Thematisches Netzwerk Ernährung

Fachdidaktik
Hochschuldidaktik

Tagesordnung - Zeitplan

- 10:30 – 11:00 Ankommen – Kennenlernen
- 11:00 – 12:45 Impulse 1-2 – Dialog 1-2
- 12:45 – 13:00 FÜ Projekt Klima GW
- 13:00 – 14:00 Mittagspause
- 14:00 – 16:30 Impuls 2-3 – Dialog 2-3
- 17:00 Reflexion Plenum IMST

Ziele/Aufgaben des TNE

Siehe homepage www.thematischesnetzwerkernaehrung.at

- ✓ Kontakt und Austausch zur Klärung **fachdidaktischer Grundfragen** im Lernbereich Ernährung
- ✓ Zusammenarbeit in Fragen zur **Hochschuldidaktik** im Rahmen der „Lehrerinnen- und Lehrerbildung neu“
- ✓ Zusammenarbeit in Fragen zur Schul- und **Unterrichtsentwicklung** im Lernbereich Ernährung & verwandter Lernfelder
- ✓ Multiplikation von als bedeutsam erkannte Ergebnisse zur **Didaktik der Ernährungsbildung**
- ✓ **Interessensvertretung für Fachdidaktik Ernährung** in Österreich gegenüber Ministerien und einschlägigen Interessensverbänden verwandter Lernfelder

Fachdidaktik … Inhalte und Anliegen

- das **Fachspezifische des Lehrens und Lernens**
- Auswahl, Legitimation und didaktische Rekonstruktion von Lerngegenständen
- Begründung von Zielen des Unterrichts
- Methodische Strukturierung von Lernprozessen
- Angemessene Berücksichtigung der psychischen und sozialen Ausgangsbedingungen von Lehren und Lernenden
- Entwicklung und Evaluation von Lehr- und Lernmaterialien (Zitat ÖGFD 2006)

Motto für unseren heutigen Fachdidaktik-Tag 2016

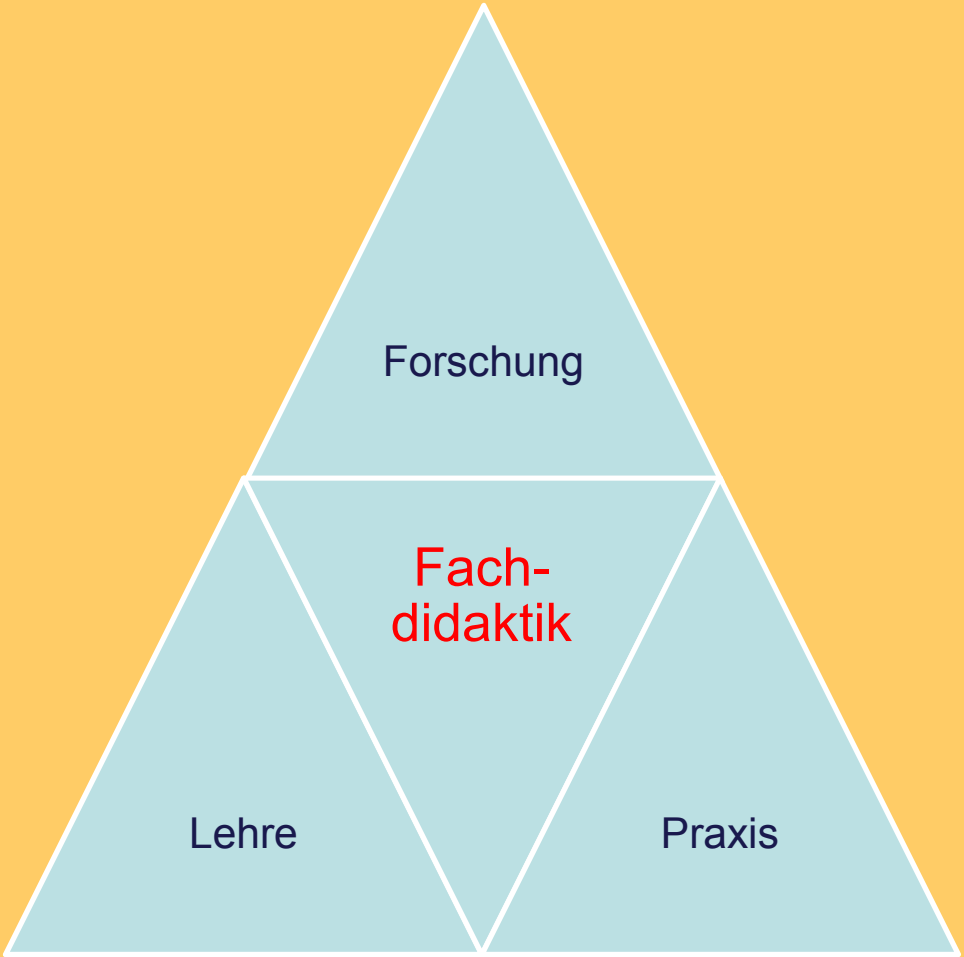
- „Der Diskurs ist wichtiger als ein konkretes Ergebnis“
  - Sinngemäßer O-Ton R. Fischer ÖGFD-Symposium 26.9.2016

