

Ernährung und Haushalt in der NMS



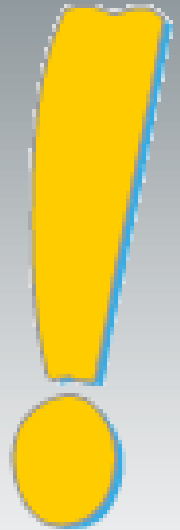
**NEUE
MITTELSCHULE**

Zukunft gestalten





- ✓ Ernährung und Haushalt ist in der NMS ein Pflichtfach
- ✓ 1 - 4 Stunden sind in der NMS Stundentafel ausgewiesen
- ✓ 1 Stunde EH muss in der NMS angeboten werden, nicht jedoch in der 8. Schulstufe!
- ✓ Handreichung - Umsetzungsmöglichkeiten
- ✓ Neuer Lehrplan für Ernährung und Haushalt-
Zusammenfassung des HS Lehrplans für EH!



Was sollen Schüler/innen im Lernbereich Ernährung und Haushalt wissen und können?



- 🏠 Die zentrale Fragestellung im Fachunterricht Ernährung und Haushalt lautet:

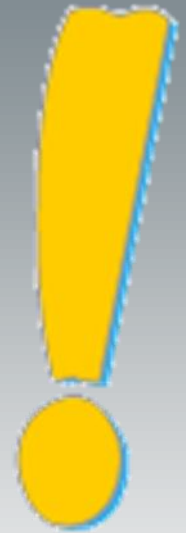
Was sollen Schülerinnen und Schüler im Lernbereich Ernährung und Haushalt wissen und können?



„Ernährung“

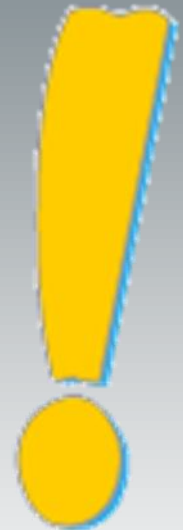


- 🏠 beinhaltet **das Zubereiten und Verkosten gesunder Gerichte** mit den Schüler/innen im Unterricht. Dieser methodische Zugang zu gesunder Ernährung wird erweitert **durch die Reflexion des persönlichen Essverhaltens**, die **Vermittlung ernährungswissenschaftlicher Erkenntnisse** und das **Erproben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





- 🏠 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.**



Was sollen Schüler/innen im Lernbereich Ernährung und Haushalt wissen und können ?



Der Kompetenzkatalog für Ernährungs- und Verbraucherbildung schlüsselt die fachspezifischen Kompetenzen auf:

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.



- ✓ Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zur gesundheitsförderlichen Ernährung
- ✓ Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zum reflektierten und selbstbestimmten Konsum
- ✓ Kenntnisse, Fähigkeiten und Fertigkeiten zum Umgang mit der eigenen Gesundheit

Basis ist die österreichische Ernährungspyramide

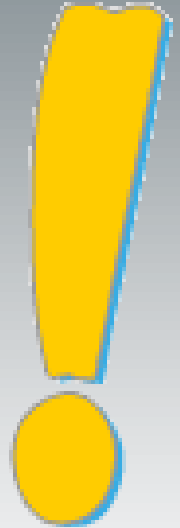


Die 7 Stufen zur Gesundheit

						
Alkoholfreie Getränke	Gemüse, Hülsenfrüchte und Obst	Getreide und Erdäpfel	Milch und Milchprodukte	Fisch, Fleisch, Wurst und Eier	Fette und Öle	Fettes, Süßes und Salziges
Täglich mindestens 1,2 Liter Wasser und alkoholfreie bzw. energiereiche Getränke.	Täglich 3 Portionen Gemüse und / oder Hülsenfrüchte und 3 Portionen Obst.	Täglich 4 Portionen Getreide, Reis, Nudeln, Reis oder Frühlings (3 Portionen für Jugendliche und Kinder), vorzugsweise Vollkorn.	Täglich 3 Portionen Milchprodukte (Erdbeeren-Verleihen konventionell).	Wöchentlich 1 - 2 Portionen Fisch. Pro Woche maximal 3 Portionen magere Fleisch oder magere Wurst. Pro Woche maximal 3 Eier.	Täglich 1 - 2 Esslöffel pflanzliche Öle, Nüsse oder Samen, Sonnen-, Raps- und Rapsöl und tierische Milchprodukte gesamt.	Süßes, salziges und alkoholisches Lebensmittel und energiereiche Getränke.

