




**Fach: Ernährung und Haushalt
(EKS)
Aufgabe: 1**

Template Grundbildungsaufgaben der Fachgruppe Ernährung und Haushalt

Ernährung und Haushalt ist als Unterrichtsgegenstand im Ausmaß von 1-4 Wochenstunden (schulautonomer Rahmen) in der NMS ein Pflichtfach mit 1 Wochenstunde Minimum (3 WSt. im Falle des ökonomischen und lebenskundlichen Schwerpunktbereichs). In der AHS-Unterstufe ist das Pflichtfach leider nicht vertreten. Das ist v.a. für die gegenständliche Bildungsdebatte "bedrohlich", weil mangels FachvertreterInnen seitens der Uni der fachspezifische Beitrag zu Grundbildung nicht artikuliert werden kann. Daher vielen Dank an das IMST-Team für die Einladung, sich in die gegenständliche Diskussion einzuklinken zu können!

Das Verständnis eines fachspezifischen Beitrags zu **Allgemeinbildung** bezieht sich auf Ausführungen in:

-  Fischer, R., Greiner U., & Bastel, H. (2012). *Domänen fächerorientierter Allgemeinbildung*. Linz: Trauner Verlag
-  Dressler, B. (2006). *Fachdidaktik im Umbruch. Neue bildungstheoretische Ansätze für die Gestaltung und Erforschung von schulischen Lehr-Lernprozessen - Marburger Perspektiven?* Referat bei der Eröffnung des Zentrums für Lehrerbildung an der Philipps-Universität Marburg, 15.12.2006.
-  Klafki, W. (2004). Allgemeinbildung heute - Sinndimensionen einer gegenwarts- und zukunftsorientierten Bildungskonzeption. In: Gschwend, R. & Claude A. (2004). *Unterrichtsentwicklung - zum Stand der Diskussion*. Bern: Schweizerische Konferenz der kantonalen Erziehungsdirektoren.

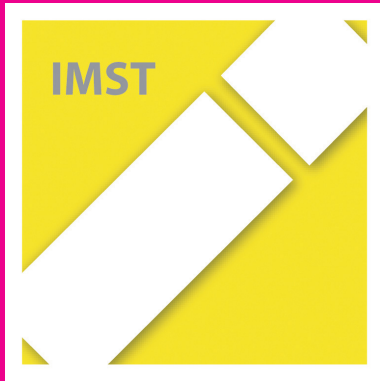
Das theoretische Hintergrundmodell bei allen Aufgaben ist der *Referenzrahmen der Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich* (Thematisches Netzwerk Ernährung 2008, Neuaufgabe Poster 2015 mit Unterscheidung der Anspruchsniveaus Primarstufe, Sekundarstufe 1, Sekundarstufe 2). Die in Klammern angegebenen Abkürzungen (EB = Ernährungsbildung, VB = VerbraucherInnenbildung) geben den Hinweis, welche der jeweils 5 Grundkompetenzen (EB1-EB5, VB1-VB5) bei der Aufgabenstellung im Vordergrund steht. Die Aufgaben 1-5 sind exemplarisch für die Grundkompetenzen aus dem Lernfeld Ernährung gewählt, Aufgabe 6 ist ein Beispiel aus dem Lernfeld Haushalt (VerbraucherInnenbildung).

Aufgabe 1	Theoretisches Modell/Hintergrund	Begründung
<p>Eine "Essgeschichte" interpretieren. (Fallgeschichten zum Ess- und Konsumverhalten hermeneutisch bearbeiten)</p> <p><u>Alternative Aufgabenstellung:</u> Ein ernährungsbiografisches Interview führen.</p>	<p>Theoretisches Modell: Aufbau metakognitiven Bewusstseins über Begriffsbildung (Fachsprache und fachsprachliche Kommunikation)</p> <p>Hintergrund: Referenzrahmen Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich Lehrplan NMS</p> <p>EB 1 Reflexion des Essverhaltens</p>	<p>Die Wahrnehmung der Vielfalt der Bedürfnisse (Hunger, Appetit, Genuss und Wohlbefinden, usw.) und Motive für Essverhalten und Konsumhandeln (Gesundheit, sozialer Anschluss, Prestige, usw.) in Bezug auf unterschiedliche Lebenslagen und das eigene Erleben setzen.</p> <p>Mit Hilfe der alternativen Aufgabenstellung sollen Einflüsse auf die Ernährungsgewohnheiten reflektiert und Ernährungsbiografien im kulturellen Kontext verstanden werden.</p> <p><i>Im Sinne einer Grundbildung für die Sek 1</i> geht es um den Aufbau eines metakognitiven Bewusstseins über die Bedeutsamkeit des Gegenstandes mit Hilfe von (fach)sprachlich elaborierter Expression und Kommunikation.</p>