Impuls 1 und Dialog 1

- IMPULS 1a) Bericht vom Symposium der Gesellschaft für Fachdidaktik (ÖGFD): Formate Fachdidaktischer Forschung
- IMPULS 1b) Bericht vom Symposiumstag Fachdidaktik: Grundbildung am Ende der Sekundarstufe 1 (exemplarische Aufgaben; Bildungstheoretische Verortung)

- DIALOG 1: Zwischen Wunsch und Wirklichkeit: Wo steht die Ernährungsbildung im gegenständlichen Diskurs?

Die nächsten Schritte zur Weiterentwicklung der fachdidaktischen/ hochschuldidaktischen Expertise



Impuls 1a) Symposium ÖGFD

- http://oegfd.univie.ac.at/

- Formate Fachdidaktischer Forschung:
  - Grundlagenforschung zum VERSTEHEN facheinschlägigen Lernens (Beschreibung: was ist)
  - Wirksamkeitsforschung zu fachdidaktischen Konzeptionen (Evaluation von facheinschlägigem Interventionen)
  - Entwicklungsforschung (wohin soll es gehen?)
  - Synergetische Lernfeldforschung (Basiskonzepte zu facheinschlägiger Bildung)
- Forschungen zum Lernen und Lehren in Ernährung

DIALOG 1a: Zwischen Wunsch und Wirklichkeit: Wo steht die Ernährungsbildung im gegenständlichen Diskurs?

Impuls 1b) Symposium FD

- https://www.imst.ac.at/
- Grundbildung am Ende der Sekundarstufe 1 aus Fachdidaktischer Sicht
  - Referent: Bernhard Dressler: „Perspektiven des Weltverstehens“
  - Grundbildungsaufgaben aus den einzelnen Fächern
  - interdisziplinäre Arbeitsgruppen
  - Rückmeldungen zu den Beispielaufgaben aus dem Lernfeld Ernährung für Sek 1

Impuls 1b) Symposium FD

- Beiträge zum bildungstheoretischen Diskurs aus dem Lernfeld Ernährung:
  - Referenzrahmen für die EVA (2008, 2015)
  - Methodenmanual: Modi der Weltbegegnung (Dressler)
  - Buchner (2013,2015): Lernwege in der Sek 1 anknüpfend an das Konzept der Domänen fächerorientierter Allgemeinbildung (Fischer/Greiner/Bastel)

- Zur Größenordnung des Problems, Grundbildung in Ernährung in der Sek 1 zu verankern:

Quelle: statistik.at

Schülerzahlen 2014/15

	Schulstufe	Schulart	Schülerzahl	Fachunterricht E
Pflichtschule	Primarstufe	Volksschule	328.143	
	Sekundarstufe 1	NMS	.568	EH 1-4 UE (1)
		Hauptschulen	59.568	EH 2-6 UE (2)
		Sonderschulen	14.247	EH
		PTS	15.816	Seminare
		AHS-Unterstufe	112.802	0
AHS	Sekundarstufe 2	AHS-Oberstufe	91.222	davon ?? SuS am WRG
BMHS		BMS	1.792	Sozialberufe
			6.845	Wirtschaftliche FS
		BHS	27.243	HLA
			3.913	Land- und forstw. HLA

222.838

Dialog 1

- Zwischen Wunsch und Wirklichkeit:
  - Wo steht die Ernährungsbildung im gegenständlichen Diskurs (1b Grundbildung Sek 1/ 1a FD Forschung)?
  - An welchen konkreten Entwicklungsschritten zur **Fachdidaktik Ernährung** können wir im TNE gemeinsam weiterarbeiten?

Impuls 2 Lehramt AB + BB Neu

1) Welche Fachdidaktik-Lehrveranstaltungen sind im Curriculum Neu verankert?

2) Welche zentralen Konzepte, Modelle und Theorien bilden die jeweilige Grundlage für die Lehre in den Fachdidaktik-Lehrveranstaltungen?

Unsere Reise kreuz&quer durch die Verbünde:
Nord-Ost – West – Süd-Ost - Mitte

Lehrveranstaltungen für FD lt Curriculum/ Päd. Neu/BAC Haushaltsökonomie und Ernährung

Kooperationsstudium HE

Uni, PH, KPH, PHNÖ, APH

Lehrveranstaltungen Fachdidaktik i.w.S,11+9 EC

- SE Umsetzung des Lehrplans mit Stundengestaltung, 3EC
- UE ÜE zur Umsetzung des LP mit Stundengestaltung, 3 EC*
- VO Methodik der Unterrichtslehre, 3 EC
- UE Übungen zur Unterrichtsgestaltung, 2 EC*

- UE Ernährungslehre – Schulversuche, 2 EC * (WM a u b)
- UE Projekte im U-fach HE und Ernährung, 3 EC (WM a u b)
- UE Fachdidaktik der Lebensmittelverarbeitung, 2 EC (WMa)
- UE Übungen zur Nahrungszubereitung, 2 EC (WMa)
- UE zu Grundlagen der Nahrungszubereitung, 2 EC (WMb)
- UE zu Grundlagen der Servier- und Getränkekunde, 2 EC (WMb)

* Im Rahmen der Lehrveranstaltung können auch schulpraktische Anteile miteinbezogen werden.

Lehrveranstaltungen FD, explizit Schulpraxis, 7 EC

- SE Vorbereitung auf die schulpraktischen Studien Fachrichtung HE, 2EC
- SE Reflexion der schulpraktischen Studien Fachrichtung HE, 2 EC
- Schulpraxis 3 EC

Lehrveranstaltungen für FD It Curriculum/ Päd. Neu

Institut IBB PH Wien

Leitner/Mutz/Sulzberger

Lehrveranstaltungen Fachdidaktik 35-40 EC

- Fachdidaktik 1 – Einführung (3 LV allgemein)
- FD 2 - Küchenmanagement (2 LV)
- FD 3 – gemischte Form (berufsbezogen, KÜ, BO; 3 LV)
- FD 4 – (GroßKü, ELT, Innov.; 3 LV)
- FD 5 – (GroßKü, ELT, Berufspraktikum; 3 LV)
- FD 6 – (Getr., Kü, Leistungsbeurteilung, Medien; 4 LV)
- FD 7 – (Service, ELT, Professionalisierung; 3 LV)
- FD 8 – BAC- mögliche FD-Ausrichtung;

lebensministerium.at

HOCHSCHULE FÜR
Agrar- und Umweltpädagogik

Berufsfachliche Grundlagen – Ernährung und Haushalt/Ernährungs- und Haushaltswissenschaften

