



lehramt süd-ost

Pädagogisch-Praktische Studien und fachdidaktische Begleitung

Kurzinformation im Rahmen der Studien für
Lehramt Sekundarstufe Allgemeinbildung am Standort Graz
für MentorInnen und Studierende

Ernährung, Gesundheit und Konsum



Inhalt

Schulpraktika im Bachelor und Master	3
Curriculum Bachelor & Master.....	4
Checkliste für MentorInnen (AHS/BMHS).....	6
Unterrichtsplanung	7
Fachpraktikum PPS 1 & Fachdidaktische Begleitung	8
Beobachtungsraster fachbezogen	9
Fachpraktikum PPS2 & Fachdidaktische Begleitung	10
Spezifische Unterrichtsbeobachtung PPS 2.....	11
Fachpraktikum PPS3 & Fachdidaktische Begleitung	12
Spezifische Unterrichtsbeobachtung PPS 3.....	13
Fachpraktikum PPS4 & Fachdidaktische Begleitung	14
Planungsrahmen zur sprachsensiblen Unterrichtsplanung	16
Beispiel zum Planungsrahmen	16
Raster zur Konkretisierung sprachlicher Lernziele.....	17
Beispiel für Konkretisierungsraster	17
Reflexionsbericht.....	18
Fachspezifika	19
Empfehlenswerte Literatur und Webseiten.....	20

Liebe Mentorinnen und Mentoren!

Danke, dass Sie sich bereit erklärt haben, die Studierenden auf dem Weg zu ihrer Professionalisierung zu begleiten. Im Curriculum sind fünf Schulpraktika und deren Begleitlehrveranstaltungen inkludiert, die das Herzstück der neuen Lehramtsausbildung darstellen. Sie bilden eine wichtige Schnittstelle zwischen Theorie und Praxis und gewähren den Studierenden einen Einblick in ihr zukünftiges Berufsfeld. Ein optimal begleitetes und betreutes Praktikum trägt zu einer gelingenden Ausbildung der Studierenden bei.

Die vorliegende Broschüre enthält aktuelle Informationen zu den Pädagogisch-Praktischen Studien und deren fachdidaktischen Begleitung und ergänzt den allgemeinen Leitfaden, den Sie mit weiteren Informationen und Materialien auf der Webseite des Zentrums für Pädagogisch Praktische Studien finden können:

<https://www.phst.at/praxis/paedagogisch-praktische-studien/pps-sekundarstufe-ab/>

Impressum

PH Steiermark, Karl-Franzens-Universität Graz
Erstellt von: Gerda Kernbichler, August 2020
Foto: Arina P. Habich/Shutterstock

Aktualisierung: Juli 2022

Schulpraktika im Bachelor und Master

Den zeitlichen Ablauf und die formalen Anforderungen in den Praktika entnehmen Sie bitte dem Leitfaden für Pädagogisch-Praktische Studien:

<https://www.phst.at/praxis/paedagogisch-praktische-studien/pps-sekundarstufe-ab/>

Praktikum	Parallele Begleitlehrveranstaltungen
Bachelor	
Orientierungspraktikum Fachunabhängig; muss in einer MS absolviert werden	Theorie und Praxis des Unterrichts
Fachpraktikum PPS 1 Einführung in Fragen des Fachunterrichts	Einführung in die pädagogische Forschung Fachdidaktische Begleitung zu PPS 1
Fachpraktikum PPS 2 Schwerpunkt: Diversität und Inklusion	Diversität und Inklusion Fachdidaktische Begleitung zu PPS 2
Fachpraktikum PPS 3 Schwerpunkt: Leistungsbeurteilung und Diagnose	Pädagogische Diagnostik, Förderung und Leistungsbeurteilung Fachdidaktische Begleitung zu PPS 3
Forschungspraktikum Fachunabhängig	Qualitätssicherung und Evaluation
Master	
Fachpraktikum PPS 4 Geblockt; abgeschlossenes Themengebiet, Assistenz Tätigkeit Schwerpunkte Sprachsensibilität und Digitalisierung	Fachdidaktische Begleitung zu PPS 4 Sprachliche Bildung im Kontext von Mehrsprachigkeit Digitale Kompetenz
Pädagogisches Praktikum Im schulischen/außerschulischen Bereich Einblicke in andere Lebenswelten Jugendlicher; Berufsorientierung; Schnittstellen Schulen – andere Institutionen	Reflexion zum Pädagogischen Praktikum im schulischen/außerschulischen Bereich (erst nach Anerkennung des Pädagogischen Praktikums möglich)
<p>Die Unterrichtstätigkeit im Rahmen der Induktionsphase kann für das Fachpraktikum PPS4 und das Pädagogische Praktikum im schulischen/außerschulischen Bereich anerkannt werden. Die Absolvierung der fachdidaktischen Begleitlehrveranstaltungen und der Reflexion zum Pädagogischen Praktikum im schulischen/außerschulischen Bereich ist für die Studierenden verpflichtend zu besuchen.</p> <p>Die Anerkennung erfolgt nach Vorlage der Bestätigung durch die Bildungsdirektion.</p>	

Fachpraktika (PPS) und deren Fachdidaktische Begleitung werden in beiden Fächern absolviert.

Curriculum Bachelor & Master

Die aktuellen Curricula finden sich auf der Seite <https://www.phst.at/ausbildung/studienangebot/sekundarstufe-allgemeinbildung>

Bachelor

EHA: Einführungsmodul Ernährung, Gesundheit und Konsum (1.)

- Einführung in die Studienbereich der Ernährungs- und Gesundheitsbildung sowie Haushaltsökonomie und Konsum (STEOP)
- Grundlagen der Ess- und Tischkultur

EHB: Molekulare Grundlagen der Ernährung (1./4./5./6./8.)

- Grundlagen der Biologie und Molekularbiologie
- Grundlagen der Humangenetik und Epigenetik
- Grundlagen der Darmflora und Beeinflussung durch die Ernährung
- Grundlagen der Immunologie und Nahrungsmittelunverträglichkeiten
- Grundlagen der Sensorik und Geschmackspräferenzen mit praktischen Übungen

EHC: Die Nahrung des Menschen: Biochemie, Lebensmittelchemie und Mikrobiologie (1./2./6.)

- Grundlagen der Chemie
- Grundlagen der Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene
- Grundlagen der Biochemie
- Küchenpraktische Grundlagen 2

EHE: Ernährung und Gesellschaft (2./3./8.)

