschaften gerecht, berücksichtigt naturwissenschaftlich-technische, ökonomische, ökologische, gesundheitliche und sozio-kulturelle Aspekte gleichermaßen.

Der Beitrag des Lernbereichs zu Bildung

Die Entwicklung von Bildungsstandards wird – neben anderen Maßnahmen wie etwa dem Aufbau fachdidaktischer Zentren zur Professionalisierung im Lehrberuf – als Beitrag zur Qualitätssicherung und –entwicklung gesehen¹¹. Das Verständnis von Bildung wäre zu kurz gefasst, würde man sich nur auf die in den Fächern Deutsch, Mathematik und Englisch definierten Standards beschränken. Die aktuelle Bildungsdiskussion eröffnet jedenfalls für alle Fächer die Chance, ihren Beitrag zu (Allgemein)Bildung aufzuzeigen und die Kompetenzen, die durch eine zeitgemäße Grundbildung im jeweiligen Lernbereich gefördert werden, offen zu legen.

Der OECD Referenzrahmen für Bildung teilt die (fachungebundenen) Schlüsselkompetenzen in drei Kategorien¹² ein:

- ✓ Autonome Handlungsfähigkeit
- ✓ Interagieren in heterogenen Gruppen
- ✓ Interaktive Anwendung von Medien und Mitteln (z.B. Sprache, Technologie).

Der europäische Referenzrahmen¹³ für lebenslanges Lernen legt acht Schlüsselkompetenzen fest:

1. Muttersprachliche Kompetenz
2. Fremdsprachliche Kompetenz
3. Mathematische Kompetenz und grundlegende naturwissenschaftlich-technische Kompetenz
4. Computerkompetenz
5. Lernkompetenz
6. Interpersonelle, interkulturelle und soziale Kompetenz und Bürgerkompetenz
7. Unternehmerische Kompetenz
8. Kulturelle Kompetenz.

Schulische Allgemeinbildung soll Menschen unabhängig von ihrer sozialen Herkunft Orientierungshilfen für die selbständige Lebensgestaltung bieten. Das Literacy-Konzept geht davon aus, dass Bildung unterschiedliche „Lesarten“ des Weltverstehens vermittelt. Als „Modi der Weltbegegnung“ werden die Begegnung mit kognitiver, moralisch-evaluativer, ästhetisch-expressiver und religiös-konstitutiver Rationalität unterschieden.

Unterschiedliche Faktoren führen dazu, dass die Diskussion rund um das Verständnis von Allgemeinbildung, Bildungsstandards und Schlüsselqualifikationen in Österreich aus dem bereits bestehenden AHS-Fächerkanon aus geführt wird. Dieser Eindruck wird auch dadurch verstärkt, dass in der von Baumert¹⁴ dargestellten Struktur für Allgemeinbildung den unterschiedlichen „Modi der Weltbegegnung“ die traditionelle Fächerstruktur der Gymnasien zugeordnet werden.

¹¹ Vgl. dazu BMBWK (Hg.). Weißbuch Qualitätsentwicklung und Qualitätssicherung im österreichischen Schulsystem.

¹² Vgl. OECD (1999) DeSeCo – Definition und Auswahl von Schlüsselkompetenzen

¹³ Rat der Europäischen Union, Empfehlung des europäischen Parlaments und des Rates zu Schlüsselkompetenzen für lebenslanges Lernen. Brüssel 2005

¹⁴ Jürgen Baumert, Deutschland im internationalen Bildungsvergleich; in: N. Killius u.a. (Hrsg.). Die Zukunft der Bildung, Frankfurt/M. 2002



Da es kein einschlägiges Unterrichtsfach in der Sekundarstufe 1 der AHS gibt, besteht die Gefahr, dass in der Debatte um eine zukunftsfähige Bildung bedeutsame Schlüsselkompetenzen nicht auch aus dem weiten Feld der Haushalts- und Lebensführung heraus definiert werden und moderne schulische Allgemeinbildung auf eine ausschließlich in beruflichen und wirtschaftlichen Zusammenhängen verwertbare Bildung reduziert wird. Die Definition der acht Schlüsselkompetenzen des EU-Referenzrahmens für Bildung macht jedenfalls deutlich, dass Bildung auch Kompetenzen umfasst, die aus dem Bereich der Haushalts- und Lebensführung der Menschen stammen.

Die Bestimmung der Domäne zeigt auf, dass der Lernbereich ‚Ernährung des Menschen‘ eine Auseinandersetzung der Lernenden mit Inhalten eröffnet, die sowohl eine rational-kognitive-instrumentielle Auseinandersetzung, als auch ästhetisch-expressive, evaluativ-normative und ultimate Fragen erzwingen.

Kein Zugang erschließt den Gegenstand besser, sondern anders, jeder für sich alleine aber unvollständig. Die Erschließung der Domäne aus unterschiedlichen Deutungszusammenhängen fördert Selbst-Bewusstsein und Mündigkeit – Bildung!

Ein Rückblick auf die Arbeitssitzungen des TN

Der Vertrag mit IMST/IUS wird Ende Juni 2006 unterschrieben.

Die 1. Arbeitssitzung

Die erste Arbeitssitzung findet vom 20.-21. September 2006 in Wien statt.

