

Inhalt

| | |
|---------------|----|
| Vorwort | 10 |
|---------------|----|

Abschnitt I: Präliminarien

| | |
|---|-----|
| 1 Standortbestimmung..... | 17 |
| 1.1 Vom (Selbst-)Verständnis der Lehre im Fachunterricht Ernährung | 17 |
| 1.2 Fachdidaktik Ernährung: Gegenstand und zentrale Fragestellungen | 19 |
| 1.3 Studienaufgaben..... | 26 |
| 2 Das Lernfeld Ernährung des Menschen..... | 27 |
| 2.1 Ernährungshandeln als kulturelle Basishandlung..... | 27 |
| 2.2 Dimensionen des Lernfelds Ernährung..... | 31 |
| 2.3 Wissensarten im Lernfeld Ernährung..... | 38 |
| 2.4 Studienaufgaben..... | 46 |
| <i>Ein Gastbeitrag von Susanne Obermoser</i> | |
| Ernährungsinterventionen und ihre Rolle in der Schule | 47 |
| 3 Grundlagen zum Verständnis von Ernährungsbildung | 58 |
| 3.1 Der Beitrag der Ernährungsbildung zur Persönlichkeitsbildung..... | 59 |
| 3.2 Ernährungsbildung und Allgemeinbildung | 71 |
| 3.3 Fachspezifische Grundbildung: Ernährungskompetenz | 77 |
| 3.4 Lernen im Lernfeld Ernährung | 81 |
| 3.5 Studienaufgaben..... | 88 |
| 4 Ernährungsorientierungen: Gesundheit und Nachhaltigkeit | 89 |
| 4.1 Gesundheit und Gesundheitsförderung | 89 |
| 4.1.1 Gesundheit als individuelles Befinden und Verhalten | 93 |
| 4.1.2 Gesundheitskompetenz und ihre Operationalisierung..... | 95 |
| 4.1.3 Gesundheit als Reflexionskategorie | 98 |
| 4.1.4 Strategien der Prävention | 100 |
| 4.1.5 Studienaufgaben | 107 |
| 4.2 Nachhaltigkeit und Nachhaltige Entwicklung | 108 |
| 4.2.1 Zentrale Aushandlungsprozesse..... | 109 |
| 4.2.2 Bildung für Nachhaltige Entwicklung (BNE)..... | 116 |
| 4.2.3 Nachhaltigkeit als Reflexionskategorie..... | 120 |
| 4.2.4 Ein Beispiel für ein didaktisches BNE-Konzept: ‘Grüne Pädagogik’ | 125 |
| 4.2.5 Studienaufgaben | 130 |

Abschnitt II: Elemente einer fachdidaktischen Theorienbildung

| | |
|--|-----|
| 5 Verfahren zur Bestimmung des Gegenstandsbereichs im Fachunterricht Ernährung..... | 134 |
| 5.1 Der Strukturgitteransatz | 136 |
| 5.1.1 Orientierungen im Ernährungshandeln | 136 |
| 5.1.2 Schlüsselprobleme und Reflexionskategorien | 142 |
| 5.1.3 Studienaufgaben | 146 |

