



Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen

Expertenworkshop in Paderborn
am 08.04.2005



UNIVERSITÄT PADERBORN
Die Universität der Informationsgesellschaft



Förderung
durch





Bildungsziele

Sigrid Beer

Bildungsziele:

Die Schülerinnen und Schüler

- gestalten die eigene Essbiographie reflektiert und selbstbestimmt

- gestalten Ernährung gesundheitsförderlich

- handeln sicher in Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung

- entwickeln ein positives Selbstbild durch Essen und Ernährung

- treffen Konsumententscheidungen reflektiert und selbstbestimmt

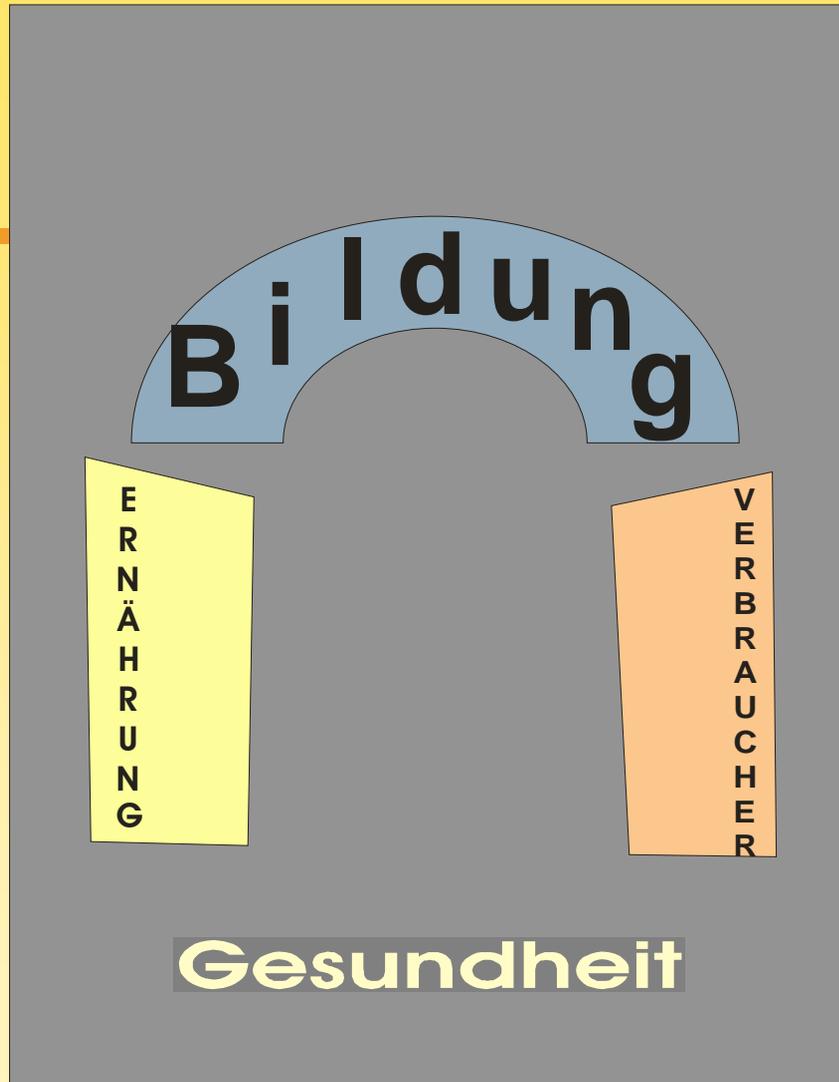
- gestalten die eigene Konsumentenrolle reflektiert in rechtlichen Zusammenhängen

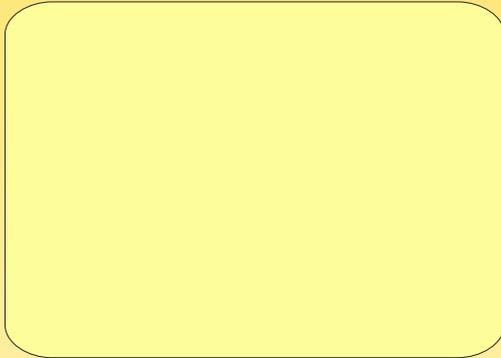
- treffen Konsumententscheidungen qualitätsorientiert

- entwickeln einen nachhaltigen Lebensstil

- entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement und sind in der Lage, Verantwortung für sich und andere zu übernehmen

EVB





Welche Sinne nutze ich
beim Essen und Trinken
Welche Sinne sind dafür
wichtig?



