



HANDREICHUNG

„ERNÄHRUNG und HAUSHALT“ in der Neuen Mittelschule

FI Dipl.Päd. Andrea Ladstätter

Jänner 2013

Ernährung und Haushalt - Intention des Faches

Mit dem gesellschaftlichen Wandel gehen Veränderungen der Lebensgewohnheiten und Lebensführung einher, deren Bewältigung neue und erweiterte Kompetenzen verlangt. Gerade die Lebensbereiche Ernährung und Konsum zeigen, welche Herausforderungen der wissenschaftliche, technologische, soziale und ökonomische Wandel für die Alltagsbewältigung mit sich bringen. Eine Allgemeinbildung in diesem Bereich soll den Schülerinnen und Schülern Basiskompetenzen vermitteln.

Das Literacy-Konzept beschränkt sich nicht mehr allein auf die Sprachkompetenzen, sondern erweitert die Definition der notwendigen Kulturwerkzeuge zur Realisierung und Teilhabe sowie Lebensbewältigung um die mathematische und naturwissenschaftliche Grundbildung und erklärt damit „Science for all“ zum Ziel.

International wird auch die Bedeutung innerhalb des Literacy-Modells von Health-Literacy, Social-Literacy, Financial-Literacy, Economic-Literacy, Cultural-Literacy, Consumer-Literacy, Environmental-Literacy, Ecological-Literacy und Nutrition-Literacy als gleich wichtig wie die anderen Literaritäten gesehen, dies ist vor allem für den Haushaltsbereich interessant. Für jeden der angeführten Literacy-Bereiche gilt analog zur ursprünglichen Bedeutung: Es geht um einen Bereich der Grundbildung, der den Anspruch einer Kulturtechnik hat und eine notwendige Voraussetzung für die Bewältigung und verantwortliche Gestaltung der Zukunft darstellt.

Der fachpraktische Unterricht in Ernährung und Haushalt baut auf naturwissenschaftliche, kultur- und sozialwissenschaftliche Erkenntnisse auf und vermittelt Basiskompetenzen zur alltäglichen Lebensgestaltung und Gesundheitsvorsorge. Somit ist Ernährung und Haushalt in der Neuen Mittelschule als Impuls und Quelle für Kompetenzen zur Bewältigung des täglichen Lebens, die einen nachhaltigen und der Gesundheit förderlichen Lebensstil ermöglichen, zu sehen.

Zielsetzung

Die zentrale Fragestellung im Fachunterricht Ernährung und Haushalt lautet:

Was sollen Schülerinnen und Schüler im Lernbereich Ernährung und Haushalt wissen und können?

Ziel von Ernährungsbildung ist die Kompetenz zu erlangen, um im Alltag Entscheidungen für eine bedarfsgerechte persönliche Ernährung und Versorgung treffen zu können. Die Schülerinnen und Schüler sollen am Ende ihrer Pflichtschulzeit mit einer Lebenskompetenz für den Alltag und einer Basis für die berufliche Weiterbildung ausgestattet sein, wobei Gesundheitserhaltung in allen Fragen der Lebensgestaltung ein zentrales Anliegen sein muss. Besonderes Augenmerk ist auf die Schülerinnen und Schüler mit

Sonderpädagogischen Förderbedarf gerichtet, denen ein höheres Stundenausmaß laut Sonderschullehrplan in diesem Fachunterricht zusteht.

Unterricht und Fachdidaktik

„**Ernährung**“ beinhaltet das Zubereiten und Verkosten gesunder Gerichte mit den Schüler/innen im Unterricht. Dieser methodische Zugang zu gesunder Ernährung wird erweitert durch die Reflexion des persönlichen Essverhaltens, die Vermittlung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse und das Erproben von Handlungsalternativen, die sich im Lebensbereich „Ernährung“ für jeden Menschen stellen.

„**Haushalt**“ verdeutlicht, dass im Unterrichtsgegenstand „Ernährung und Haushalt“ über den Bereich Ernährung hinausgehende Kompetenzen für die Führung eines Haushalts vermittelt werden. Der Haushalt wird damit ganzheitlich als Versorgungs-, Wirtschafts- und Lebensraum gesehen. Dem zeitgemäßen haushaltswissenschaftlichen Verständnis entsprechend, vermittelt Bildung für den Haushalt soziale, wirtschaftliche und ökologische Kompetenzen zur Bewältigung der persönlichen Lebensgestaltung.