| | | |
|-------|---|------------|
| 5.2 | Referenzrahmen als Grundlage für die Auswahl von Inhalten für den Fachunterricht..... | 147 |
| 5.2.1 | Kompetenz und Kompetenzmodelle | 149 |
| 5.2.2 | Referenzrahmen für die Allgemeinbildung im Lernfeld Ernährung | 163 |
| 5.2.3 | Studienaufgaben | 169 |
| 5.3 | Zentrale fachliche Konzepte und Basiskonzepte | 170 |
| 5.3.1 | Konzepte 1. Ordnung: Zentrale fachliche Konzepte im Lernfeld Ernährung | 170 |
| 5.3.2 | Konzepte 2. Ordnung: Basiskonzepte im Lernfeld Ernährung | 172 |
| 5.3.3 | Bestimmung des fachlichen Kerns eines Unterrichtsfachs | 177 |
| 5.3.4 | Studienaufgaben | 178 |
| 5.4 | Studienbeispiele zur Bestimmung des Gegenstandsbereichs | 179 |
| 5.4.1 | Ein Kerncurriculum für die Sekundarstufe 1 | 181 |
| 5.4.2 | Studienaufgaben | 184 |
| 5.5 | Lernen in beruflichen Handlungsfeldern (Sekundarstufe 2)..... | 185 |
| 5.5.1 | Zur Implementierung des Lernfeldkonzepts..... | 186 |
| 5.5.2 | Anwendungsbeispiele | 189 |
| 5.5.3 | Studienaufgaben | 193 |
| 5.6 | Ein Blick zurück: Die Institutionalisierung des Fachunterrichts Ernährung im österreichischen Schulwesen..... | 194 |
| 5.6.1 | Geschichte des Fachunterrichts Ernährung in der Allgemeinbildung (Sekundarstufe) | 195 |
| 5.6.2 | Exkurs: Geschichte des Fachunterrichts Ernährung im landwirtschaftlichen Schulwesen | 203 |
| 5.6.3 | Interessensverbände Fachdidaktik Ernährung..... | 205 |
| 5.6.4 | Studienaufgaben | 205 |
| 6 | Lernen im Lernfeld Ernährung | 206 |
| 6.1 | Lernen als kognitive Leistung | 207 |
| 6.1.1 | Der Formalisierungsgrad des Lernens in Ernährung..... | 208 |
| 6.1.2 | Kontexte des Lernens im Lernfeld Ernährung..... | 210 |
| 6.1.3 | Mentale Wissensspeicher | 215 |
| 6.1.4 | Medial vermittelte Wirklichkeiten | 217 |
| 6.2 | Wissen und Handeln | 220 |
| 6.2.1 | Wissen und seine Klassifikation | 221 |
| 6.2.2 | Handeln und seine Spezifikation | 225 |
| 6.2.3 | Exkurs: Zum Verständnis von Theorie und Praxis | 234 |
| 6.3 | Kognitiv aktivierendes Lernen | 244 |
| 6.3.1 | Lernaufgaben und ihre Rolle im Fachunterricht | 245 |
| 6.3.2 | Formate der Lehr-Lern-Organisation | 250 |
| 6.3.3 | Methodenanalysen | 252 |
| 6.4 | Selbstorganisiertes, offenes Lernen (SOL) | 254 |
| 6.4.1 | „Offenes“ Lernen im Fachunterricht Ernährung | 254 |
| 6.4.2 | Studienaufgabe: Lernwerkstatt „Fachspezifisches Methodentraining“ | 256 |
| 6.5 | Studienaufgaben..... | 260 |