Die zentralen Themen sind

- ✓ Klären der Arbeitsstrukturen und des eigenen Selbstverständnisses in der Netzwerkarbeit
- ✓ Finden eines gemeinsamen Begriffsverständnis: Bildung, Kompetenz, Standard
- ✓ Definition der Domäne

Welchen Zweck erfüllt der Kompetenzkatalog?

- ✓ Referenzrahmen zur Orientierung für die Unterrichtsarbeit innerhalb des Fachbereichs
- ✓ Referenzrahmen für schulorganisatorische Entscheidungen
- ✓ Definition der für die Grundbildung als unabdingbar erachteten fachlichen und fächerübergreifenden Basisqualifikationen
- ✓ Instrument zur Kommunikation der Fachinhalte nach außen/innerhalb der Lernfelder
- ✓ Beitrag zur Schulentwicklung und Qualitätssicherung an Schulen

Welche Anforderungen sind an die Qualität eines Kompetenzkatalogs zu stellen?

- ✓ einfache, verständliche Sprache
- ✓ Begriffsklarheit
- ✓ berücksichtigt die Vorerfahrungen der Lernenden/Lehrenden mit E+V
- ✓ erfüllt die Standards für Standards
- ✓ Kompetenzen zu allen Modi der Weltbegegnung

Begriffsklärungen

Ein Gutteil des zweiten Arbeitstages wird darauf verwendet, ein gemeinsames Begriffsverständnis zu finden. Ein Problem bei der Standard-Diskussion und der Verwendung des Kompetenzbegriffs ist die unterschiedliche Kategorisierung.

Kompetenzen sind „*die bei Individuen verfügbaren oder von ihnen erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten, bestimmte Probleme zu lösen, sowie die damit verbundenen motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten, die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können*“ (Weinert, 2001).

Handlungskompetenzen können als „Schnittmenge“ von Sachkompetenz, Methodenkompetenz, Personalkompetenz und Sozialkompetenz verstanden werden.

Kompetenzorientiertes Lernen umfasst:

- ✓ Domänenrelevantes Wissen, Einstellungen und Fertigkeiten erwerben
- ✓ Domänenrelevante Fragestellungen als solche erkennen (Reflexion)
- ✓ Aus Belegen Schlussfolgerungen ziehen und Entscheidungen zu verstehen und zu treffen (Bewerten und Handeln)

Zum Abschluss der Tagung wird vereinbart, dass ausgehend vom Kompetenzkatalog für den Unterricht im Fach ‚Ernährung und Haushalt‘¹⁵ in Kleingruppen die einzelnen Kompetenzen konkreter bearbeitet werden sollen: eine genauere Definition der Kompetenzen, Angabe von Inhalten und der Qualitätsindikatoren für die jeweilige Zielgruppe. Es schließen sich die im Osten angesiedelten Mitarbeiterinnen sowie die aus Westen angereisten Mitarbeiterinnen zusammen. Maria Schuh wird den Kompetenzkatalog zur Verbraucherbildung einbringen, sie greift hier auf einen großen Erfahrungsschatz durch ihre führende Mitarbeit in Arbeitsgruppen der EU zurück.

Die 2. Arbeitssitzung

Die zweite Arbeitssitzung findet vom 20.-21. Jänner 2007 in Salzburg statt und widmet sich zwei Arbeitsschwerpunkten:

- ✓ Öffentlichkeitsarbeit
- ✓ Entwurf des Kompetenzkatalogs.

Ein Folder entsteht

Die Anregungen zur Öffentlichkeitsarbeit, die die Koordinatorin des Thematischen Netzwerkes als Teilnehmerin an der Schreibwerkstatt in Mattsee im November 2006 erhalten hat, werden aufgegriffen und es wird ein Folder konzipiert. Dieser soll allen Regionalen Netzwerken zugestellt werden. Damit soll das Arbeitsvorhaben im Projekt EVA Österreich weit vorgestellt und zur Beteiligung an der Netzwerkarbeit eingeladen werden.

Ein erster Kompetenzkatalog

Die in Kleingruppen erarbeiteten Ergebnisse zur Definition der Grundbildung werden vorgestellt. Ein erster Kompetenzkatalog entsteht. Er ist in seiner Rohfassung im Anhang beigelegt.

Der Kompetenzkatalog soll als Arbeitsvorlage für eine breit angelegte Diskussion zum Thema: „was müssen unsere Schüler/innen in Ernährung und Verbraucherbildung wissen/können/wollen“ sein. Die Definition der Standards für die unterschiedlichen Schularten sollen durch die Ausbilder/innen festgelegt werden. Damit wird das eigene unterrichtliche Handeln in einem Diskurs reflektiert und ein Beitrag zur Unterrichtsentwicklung geleistet.

¹⁵ Vorlage aus: Buchner, U. (2002) Beiträge zur Fachdidaktik. Lehrerhandbuch.

Evaluation

Die Arbeitssitzungen werden mit Methoden der Selbstevaluation reflektiert.

Die erste Arbeitssitzung wird von den Teilnehmern in Form einer Vier-Felder-Analyse schriftlich reflektiert (siehe Anhang1). Die unterschiedlichen Schriftarten kennzeichnen wechselnde Autorinnen.