Der österreichische Referenzrahmen der Ernährungs- und Verbraucherbildung formuliert auf Basis des Lehrplans und des europäischen Referenzrahmens folgende, für einen zeitgemäßen Unterricht relevante Kompetenzen für die Bereiche der Ernährungs- und Verbraucherbildung:

Ernährungsbildung

- ✓ das eigene Essverhalten reflektieren und bewerten,
- ✓ sich vollwertig ernähren können,
- ✓ eine empfehlenswerte Lebensmittelauswahl treffen,
- ✓ Nahrung Nährstoff schonend zubereiten,
- ✓ Ernährung im Alltag nachhaltig und gesundheitsfördernd gestalten.

Verbraucherbildung

- ✓ Ein Bewusstsein über das eigene Konsumverhalten entwickeln,
- ✓ Konsumspezifische Informationen beschaffen und bewerten,
- ✓ Qualitätskriterien für Konsumgüter kennen und nutzen,
- ✓ Ressourcen verantwortungsbewusst managen,
- ✓ Consumer Citizenship aktiv leben.

Die Orientierung an KOMPETENZEN

Der Bildungsbeitrag in Ernährung und Haushalt zielt auf den Erwerb von Ernährungs-, Gesundheits- und Konsumkompetenzen als kulturelle Kompetenzen. Diese sind notwendig für eine reflektierte, selbstbestimmte und verantwortungsvolle Lebensgestaltung, einschließlich der Gesunderhaltung und Teilhabe am gesellschaftlichen Leben.

Ernährungsbildung vermittelt Fach- und Sachkompetenzen, Entscheidungs- und Handlungskompetenzen, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz um Menschen zu befähigen, selbstverantwortlich agieren zu können.

FACH – und SACHKOMPETENZ ermöglicht den Schülerinnen und Schülern auch unter veränderten wirtschaftlich-technischen und gesellschaftlich-sozialen Bedingungen eine verantwortungsbewusste Alltagsbewältigung und eine gesunde Lebensgestaltung.

HANDLUNGS– und ENTSCHEIDUNGSKOMPETENZ lässt die Schülerinnen und Schülern in persönlicher, sozialer und ökologischer Verantwortung handeln und entscheiden.

SELBSTKOMPETENZ lässt die Schülerinnen und Schüler Wertmaßstäbe für ihr Leben finden und selbstständig denken und handeln. So können sie Sachverhalte kritisch hinterfragen und bewerten und werden dabei aktive Gestalter des eigenen Lebens.

SOZIALKOMPETENZ ermöglicht den Schülerinnen und Schülern im Team zu arbeiten, angemessen zu kooperieren und zu kommunizieren. Die gegenseitige Wertschätzung und Achtung, Empathie und Rücksichtnahme sind wichtige Säulen zum Erwerb der Sozialkompetenz.

Unterrichtsorganisation und Rahmenbedingungen

Einen Grundlegenden Beitrag zur Sicherung der Unterrichtsqualität leistet ein entsprechender Organisationsrahmen.

Folgende Punkte sind zu berücksichtigen:

- ✓ Für die effiziente Unterrichtsarbeit ist ein größtmöglicher Einsatz von **fachgeprüften Lehrpersonen** anzustreben. **Nicht fachgeprüfte** Lehrpersonen müssen sich durch **einschlägige Aus- und Fortbildungen qualifizieren**.
- ✓ Intensive Absprachen und Planungen sind notwendig. Ein **Fachteam**, bestehend aus den Fachlehrpersonen soll an jeder Schule gebildet werden. Das Team hat folgende Aufgaben: fachlicher Austausch, Erstellen der Jahres- und Modulplanungen, Planung der schulinternen Fortbildungen, Verwaltung der Lehrküche, Begleitung im Sicherheitsmanagement. Anzustreben ist auch die Kontaktaufnahme zur regionalen Wirtschaft.
- ✓ Schulautonom ist es möglich **1 – 4 Wochenstunden** zu fixieren. **Zur Sicherung eines ausreichenden Kompetenzerwerbes werden von der Fachinspektorin 3 Wochenstunden verteilt auf 3 Schuljahre empfohlen**.
- ✓ **Blockungen der Unterrichtsstunden sind für einen qualitätsvollen handlungsorientierten und fachpraktischen Unterricht erforderlich**. Der Unterricht in Einzelstunden ist nicht zielführend. **Die Blockungen** sind so durchzuführen, dass der Fachunterricht zur Vermittlung der Basiskompetenzen **über das gesamte Unterrichtsjahr** angeboten wird.
- ✓ Der fachpraktische **Unterricht** ist **in einer Lehrküche** durchzuführen, die den erforderlichen Ausstattungs-, Sicherheits- und Hygienestandards entspricht. **Die Gruppengröße ist ein entscheidender Faktor für den Unterrichtserfolg**. 12 Schülerinnen und Schüler pro Gruppe lautet die Empfehlung der Fachinspektorin, **die Zahl 15 sollte nicht überschritten werden**.
- ✓ **Die Vermittlung der Basiskompetenzen** soll in der **5. bzw. 6. Schulstufe** durchgeführt werden. **Eine Erweiterung** kann im Bereich der schulautonomen Schwerpunkte sowie **in der Interessen- und Begabungsförderung und der Berufsorientierung in der 7. und 8. Schulstufe stattfinden**.
- ✓ **Die Vernetzung mit den Bezugswissenschaften** – Biologie, Chemie, Physik, Geschichte, Geografie und Wirtschaftskunde **ist anzustreben**. Die Abstimmung von Unterrichtsinhalten ist wünschenswert, um den Schüler/innen die Schnittmengen der Fachinhalte bewusst und die Komplexität der Inhalte sichtbar zu machen.
- ✓ Für den fachpraktischen Unterricht in Ernährung und Haushalt ist folgende **Arbeitsbekleidung** aus hygienischen Gründen verpflichtend: T-Shirt und Bistroschürze oder Latzschürze, Kopfbedeckung, Hausschuhe mit rutschfester Sohle (keine Plüschhausschuhe oder Socken mit Noppen). Die Arbeitskleidung der Lehrperson muss selbstverständlich ebenfalls den hygienischen Anforderungen entsprechen.

Vorschläge für die Blockung von Unterrichtsstunden

Der Erwerb der Basiskompetenzen in der Mindeststundenanzahl von **1 oder 1,5 Wochenstunde/n** muss in der **5. oder 6. Schulstufe** erfolgen damit in den folgenden Schuljahren in Wahlangeboten auf die Basiskompetenzen aufgebaut werden kann.

	5. Schulstufe	6. Schulstufe	7. Schulstufe	8. Schulstufe
Basiskompetenzen				
1 Wochenstunde	1 auf 2 Stunden geblockt 14tägig	1 auf 2 Stunden geblockt 14tägig	<i>*IB</i>	<i>*IB/BO</i>
1,5 Wochenstunden	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14tägig	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14tägig	<i>*IB</i>	<i>*IB/BO</i>

Vorschläge für ein Stundenausmaß von 2 - 4 Wochenstunden in der schulautonomen Stundentafel:
5. Schulstufe 6. Schulstufe 7. Schulstufe 8. Schulstufe

	5. Schulstufe	6. Schulstufe	7. Schulstufe	8. Schulstufe
2 Wochenstunden	<i>*IB</i>	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	<i>*IB/BO</i>
2,5 Wochenstunden	<i>*IB</i>	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14 tägig	<i>*IB/BO</i>
3 Wochenstunden	<i>*IB</i>	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14 tägig	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14 tägig	<i>*IB/BO</i>
3 Wochenstunden	<i>*IB</i>	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig
3,5 Wochenstunden	<i>*IB</i>	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14 tägig	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14 tägig	0,5 auf 3 Stunden als Modul
4 Wochenstunden	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	1 auf 2 Stunden geblockt 14 tägig	1,5 auf 3 Stunden geblockt 14 tägig	0,5 auf 3 Stunden als Modul

* Eine Vertiefung ist zusätzlich im Rahmen der **Interessen- und Begabungsförderung** in 2 bzw. 3 Stundenblockungen möglich. Ein modulares Angebot zur Berufsorientierung ist in der 7. und 8. Schulstufe zu empfehlen. Zur Vernetzung mit anderen Fächern werden ebenfalls Module vorgeschlagen.