- Grundlagen der Humanökologie
- Ernährung in Gesellschaft, Ökonomie und Raum
- Aspekte der Welternährung

EHD: Humanernährung (1./2./3./4.)

- Küchenpraktische Grundlagen 1
- Humanernährung 1: Energiebedarf, Körperzusammensetzung und Wasserhaushalt
- Humanernährung 2: Makronährstoffe: Proteine, Lipide und Kohlenhydrate
- Humanernährung 3: Verdauung und Stoffwechsel
- Humanernährung 4: Mikronährstoffe, Nährstoffbedarf, Referenzwerte und Ernährungserhebung
- Humanernährung 5: Biochemie der Vitamine, Spurenelemente und Mineralstoffe
- Humanernährung 6: Sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe

EHF: Haushalt, Gesellschaft und Konsum (2./3./5./6.)

- Verbraucherbildung
- Haushalt und Nachhaltigkeit
- Ernährung und Konsum: kritische und alternative Perspektiven
- Grundlagen Sozioökonomie des Haushalts

EHG: Ernährung und Gesundheit (3./5./6./7./8.)

- Ernährung in verschiedenen Lebensaltern und von verschiedenen Personengruppen
- Übergewicht, Fettleibigkeit und Folgeerkrankungen
- Mangelernährung im 21. Jahrhundert
- Psychologische und physiologische Aspekte des gesunden und gestörten Essverhaltens
- Sinn und Unsinn von Diäten
- Fachpraktische Übungen zur Diätetik

EHH: Lebensstil und Gesundheitsförderung (7.)

- Einflüsse von Ernährungsweisen und Lebensstil auf die Gesundheit
- Theorie und Praxis der Gesundheitsförderung
- Fachdidaktik Gesundheitsförderung in Schulen im Kontext von Mehrsprachigkeit
- Nahrungszubereitung unter dem Aspekt der Gesundheitsförderung

EHI: Fachdidaktische Grundlagen der Ernährungs- und Verbraucherbildung (3./4./5./7./8.)

- Methoden und Medien der Ernährungs- und Verbraucherbildung
- Follow the Thing: Fachdidaktische Zugänge zu Ernährung und Konsum
- Fachdidaktik: Konzeptionen für den Fachunterricht
- Fachdidaktik: Medieneinsatz im Fachunterricht
- Fachdidaktik: Experimente in der Ernährung
- Fachdidaktik: Grundlagen der Ernährungskommunikation

EHI: Schulpraxis Ernährung, Gesundheit und Konsum – PPS und Begleitung (4./5./6./7.)

- PPS 1: Ernährung, Gesundheit und Konsum
- Fachdidaktische Begleitung zu PPS 1: Ernährung, Gesundheit und Konsum
- PPS 2: Ernährung, Gesundheit und Konsum
- Fachdidaktische Begleitung zu PPS 2: Ernährung, Gesundheit und Konsum
- PPS 3: Ernährung, Gesundheit und Konsum
- Fachdidaktische Begleitung zu PPS 3: Ernährung, Gesundheit und Konsum

Master

EHK: Vertiefendes Fachwissen Ernährung und Gesundheit (1.)

- Übergewicht, Fettleibigkeit, metabolisches Syndrom und Typ 2 Diabetes
- Ernährung und Prävention degenerativer Erkrankungen

EHM: Zielgruppenspezifische, gendergerechte, interkulturelle und inklusive Verbraucherbildung mit Schwerpunkt Jugendliche und Familie (1./2./3.)

- Analyse des Istzustandes und Bedarfs der Verbraucherbildung
- Ziele der Verbraucherbildung
- Konzeptentwicklung für die Verbraucherbildung
- Arbeitsplan für die Projektimplementierung im Schulbetrieb

EHO: Pädagogisch Praktische Studien – Master: Ernährung, Gesundheit und Konsum (1./2./3./4.)

- PPS 4: Ernährung, Gesundheit und Konsum
- Fachdidaktische Begleitung zu PPS 4: Ernährung, Gesundheit und Konsum

EHL: Zielgruppenspezifische, gendergerechte, interkulturelle und inklusive Gesundheitsförderung (2./3.)

- Anforderungsprofile für Gesundheitsfördermethoden
- Konzepte für ernährungsbasierte Gesundheitsförderungen
- Strategien und Ressourcenbeschaffung zur Umsetzung der Konzepte
- Arbeitsplan für die Projektimplementierung im Schulbetrieb

EHN: Projektentwicklung und Projektmanagement (2./3.)

- Projektplanung zur ernährungsassoziierten Gesundheitsförderung im Schulunterricht
- Interdisziplinarität von Projekten auf dem Gebiet von Ernährung, Gesundheit und Konsum
- Prinzipien des Projektmanagements und Projektkultur
- Durchführung und Evaluierung von Projekten im Schulbetrieb

Checkliste für MentorInnen (AHS/BMHS)

Erste Kontaktaufnahme

Die Studierenden melden sich nach zugewiesenem Fixplatz vom Zentrum für PPS in der ersten Schulwoche des Semesters bei der Praktikumskoordinatorin/dem Praktikumskoordinator (PKO) der Schule. Nach ersten Instruktionen vermittelt diese/r die Studierenden an Sie weiter. Sollten Fragen auftauchen, wenden Sie sich bitte unverzüglich an Ihre/n PKO. Beachten Sie, dass ein Praktikum im laufenden Schulsemester absolviert werden muss. Die Studierenden dürfen bei den PPS nicht ohne Anwesenheit der Mentorin bzw. des Mentors in den Klassen unterrichten.

Knigge für angehende Lehrerinnen und Lehrer

Regen Sie Ihre Studierenden zu einer bewussten Auseinandersetzung mit Themen wie Vorbildfunktion, Grüßen und Vorstellen, Rauchen, Kaugummikauen, Mobiltelefon, Tratschen, Sprache, Kleidung etc. an.

Praktikumsprotokoll

Wir empfehlen Ihnen die Führung eines Praktikumsprotokolls (stichwortartige Aufzeichnung der Besprechungen, Hospitationen und Unterrichtsauftritte der Studierenden).