Die zweite Arbeitssitzung wird durch einen Fragebogen evaluiert (siehe Anhang1)

Es kristallisieren sich schon Schwerpunkte heraus, die in den weiteren Netzwerksitzungen bearbeitet werden müssen:

- ✓ Arbeitsbedürfnisse der Teilnehmerinnen genauer analysieren
- ✓ Rollenverteilungen hinterfragen
- ✓ Kommunikation vor dem Treffen verbessern

Für die Evaluation des Kompetenzkatalogs muss noch eine genauere Strategie entwickelt werden. Ein erster Schritt dazu wird bei der nächsten Fachdidaktik-Tagung im September in Innsbruck gesetzt.

Ausblick

Die Neuorganisation von Hochschuleinrichtungen eröffnet Chancen strukturell bedingte „Altlasten“ aufzugeben und Nutrition Literacy - die Fähigkeit, im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte Ernährung fällen zu können - als Kompetenz aufzufassen, die nicht nur aus gesundheitspolitischer Notwendigkeit in die schulische Bildung reklamiert wird. Es gilt, Bildung in Ernährung nicht auf einen bestimmten Zweck hin zu reduzieren, sondern Ernährungskompetenz als Bestandteil von Haushalts- und Lebensführungskompetenzen in eine zukunftsfähige Allgemeinbildung zu integrieren.

Der Zeitplan

Schuljahr 2006/07:

Festlegen der Domäne und Formulierung der Standards

Festlegen der Indikatoren für die unterschiedlichen Schularten

Schuljahr 2007/08:

Erprobung der Aufgabenstellungen in ausgewählten Partnerschulen

Multiplikation der Ergebnisse in Lehrer/innenaus- und -fortbildungsveranstaltungen

Schuljahr 2008/09

Entwicklung eines Methodenkanons für die Lehrer/innen/aus- und -fortbildung

Die nächsten Schritte

Die 3. Arbeitstagung des Thematischen Netzwerkes wird vom 2.-3. Juli 2007 in Salzburg der Vorbereitung des Fachdidaktik-Tages in Innsbruck gewidmet sein.

Fachdidaktik-Tag am 24. 09. 2007 in Innsbruck

Um eine möglichst breite Vernetzung anzustreben, wird der Kompetenzkatalog zur Diskussion gestellt. Es soll ein Workshop organisiert werden, in dem die Teilnehmer/innen aufgefordert werden, schultypenspezifische Standards für die Bildungsarbeit im Lernbereich Ernährung und Verbraucherbildung zu formulieren. Damit soll die Diskussion nicht nur in die Breite ausgedehnt werden (Erhöhung der Anzahl der teilnehmenden Ausbilder/innen aus den verschiedenen Schularten und Fächern), sondern auch in die Tiefe gelenkt werden: welche Standards können/sollen/müssen in den einzelnen Schularten für die Bildungsarbeit gelten?

Erweiterung der Dokumentation

Der nächste Bericht soll um die Bildungskonzepte aus den Fachdidaktiken für den Unterricht an der AHS und BHS erweitert werden, sowie eine Ergänzung der Literaturplattform erfahren.

Die Mitarbeiterinnen des Thematischen Netzwerkes Ernährung sind motiviert, einen konstruktiven Beitrag zur Schul- und Unterrichtsentwicklung zu leisten und danken dem IUS Klagenfurt für die finanzielle Unterstützung zur Umsetzung des Projektes „EVA – Ernährung und Verbraucherbildung Austria“.

Anhang 1

Evaluation der 1. Arbeitssitzung

Stärken: "Da sind wir Spitze!"	Entwicklungspotential, Visionen: "Da haben wir gute Ansätze, das erreichen wir schon noch, dort wollen wir hin°"
<ul style="list-style-type: none"> • Mitarbeiter mit vielseitigen Kontakten • Mitarbeiter haben hohes bzw. ausgezeichnetes Wissen • Start durch vorbildlichen und uneigennütigen Einsatz von Ursula überhaupt möglich • Teamfähigkeit und Kommunikation zwischen den Tirolerinnen erleichtert den gestellten Arbeitsauftrag <p><i>Die größten Stärken der Gruppe sind Maria und Ursula. Andererseits finde ich es sehr toll, dass sich die Gruppe aber auch sehr gut leiten lässt - sie wollen von euch beiden lernen.</i></p> <p>Wir haben ein klares Ziel: wir wollen uns an der Bildungsdiskussion beteiligen, um das Fach EH an Schulen nachhaltig zu verankern.</p> <p><i>Stärken: Unsere Unterschiedlichkeit in den Institutionen, unser Idealismus und unser gemeinsames Ziel.</i></p> <p>Engagement der Projektmitarbeiter grundsätzlich hoch, fachlich gut qualifizierte Arbeitsgruppe, aus mehreren Arbeitsbereichen, dies führt zu einer vielfältigen Sichtweise. Projektleitung qualifiziert, umsichtig,</p> <p><i>alle motiviert, Zielsetzungen der Projekt-Arbeit sind einsichtig; wir kennen einander - Schnupperphase entfällt; Rahmenbedingungen für das gemeinsame Arbeiten sind angenehm; Zähigkeit der Frauenpower, doch ans Ziel zu kommen; hohe Kompetenz der Gruppenleitung</i></p> <p>hoch motiviert, relativ breite Vielfalt an Kompetenzen</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Personen bzw. Gruppe die Evaluierungsarbeit leistet • Aufgabenstellung nach bestem Wissen und Können bewältigen • Mit großen Schritten dem Ziel näher kommen <p><i>Gute Ansätze in der Zusammenarbeit.</i></p> <p>Es gibt gute Vorarbeiten aus Deutschland (REVIS), die uns als Vorbild und Orientierung dienen können.</p> <p><i>Visionen: Anerkennung des Faches, Verankerung in der Studentafel der AHS. Erhöhung der Stunden in der Studentafel der KMS, HS</i></p> <p>Arbeiten in Kleingruppen an zugeteilten Themen erscheint mir sinnvoll, so erreichen wir das gesteckte Zwischenziel ziemlich sicher, mehr Mitarbeiterinnen am Projekt wäre sinnvoll, da dann mehr Austausch möglich und mehr Arbeitsteilung</p> <p><i>gemeinsame Sprache zu entwickeln, Verbreiterung der Kompetenzen bei den Gruppenmitgliedern</i></p> <p>gemeinsame Sprache zu entwickeln</p>