**Fach: Ernährung und Haushalt
(EKS)
Aufgabe: 2**

Aufgabe 2	Theoretisches Modell/Hintergrund	Begründung
<p>Aus den Nährwertangaben (eines Lebensmittels, einer Speise) die lebensnotwendigen Inhaltsstoffe identifizieren und ihre Aufgaben für den menschlichen Körper benennen.</p>	<p>Theoretisches Modell: Begriffsbildung und Wissenserwerb, subjektive Theorien zu Gesundheit und Präkonzepte naturwissenschaftlichen Weltverstehens; Viabilität von Wissen (Konstruktivistische Lerntheorien)</p> <p>Hintergrund: Referenzrahmen Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich</p> <p>Lehrplan NMS</p> <p>EB 2 Vollwertige Ernährung (naturwissenschaftliches Grundlagenwissen)</p>	<p>Die enormen Wissensbestände, die es zur Ernährung des Menschen gibt, sind sinnstiftend zu strukturieren und zu bündeln. Die Schülerinnen und Schüler essen und trinken ja bereits ihr Leben lang, haben also entsprechendes Erfahrungswissen und Populärwissen (tradierte Überlieferung zu Ernährung und Gesundheit) verinnerlicht und neben sachkundlichem Wissen in Realien auch außerschulisches Wissen erworben.</p> <p>Ziel der Bildungsarbeit zu Aufgabe 2 ist Differenzfähigkeit: die Auseinandersetzung mit naturwissenschaftlich begründetem Wissen und Health Beliefs zu "gesunde" Ernährung, (Präkonzepte zum Intermediärstoffwechsel). Diese können, müssen aber nicht mit (natur)wissenschaftlich gesichertem Wissen übereinstimmen.</p> <p><i>Im Sinne einer Grundbildung für die Sek 1</i> geht es um die Erkenntnis, dass "Wissen" je nach Herkunft und Verwendungszweck unterschiedliche Qualitäten hat (unterschiedlich "richtig" bzw. "wahr" ist). Eine Basis für Ernährungsbildung ist jedenfalls ein stabiles naturwissenschaftliches Grundlagenwissen.</p>



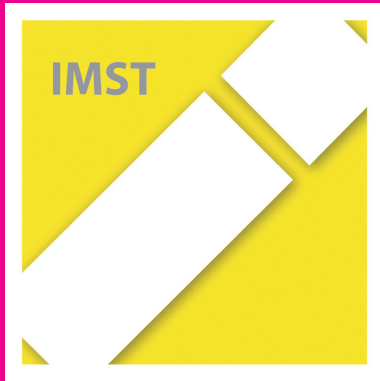
**Fach: Ernährung und Haushalt
(EKS)
Aufgabe: 3**