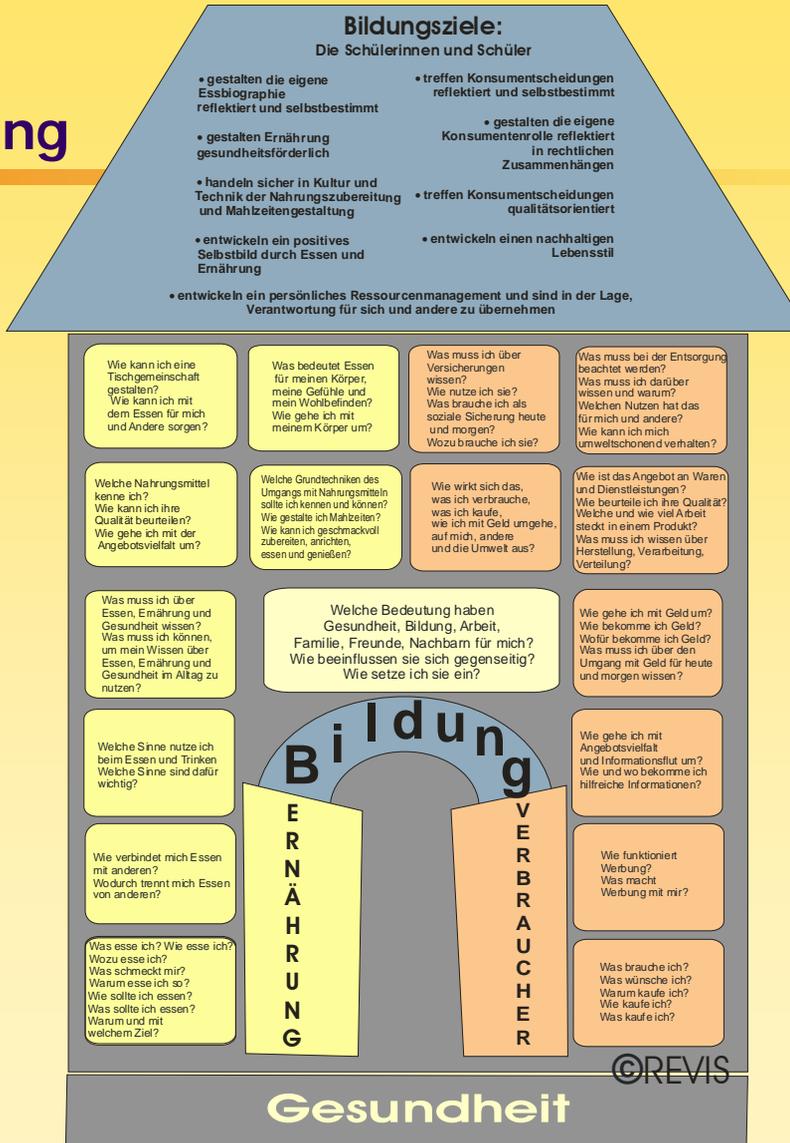
Wie funktioniert
Werbung?
Was macht
Werbung mit mir?

Welche Bedeutung haben
Gesundheit, Bildung, Arbeit,
Familie, Freunde, Nachbarn für mich?
Wie beeinflussen sie sich gegenseitig?
Wie setze ich sie ein?

Ernährungs- (Gesundheits-) und Verbraucherbildung



Das Leben
kompetent
gestalten.





Kompetenzen

Kirsten Schlegel-Matthies

Kompetenzen sind

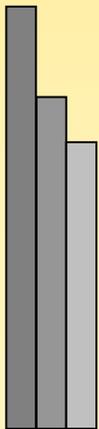
- „die bei Individuen verfügbaren oder von ihnen erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten, bestimmte Probleme zu lösen, sowie die damit verbundenen motivationalen, volitionalen und sozialen Bereitschaften und Fähigkeiten, die Problemlösungen in variablen Situationen erfolgreich und verantwortungsvoll nutzen zu können“ (Weinert, 2001, S. 27 f.).