Bachelorstudium Agrarpädagogik
Curriculum 240 ECTS

lebensministerium.at

HOCHSCHULE FÜR Agrar- und Umweltpädagogik

http://www.agrarumweltpaedagogik.ac.at/cms/upload/pdf/2016/studium/AP240_Modulubersichten_BEST_0320161.pdf

BWG	Lern- und Entwicklungspsychologie	VS	3	2	22,50	52,50	PI	D
BWG	Subjektorientierte Lernprozesse	SE	2	2	22,50	27,50	PI	D
BWG	Angewandte pädagogische Forschung	UE	2	1	22,50	27,50	PI	D
BWG	Interreligiöser Dialog	VS	1	1	11,25	13,75	PI	D

BA-F-1.3 Allgemeine fachdidaktische Grundlagen

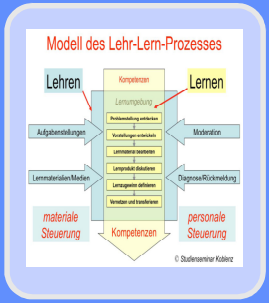
Pflicht-Lehrveranstaltungen								
SFB	*LV-Titel*	*Art der LV*	*ECTS*	*SWS*	*bST*	*WL*	*LN*	*SPR*
FD	Fachdidaktische Grundlagen	SE	2	1	11,25	38,75	PI	D

Wahlpflicht-Lehrveranstaltungen								
SFB	*LV-Titel*	*Art der LV*	*ECTS*	*SWS*	*bST*	*WL*	*LN*	*SPR*
FD/PPS	Kompetenzorientierte Unterrichtsplanung – Ernährungs- und Haushaltswissenschaften	UE/PK	3	2	22,50	52,50	PI	D
FD/PPS	Kompetenzorientierte Unterrichtsplanung – Agrarwissenschaften	UE/PK	3	2	22,50	52,50	PI	D

oder:

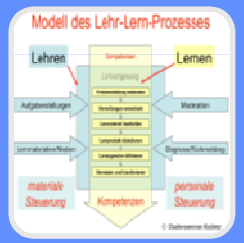
BA-Eg-2.1 Grundlagen der Lebensmittellehre

Pflicht-Lehrveranstaltungen							
SFB	*LV-Titel*	*Art der LV*	*ECTS*	*SWS*	*bST*	*WL*	*LN*
FW/EHW	Technologie pflanzlicher Lebensmittel (BOKU)	VO	2	2	22,50	27,50	NPI
FW/EHW	Technologie tierischer Lebensmittel (BOKU)	VO	2	2	22,50	27,50	NPI
FW/EHW	Vorratshaltung und Krisenintervention (HAUP)	VO	2	1	11,25	38,75	NPI
BFG/EHW	Fachpraktische Fertigkeiten – Lebensmittelzubereitung und –verarbeitung (HAUP)	UE	2	2	22,50	27,50	PI
BFG/EHW	Fachpraktische Fertigkeiten – Haushaltsmanagement einschließlich Service (HAUP)	UE	2	2	22,50	27,50	PI



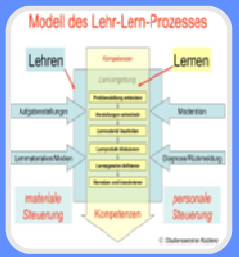
Grundlagen

- Grundlagen der Ernährung I
- Grundlagen der Ernährung III
- Arbeitswissenschaften
- Qualitätsmanagement und Sensorik



Vertiefung

- Multifunktionalität von Haushalten
- Haushaltsmanagement und –forschung
- Ernährungs- und Verbraucherbildung
- Professionalisierung in den Ernährungs- und Haushaltswissenschaften