Besprechungen

Folgende Inhalte werden für Besprechungen empfohlen:

- Klärung der Spielregeln der Zusammenarbeit (z. B. organisatorischer Ablauf, formale Erfordernisse, Abgabe der schriftlichen Stundenvorbereitungen etc.)
- Vorbildfunktion und Rollenerwartung
- Erwartungen der Mentorin bzw. des Mentors bezüglich Hospitationen und Lehrvorführungen
- Rückmeldungen und konstruktive Kritik - Für Studierende stellt es oft eine Hemmschwelle dar, Mentorinnen und Mentoren um Rückmeldung zu bitten. Aus diesem Grund sollte, zusätzlich zu den obligatorischen 15 Besprechungsstunden, regelmäßig zu Rückmeldung und Auseinandersetzung eingeladen werden.
- Reflexion und Bilanz über Lernerträge aus dem Praktikum
- Erörterung von Möglichkeiten zur Weiterentwicklung angestrebter Kompetenzen
- Aufzeigen, der an der Schule gegebenen Möglichkeiten für Aktivitäten im Rahmen des PraxisPortFolios
- Bestätigung der absolvierten Tätigkeitsfelder des PraxisPortFolios

PraxisPortFolio

Dieses gewährt einen Überblick über die bereits gesammelten Erfahrungen der Studierenden aus vergangenen Praktika und der noch offenen Tätigkeitsbereiche (die nach Möglichkeit in das Praktikum inkludiert werden können). Aspekte des PraxisPortFolios können in den Besprechungsstunden behandelt werden. Die rechtlichen Rahmenbedingungen müssen eingehalten werden.

Beurteilungskriterien

Neben den vorgeschriebenen Hospitationen, Besprechungen und gehaltenen Unterrichtsstunden bilden folgende Punkte Grundlage für eine positive Beurteilung:

- Pünktliches Erscheinen, kein unentschuldigtes Fernbleiben
- Zeitgerechte Abgabe der geplanten Unterrichtsvorbereitung (im Ermessen der Mentorin/des Mentors) vor eigenständigem Unterrichtsbeginn
- Zeitgerechte Abgabe (im Ermessen der Mentorin/des Mentors) des Reflexionsberichts (siehe Leitfaden) vor dem Abschlussgespräch

Drohende negative Beurteilung

Bei negativer Beurteilung der Pädagogisch-Praktischen Studien steht gemäß § 43a (3) HG nur eine Wiederholung zu. Deshalb ist es besonders wichtig, bei drohender, negativer Beurteilung umgehend die/den PKO zu verständigen, die/der in weiterer Folge die Praktikumsreferentin am Zentrum für PPS informiert.

Ein Verweis von der Praxisschule (z. B. auf Grund einer schwerwiegenden Pflichtverletzung) ist einer negativen Semesterbeurteilung gleichzuhalten.

Absolvierungsbestätigung

Nach Unterzeichnung der Absolvierungsbestätigung durch die Mentorin/den Mentor und die/den PKO übermittelt die/der PKO eine eingescannte Version an das Zentrum für PPS.

Unterrichtsplanung

Die Studierenden müssen die Unterrichtseinheiten schriftlich vorbereiten und zeitgerecht der Mentorin/dem Mentor übermitteln. Im zweiten Semester wird den Studierenden in der LV Theorie und Praxis des Unterrichts ein Planungsmodell präsentiert. In der Fachdidaktischen Begleitung zur PPS 1 Ernährung, Gesundheit und Konsum wird ein adaptiertes Planungsmodell vorgestellt und sollte von allen Studierenden des Unterrichtsfaches EGK verwendet werden.

Aufbau der schriftlichen Unterrichtsplanung:

1.	Unterrichtsthema	
2.	Unterrichtsziele/Kompetenzen	
Ziele/Kompetenzen	Angestrebte Ziele/Kompetenzen der Schüler/innen	Notwendige Kompetenzen der Studierenden
Wissen		
Verstehen		
Können		
Sozialkompetenzen		
3.	Geplanter Unterrichtsverlauf und methodische Überlegungen	
Schritt 1:	Zeit:	
Inhalt (Was?) und Methode (Wie?)	Medien, Materialien (Womit?)	
Schritt 2:	Zeit:	
Inhalt (Was?) und Methode (Wie?)	Medien, Materialien (Womit?)	
4.	Begründung der Methodenwahl (Weshalb?)	
U-Schritte	Begründung	
1		
2		
5.	Notizen und rückblickender Kommentar	
U-Schritte	Rückblickender Kommentar (Wie war es?)	
1		
2		
6.	Reflexion	
7.	Anhang	

Fachpraktikum PPS 1 & Fachdidaktische Begleitung

In der PPS 1 liegt der Fokus auf einer Auseinandersetzung mit den **Grundfragen der Unterrichtsbeobachtung, Unterrichtsplanung und Unterrichtsdurchführung.**

Kompetenzen, die Studierende durch die PPS 1 erreichen sollen:

- Unterricht fokussiert beobachten und reflektieren (Einsatz des fachbezogenen Beobachtungsrasters)
- Unterrichtsplanungen (Struktur und Methode) unter Einhaltung der vorgegebenen Zeitstruktur erstellen
- Geplante Stunden entsprechend nachbereiten

Inhalte der Kontaktstunden mit der Fachmentorin/dem Fachmentor:

- Impulse zur inhaltlichen Planung des Unterrichts im Fachbereich EGK
- Reflexion und Feedback
- Nachbesprechung des Unterrichts (Schwerpunkt: Vergleich Planung und tatsächlicher Verlauf, Zeitmanagement beim praktischen Arbeiten)
- Besprechung des Praxisportfolios und des Reflexionsberichtes

Fachdidaktische Begleitlehrveranstaltung zur PPS 1 Ernährung, Gesundheit und Konsum

Inhalte

- Lehrplangemäße Konzeption und Planung von Unterricht unter besonderer Berücksichtigung der schulischen Rahmenbedingungen des Unterrichtsfaches in der Schulküche bzw. im Fach Ernährung und Haushalt
- Präsentation und Durchführung von exemplarischen Unterrichtssequenzen vor der Seminargruppe
- Analysieren und Reflektieren von exemplarischen Unterrichtssequenzen (Küchenmanagement, Strukturiertheit, Zeitmanagement, Methodik und Didaktik, Fachlichkeit)
- Unterrichtsbeobachtung und Feedbackmethoden
- Varianten fachdidaktischer Reflexion zu Hospitation und Lehrauftritten

Ziele

Die AbsolventInnen der Lehrveranstaltung

- verfügen über die Fähigkeit, leistungsdifferenzierten, handlungsorientierten Unterricht zur gesundheits-, umwelt- und sozialverträglichen Haushaltsführung und Alltagsgestaltung unter Berücksichtigung divergenter Lebens- und Lernbedingungen zu konzipieren, zu planen und zu gestalten;
- setzen sich mit den Rahmenbedingungen des Unterrichts in der Schulküche auseinander;
- kennen die Grundlagen der Arbeitsorganisation im Unterricht in der Schulküche;
- kennen fachspezifische Unterrichtsmethoden und setzen diese adäquat für Lernprozesse ein;
- können Lernprozesse initiieren, die es ermöglichen, individuelle Lernwege zu gehen;
- reflektieren über den eigenen und beobachteten Unterricht;
- erweitern und vertiefen ihre fachdidaktischen sowie organisatorischen Kompetenzen.