Kompetenzentwicklungsmodell



Lebensbegleitendes Lernen

Mindeststandard



- Begabung
- Bildungsinhalte
- Vorratswissen

Bisherige Vorstellungen

Operationalisierung der Bildungsziele im Kompetenzmodell



	1	2	3	4	5
Bildungsziele in der Ernährungs- und Verbraucherbildung (EVB)	Die Schülerinnen gestalten die eigene Essbiografie reflektiert und selbstbestimmt.	Die Schülerinnen gestalten Ernährung gesundheitsförderlich.	Die Schülerinnen handeln sicher bei der Kultur und Technik der Nahrungszubereitung und Mahlzeitengestaltung.	Die Schülerinnen entwickeln ein positives Selbstkonzept durch Essen und Ernährung.	Die Schülerinnen entwickeln ein persönliches Ressourcenmanagement.
Kompetenzen: Die Schülerinnen sind bereit und in der Lage,	sich mit den Einflussfaktoren, Begrenzungen und Gestaltungsdimensionen der individuellen Essweise auseinanderzusetzen.	sich mit dem Zusammenhang von Ernährung und Gesundheit auseinanderzusetzen und Verantwortung für sich und andere zu übernehmen.	sich mit den kulturellen Voraussetzungen, der Bedeutung und Funktion von Mahlzeiten auseinanderzusetzen.	sich mit dem Verhältnis von eigenem Körper und Essverhalten auseinandersetzen.	sich mit Zukunftstendenzen und Risiken der Lebensgestaltung auseinandersetzen.
Dazu gehört, dass sie	soziokulturelle und historische Einflussfaktoren, ihre Wirkungen auf und Bedeutungen für das Essverhalten kennen, identifizieren und verstehen können.	den Zusammenhang von Nahrung und Ernährung für die persönliche Gesundheit herstellen und reflektieren können.	Mahlzeiten situations- und alltagsgerecht planen und herstellen können und die zu leistende Arbeit und Gestaltung wertschätzen können.	den eigenen Körper und Körperprozesse wahrnehmen, verstehen und akzeptieren.	Die Vielfalt von individuellen und gesellschaftlichen Ressourcen kennen, ihre Bedeutung sowie ihre Entwicklungen und Begrenzungen verstehen.
	Alltagsvorstellungen und -theorien zur Bedeutung von Essen, Ernährung und Körper identifizieren, analysieren und bewerten können.	Körpersignale wie Durst, Hunger, Appetit, Sättigung wahrnehmen und verstehen können.	Speisen und Gerichte sowie die LIA-Auswahl unter Berücksichtigung von Sinnlichkeit, Gesundheit und Nachhaltigkeit gestalten können.	die Abhängigkeit der Körperbilder von gesellschaftlichen und historischen Bezügen erkennen, verstehen und reflektieren können.	Die Prinzipien und Möglichkeiten des Finanz- und Versorgungsmanagements kennen und verstehen können.
	die „Gewordenheit“ des eigenen Essverhaltens erkennen und verstehen können.	Lebensmittel, ihre Inhaltsstoffe und Wirkungen im Stoffwechsel kennen und verstehen.	Techniken der Nahrungszubereitung kennen, verstehen, reflektieren und anwenden können.	die Bedeutung von Essen und Ernährung erkennen und diese Erkenntnisse für das eigene Handeln nutzen können.	Prinzipien des kurz-, mittel- und langfristigen Ressourcenmanagements verstehen und anwenden können
	Handlungsmöglichkeiten situationsgerecht entwickeln und zur weiteren Gestaltung der Essbiografie nutzen können.	Ernährungsempfehlungen und Regeln kennen, sich mit ihnen und allgemeinen Ernährungsinformationen kritisch auseinandersetzen können	Informationen und Anleitungen kritisch reflektieren können.	Wege zum genussvollen und verantwortlichen Umgang (mit dem Körper) durch Essen und Trinken entwickeln und nutzen können.	Informations- und Beratungsangebote kennen und situationsgerecht nutzen können

Referenzrahmen

- Aus dem Kompetenzmodell entwickeln sich Standards.
- Bildungsziele, Kompetenzmodell und Standards liefern einen Referenzrahmen für Lehrer/-innen zur Systementwicklung.
- Standards dienen nicht der individuellen Leistungsbewertung.

Unterschiedliche Typen von Standards



- Bildungsstandards
 - Kompetenzstandards
 - Content standards
 - Performance standards
- Qualitätsstandards
 - Input-Standards
 - Prozess-Standards
 - Opportunity to Learn-Standards

Klieme 2004

Weiterentwicklung

- Das Kompetenzmodell ist ein Konstrukt, das sich zurzeit auf Erfahrungswissen und fachdidaktische Hypothesen stützt.
- Eine systematische Evaluation muss das Kompetenzmodell begleiten und weiterentwickeln.