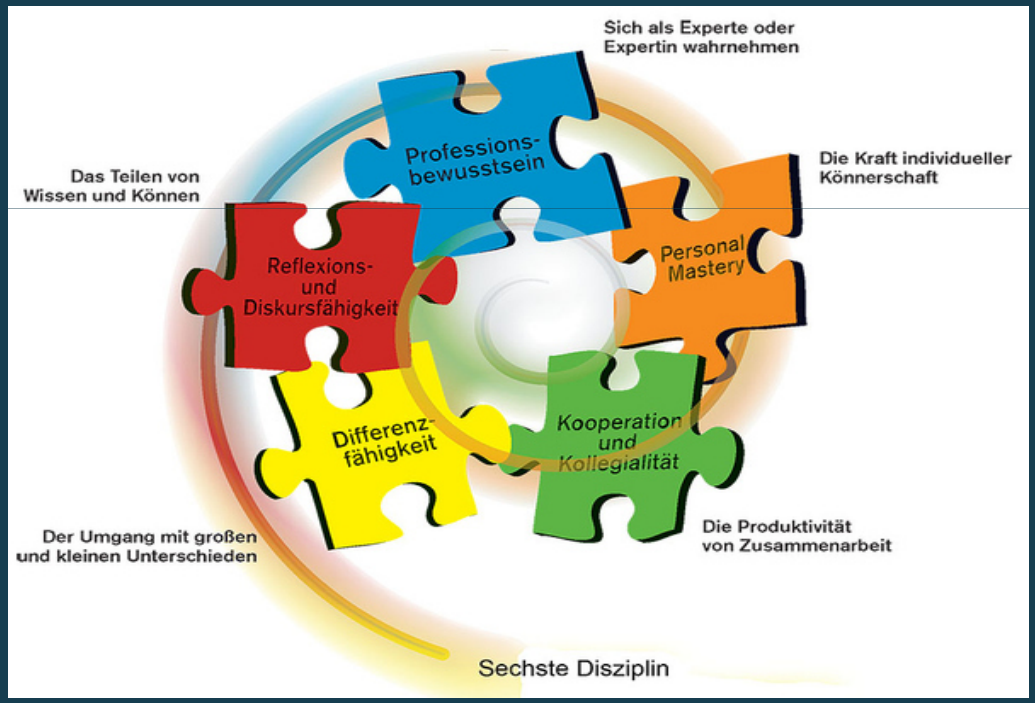


Spezialisierung

- Grundlagen der Lebensmitteltechnologie I
- Grundlagen der Lebensmitteltechnologie II
- Verpflegungs- und Versorgungsmanagement
- Diversifizierungs- und Wertschöpfungsstrategien
- Produktentwicklung und Innovation
- Haushaltsökonomie und Konsumforschung

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE TIROL

Sekundarstufe Berufsbildung
Fachbereich Ernährung



http://epik.schule.at/index.php?option=com_content&task=view&id=55&Itemid=73

Wir bilden Menschen mit Verantwortung

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE TIROL

Semester/ Modul	Modulname	Lehrveranstaltung	SWS
M 1-2	Grundlagen ernährungspädagogischer Professionskompetenz	Berufsfeld- und Fachdidaktik	2
M 2-2	Lernprozesse gestalten und begleiten	Berufsfeld- und Fachdidaktik	2
		Lern- und Lehrarrangements gestalten	2
M 2-3	Küchen- und Restaurantmanagement I	Küchen- und Restaurantmanagement/ Fachdidaktik	2
M 3-4	Theorie-Praxis Transfer I	Küchen- und Restaurantmanagement	3
		Ernährungswissenschaft	1
M 4-5	Theorie-Praxis Transfer II	Küchen- und Restaurantmanagement	
		Betriebsorganisation	2
M 5-2	Kommunikation, Konfliktbewältigung uns Gewaltprävention	Kommunikation, Konfliktbewältigung uns Gewaltprävention	1
	Theorie-Praxis Transfer III	Großküchenmanagement	3
		Sensorik	1
M 6-2	Professionsspezifische Profilierung als Lehrperson in der beruflichen Bildung I	Leistungsfeststellung, -beurteilung und-bewertung	1
M 6-3	Mediendidaktik und Medienpraxis	Gestaltung von Lern- / Lehrprozessen mit digitalen Medien	1
M 6-5	Theorie-Praxis Transfer IV	Lebensmitteltechnologie und Ernährungswissenschaft	2
M 6-6	Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich	Trends und aktuelle Entwicklungen im Fachbereich/ Fachdidaktik	1
M 8-2	Reflexion des bisherigen Professionalisierungsprozesses	Theorie-Praxis-Transfer	2
M 8-3	Aktuelle Aspekte und Konzepte der Berufsbildung	Mentoring und Lernbegleitung	1
		Nahtstellen und Übergänge zur Berufsbildung	1