Aufgabe 3	Theoretisches Modell/Hintergrund	Begründung
<p>Lebensmittel für eine Tagesmahlzeit* aus der Angebotsvielfalt nach gesundheitsförderlichen und nachhaltigen Gesichtspunkten auswählen.</p> <p>Tagesmahlzeiten: Jause, Frühstück, einfache oder festliche warme Mahlzeiten</p> <p>Alternative zu Tagesmahlzeit: Haushaltsvorrat (z.B. Wochenspeiseplan)</p> <p>Zusätzliche kann z.B. durch eine Preisvorgabe ein weiteres Entscheidungskriterium eingeführt werden.</p>	<p>Theoretisches Modell: Entscheidungen fällen, (moralische) Urteilsbildung; Bildung für Nachhaltige Entwicklung</p> <p>Hintergrund: Referenzrahmen Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich</p> <p>Lehrplan NMS</p> <p>EB 3 Empfehlenswerte Lebensmittel zur Bedarfsdeckung auswählen</p> <p>Querverbindung zur Verbraucherbildung (VB3): Qualitätskriterien für Nachhaltigkeit und Gesundheit von Produkten und Dienstleistungen erkennen</p>	<p>Bildungsarbeit zu dieser Aufgabenstellung befasst sich mit der Beurteilung von Lebensmittelqualität nach differenzierten Gesichtspunkten (die Zutatenliste eines Produkts interpretieren, Gütesiegel für nachhaltig produzierte Lebensmittel erkennen, Produktkennzeichen und Werbung unterscheiden...). Bedeutsam für die Bildungsarbeit ist, dass sie nicht bei der normativen Vermittlung der "österreichischen Ernährungspyramide" stehenbleibt (Ernährungserziehung = Level Primarstufe), sondern die hinter der Prioritätensetzung liegenden Norm- und Wertvorstellungen beleuchtet.</p> <p>Auch hier geht es um Differenzfähigkeit: was ist "richtig" im Sinne der Kontexte, die Normen für Qualität definieren: Kultur (Beziehung Mensch-Mensch), Gesundheit (Beziehung Mensch-Körper), Ökologie (Beziehung Mensch-Umwelt), Religion (Beziehung Mensch-Gott), Wirtschaft (Beziehung Mensch-Arbeit/Geld), usw.</p> <p>Ernährungsbildung arbeitet der Fähigkeit und Bereitschaft, mit heterogenen Wirklichkeitskonstruktionen umgehen zu können, zu.</p> <p><i>Im Sinne einer Grundbildung für die Sek 1</i> geht es um "Mündigkeit": Entscheidungen (Prioritäten in der Wahl) begründen (argumentieren) und Folgen von Entscheidungen antizipieren. Das in Aufgabe 2 angesprochene naturwissenschaftliche Grundlagenwissen wird mit kultur- und gesellschaftswissenschaftliche Grundfragen erweitert.</p>



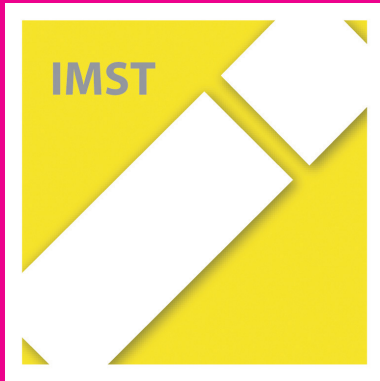
**Fach: Ernährung und Haushalt
(EKS)
Aufgabe: 4**