Beobachtungsraster fachbezogen

Dieser Raster ist nach untersuchten Qualitätskriterien von Unterricht gestaltet. Er dient den Studierenden als Unterstützung bei Hospitationen.

Klasse: Beobachter/in: Datum, Stunde:

Bitte schätzen Sie die Unterrichtsstunde ein!

stimme nicht zu stimme eher nicht zu stimme eher zu stimme zu

Klassenmanagement

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 1 | Die Arbeitsaufträge während des praktischen Arbeitens waren gut verteilt. | ① | ② | ③ | ④ |
| 2 | Die Lehrperson hat alles mitbekommen, was in der Schulküche und in den angrenzenden Arbeitsräumen abläuft. | ① | ② | ③ | ④ |
| 3 | Die SchülerInnen waren während des Unterrichtes aktiv bei der Sache. | ① | ② | ③ | ④ |

Lernförderliches Klima und Motivierung

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 4 | Die Lehrperson war freundlich zu den SchülerInnen. | ① | ② | ③ | ④ |
| 5 | Fehler wurden nicht kritisiert, sondern als Lerngelegenheit betrachtet. | ① | ② | ③ | ④ |
| 6 | Die Hinweise und Rückmeldungen der Lehrperson waren für die SchülerInnen hilfreich und ermöglichten ein eigenständiges Arbeiten. | ① | ② | ③ | ④ |

Klarheit und Strukturiertheit

- | | | | | | |
|---|--|---|---|---|---|
| 7 | Den SchülerInnen war klar, was sie in dieser Stunde lernen bzw. zubereiten sollten. | ① | ② | ③ | ④ |
| 8 | Die Lehrperson hat so erklärt bzw. praktisch vorgezeigt, dass die SchülerInnen alles verstanden haben und eigenständig arbeiten konnten. | ① | ② | ③ | ④ |
| 9 | Die wichtigsten Punkte wurden zusammengefasst. | ① | ② | ③ | ④ |

Aktivierung und Förderung

- | | | | | | |
|----|--|---|---|---|---|
| 10 | Die SchülerInnen haben sich mit eigenen Beiträgen am Unterrichtsgespräch beteiligt. | ① | ② | ③ | ④ |
| 11 | Es gab Aufgaben, bei denen die SchülerInnen selbst entscheiden konnten, auf welche Weise sie diese bearbeiten. | ① | ② | ③ | ④ |
| 12 | Die Lehrperson hat darauf geachtet, dass alle den Lernstoff sicher beherrschen. | ① | ② | ③ | ④ |

Bilanz

- | | | | | | |
|----|---|---|---|---|---|
| 13 | Die SchülerInnen haben in dieser Unterrichtseinheit etwas dazu gelernt. | ① | ② | ③ | ④ |
| 14 | Ein selbstorganisiertes, selbsttätiges Arbeiten der SchülerInnen wurde in dieser Unterrichtseinheit erreicht. | ① | ② | ③ | ④ |
| 15 | Mediennutzung, Nutzung von Arbeitsgeräten und Sozialformen waren dem Unterrichtsgegenstand und der Klassensituation angemessen. | ① | ② | ③ | ④ |

Adaptiert nach: www.unterrichtsdiagnostik.de/ [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Fachpraktikum PPS 2 & Fachdidaktische Begleitung

In der PPS 2 liegt der Fokus auf einer Auseinandersetzung mit **Diversität und Heterogenität in Bildungsprozessen im Klassenzimmer (Gender, Individualisierung, Differenzierung, etc.)**.

Kompetenzen, die Studierende durch die PPS 2 erreichen sollen:

- Heterogenität in den Lerngruppen wahrnehmen
- Unterricht mit besonderer Berücksichtigung der Arbeitsmaterialien in Bezug auf die Heterogenität der Lerngruppe planen
- Differenzierte Lernhilfen (z. B. hinsichtlich Sprachkompetenz, Gender, Leistungsfähigkeit, religiöser und kultureller Diversität...) erstellen
- Methoden und Medien zur inneren Differenzierung einsetzen

Inhalte der Kontaktstunden mit der Fachmentorin/dem Fachmentor:

- Unterrichtsvorbereitung (auch im Blick auf Differenzierungsmöglichkeiten und -notwendigkeiten)
- Besprechung der Beobachtung mit Schwerpunktsetzung: Differenzierung
- Nachbesprechung des Unterrichts mit Fokus auf differenzierende Unterrichtsmethoden (Vergleich Planung – tatsächlicher Verlauf)
- Konfliktmanagement in Schule und Klasse bzw. Schulküche
- Besprechung des Praxisportfolios und des Reflexionsberichts

Fachdidaktische Begleitlehrveranstaltung zur PPS 2 Ernährung, Gesundheit und Konsum

Inhalte

- Analyse von Lehr- und Lernprozessen nach wissenschaftstheoretischen Grundlagen, curricularen Konzepten, Kompetenzmodellen und Lernzielen. Der Schwerpunkt liegt auf dem professionellen Umgang mit heterogenen Lerngruppen im Fachbereich Ernährung, Gesundheit und Konsum, mit speziellem Fokus auf Migrationshintergrund, Gender, Begabungsförderung, Kinder mit besonderen Bedürfnissen und einem altersadäquaten Zugang zu entsprechenden Fachthemen.

Ziele

Die AbsolventInnen der Lehrveranstaltung

- transferieren Inhalte aus den jeweiligen Lehr- bzw. Bildungsplänen und bereiten diese für heterogene Lerngruppen in inklusiven Lernsettings kompetenzorientiert und diversifiziert auf;
- berücksichtigen spezielle Lernvoraussetzungen und Lernhindernisse für fachspezifisches Lernen und ordnen diese zu;
- entwickeln eine fachspezifische Perspektive auf interkulturelle und genderorientierte Lehr- und Lernprozesse;
- kennen kooperative Methoden und setzen diese im Unterricht ein;
- initiieren und steuern handlungsorientierte Lernprozesse für die Fachtheorie und Fachpraxis unter Berücksichtigung der Individualisierung und Differenzierung;
- reflektieren und analysieren Kommunikationsprozesse im Unterricht.

