



**IMST – Innovationen machen Schulen Top**

Kompetent durch praktische Arbeit – Labor, Werkstätte & Co

# **Bewusstseinsbildung und Erwerb von Fachkompetenz hinsichtlich der Verarbeitung von nachhaltigen und regionalen Nahrungsmitteln im ethischen Kontext**

## **Kurzfassung**

ID 1233

**Robert Rewitzer**

**Mag.Jutta Raab**

**Dipl.Päd.Melitta Gopp**

**OSR.Dipl.Päd.Walter Gasser**

**HLW-Feldkirch Institut St. Josef**

Innsbruck im Mai 2014

### **Projektbeschreibung:**

In den vergangenen Wochen und Monaten haben sich die Schülerinnen der ZHLWA (alle weiblich) intensiv mit der Thematik Bewusstseinsbildung im Umgang mit Nahrungsmitteln beschäftigt. Im fachpraktischen Unterricht wurden Lebensmittel, welche ausschließlich aus der Region stammten verarbeitet und nach althergebrachten Methoden konserviert. Die Projektthemen wurden durch fächerübergreifenden Unterricht abgehandelt. In das Projekt wurden die Unterrichtsfächer Deutsch, Religion, Medieninformatik sowie Koch- und Servierkunde involviert

### **Ziele:**

Ziele auf SchülerInnenebene:

Im Zuge des von der Institution IMST geförderten Projektes, möchte ich folgende Ziele auf Schülerinnen-Ebene erreichen: Förderung der Bewusstseinsbildung: Diese soll dazu dienen, eine positive Einstellung zu bewusstem und regionalem Essen im ethischen Kontext nachhaltig zu fördern und das Bewusstsein der Schülerinnen dahingehend zu steigern. Durch die verschiedenen Aktionen im Rahmen des IMST-Projektes sollen die Schülerinnen im Koch- und Servierkunde Unterricht ihre fachlichen Kompetenzen erweitern.

Ziele auf LehrerInnenebene:

Ziele, welche ich auf Lehrerebene erreichen möchte: Teamfähigkeit: Geplant sind viele Aktionen und Projekte an der Schule. Da viele dieser Aktionen fächerübergreifend organisiert werden, sind die Zusammenarbeit und die Absprache mit den KollegInnen sehr wichtig. Die Teamfähigkeit innerhalb des Kollegiums wird dadurch gefördert und gestärkt.

Änderung des eigenen Rollenverständnisses: Während der Durchführung der Projekte möchte ich den teilnehmenden Schülerinnen als Lernbegleiter und Organisator gegenüber stehen.

### **Verbreitung:**

- 09. September 2013 Vorstellung Eröffnungskonferenz der HLW-Feldkirch
- 18. Oktober 2013 Start Up an der Pädagogischen Hochschule Tirol
- 11. März 2014 IMST-Innovationstag an der Pädagogischen Hochschule Tirol
- 28. März IMST-Workshop an der Pädagogischen Hochschule Salzburg
- Homepage HLW-Feldkirch
- Bachelorarbeit

### **Ergebnisse:**

Ergebnisse:

Aufgrund der Erfahrungen, welche die Schülerinnen durch dieses Projekt machen konnten, konnte festgestellt werden, dass sich das Bewusstsein der Projektteilnehmerinnen bezüglich der Thematik deutlich verstärkt hat. Die Schülerinnen achten nun vermehrt darauf, die Lebensmittel welche sie im fachpraktischen Unterricht verwenden, nach den Gesichtspunkten der Nachhaltigkeit zu verarbeiten.

**Ausblick:**

Zukünftig werden ähnliche Projekte an der HLW-Feldkirch angeboten. Durch die Erfahrungen, welche durch dieses IMST-Projekt gemacht werden konnten, können die folgenden Projekte noch verbessert werden. Speziell in der Betriebsküche ist geplant, dass das Angebot an nachhaltig produzierten Lebensmitteln ausgebaut wird. In den Lehrküchen wird die Verwendung von biologischen Lebensmitteln künftig mehr Bedeutung haben.