Ein Gastbeitrag von Susanne Obermoser

Kriterienbasiertes Forschendes Lernen im Lernfeld Ernährung 261

Ein Gastbeitrag von Maria Lerchbaumer und Martina Überall

Lernen mit Neuen Medien im Fachunterricht Ernährung 269

Ein Gastbeitrag von Rim Abu Zahra-Ecker und Ines Brunhuber

Methodenanalyse Erklärvideos erstellen 283

| | |
|--|-----|
| 7 Handlungsfelder im Beruf Lehrer*in | 288 |
| 7.1 Handlungsfeld Unterrichten | 289 |
| 7.1.1 Lernen im Fachunterricht Ernährung..... | 292 |
| 7.1.2 Unterricht planen – durchführen – analysieren..... | 295 |
| 7.1.3 Fachdidaktische Prinzipien..... | 298 |
| 7.1.4 Studienaufgaben | 306 |
| 7.2 Handlungsfeld Erziehen..... | 307 |
| 7.2.1 Erziehen in Schule und Unterricht | 308 |
| 7.2.2 Erziehen im Lernfeld Ernährung | 312 |
| 7.2.3 Studienaufgaben | 318 |
| 7.3 Handlungsfeld Beraten..... | 319 |
| 7.3.1 Typische Beratungssituationen..... | 320 |
| 7.3.2 Ernährungsberatung als Inhalt im Fachunterricht Ernährung..... | 326 |
| 7.3.3 Studienaufgaben | 332 |
| 7.4 Handlungsfeld Beurteilen..... | 333 |
| 7.4.1 Grundlegende pädagogische Tätigkeiten im Handlungsfeld Beurteilen | 334 |
| 7.4.2 Spezielle Kompetenzen der Lehrperson im Handlungsfeld Beurteilen | 340 |
| 7.4.3 Beurteilen im Fachunterricht Ernährung | 341 |
| 7.4.4 Mitarbeit | 342 |
| 7.4.5 Feedback..... | 345 |
| 7.4.6 Selbstevaluation von Unterricht | 348 |
| 7.4.7 Anregungen für Leistungsfeststellungen in der Sekundarstufe 1 (Allgemeinbildung)..... | 349 |
| 7.4.8 Leistungsfeststellung in der Sekundarstufe 2 (Berufsbildung)..... | 353 |
| 7.4.9 Studienaufgaben | 360 |
| 7.5 Handlungsfeld Administrieren | 361 |
| 7.5.1 Ausstattung und Einrichtung von Fachräumen..... | 363 |
| 7.5.2 Der Schulgarten als Lernort..... | 366 |
| 7.5.3 Studienaufgaben | 366 |
| 7.6 Handlungsfeld Innovieren und Unterricht entwickeln | 367 |
| 7.6.1 Studienaufgabe: Ein Entwicklungsportfolio zum wissenschaftlichen Arbeiten | 369 |
| 7.6.2 Studienaufgaben | 375 |

Ein Gastbeitrag von Ines Waldner

Aspekte der Transformation einer modernen Fachdidaktik Ernährung..... 376

Abschnitt III: Angewandte Fachdidaktik

| | | |
|--|---|------------|
| 8 | Unterricht planen | 391 |
| 8.1 | Funktion und Umfang von Unterrichtsplanungen | 391 |
| 8.1.1 | Transformation fachlicher Inhalte in Unterrichtsinhalte..... | 394 |
| 8.1.2 | Analyse der Rahmenbedingungen..... | 400 |
| 8.1.3 | Sachanalyse | 405 |
| 8.1.4 | Konkretisierung der Lernziele..... | 410 |
| 8.1.5 | Methodische Planung des Unterrichtsverlaufs..... | 413 |
| 8.1.6 | Darstellung des Unterrichtsablaufs..... | 417 |
| 8.1.7 | Dokumentation von Fachunterricht..... | 422 |
| 8.2 | Unterricht analysieren | 423 |
| 8.3 | Studienaufgaben..... | 427 |
| <i>Ein Gastbeitrag von Rim Abu Zahra-Ecker und Ines Brunhuber</i> | | |
| Studienbeispiel Lektionsanalyse Sekundarstufe 1 | | |
| Arbeiten mit Tablets im fachpraktischen Unterricht: Ein Bildrezept erstellen..... | | 428 |
| <i>Ein Gastbeitrag von Maria Magdalena Fritz</i> | | |
| Studienbeispiel Lektionsanalyse Sekundarstufe 2 | | |
| Pizza globale oder Pizza lokale? | | 432 |
| 9 | Konzeptionen für den Fachunterricht Ernährung..... | 438 |
| 9.0 | Studienaufgaben..... | 445 |
| 9.1 | Lernweg 1: Schmeck- und Sprechwerkstatt..... | 446 |
| 9.1.1 | Worum geht es? Was ist der ‚Kern der Sache‘? | 447 |
| 9.1.2 | Der Lernweg auf einen Blick..... | 449 |
| 9.1.3 | Festlegen der langfristigen Ziele (Sekundarstufe 1)..... | 451 |
| 9.1.4 | Beispielhafte Lernanlässe (Sekundarstufe 1) | 452 |
| 9.1.5 | Indikatoren für Lernwirksamkeit und Leistungsfeststellung | 454 |
| 9.1.6 | Didaktische Reduktion | 454 |
| 9.1.7 | Didaktisch-methodische Anregungen | 455 |
| 9.1.8 | Studienaufgaben | 459 |
| <i>Ein Gastbeitrag von Marlene Wahl und Dorota Majchrzak</i> | | |
| Die Entstehung von Geruchs- und Geschmackspräferenzen und deren Einfluss auf die Entwicklung des Ernährungsverhaltens..... | | 460 |
| 9.2 | Lernweg 2: Den Nährstoffen auf der Spur | 469 |
| 9.2.1 | Worum geht es? Was ist der ‚Kern der Sache‘? | 470 |
| 9.2.2 | Der Lernweg auf einen Blick..... | 474 |
| 9.2.3 | Festlegen der langfristigen Ziele (Sekundarstufe 1)..... | 476 |
| 9.2.4 | Beispielhafte Lernanlässe (Sekundarstufe 1) | 477 |
| 9.2.5 | Indikatoren für Lernwirksamkeit und Leistungsfeststellung | 478 |
| 9.2.6 | Didaktische Reduktion | 479 |
| 9.2.7 | Didaktisch-methodische Anregungen | 487 |
| 9.2.8 | Studienaufgaben | 501 |
| 9.3 | Lernweg 3: Urteilen und Entscheiden..... | 502 |
| 9.3.1 | Worum geht es? Was ist der ‚Kern der Sache‘? | 503 |
| 9.3.2 | Der Lernweg auf einen Blick..... | 506 |