Spezifische Unterrichtsbeobachtung PPS 2

Kriterien für Diversität und Heterogenität im Unterricht nach der 3-R- Methode

Klasse: Beobachter/in: Datum:

Die 3-R-Methode dient dazu, Unterschiede in Klassen zu finden und Ursachen für mangelnde Gleichstellung zu analysieren. Auf Basis dieser Analyseergebnisse gilt es, Ziele zu formulieren und wirksame Maßnahmen zu planen, die die Gleichstellung von Mädchen und Burschen fördert.

Zur Erhebung eines IST-Standes beantworten Sie bitte folgende Leitfragen!

Repräsentation:

Feststellung der Unausgewogenheit in der Klasse/Gruppe.

- Wie viele Knaben und Mädchen sind in der Klasse?
- Wie hoch ist der Anteil von SchülerInnen mit Migrationshintergrund?
- Gibt es in der Klasse SchülerInnen mit speziellen Bedürfnissen?
- Beschreiben Sie das Rollenverhalten von einzelnen SchülerInnen bzw. Gruppen in der Klasse.

Ressourcen:

Verteilung der Ressourcen (Zeit, Aufmerksamkeit, etc.)

- Werden Knaben und Mädchen gleich verteilt im Unterricht angesprochen?
- Beteiligen sich die SchülerInnen ausgewogen im Unterricht?
- Wie viel Aufmerksamkeit bekommen SchülerInnen mit Migrationshintergrund?
- Wie viel Aufmerksamkeit bekommen Kinder mit besonderen Bedürfnissen?
- Wie beteiligen sich SchülerInnen an Aufgaben außerhalb der Fachlernphase (Ordnungsarbeiten in der Schulküche, technische Betreuung, Tafel löschen, ...)

Realität:

Ursachen für Unausgewogenheit feststellen und Veränderungsstrategien entwickeln.

- Warum bekommen SchülerInnen unterschiedlich viel Aufmerksamkeit?
- Was führt zu unterschiedlichem Verhalten von SchülerInnen?
- Wie lässt sich dies verändern?
- Wie könnte man für die beobachteten Situationen methodisch ansetzen?

Ziele:

Formulieren Sie auf Basis der IST-Standerhebung Ziele, die die Gleichstellung von Mädchen und Jungen in der beobachteten Klasse fördern.

Maßnahmen:

Leiten Sie von oben formulierten Zielen konkrete Maßnahmen für die Unterrichtsgestaltung ab.

Quellen:

Adaptiert nach: <https://gender-mainstreaming.rlp.de/de/gender-mainstreaming/instrumente-und-methoden/die-3-r-methode> [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Auch empfehlenswert: IMST Gender_Diversität Handreichung 2017: https://www.imst.ac.at/app/webroot/files/GD_Handreichung_web_final.pdf [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Fachpraktikum PPS 3 & Fachdidaktische Begleitung

In der PPS 3 und deren fachdidaktischer Begleitlehrveranstaltung liegt der Fokus auf Planung, Durchführung und Reflexion von **Unterricht unter besonderer Berücksichtigung der pädagogischen und fachdidaktischen Diagnose, Lernstandserhebung und Leistungsbeurteilung.**

Kompetenzen, die Studierende durch die PPS 3 erreichen sollen:

- Fachspezifische bzw. praxisbezogenen Unterrichtsformen und Arbeitsmethoden (z.B. kooperative Lernformen, ästhetisches Lernen, Experimente, kreativer Kochunterricht, ...) planen und durchführen
- Planung von Unterrichtseinheiten entsprechend dem Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher/innenbildung Austria (EVA)
- Modelle der Leistungsfeststellung und -beurteilung im Fachbereich EGK erproben

Inhalte der Kontaktstunden mit der Fachmentorin/dem Fachmentor:

- Nachbesprechung des Unterrichts mit Fokus auf fachspezifische Unterrichtsmethoden (Vergleich Planung – tatsächlicher Verlauf)
- Reflexion zur Anwendung des Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher_innenbildung Austria (EVA)
- Besprechung verschiedener Möglichkeiten der Leistungsbeurteilung (theoretische Zugänge, Praxis, Erfahrungen, ...)
- Besprechung des Praxisportfolios und des Reflexionsberichts

Fachdidaktische Begleitlehrveranstaltung zur PPS 3 Ernährung, Gesundheit und Konsum

- Schulbuchanalyse, Fachsprache und Fachtexte, Kompetenzorientierung am Referenzrahmen für Ernährungs- und Verbraucherbildung, Leistungsfeststellung, fächerübergreifender Unterricht, Reflexion und Analyse von Unterricht, Klassenmanagement.

Ziele

Die AbsolventInnen der Lehrveranstaltung

- initiieren und steuern handlungsorientierte Lernprozesse für die Fachtheorie und Fachpraxis;
- reflektieren und analysieren Kommunikationsprozesse im Unterricht;
- kennen und beachten Rahmenbedingungen zur Arbeitsorganisation in der Schulküche;
- wenden fachspezifische Methoden und Standards der Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung kritisch an;
- sind mit den Richtlinien der Leistungsfeststellung vertraut und können entsprechende Aufgaben stellen;
- können Aufgabenstellungen, die der Überprüfung von Kompetenzen dienen, sprachlich und inhaltlich differenziert gestalten und im Unterricht einsetzen.

Spezifische Unterrichtsbeobachtung PPS 3

Qualitätskriterien „guter“ EGK-Unterricht		stimme nicht zu	stimme eher nicht zu	stimme eher zu	stimme zu
1	Der Aufbau ist fachlich konsistent und schlüssig.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
2	Vorwissen, SchülerInnenvorstellungen und Alltagserfahrungen werden berücksichtigt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
3	Neue Inhalte werden in Anwendungskontexte eingebettet.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
4	Es gibt Gelegenheit, aus Fehlern zu lernen.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
5	Das Denken wird herausgefordert.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
6	Methoden- und Medienvielfalt werden geboten.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
7	Beim praktischen Arbeiten gibt es ausreichend Gelegenheit zum Üben.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
8	Zusammenhänge zwischen theoretischem Wissen und praktischer Ausführung werden aufgezeigt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
9	Das Lernen wird nachhaltig unterstützt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
10	In Klassengesprächen kommen die SchülerInnen zu Wort.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
11	Eng geführte Klassengespräche werden vermieden.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
12	Zur aktiven Mitarbeit wird angeregt.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
13	Die SchülerInnen werden dazu angeregt, den eigenen Lernprozess und die eigenen Lernstrategien zu reflektieren.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
14	Es gibt Leistungsbeurteilungsphasen im Unterricht.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
15	Die Beurteilung der Mitarbeit ist transparent.	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>	<input type="radio"/>
Kommentare, Allfälliges, Beispiele:					

Nach: piko Brief 4 (Duit, R. & Wodzinski, C.) <http://www.ipn.uni-kiel.de/de/das-ipn/abteilungen/didaktik-der-physik/piko> [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Fachpraktikum PPS 4 & Fachdidaktische Begleitung

In PPS 4 liegt der Fokus auf der Möglichkeit, **Unterrichts- und Schulalltag vertieft** über einen längeren Zeitraum **erleben** zu können. Die Studierenden sind im Praktikum für ein umfangreicheres und zusammenhängendes Lehrstoffgebiet verantwortlich und **können ihre bereits erworbenen Kompetenzen zielgerichtet einsetzen und erweitern**.