Interessen- und Begabungsförderung und Berufsorientierung

Ein modulares Angebot zur Interessen- und Begabungsförderung und zur Berufsorientierung in Ernährung und Haushalt gibt Schülerinnen und Schülern die Möglichkeit, ihre persönlichen Interessen und individuellen Begabungen zu entdecken und ihre Fähigkeiten, Fertigkeiten sowie Kenntnisse in besonderer Weise zu entwickeln. Die Aufgaben und Ziele orientieren sich in diesem Zusammenhang an Themen und Tätigkeiten, die sich aus dem Lebensalltag der Schülerinnen und Schüler und aus dem Fachbereich Ernährung und Haushalt ergeben. Wesentliches Ziel ist es, die Schülerinnen und Schüler in ihrer individuellen und sozialen Entwicklung besonders zu fördern. Die Zusammenarbeit mit der Wirtschaft ist anzustreben, um den Schülerinnen und Schülern die Vielfalt der beruflichen Möglichkeiten aufzuzeigen.

Das modulare Angebot ist durch ein offenes Lehrstoffkonzept charakterisiert, das weit gehende Freiräume für die Auswahl einzelner Themenbereiche zulässt. Neben den Merkmalen der flexiblen Themenwahl ist vor allem auch die besondere Rolle schülerorientierter Arbeitsformen hervorzuheben, die im Mittelpunkt der Unterrichtsarbeit stehen sollen und deren Ausbau ein eigenständiges Ziel darstellt.

Die Lehrperson soll Initiative, Selbstständigkeit, Selbsttätigkeit und Selbstfindung der Schülerinnen und Schüler ebenso wie entsprechende kooperative und kommunikative Prozesse fördern.

Modell: Ernährung – Bewegung- Gesundheit

Das angeführte Modell zeigt die Möglichkeit zur Umsetzung der Gesundheitsförderung in Bezug auf den Schwerpunkt „Ernährung – Bewegung – Gesundheit“ in der Neuen Mittelschule mit 3 bzw. 4 Wochenstunden:

5. Schulstufe	6. Schulstufe	7. Schulstufe	8. Schulstufe
0,5WST IB-Module Trink-und Jausenführer- schein Ernährungs-und Bewegungstage- buch	1/1,5 WST Ernährung und Haushalt /Basis- kompetenzen Bewegung und Sport / Sport- motorische Grundlagen	1/1,5 WST Ernährung und Haushalt /BUS Schwerpunktbereich Ernährung-Gesundheit Zusammenspiel von gesunder Ernährung und sportlicher Aktivität in Auswirkung auf die Leistungsfähigkeit	0,5WST IB –Module Ernährung beim Sport Fitness und Ernährung Fit für den Sport durch bedarfsgerechte Ernährung

Modulare Angebote zur Interessens- und Begabtenförderung und zur Berufsorientierung

Im Rahmen schulautonomer Lehrplanbestimmungen können die in § 21b SchOG angeführten Schwerpunktbereiche näher ausgestaltet werden. Die unten angeführten Vorschläge können schulautonom nach dem Erwerb der Basiskompetenzen geplant werden. Eine Vernetzung mit anderen Fächern des jeweiligen Schwerpunktbereiches ist sinnvoll und bereichernd.

Ökonomischer und lebenskundlicher Schwerpunktbereich

Modell	Zielsetzung und Inhalte	Organisation
Ernährung und Sport	Aufbauend auf einer Ist-Stand-Analyse gesundheitsfördernde Strategien für den Alltag entwickeln und umsetzen.	EH, BS, BIO
Ernährung - Bewegung – Gesundheit	Das Bewusstsein für die 3 Säulen der Gesundheitsförderung Ernährung, Bewegung und Wohlbefinden durch aktives Lernen in Form praktischer Übungen schaffen.	EH, BS, Soziales Lernen,
Ernährung und Nachhaltigkeit	Zusammenhänge zwischen Umwelt, Produktionsweise von Lebensmitteln und dem eigenen Konsumverhalten sichtbar machen und Strategien erproben.	EH, GW, BIO
Ernährung, Freizeit und Tourismus	Auf den Basiskompetenzen aufbauend die Arbeitsweise der Gastronomie- und Freizeitwirtschaft kennenlernen und erproben.	EH, E, BO