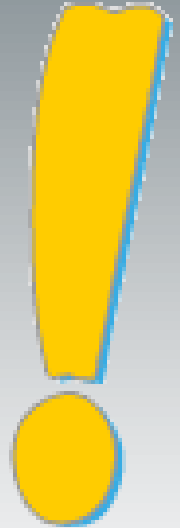


- 🏠 Für die effiziente Unterrichtsarbeit ist ein größtmöglicher Einsatz fachgeprüfter Lehrer/innen anzustreben.
- 🏠 Der EH Unterricht ist in der Lehrküche durchzuführen
- 🏠 Blockungen der Unterrichtsstunden sind erforderlich - 1 Einzelstunde EH ist nicht zulässig!
- 🏠 Gruppengröße – max. 15 Schüler/inn/en
- 🏠 Die Grundbildung in Ernährung und Haushalt ist in der Neuen Mittelschule in der 5. bzw. 6. Schulstufe zu sichern!





- 🏠 Für die effiziente Unterrichtsarbeit ist ein größtmöglicher Einsatz fachgeprüfter Lehrer/innen anzustreben.
- 🏠 Der EH Unterricht ist in der Lehrküche durchzuführen
- 🏠 Blockungen der Unterrichtsstunden sind erforderlich - 1 Einzelstunde EH ist nicht zulässig!
- 🏠 Gruppengröße – max. 15 Schüler/inn/en
- 🏠 Die Grundbildung in Ernährung und Haushalt ist in der Neuen Mittelschule in der 5. bzw. 6. Schulstufe zu sichern!



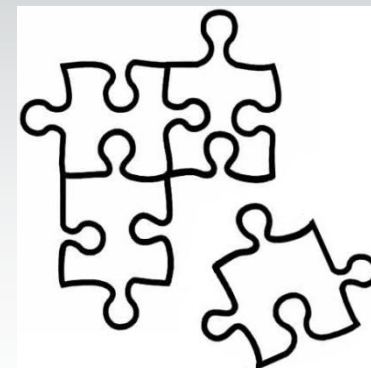
schulautonome Unterrichtsorganisation



1 Wochenstunde ist in der schulautonomen Stundentafel in der 5. oder 6. Schulstufe mit 2 Stunden geblockt 14-tägig zu führen. Die Grundbildung findet in dieser Wochenstunde statt und ist sicherzustellen.

	5. Schulstufe	6. Schulstufe	7. Schulstufe	8. Schulstufe
1 Wochenstunde	auf 2 Stunden geblockt 14-tägig	*IB	*IB/BO	*IB/BO
1 Wochenstunde	*IB	auf 2 Stunden geblockt 14-tägig	*IB/BO	*IB/BO

	5. Schulstufe	6. Schulstufe		
1,5 Wochenstunden	auf 3 Stunden geblockt 14-tägig	*IB	*IB/BO	*IB/BO
1,5 Wochenstunden	*IB	auf 3 Stunden geblockt 14-tägig	*IB/BO	*IB/BO





🏠 Schüler/ Schülerin



Lehrer/Lehrerin



🏠 weißes T-Shirt

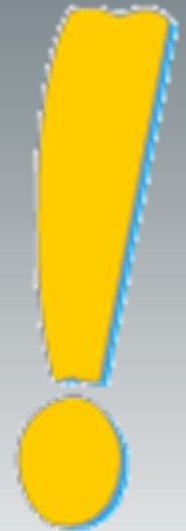
🏠 Schürze/ Bistroschürze

🏠 Kopfbedeckung

🏠 Hausschuhe mit
rutschfester Sohle

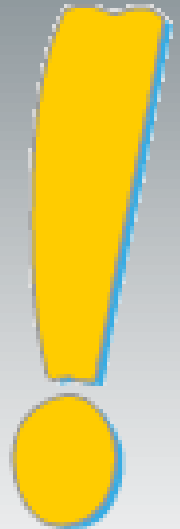
🏠 Kochbekleidung

🏠 Arbeitsschuhe





- 🏠 **An jeder Neuen Mittelschule sollte mindestens eine Lehrperson mit einer Lehramtsprüfung für Ernährung und Haushalt tätig sein.**
- 🏠 **Nicht fachgeprüfte Lehrpersonen müssen durch einschlägige Aus- und Fortbildungen qualifiziert werden.**
- 🏠 **Ein Team**, bestehend aus den Fachlehrpersonen hat folgende Aufgaben: fachlicher Austausch, Erstellen der Jahres – und Modulplanungen, Planung der Lernfelder und schulinternen Fortbildungen, Verwaltung der Lehrküche und Sicherheitsmanagement





Jeder Lehreinheit beinhaltet praktisches TUN!