<p>Schwächen: "Daran müssen wir noch arbeiten!"</p>	<p>Gefahren, Bedrohungen: "Das gefährdet unser Vorhaben, daran drohen wir zu scheitern!"</p>
<ul style="list-style-type: none"> Keinerlei Erfahrung mit Projektarbeit auf nationaler Ebene <p><i>Manche (auch ich) sind in die Thematik noch nicht richtig eingearbeitet; für viele ist diese Arbeit die erste dieser Art.</i></p> <p>Die Materie wird noch zu wenig fundiert diskutiert, eine auf wissenschaftlicher Ebene angesetzte Diskussion setzt voraus, dass die Literatur, die es gibt auch gelesen wird.</p> <p><i>Bessere PR-Arbeit, Erwerben von mehr Fachwissen, mehr Flexibilität, Inhalte nicht nur besprechen sondern sie auch umsetzen</i></p> <p>Da die Projektmitarbeiterinnen aus unterschiedlichen schulischen Bereichen kommen ist teilweise die "Sprache" anders - Transparenz nach außen - für wen wird gearbeitet?? Ist unser Marketing gut genug, können wir unsere Ideen und Ergebnisse gut genug verkaufen?</p> <p><i>Beteiligung der gesamten Gruppe in ausgewogener Weise, Verantwortung übernehmen, "Wir-Aktivitäten" entwickeln ungleichmäßige Teilnahme an den Meetings; zu hoher Aufwand um die Gruppenmitglieder auf einen gleichen Informationsstand zu bringen; Leitung muss sich zur Leitung in Entscheidungssituationen bekennen; Einigung auf und Sicherstellen von Monitoringprozessen (wer macht das Protokoll, das Programm für die Treffen; die Kommunikation, die deadlines, die Form der Ergebnisse etc.); offensichtliche Probleme bei der Identifikation der Evaluationsaufgabe bei den Betroffenen</i></p>	<ul style="list-style-type: none"> Geringe Teilnahme Unvollständige Teilnehmerzahl Abwesenheit ohne Begründung Unsere Teilnahme – auf Grund der Arbeitssituation an verschiedenen Schulen künftig nicht garantiert Zusammenbruch bzw. Netzwerkauflösung <p><i>Die Gruppe muss größer werden, braucht eine breite Basis, braucht mehr erfahrene Leute, Arbeitsüberlastung, fehlendes Know-how.</i></p> <p>Mangelnde Akzeptanz durch mangelnde Einbindung von Außenstehenden, die sich zwar an der Erstellung des Kompetenzkataloges nicht beteiligen, die aber die Ergebnisse dann auch nicht mittragen.</p> <p><i>Zeitressourcen, Bürokratie, zu wenig effiziente Mitarbeit von KollegInnen.</i></p> <p>Überlastung der Projektmitarbeiterinnen, da jeder auch in anderen Bereichen engagiert ist. Zeitmangel, Terminprobleme, wenig Akzeptanz von außen (für wen werden die Standards erstellt??)</p> <p><i>Anzahl der Personen, die zur Mitarbeit bereit ist ist zu klein; zu wenige kritische Geister; Interessenskonflikte - Interessen sind (vielleicht) zu unterschiedlich; Zeitproblem;</i></p>

Evaluation der 2. Arbeitssitzung

Beachte bitte die Bedeutung der Rangreihe:

1= ich stimme zu, 2 = ich stimme fast zu, 3 = ich bin nicht ganz einverstanden, 4 = Ich bin nicht einverstanden