Charakteristika dieses Praktikums im Masterstudium ist, dass es in geblockter Form stattfindet, in jedem Unterrichtsfach ein Themengebiet geschlossen behandelt sowie eine Assistenz Tätigkeit, je nach Möglichkeit und Gegebenheit der Schule, absolviert wird.

Die Studierenden erhalten einen vertieften Einblick in die Schulrealität, z.B.:

- Besseres Kennenlernen der SchülerInnen/Beziehungsaufbau;
- Kommunikation und Austausch mit Lehrerkollegium, nach Möglichkeit und Absprache mit der Schulleitung;
- Teilnahme an Konferenzen bzw. an Schulveranstaltungen und Projekten;
- bei Einverständnis der Erziehungsberechtigten Teilnahme an Elterngesprächen;
- Teilnahme an Zusatzangeboten der Schule wie Nachmittagsbetreuung.

In einer Klasse soll ein in sich geschlossenes Thema unterrichtet werden.

Die entsprechenden und aufeinander aufbauenden Unterrichtsstunden sind zu planen, zu realisieren und zu reflektieren.

Kompetenzen, welche die Studierenden erreichen sollen:

- Erstellen einer realisierbaren Jahresplanung auf Basis des Lehrplans und der Schulschwerpunkte
- Planung und Durchführung eines geschlossenen Themengebietes und einer entsprechenden Informationsfeststellung als Reflexion
- Entwickeln eines Leistungsbeurteilungskonzepts in Bezug auf die Gesamtbeurteilung
- Entwickeln eines Bewusstseins für Sprachsensibilität
- Einsatz methodisch-didaktischer Kompetenzen im Bereich des E-Learnings und mediengestützten Unterrichts
- Kritische Reflexion des Einsatzes digitaler Medien
- Entwickeln eines pädagogisch-professionellen Selbstverständnisses durch Planen, Realisieren und Evaluieren des eigenen Unterrichts

Inhalte der Kontaktstunden mit der Mentorin/dem Mentor:

- Zielvereinbarungen zur Planung eines zusammenhängenden Themengebietes
- Zeitgerechte Planung des Leistungsbeurteilungskonzepts
- Anwenden sprachsensibler Unterrichtselemente
- Besprechen des Praxisportfolios und des Reflexionsberichts
- Koordinierung der Assistenz Tätigkeiten

Fachdidaktische Begleitlehrveranstaltung zur PPS 4 Ernährung, Gesundheit und Konsum

Inhalt:

- Praktische Einblicke in die berufliche Perspektive
- Aktive Auseinandersetzung mit schulischen und außerschulischen Tätigkeitsfeldern
- Reflexion zu den pädagogischen Praktika
- Sprachenvielfalt (inklusive Unterrichts-, Alltags- und Fachsprache) und sprachliche Bildung in fachbezogenen Lernprozessen

Ziele:

Die AbsolventInnen der Lehrveranstaltung

- transferieren aus den jeweiligen Lehr- und Bildungsplänen Inhalte und bereiten diese für heterogene Lerngruppen kompetenzorientiert auf;
- kennen die Rahmenbedingungen zur Arbeitsorganisation in der Schulküche;
- geben adäquate (bezogen auf die Lernenden, differenzierte) schriftliche, mündliche, praktische und grafische Anleitungen;
- beachten spezielle Lernvoraussetzungen und Lernhindernisse und berücksichtigen diese in ihrem Unterricht;
- initiieren und steuern handlungsorientierte Lernprozesse;
- setzen ein fachspezifisches Methodenrepertoire fach- und situationsadäquat ein und entwickeln Handlungsrountinen;
- verwenden Medien und Arbeitsmaterialien entsprechend dem Stand der bildungstechnologischen Entwicklung;
- können den Unterricht systematisch analysieren und daraus Hypothesen für berufsbezogenes Handeln generieren;
- reflektieren und analysieren Kommunikationsprozesse im Unterricht;
- entwickeln eine Interventionssystematik;
- wenden fachspezifische Methoden und Standards der Leistungsfeststellung und Leistungsbeurteilung (Qualitätsindikatoren und Anspruchsniveaus) kritisch an;
- erkennen die Herausforderungen in unterschiedlichen Diversitätsbereichen und sind in der Lage, entsprechend damit umzugehen;
- kennen Methoden zur Entwicklung von Denk- und Handlungsstrategien und unterstützen durch geeignete praktische Beispiele ein nachhaltiges Handeln im Haushalt;
- bauen neue wissenschaftliche Erkenntnisse in das vorhandene Wissensnetz ein.

Planungsrahmen zur sprachsensiblen Unterrichtsplanung

(Tanja Tajmel)

Das Ziel des Fachunterrichtes ist es, eine adäquate, facheigene Bildungssprache zu lehren und deren aktive Verwendung zu fördern. Lernende müssen mit der Bildungssprache bzw. Fachsprache konfrontiert werden, damit sie ihr sprachliches Repertoire nachhaltig aufbauen (ÖSZ Praxisreihe, Heft 23, 2014).