Aufgabe 4	Theoretisches Modell/Hintergrund	Begründung
<p>Ein Grundnahrungsmittel* unter Berücksichtigung der Empfehlungen für nährstoffschonende Zubereitung in der Küche verarbeiten.</p> <p>* Variation zu Grundnahrungsmittel: Halfertig-/Fertigprodukt unterscheiden, beurteilen und ernährungsphysiologisch aufwerten.</p>	<p>Theoretisches Modell: Handwerklich-technisches Lernen (Arbeitsunterricht), Lernen mit Leittexten, Versuche und Experimente (zu Verarbeitungseigenschaften und Genussqualitäten)</p> <p>Hintergrund: Referenzrahmen Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich</p> <p>Lehrplan NMS</p> <p>EB 4 Grundlegende Techniken der Nahrungszubereitung beherrschen.</p>	<p>So wie in jedem anderem Fachunterricht fleißig geübt wird, um die je fachspezifischen Grundregeln im Kontext richtig anwenden zu können, muss(t)en auch beim Erwerb von handwerklich-technischem Wissen die Arbeitsschritte bei der Nahrungszubereitung geübt werden, damit - langfristig gedacht -, die Empfehlungen für eine nährstoffschonende Nahrungszubereitung tatsächlich in Alltagshandlungen einfließen. Da einem 1-Stunden-Fach die Übungszeit für den Aufbau der notwendigen Routinen (Hygiene- und Sicherheitsmanagement, schriftliche Anleitungen sinnerfassend in Handlungen umsetzen, Aufbau manueller Geschicklichkeiten, usw.) fehlen, kommen wir im Unterricht in der NMS mit 10-14jährigen Schülerinnen und Schülern realistischer Weise nicht über einen "Anschauungsunterricht" hinaus. Diese Klarstellung schützt sowohl vor Befürchtungen (Kochunterricht gefährde den akademischen Nimbus) als auch vor überzogenen Erwartungen in Bezug auf nachhaltiges Gesundheits- und Konsumverhalten der Nation.</p> <p>Im Sinne einer <i>Grundbildung für die Sek 1</i> geht es um die Anwendung theoretischen Grundlagenwissens (Eigenschaften der Inhaltsstoffe, Veränderung des Nährwerts, der Bekömmlichkeit, des Genusswerts usw.) bei der Nahrungszubereitung. Sowohl naturwissenschaftliches Fachwissen (technisch-physikalische, biochemische Grundlagen) als auch die Fähigkeit der elaborierten (fach)sprachlichen Ausdrucksfähigkeit von Wahrnehmungen sind Ziel der Bildungsarbeit zu dieser Aufgabe.</p>



**Fach: Ernährung und Haushalt
(EKS)
Aufgabe: 5**

Aufgabe 5	Theoretisches Modell/Hintergrund	Begründung
<p>Gemeinsam (Kleingruppe 3-4 Personen) eine Tagesmahlzeit* gesund und nachhaltig zubereiten.</p> <p>*Tagesmahlzeiten: Jause, Frühstück, einfache oder festliche warme Mahlzeiten, Büffet für Schulfest, usw.</p> <p>Übergeordneter Kontext: Haushaltsmanagement in variierenden Alltagssituationen.</p>	<p>Theoretisches Modell: Handlungsorientiertes Lernen, CoolL (kooperatives und selbstorganisiertes Lernen); Bildung für Nachhaltige Entwicklung</p> <p>Hintergrund: Referenzrahmen Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich Lehrplan NMS EB 5 Ernährung gesund und nachhaltig gestalten. VB 5 Consumer Cizenship aktiv leben</p>	<p>Diese komplexe Aufgabenstellung (sämtliche Teilkompetenzen der vorangegangenen Aufgabenstellungen EB1-EB4 sind enthalten) beinhaltet zusätzlich zur Ebene des fachlichen Lernens die sozial-integrative Ebene des Lernens im Team (Kommunikation, Kooperation, Konfliktbewältigung z.B. beim Aushandeln von Ziel-Mittelkonflikten).</p> <p>Lernpsychologisch betrachtet ist vom Vollzug einer realen Handlung mehr bzw. nachhaltiger Lernertrag zu erwarten, als von einer rein theoretischen Betrachtung. Dies setzt voraus, dass der Handlungsablauf sämtliche Stadien (Zieldefinition, Planung der Mittel, Entscheidung bei Ziel-Mittel-Konflikten, Durchführung, Rückkoppelung zum Ziel) durchläuft und aus der rückblickenden Produkt und Prozessbewertung Erkenntnisse auf mehreren Ebenen (Sach-, Selbst- und Sozialkompetenz) erschlossen werden.</p> <p>Einmal mehr muss darauf hingewiesen werden, dass nachhaltiges Lernen durch die Rahmenbedingungen (geringe Stundenzahl und Blockung in zeitlich großen Abständen) gefährdet ist. Die Planungs-, Ausführungs- und Reflexionsphasen ziehen sich über mehrere Wochen hin, eine einmalige projektorientierte Bearbeitung ist wenig nachhaltig. Erst wiederholt durchgeführte Aufgabenstellungen dieser Art führen dazu, dass sowohl das fachliche Lernen als auch das soziale Lernen zur Zufriedenheit aller Beteiligten ablaufen kann.</p> <p><i>Im Sinne einer Grundbildung für die Sek 1</i> steht die Fähigkeit und Bereitschaft, nachhaltige Elemente von Lebensstilen zu identifizieren und die Verantwortung für die alltägliche Versorgung für sich und andere zu übernehmen [im Hier und Jetzt!] im Vordergrund.</p> <p>An dieser Aufgabenstellung wird deutlich, dass Grundbildung zur Ernährung des Menschen und zur Ressourcenverwendung im Haushalt sowohl Wissen aus der Domäne Naturwissenschaft & Technik als auch aus der Domäne Mensch & Gesellschaft umfasst.</p>