Organisation und Verlauf	Ergebnisse
Die Kommunikation zur Vorbereitung des Arbeitstreffens war klar verständlich.	1,5
Die Informationen zum Meeting wurden zeitgerecht ausgesandt.	1
Es hat ausreichend Pausen gegeben für Erholung und soziale Aktivitäten.	1,33
Die Programmplanung war realistisch und konnte eingehalten werden.	1,16
Diskussion und demokratischer Entscheidungsfindung wurde ausreichend Zeit gegeben.	1,16
Das Arbeitstreffen war so gestaltet, dass alle mitreden und mitgestalten können.	1
Neuen Mitgliedern der Arbeitsgruppe wird ein professionell gestalteter Einstieg ermöglicht.	1,2
Die zur Verfügung stehende Zeit wurde optimal genutzt.	1,2
Mit den Räumlichkeiten am Konferenzort war ich sehr zufrieden.	1
Programm	
Die Arbeit beim Treffen hat für mich auch berufliche Relevanz.	1
Die Themen, die bearbeitet wurden, tragen zur Professionalisierung in meinem Beruf bei.	1
Die Aktivitäten waren so gestaltet, dass es einen guten Arbeitsfluss gegeben hat.	1
Der Gedanken- und Erfahrungsaustausch mit den Kolleginnen war fruchtbar und motivierend.	1
Die Präsentationen waren zielführend und gut vorbereitet.	1,4
Ich verstehe die Zielsetzungen des Projektes nun besser.	1
Die Projektleitung arbeitet effizient und ist in der Lage ein angenehmes Arbeitsklima zu schaffen.	1
Die Mitarbeiterinnen am Projekt haben ihre Aufgaben sehr zufriedenstellend erfüllt.	1
Die Rollenverteilung ist für die Zielsetzungen im Projekt förderlich.	1,7
Im Arbeitsprozess wurden die Bedürfnisse der Projektteilnehmerinnen berücksichtigt.	1,8
Ich habe den Eindruck, dass alle ihre Verantwortung für die angestrebten Produkte wahrnehmen.	1,8
Die Ergebnisse der Arbeitssitzung stellen mich sehr zufrieden.	1,3
Ich habe den Eindruck, dass effizient und qualitätsbewusst gearbeitet wurde.	1,3
Die Arbeitsaufgaben bis zum nächsten Treffen finde ich machbar.	1,3
Die Arbeitsaufgaben bis zum nächsten Treffen finde ich notwendig und sinnvoll.	1,3
Der Zeitrahmen für die Erfüllung der Arbeitsaufgaben ist angemessen.	1,3



Nutzen	
Ich habe dazu gelernt: vielleicht willst du angeben was das ist:	1
Rückblickend gesehen freue ich mich, dass ich am Arbeitstreffen teilgenommen habe.	1,3
Die Materialien, die ausgeteilt wurden, sind sinnvoll und von Qualität.	1
Ich konnte mich mit anderen Kolleginnen besprechen.	1
Für mich hat dieses Arbeitstreffen Sinn gemacht.	1
Perspektive	
Ich möchte am nächsten Treffen teilnehmen.	1
Ich kann das Projekt EVA bis zum nächsten Arbeitstreffen in mein Arbeitsumfeld integrieren und Kontakte zur Verbreitung nutzen.	1



Anhang 2

Publikationen der TN-Mitarbeiterinnen

- Buchner, U. (1988). Hauswirtschaft: Ein Fach stellt sich vor - neue Vorstellungen zum Fach. In: Rothbacher, H. (Hrsg): Aspekte einer Lehrerbildung. Festschrift 20 Jahre Pädagogische Akademie des Bundes in Salzburg. Salzburg: Schriftenreihe der Pädagogischen Akademie
- Buchner, U. (1989). Fachwissenschaft und Fachdidaktik Hauswirtschaft. In: Buchberger, F./Riedl, J. (Hrsg): Lehrerbildung - heute: Kommentar zum Lehrplan der Pädagogischen Akademie Teil III/ 2. Halbband. Wien: Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Sport.
- Buchner, U. (1990). Ernährungserziehung in der Schule - Konsequenzen für den Unterricht im Fach Hauswirtschaft an Hauptschulen. In: Schule Heute. Heft 6/1990.
- Buchner, U. (1991) Ernährung - ein Baustein der Gesundheit. In: Schule Heute. Heft 3/1991.
- Buchner, U. (1994) Lehrerhandbuch zum Schulbuch ‚Du und Ich - Wir leben im Haushalt‘. Ein Beitrag zur Fachdidaktik Hauswirtschaft. Salzburg-Wien: VNS.
- Buchner, U. (1994) Gesundheitsorientierte Ernährungserziehung im Unterricht. In: Tagungsband ‚Haushalt und Ernährung im Wandel‘ Hrsg.: BMUK, Wien
- Buchner, U. (1995). Interkulturelles Lernen im Hauswirtschaftsunterricht. In: Interkulturelle Bildung - Lernen kennt keine Grenzen. Band 2 Praxisbeispiele. Verlag Jugend & Volk
- Buchner, U. (1998). Was ist neu in Ernährung und Haushalt? In: Lehrplanmagazin, Begleitpublikation zur Lehrplannovelle '99, Artikel-Nr. 101. Hrsg.: BMUK, Zentrum für Schulentwicklung, Klagenfurt
- Buchner, U.; Schuh, M. (2000). Hauswirtschaftliche Bildung in Österreich. Eine Darstellung der Ausbildungssituation in Österreich. Hrsg.: BMUK, Abt. Präs.2, Wien
- Buchner, U. (2002). Beiträge zur Fachdidaktik in 'Ernährung und Haushalt'. Lehrerhandbuch zum Schulbuch ‚Auf einen Blick: Ernährung und Haushalt‘. Salzburg-Wien: VNS
- Buchner, U. (2002). Ernährung in Erziehung und Unterricht. In: schulheft nr.107
- Buchner, U. (2002). Dialog der Esskulturen. In: schulheft nr.107
- Buchner, U.; Schinwald, M. (2005). KIMM – Komm, iss mit mir. 1. Salzburger Eltern-Kind-Kochbuch. Lehrerhandbuch für die unverbindliche Übung KIMM – Komm, iss mit mir. Hrsg.: Landwirtschaftskammer Salzburg, Abteilung Bildung
- Mackert, M.; Schuh, M.; Zimmermann, U. (2003). Vordenken – Nachdenken. 7 Trainingsmodule für Verbraucherbildung. Wien.
- Schuh, M. (Hrsg.) et al (2003). Gute Wahl. Nur gestärkte KonsumentInnen leben gut.... Wien.
- Schuh, M.; Verdel, H.; Zimmermann, U. (2005). Verbraucherbildung in Österreich. Wien
- Schuh, M. (2006). Gemeinsam haushalten. ÖBV, Wien.
- Schuh, M. (2006). Pilotstudie zu Einschätzungen der KonsumentInnen im ländlichen Raum. Eine Untersuchung zur Analyse von Strategien, um konsumspezifische Kompetenzen in ländlichen Regionen Österreichs zu fördern. Wien.