Wir bilden Menschen mit Verantwortung

PÄDAGOGISCHE
HOCHSCHULE TIROL

Sekundarstufe Allgemeinbildung
Unterrichtsfach Ernährung und Haushalt

Modul	Modulbezeichnung	Lehrveranstaltung	ECTS
1.c	Basismodul Ernährung und Haushalt	Einführung in die Fachdidaktik Ernährung und Haushalt	1
2.d	Einführung in die Küchen- und Servierpraxis	Fachdidaktik Kochen und Service	1,5
3.d	Naturwissenschaftliche Bildung	Fachdidaktik Sensorik	1,5
4.c	Haushalt und Gesellschaft	Integrative Aspekte der Fachdidaktik	2
5.d	Haushalt und Konsum	Fachdidaktik Verbraucherbildung	1
7.d	Lebensmittelkunde und -recht	Fachdidaktik Versuche und Experimente	2
9.d	Ernährung und Gesundheit I	Fachdidaktik Ernährung und Gesundheit	1
12.c	Ernährung und Gesellschaft	Interdisziplinäres Arbeiten	1,5
13.d	Ernährung und Haushalt	Fachdidaktik Lehrausgänge und Exkursionen	1
15.d	Nachhaltigkeit als Lebenskonzept	Fachdidaktik kompetenzorientierte Leistungsbeurteilung	1,5

Wir bilden Menschen mit Verantwortung

Verbund Mitte:
LV Fachdidaktik AB

(1) STEOP:
Einführung in das Lernfeld Ernährung

(2) STEOP:
Einführung in das Lernfeld Haushalt

(3) Arbeitsorganisation für den fachpraktischen Unterricht

(4) Konzeptionen für den Fachunterricht

(6) Verbraucherbildung

FD PPS (5-7)
Unt.-sequenzen, -analysen
Kompetenzorientiert Unterrichten

(8) Gesundheitsbildung/ Gesundheitsförderung in Schulen

97 EC
(pro Fach)

davon
FD 20 ECTS +
PPS 6 ECTS
(Fach)

Verbund Mitte: LV Fachdidaktik BB

(1) STEOP: Handlungsfelder im Lehrberuf

(2, 3) Lernwege im Unterricht 1 und 2

(2) Arbeitsunterweisung im fachpraktischen Unterricht

(5) Arbeitstrainings in inklusiven Arbeitswelten

(7) PPS Alternative Ausbildungsstätten

(6) Lebensmittel-technologie

(6) Küchen-management

(5) Prüfungsgestaltung, Leistungsbeurteilung

(4) Kooperative Lernformen,

4) Projekt-management

FD PPS Unterrichtssequenzen, -analysen

Kompetenzorientier Unterrichten 1 und 2

Blockpraktika, Erwachsenenbildung, Innovativer Fachunterricht

(7) Schulautonome Vertiefungen

(8) Ernährungskommunikation und -beratung

27 (+3) EC FD

30 EC PPS (Fach)

HiBiFo : Call for Papers

- http://www.budrich-journals.de/index.php/HiBiFo

Qualifizierende Abschlussarbeiten 1/2017

Lernwirksamkeit – Praxisberichte 4/2017

Einladung zur ‚Pflege des fachdidaktischen Diskurses' im TNE

Fachdidaktik Ernährung
& verwandte Fächer