| | | |
|------------------------------------|--|-----|
| 9.3.3 | Festlegen der langfristigen Ziele (Sekundarstufe 1)..... | 508 |
| 9.3.4 | Beispielhafte Lernanlässe (Sekundarstufe 1) | 509 |
| 9.3.5 | Indikatoren für Lernwirksamkeit und Leistungsfeststellung | 510 |
| 9.3.6 | Didaktische Reduktion..... | 511 |
| 9.3.7 | Didaktisch-methodische Anregungen | 514 |
| 9.3.8 | Studienaufgaben | 523 |
| 9.4 | Lernweg 4: Handwerk und Technik der Nahrungszubereitung..... | 524 |
| 9.4.1 | Worum geht es? Was ist der ‚Kern der Sache‘? | 525 |
| 9.4.2 | Der Lernweg auf einen Blick..... | 527 |
| 9.4.3 | Festlegen der langfristigen Ziele (Sekundarstufe 1)..... | 529 |
| 9.4.4 | Beispielhafte Lernanlässe (Sekundarstufe 1) | 530 |
| 9.4.5 | Indikatoren für Lernwirksamkeit und Leistungsfeststellung | 531 |
| 9.4.6 | Didaktische Reduktion..... | 532 |
| 9.4.7 | Didaktisch-methodische Anregungen zum Arbeitsunterricht | 535 |
| 9.4.8 | Studienaufgaben | 548 |
| 9.5 | Lernweg 5: Handeln im Team | 549 |
| 9.5.1 | Worum geht es? Was ist der ‚Kern der Sache‘? | 550 |
| 9.5.2 | Der Lernweg auf einen Blick..... | 553 |
| 9.5.3 | Festlegen der langfristigen Ziele (Sekundarstufe 1)..... | 558 |
| 9.5.4 | Beispielhafte Lernanlässe (Sekundarstufe 1) | 559 |
| 9.5.5 | Indikatoren für Lernwirksamkeit und Leistungsfeststellung | 560 |
| 9.5.6 | Didaktische Reduktion..... | 560 |
| 9.5.7 | Didaktisch-methodische Anregungen | 571 |
| 9.5.8 | Studienaufgaben | 580 |
| Conclusio | | |
| 10 | Ein abschließender Blick auf ‚Fachdidaktik Ernährung‘ | 583 |
| 10.1 | Aus dem Gegenstandsbereich abgeleitete Merkmale und Herausforderungen für das Lernen im Fachunterricht Ernährung | 583 |
| 10.2 | <u>Die Herausforderung für ‚Fachdidaktik Ernährung‘:</u> Fachdidaktisches Wissen generieren | 589 |
| 10.3 | Studienaufgaben..... | 591 |
| Glossar | | 592 |
| Abkürzungen | | 603 |
| Literatur | | 605 |
| Autorinnen | | 640 |
| Abbildungsverzeichnis | | 643 |