-
- Dislere, V.; Schuh, M. (Hrsg.) et al (2006). Pilotstudie zum Vergleich von Einschätzungen der KonsumentInnen im ländlichen Raum in den Baltischen Staaten und in Österreich. Wien
- Dislere, V.; Schuh, M. (Hrsg.) et al (2006). Pilot study for the comparison of opinions of rural consumers in the Baltic States and Austria. Vienna.
- Schuh, M. (2007). Konsument/innen im ländlichen Raum stärken. Ergebnisse und Erfahrungen aus einer Pilotstudie im Rahmen eines EU-Programms. In: Forschungsjournal der Pädagogischen Akademie des Bundes in Wien. (wird im Feber 2007 publiziert)
-

- Barta, U.; Buchner, U. (2000): Die Inhaltsstoffe unserer Nahrung. Medienpaket (Arbeitsblätter, Lernkartei, Lernspiele) einschließlich Lehrerhandbuch. Salzburg: UB&UB Eigenverlag
- Barta, U.; Buchner, U. (2002): Handlungsorientiert lernen in Ernährung und Haushalt“. Band 1, Unterrichtsmaterialien zu Lernzirkel (Getreide, Milch) und Stationenlernen (Geräte). Salzburg: UB&UB Eigenverlag
- Buchner, U. (2005). Arbeitspapier 1 der Arbeitsgruppe Fachdidaktik Ernährung. Arbeitsbericht zur systematischen Forschungs- und Entwicklungsarbeit in Fachdidaktik Ernährung. Graz-Salzburg.
- Buchner, U. (2007). Didaktische Konzeptionen für den Unterricht in Ernährung und Haushalt an Hauptschulen. Salzburg.
- Jamnig, H.: Arbeitsunterlagen, Skripten, Informationen zur Unterstützung der Unterrichtspraxis für das Fach „Ernährung und Haushalt“ herausgegeben für Kursteilnehmerinnen am PI Wien.
- Reisinger, G.; ARGE Gänseblümchen (Hrsg.):Mitherausgeberin bzw. für den Inhalt verantwortlich von:
1. „Gänseblümchen auf Vogerlsalat“ Sachbuch für Ernährungsbildung an Volksschulen; herausgegeben von der ARGE Gänseblümchen auf Vogerlsalat
 2. „Kegelmaus und Käsewürfel“ Interaktive Spaß- und Spielebox für den Schuleingangsbereich; herausgegeben von der ARGE Gänseblümchen auf Vogerlsalat
 3. „EH konkret“ CD, Erläuterungen und Unterrichtsbeispiele für den Fachunterricht Ernährung und Haushalt; herausgegeben von Päd. Institut d. Bundes in Steiermark
 4. „Chilli-Day“, CD, das scharfe Gesundheitsprojekt für die 13-15jährigen Schülerinnen und Schüler; herausgegeben von der ARGE Gänseblümchen auf Vogerlsalat

Anhang 3 Ein erster Kompetenzkatalog

EB 1: Das eigene Essverhaltens reflektieren.

Dazu gehört, ...