Beispiel zum Planungsrahmen

Klasse Thema	Aktivität und Sprachhandlungen	Sprachstrukturen	Vokabular
Ernährung und Haushalt, 6. Schulstufe: Trinkgewohn- heiten der Schülerinnen und Schüler „Coole Drinks“	ALLGEMEIN: PA: Geschmack von Fruchtsäften bewerten, Ergebnisse in einer Tabelle zusammenfassen PA: Zutaten auf Getränke-Etiketten ablesen, Inhaltsstoffe bewerten, Ergebnisse vortragen		
	HÖREN: Die Anweisungen der Lehrperson befolgen ; der Präsentation der anderen Gruppen folgen	Überlegt genau , was Ihr gestern während des Tagesablaufes getrunken habt! Verkostet die vorgegebenen Getränke und notiert eure Ergebnisse auf dem Bewertungsblatt! Lest die Zutatenliste vom Etikett genau ab!	genau überlegen... kosten, ver-kosten, habe ge-kostet
	SPRECHEN: a) Vorwissen und Erfahrungen präsentieren b) Geschmackstest durchführen c) Ergebnisse vortragen und bewerten	a) Zum Frühstück trinke ich oftmals einen Kakao. Wenn ich durstig bin ein Glas Wasser und mit meinen Freunden oft eine Limonade. Zum Essen gibt es zuhause immer einen Verdünnungs-saft. b) Die Getränke haben wir in der aufgestellten Reihe verkostet und besprochen wie sie uns geschmeckt haben. Danach haben wir die Zutaten auf dem Etikett abgelesen und nachgesehen , in welchem Bereich der Ernährungspyramide sie zu finden sind. c) Die untersuchten Getränke haben Inhaltsstoffe, die ... Wir haben herausgefunden , dass einige Inhaltsstoffe für uns nicht gesund sind.	ab-lesen, habe ab-ge-lesen oftmals es gibt, gibt es auf-gestellt be-sprochen zuerst, dann, danach unter-suchten heraus-ge-funden Nährwert-angabe
	LESEN: Inhaltsstoffe ablesen	Nährwertangabe, 100 ml (Milliliter) Eistee, Brennwert 118 kj (Kilojoule) /28 kcal (Kilokalorie), 1,5 g (Gramm)/ l (Liter) Tee-Extrakt, ...	Brennwert Tee-Extrakt
	SCHREIBEN: Geschmackstest-ergebnisse in eine Tabelle eintragen , Ergebnisse der Inhaltsstoffrecherche protokollieren .	Erarbeiteten Rechercheergebnisse aufschreiben (Arbeitsblatt)	

(Vgl. Brüggemann, 2010)

Raster zur Konkretisierung sprachlicher Lernziele

Klasse:		Thema:	Datum:
Aufgabenstellung			
Sprachhandlung		mündlich	schriftlich
Ausformulierter Erwartungshorizont			
Sprachliche Mittel	Wortebene		
	Satz- und Textebene		

(Tajmel 2011, Tajmel/Hägi-Mead, 2017)

Anwendungsbeispiel für Konkretisierungsraster

Klasse: 6. Schulstufe		Thema: Getreide	Datum:
Aufgabenstellung		Erkläre die Typenzahl von Roggenmehl und Weizenmehl	
Sprachhandlung		mündlich Erklären	Schriftlich Beschreiben
Ausformulierter Erwartungshorizont		An der Typennummer auf der Verpackung kann man den Ausmahlungsgrad erkennen. Das heißt, wie viel vom ganzen Getreidekorn enthalten ist. Je höher die Typennummer, desto höher ist auch der Ausmahlungsgrad von Getreide. Hohe Typennummern weisen daher auch auf einen hohen Vitamin- und Mineralstoffgehalt im Mehl hin. Vollkornmehl besitzt keine Typenzahl, da das ganze Korn vermahlen wird.	
Sprachliche Mittel	Wortebene	Typennummer, Ausmahlungsgrad, Getreidekorn, Vitamin- und Mineralstoffgehalt erkennen, enthalten, desto höher, weisen, besitzen, vermahlen...	
	Satz- und Textebene	kann man erkennen, je höher desto höher, wie viel enthalten ist, weisen darauf hin	

(Tajmel 2011; Tajmel/Hägi-Mead; 2017; Brüggemann, 2010)

Reflexionsbericht

Die Studierenden sind verpflichtet, im Rahmen der PPS für ihre MentorInnen **Reflexionsberichte** zu verfassen. Diese Berichte werden auch in die fachdidaktischen Begleitlehrveranstaltungen einbezogen, wobei die Studierenden zusätzlich über fachdidaktische Inhalte des Unterrichts und die Anwendung des auf der Universität bzw. Pädagogischen Hochschule im Bereich Fachdidaktik Gelernten in der Schulpraxis reflektieren sollen.

Checkliste für Reflexionsberichte

- ❖ **Zeitprotokoll der gehaltenen Stunden**
- ❖ **Übergeordnete Ziele und Schwerpunkte der jeweiligen Pädagogisch-Praktischen Studien**
- ❖ **Persönliche Ausgangslage/Ziele**
 - Warum studiere ich Ernährung, Gesundheit und Konsum?
 - Wie lange studiere ich schon?
 - Welche Erwartungen habe ich bezüglich meines zukünftigen Berufs?
 - Was möchte ich für mich in diesem Praktikum klären?
- ❖ **Rahmenbedingungen**
 - Welche Klassen? Welche Klassengrößen?
 - Welche Stunden? Welche Uhrzeit?
 - Welche Themen?
- ❖ **Meine Rolle als Lehrkraft - mein Unterricht**
 - Planung des Unterrichts – die Ziele
 - Vorbereitung
 - Durchführung
 - Reflexion der Stunde: Was ist mir gut gelungen? Woran kann ich das erkennen?
Was würde ich das nächste Mal anders machen? Warum?
Was ist offengeblieben?
- ❖ **Das Resümee**
 - Was waren wichtige Erfahrungen im Praktikum?
 - Welche Sichtweisen über die LehrerInnenrolle wurden bestätigt, welche habe ich neu dazugewonnen?
 - Welche Stärken/Schwächen in meinem Verhaltensrepertoire habe ich beim Unterrichten entdeckt?
 - Was habe ich dazugelernt?
 - Welche Lernfelder sehe ich für meine weitere berufliche Entwicklung?
 - Was war im Zuge des Praktikums für meinen Lernprozess förderlich, was war hinderlich?
 - Welche Rolle spielten in diesem Zusammenhang die Rahmenbedingungen, welche die Mentorin/der Mentor?
- ❖ **Konkrete Materialien**
 - Planungsskizzen
 - Arbeitsblätter
 - Handouts für SchülerInnen
 - Digitale Medien, Präsentationen...