Sprachlicher, humanistischer und geisteswissenschaftlicher Schwerpunktbereich

Modell	Zielsetzung und Inhalte	Organisation
Ernährung – Kultur-Gesellschaft	Soziokulturelle Grundlagen, Mahlzeiten des Tages (Alltagskultur) Mahlzeiten für Feiern und Feste (Festkultur)Mahlzeiten in unterschiedlichen Kulturen (europäische Dimension)Mahlzeiten im religiösen Jahreskreis;	EH, E, F, ETHIK – Religion, GS;
Multikulturelle Esskulturen	Speisen und Esskultur verschiedener Länder und Kulturen kennenlernen und erproben.	EH, GS, GW, E,F,
Ernährung, Freizeit und Tourismus	Die Arbeitsweise der Gastronomie-und Freizeitwirtschaft kennenlernen und erproben und die erlernten Sprachen anwenden.	EH, E, F, ITAL, BO

Naturwissenschaftlicher und mathematischer Schwerpunktbereich

Modell	Zielsetzung und Inhalte	Organisation
Ernährung und Gesundheit	Den Stoffwechsel des Menschen verstehen, den Energiebedarf und den Energieverbrauch berechnen sowie Strategien für die persönliche Lebensweise entwickeln.	EH, BS, M
Ernährung und Nachhaltigkeit	Zusammenhänge zwischen Umwelt, Produktionsweise von Lebensmitteln und dem eigenen Konsumverhalten sichtbar machen und Strategien entwickeln und erproben.	EH, GW, BIO
Ernährung und Landwirtschaft	Nahrungsmittelproduktion in Landwirtschaft und Industrie, Verbraucherbildung durch Fachwissen.	Fächerübergreifend EH, GW, BIO,
Kulinarische Physik und Chemie	Physikalische und chemische Phänomene in der Küche.	EH in Modulen, PH, CH
Gesunde Ernährung mit Kräutern	Lebensmittel aus Wald und Wiese in der Küche verarbeiten und den Wert für die Gesundheit erkennen.	EH in Modulen, BIO

Musisch-kreativer Schwerpunktbereich

Modell	Zielsetzung und Inhalte	Organisation
Kreativ - Küche	Abwandlung von Grundrezepten - das Bewusstsein für wertvolle, gesunde Nahrungsmittel erfahren und durch das selbst zubereiten von Speisen kreativ sein;	EH in Modulen
Koch-Künstler	Die künstlerische Seite des Kochens beleuchten und Bezüge herstellen zwischen „kochen“ und „Kunst“.	EH in Modulen
Food Design	Schön fürs Auge und gut für die Gesundheit, die dekorative Seite der Ernährung.	EH in Modulen
Slow Food	Ausdruck für genussvolles, bewusstes und regionales Essen: Der Genuss steht im Mittelpunkt – die ökologische, regionale, sinnliche ästhetische Qualität ist Voraussetzung für Genuss!	EH in Modulen

Die angeführten Modelle können jedoch auch unabhängig von den vier Schwerpunktbereichen Bereichen gewählt werden.

Für den Inhalt verantwortlich:

Dipl. Päd. Andrea Ladstätter

*Fachinspektorin für Technisches und textiles Werken
Ernährung und Haushalt, Gesundheitsbildung
an allgemein bildenden Pflichtschulen in Tirol*

Die Grundlage für die Überarbeitung bildet die Handreichung für Ernährung und Haushalt ©erstellt von der Arbeitsgruppe der Fachinspektorinnen und Fachbeauftragten für Ernährung und Haushalt: FI Beate Köb, FI Andrea Ladstätter, FI Lydia Maier, FI Elfriede Niederl, FI Eva Stöllnberger, FB Elisabeth Benedek am 30. Mai 2012

Beilage

Lehrplan NMS für Ernährung und Haushalt
Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich
Ernährungsbildung in der Neuen Mittelschule