- ✓ Zusammenhänge zwischen Ernährung und psychophysischen Befindlichkeiten wahrnehmen und beschreiben können.
- ✓ Soziokulturelle Einflüsse auf die eigenen Ernährungsgewohnheiten wahrnehmen und benennen können.
- ✓ Ernährungssituationen in unterschiedlichen Bedeutungszusammenhängen gestalten wollen.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- sensorische Qualitäten von Nahrung erkennen und beschreiben.
- auf Körpersignale angemessen reagieren.
- Ernährungssituationen für Genuss und Wohlbefinden gestalten
- Die Entwicklung von Essgewohnheiten im soziokulturellen Kontext nachvollziehen können.
- Ernährungsbiographien darstellen und in unterschiedlichen Deutungszusammenhängen verstehen.
- Alltagstheorien über Ernährung erkennen und beschreiben.
- kulturelle Regeln anwenden.
- Ernährungssituationen in unterschiedlichen soziokulturellen Kontexten gestalten

EB 2: Sich vollwertig¹⁶ ernähren können.

Dazu gehört ...

- ✓ Naturwissenschaftlich begründete Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit kennen.
- ✓ Die Bedeutung einer ausgewogenen Energiebilanz erkennen.
- ✓ Ernährungsempfehlungen in Kostzusammenstellungen umsetzen können.
- ✓ Ernährungsprotokolle anfertigen und bewerten können.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- Ernährungsprotokolle in Hinblick auf die Nährstoffversorgung optimieren.
- Nährstoffbezogene Angaben (auf Lebensmittel, in Nährwerttabellen) interpretieren.
- Energiebedarf berechnen.
- Ernährungsprotokolle in Hinblick auf die Energieversorgung optimieren.
- Ernährungsbezogene Informationen aus Fachquellen entnehmen.
- Tagesmahlzeiten für Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen erstellen.
- ein Ernährungsprotokoll erheben und nach den DACH-Empfehlungen beurteilen.
- Ernährungsalternativen zur Verbesserung der Energie- und Nährstoffzufuhr finden und begründen.

¹⁶ Als vollwertig wird hier eine Kost verstanden, die alle essentiellen Inhaltsstoffe dem ernährungsphysiologischen Bedarf entsprechend enthält.

EB 3 Eine empfehlenswerte Lebensmittelauswahl treffen.

Dazu gehört, ...

- ✓ Grundlagenwissen zur LM-Produktion erwerben.
- ✓ Auswirkung der Nahrungsmittelherstellung auf die verschiedenen Aspekte von Lebensmittelqualität kennen.
- ✓ Gesetzliche Regelungen am Lebensmittelmarkt kennen und nutzen.
- ✓ Eine nachhaltige Lebensmittelauswahl (gesundheits-, umwelt- und sozialverträglich) verwirklichen wollen.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- den Produktionszyklus der wichtigsten Grundnahrungsmittel beschreiben.
- Vor- und Nachteile neuer Technologien bei der LM-Produktion an konkreten Beispielen aufzeigen.
- Lebensmittel richtig lagern.
- positive und negative Auswirkungen der Lebensmittelverarbeitung auf den Gesundheitswert der Nahrung an konkreten Beispielen benennen.
- positive und negative Auswirkungen der LM-Verarbeitung auf den Genusswert an konkreten Beispielen beschreiben.
- positive und negative Auswirkungen der LM-Verarbeitung auf den Eignungswert erkennen.
- regionale, nationale und globale LM-Kennzeichen interpretieren.
- LM nach den Kennzeichen für nachhaltig produzierte Produkte auswählen.
- positive und negative Auswirkungen des LM-Marktes auf das ökologische System erkennen.
- positive und negative Auswirkungen des LM-Marktes auf das wirtschaftliche System erkennen.
- positive und negative Auswirkungen des LM-Marktes auf das soziale System erkennen.
- Ernährungsprotokolle in Hinblick auf die Kriterien eines nachhaltigen Lebensstils (gesundheits-, umwelt- und sozialverträgliche LM-Auswahl) optimieren.

EB 4: Nahrung Nährstoff schonend zubereiten.

Dazu gehört,...

- ✓ Zutaten und ihre Verarbeitungseigenschaften kennen.
- ✓ Grundlegende Techniken für die Zubereitung von Tagesmahlzeiten beherrschen.
- ✓ Lebensmittel und Speisen hygienisch und Nährstoff schonend aufbewahren.
- ✓ Grundlagen der Arbeitsorganisation kennen und anwenden.
- ✓ Fertig- und Halbfertigprodukten aufwerten.
- ✓ Mahlzeiten zur Sicherung des physischen und psychischen Wohlbefindens herstellen wollen.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- die Bedeutung der verschiedenen Zutaten für ein Gericht in Hinblick auf den Genusswert beurteilen.
- die Bedeutung der verschiedenen Zutaten für ein Gericht in Hinblick auf den Gesundheitswert beurteilen.
- Zutaten für Grundrezepte unter dem Gesichtspunkt der Nachhaltigkeit auswählen.
- Rezepturen situationsgemäß abändern bzw. Zutaten entsprechend den situativen Erfordernissen austauschen.
- Techniken der Nahrungszubereitung nach differenzierten Gesichtspunkten beurteilen.
- Grundlegende Techniken der LM-Verarbeitung für die Zubereitung von Tagesmahlzeiten ausführen.
- LM-Vorrat sachgerecht lagern.
- Verarbeitete Speisen sachgerecht lagern.
- Speisen Nährstoff schonend regenerieren.

EB 5: Ernährung im Alltag als Maßnahme zur Gesundheitsförderung nutzen.

Dazu gehört,...