Nicht nur die Veränderung des Stundenausmaßes sondern auch die **Neuorientierung im Bereich der Pädagogik ist wichtig:**

- 🏠 hinführen zum selbstständigen Lernen
- 🏠 bei der Wahl der Themen und Speisen die Leistungsfähigkeit der Schüler/innen beachten
- 🏠 Die Organisation des Unterrichtes auf die zur Verfügung stehende Zeit und auf die Gruppengröße ausrichten
- 🏠 Auf den Kernbereich konzentrieren





Bekanntgabe der aktuellen Situation im Fachunterricht EH an alle Eltern der betroffenen Schüler/innen!

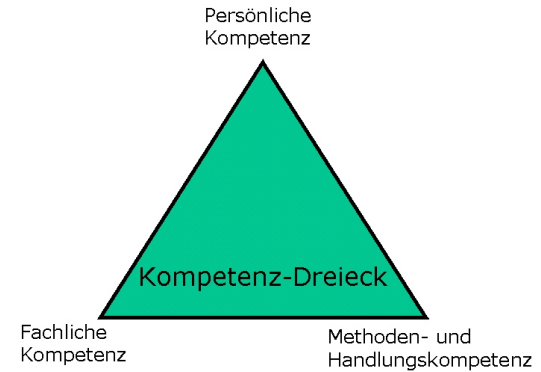
Gesamtzeit von 100 Minuten für den fachpraktischen Unterricht:

- ✓ 20Min Theorie - Besprechung zum Thema Zubereitung der Speisen
- ✓ 10 Min Auswiegen
- ✓ 35 Min Zubereitung der Speisenfolge
- ✓ 20 Min Essen der zubereiteten Speisen
- ✓ 15 Min aufräumen

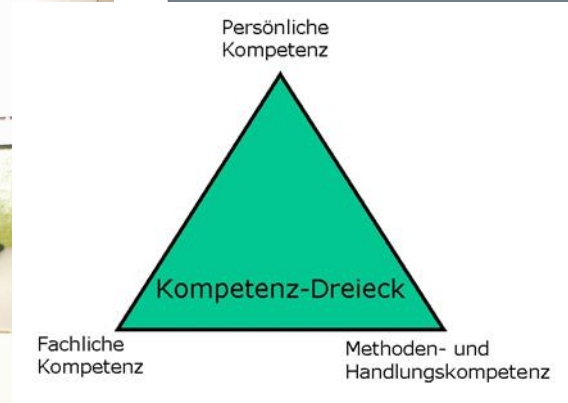




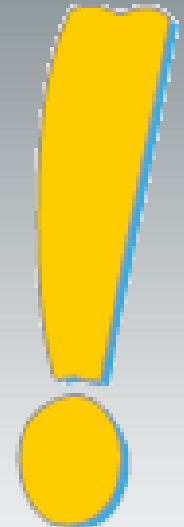
- 🏠 Lebensmittel gesundheitsförderlich auswählen;
- 🏠 Arbeits- und Sachstrukturen erkennen orientieren, planen, entscheiden und reflektieren;
- 🏠 Lern- und Arbeitsergebnisse präsentieren
- 🏠 Informationen beschaffen, erfassen, bearbeiten;
- 🏠 Soziale Kompetenzen – Verantwortung übernehmen, regeln in der Zusammenarbeit einhalten, Teamfähigkeit, Verständnis und Einsicht in andere Kulturen;
- 🏠 Kommunikation mit Argumenten begründen;



Praktische Umsetzung in der Lehrküche



Konzept zur Erstellung eines schulinternen LEHR-LERN-PLANS in der NMS für Ernährung und Haushalt





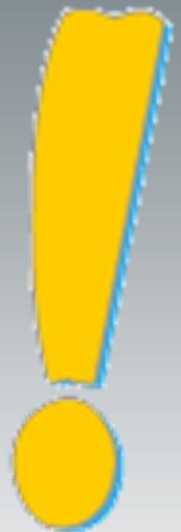
Nur wer sein

Ziel

kennt,
findet den

Weg.

Laozi





wünscht
FI Andrea Ladstätter