Bitte beachten Sie dazu auch die entsprechenden Seiten im allgemeinen Leitfaden (S. 22/23), wo auch formale Kriterien angeführt werden!

https://www.phst.at/fileadmin/Redakteure/Dokumente/Anleitungen/2020_Januar_Leitfaden_Paedagogisch-Praktische_Studien_Bachelor-Mastersstudium_Endfassung-1.pdf

Fachspezifika

Der Unterricht in *Ernährung, Gesundheit und Konsum* wird in den Schultypen der Sekundarstufe (allgemeinbildende Pflichtschule einschließlich Polytechnische Schule, allgemeinbildende höhere Schule) in unterschiedlich benannten Pflichtfächern (Ernährung und Haushalt, Haushaltsökonomie und Ernährung, Management/Dienstleistungen) mit schultypischen Schwerpunkten (Allgemeinbildung, Berufsgrundbildung) und auf unterschiedlichen Niveaustufen unterrichtet.

Ernährungs- und Konsumkompetenzen sind umfassende kulturelle Kernkompetenzen, die zu einer reflektierten, selbstbestimmten und verantwortungsvollen Alltagsgestaltung und -bewältigung notwendig sind. Damit tragen sie sowohl zur Gesunderhaltung und gesellschaftlichen Teilhabe als auch zur Gestaltung des Arbeits- und Alltagslebens bei.

Gerade in einem alltagsbezogenen Fach sind neben einem fundierten Fachwissen zur Gestaltung eines guten Unterrichts profunde fachdidaktische Kompetenzen erforderlich. Die professionelle Gestaltung von Handlungsfeldern im Lehrberuf umfasst z. B. die

- Auswahl, Legitimation und didaktische Rekonstruktion von Bildungsinhalten der Ernährungs- und Verbraucherbildung,
- Festlegung und Begründung von Zielen und Kompetenzen des Fachunterrichts,
- Entwicklung, Evaluation und methodische Strukturierung von fachbezogenen Lernumgebungen,
- angemessene Berücksichtigung der unterschiedlichen lebensweltlichen Ausgangsbedingungen von Lehrenden und Lernenden,
- Förderung aller Kinder und Jugendlichen in ihrer Unterschiedlichkeit und Vielfalt und entsprechend ihrer individuellen Fähigkeiten und Fertigkeiten in den Bereichen Konsum, Ernährung und Gesundheit,
- Bewertung, Entwicklung und Evaluation von Lehr- und Lernmaterialien für die Ernährungs- und Verbraucherbildung. (3. D.A.CH Erklärung, München, 2018)

Die Lehramtsausbildung Ernährung, Gesundheit und Konsum befähigt AbsolventInnen basierend auf fachwissenschaftlichen und fachdidaktischen Kenntnissen, Unterricht zukunftsorientiert und den heterogenen Lernvoraussetzungen der SchülerInnen entsprechend zu gestalten.

AbsolventInnen werden in folgenden Bereichen unterrichten:

MS – *Ernährung und Haushalt (zukünftig: „Ernährung und Verbraucherbildung“)*

– *Schwerpunkt: Ökonomisch-lebenskundlich*

PTS – *Ernährung, Küchenführung, Service (EKS)*

– *Fachbereich Gesundheit und Soziales*

– *erweiterte Gesundheitslehre*

WIKU – *Haushaltsökonomie und Ernährung*

AHS – *Wahlpflichtfächer*

...

Empfehlenswerte Literatur und Webseiten

Das Thematische Netzwerk Ernährung (TNE) ist eine Interessensvertretung für Fachdidaktik Ernährung in Österreich gegenüber Ministerien und einschlägigen Interessensverbänden verwandter Lernfelder.

- Thematisches Netzwerk Ernährung <http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/>
[tp://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at](http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/) [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Das TNE hat in Anlehnung an die Entwicklung eines europäischen Kerncurriculums und dessen Weiterentwicklung in den verschiedenen europäischen Ländern einen nationalen Referenzrahmen zur Ernährungs- und Verbraucherbildung erarbeitet.

Der Referenzrahmen definiert jene fachspezifischen Kompetenzen, die eine verbindliche Grundbildung im Lernbereich Ernährung sicherstellen und der in unterschiedlichen Fächern geleisteten Bildungsarbeit im Lernbereich Ernährung eine gemeinsame Zielrichtung gibt. Die im Referenzrahmen beispielhaft angeführten Qualitätsindikatoren „...der/die Schülerin kann...“ werden in drei Anspruchsniveaus (Primarstufe, Sekundarstufe Allgemeinbildung, Sekundarstufe Berufsbildung) schulartspezifisch und schulstufengerecht formuliert.

- Neuauflage des Referenzrahmens als Poster (2015):
<https://app.box.com/s/0ajzagudcsp0pfboxtrxfchol93tu3a> [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]
- Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucher_innenbildung Austria (EVA). Handreichung zur überarbeiteten Neuauflage (2018):
<http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/?Arbeitsgruppen> [Referenzrahmen fuer die Ern](#)
[ehrungs- und Verbraucherbildung in Oesterreich](#) [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Das angeführte Schulheft (online verfügbar) klärt Grundbegriffe der Ernährungspädagogik und zeigt die vielfältigen Dimensionen und Perspektiven zur Herangehensweise an das Lernfeld Ernährung auf. In Anlehnung an den Referenzrahmen liegt der Schwerpunkt auf Hochschuldidaktik. Es werden sieben fachspezifische Methoden zur Theorie und Praxis der Ernährungsbildung vorgestellt.

- Buchner, U., Kernbichler G., & Leitner, G. (2011). *Methodische Leckerbissen. Beiträge zur Didaktik der Ernährungsbildung.* schulheft 1/11 – 141. Verfügbar unter: <https://schulheft.at/wp-content/uploads/2018/02/schulheft-141.pdf> [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Das europäische Kerncurriculum – Inhalte und Lernziele der Ernährungsbildung ist im Rahmen eines europäischen Projektes entwickelt und für deutsche Verhältnisse adaptiert worden. Es ist ein spiralförmig angelegtes Kerncurriculum zur schulischen Ernährungsbildung.

- Europäisches Kerncurriculum:
http://www.evb-online.de/bildung_international_europ_kerncurriculum.php [zuletzt aufgerufen am 01.07.2022]

Bender, U. (2013). *Ernährungs- und Konsumbildung. Perspektiven und Praxisbeispiele für den Hauswirtschaftsunterricht.* Bern: Schulverlag plus AG.

Brüggemann, I. (2010). *SchmeXperten. Ernährungsbildung in den Klassen 5 und 6.* Reinheim: Lokay e. K.

Kontakt:

Prof. ⁱⁿ Nina Hoheneder, BEd BSc MSc	nina.hoheneder@phst.at
Prof. ⁱⁿ Mag. ^a Dr. ⁱⁿ Ines Waldner	ines.waldner@phst.at
Mag. Dr. Fritz Treiber	fritz.treiber@uni-graz.at