- ✓ Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten, Gesundheit und Wohlbefinden erkennen.
- ✓ Quellen für gesundheitsbezogene Informationen beurteilen.
- ✓ Zusammenhänge zwischen Nahrungsaufnahme und Leistungsfähigkeit erkennen und angemessen darauf agieren.
- ✓ Verantwortung für die eigene Ernährung und Nahrungsversorgung der Mitmenschen übernehmen wollen.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- Ernährungsabhängige und -mitbedingte Krankheiten nennen
- Risikofaktoren bei Ernährungsprotokollen erkennen und alternative Kostvorschläge erbringen
- Ernährungstrends und ihre Bedeutsamkeit für den Einzelnen, für Wirtschaft und Gesellschaft beurteilen
- Gesundheitsbezogene Werbeaussagen beurteilen
- Diätetische Grundsätze bei der Kostherstellung für Menschen in unterschiedlichen Lebensphasen anwenden.
- Ernährungsempfehlungen in der alltäglichen Mahlzeitengestaltung anwenden.
- Mahlzeiten gesundheits-, umwelt- und sozialverträglich gestalten.
- den Beitrag von Mahlzeiten zu Genuss und Lebensfreude erkennen.

VB 1: Ein Bewusstsein über das eigene Konsumverhalten entwickeln.

Dazu gehört, ...

- ✓ Das persönliche Konsumverhalten reflektieren, bewerten und darstellen können.
- ✓ Die Zusammenhänge zwischen Konsumgewohnheiten und Gesundheit erkennen und mit den eigenen Gewohnheiten in Beziehung bringen können.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- Bedarf und Bedürfnisse unterscheiden und eine Prioritätenliste für eine der beiden Bereiche erstellen.
- die Auswirkungen von Trends und Moden auf das Konsumverhalten bei der eigenen Altersgruppe an Hand von Beispielen erklären.
- gesundheitliche Gefahren und Risiken an Hand von Fallbeispielen identifizieren und erklären.
- eigene Lebensstilelemente reflektieren (? in unterschiedliche Sinnzusammenhänge stellen).
- die Auswirkungen von neuen Technologien am Beispiel Handybenutzung erläutern-

VB 2: Konsumbezogene Informationen beschaffen und bewerten.

Dazu gehört,...

- ✓ Konsumbezogene Informationen beschaffen und nach differenzierten Gesichtspunkten bewerten.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- an ausgewählten Beispielen Werbung von konsumrelevanter Information unterscheiden
- unterschiedliche Werbemethoden in eigener Produktwerbung einsetzen.
- konsumrelevante Information beschaffen und nutzen (z.B. die Erklärung einer Testung aus dem Konsument).

VB 3: Qualitätskriterien für alltägliche Konsumgüter kennen.

Dazu gehört,...

- ✓ Ökologische und gesundheitliche Qualitätskriterien für die Bewertung von Produkten und Dienstleistungen kennen und in der Bewertung von Produkten umsetzen.
- ✓ Codes für Gefahren- und Sicherheitskennzeichen, Produktkennzeichnung und Qualitäts- und umweltrelevante Kennzeichnung kennen und identifizieren können, sowie Konsequenzen für Kaufentscheidungen ableiten.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- können Lebensmittel und Produkte des Alltags nach differenzierten Qualitätskriterien beurteilen.
- Zusammenhänge für das Entstehen von Reboundeffekten erkennen und erklären.
- eine Auswahl an Sicherheitszeichen, Umweltzeichen, Gefahrenzeichen, Qualitätszeichen und Codes identifizieren und in ihren Auswirkungen auf die KonsumentInnen bewerten.
- die wesentlichen Elemente der Kennzeichnung von Lebensmitteln erklären und Konsequenzen für die Kaufentscheidung ableiten.

VB 4: Ressourcen für das Leben im Haushalt managen.

Dazu gehört,...

- ✓ Strategien zum Management der individuellen finanziellen Ressourcen kennen und anwenden.
- ✓ Einflüsse auf das eigene Verhalten im Umgang mit Geld reflektieren.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- Strategien zur Planung von finanziellen Ressourcen beschreiben.
- die eigenen Ressourcen zur Bedarfsdeckung planen.
- Einflüsse auf den eigenen Umgang mit Geld reflektieren können und Verhaltensstrategien abzuleiten.

VB 5: Consumer Citizenship leben.

Dazu gehört,

- ✓ Wichtige Konsumentenrechte kennen, beispielhaft nutzen und verteidigen können und sich der Konsumentenpflichten bewusst sein.
- ✓ Die Notwendigkeit einer aktiven Teilnahme am Markt erkennen und Kommunikationsstrategien angemessen benutzen (Consumer citizenship).
- ✓ Einen nachhaltigen Lebensstil verwirklichen wollen.

Qualitätsindikatoren – Kompetenz ist erkennbar durch...

Die Lernenden können ...

- wesentliche Rechte und Pflichten von KonsumentInnen erklären und mögliche Konsequenzen bei Verletzungen beschreiben.
- eine Beschwerde über ein schadhaftes Produkt angemessen und zielführend durchführen.
- in konkreten Alltagssituationen nachhaltige Kaufentscheidungen fällen.