**Fach: Ernährung und Haushalt
(EKS)
Aufgabe: 6**

Aufgabe 6	Theoretisches Modell/Hintergrund	Begründung
<p>"Kaufen oder Selbermachen?" Warentest für....</p> <p>Übergeordneter Kontext: Beurteilung von Produkten und Dienstleistungen für den Haushalt</p> <p>Beispiele: Fertiggerichte versus selbstgemachte Speisen (z.B. Suppen, Puddings oder anderes "PiPaPo" = Pizza, Pasta, Pomes....)</p> <p>Produkte und Dienstleistungen für den Haushalt, wie z.B.: Wasch-, Reinigungs- oder Bügelservice usw.</p>	<p>Theoretisches Modell: projektorientiertes Lernen bzw. fächerübergreifender Projektunterricht, (Konflikt)Entscheidungen fällen: Bildung für Nachhaltige Entwicklung</p> <p>Hintergrund: Referenzrahmen Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich</p> <p>Lehrplan NMS</p> <p>VB 5 Consumer Cizitenship aktiv leben</p>	<p>Diese Aufgabenstellung zur VerbraucherInnenbildung ist ein Schülerwarentest zu einem (selbstgewählten) Produkt oder einer Dienstleistung aus dem Lernfeld Haushalt.</p> <p>In Kleingruppen soll eine begründete Antwort auf die Fragestellung durch eine systematisch geplante vergleichende Testung gegeben werden können. Die Auswahl der Produkte lässt eine gute Differenzierung im Anforderungsniveau zu: Von einfachen Konfliktkriterien wie Geschmacksanforderungen, Zubereitungsaufwand oder Preis hin zu einer Entscheidungsmatrix, die mehrere Dimensionen der Produktbewertung (Gesundheit, Nachhaltigkeit) erfasst.</p> <p>Die Aufgabenstellung beinhaltet sämtliche Teilkompetenzen, die im Referenzrahmen der Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung enthalten sind, als auch überfachliche Kompetenzen. Die fächerübergreifende Bearbeitung durchläuft alle Phasen des Projektunterrichts einschließlich der Ergebnispräsentation und Projektdokumentation.</p> <p><i>Im Sinne einer Grundbildung für die Sek 1</i> geht es um Fähigkeiten und Bereitschaften im Sinne von Wahrnehmen, Wissen und Verstehen, Sprechen und Auskunft geben, Erarbeiten und Gestalten, Planen und Zusammenarbeiten (vgl. Kessler & Ziener, 2004, S.3) in facheinschlägigen Inhaltsbereichen wie ...</p> <p>VB 1 Zusammenhänge zwischen Konsum und Ressourcenverbrauch</p> <p>VB 2 Faktoren für die Entstehung von Produkten und Preisen</p> <p>VB 3 Qualitätskriterien für Nachhaltigkeit von Produkten und Dienstleistungen</p> <p>VB 4 Die Vielfalt der Ressourcen für die Lebensgestaltung im Privathaushalt</p> <p>VB 5 Konsumentenrechte und -pflichten</p> <p>Deskriptoren siehe Referenzrahmen für die Ernährungs- und VerbraucherInnenbildung in Österreich, Level Sekundarstufe 1 (Poster 2015) des Thematischen Netzwerks Ernährung Kessler, M., & Ziener, G. (2004). <i>Woran kann man kompetenzorientiertes Unterrichten erkennen?</i> Stuttgart: PTZ.</p>