

Leitlinien ISP im Fach Alltagskultur und Gesundheit

Unterrichtsfächer:

- Grundschule: Mensch, Natur und Kultur (MNK)
bzw. Sachunterricht
- WHRS: Wirtschaft, Arbeit, Gesundheit (WAG)
bzw. Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)
- Realschule: Mensch und Umwelt (MuM)
bzw. Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)
- Gemeinschaftsschule: Alltagskultur, Ernährung, Soziales (AES)

Ansprechpersonen:

Dittrich, Barbara; Franta, Barbara; Lührmann, Petra; Ordnung, Martina

0 Schulpraxisrelevante Bedingungen / Voraussetzungen für das Semesterpraktikum (ISP), PO 2015

Grundschule

Modul 1 bestanden, Modul 2 oder M 3 bestanden. Teilnahme an der Begleitveranstaltung zur Schulpraxis.

Sekundarschule

Erfolgreicher Abschluss des Bachelorstudiengangs Lehramt Sekundarstufe mit dem Fach *Alltagskultur und Gesundheit*

1 Curriculare und fachwissenschaftliche Vorgaben klären

Das Studienfach *Alltagskultur und Gesundheit* versteht sich als ein lebensweltbezogenes Fach, das zu gegenwarts- und zukunftsrelevanten Themen fachwissenschaftlich begründete Erkenntnisse ermöglicht, Kompetenzen entwickelt sowie für die private Lebensführung relevante Lernprozesse initiiert. Vermittelt werden dabei fachwissenschaftliche, fachdidaktische sowie fachpraktische Inhalte. Diese orientieren sich an dem derzeit gültigen Bildungsplan und den Studien- und Prüfungsordnungen und dem REVIS-Curriculum (Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung). Das REVIS-Curriculum ist dabei ein bundesweit gefasster Konsens zu den Bildungszielen, Kompetenzen, Themen und Inhalten, die in der schulischen Ernährungs- und Verbraucherbildung als „grundbildend“ verstanden werden (Heseker 2005; www.evb.de, www.evb-online.de).

Ziel ist es, jungen Menschen gesundheitsförderliche und nachhaltigkeitsorientierte Handlungskompetenzen im Bereich der Alltags- und Lebensbewältigung zu vermitteln. Dabei sind folgende Aspekte zu berücksichtigen:

- Zugang zu den Themenbereichen einer gesundheitsförderlichen und nachhaltigkeitsorientierten Lebensbewältigung sind stets Erfahrungen und Impulse aus der Lebenswirklichkeit der Lernenden.

- Grundlage des Unterrichts sind kompetenzfördernde Inhalte, in der Regel initiiert durch praxisfördernde Impulse. Die Schülerinnen und Schüler sollen ihre Lerninhalte zunehmend selbstständig gestalten und sich von der Haltung des ausschließlich Konsumierenden distanzieren.
- Die Lehrkraft wird als Person des Begleitens, Beratens bzw. als die Person, welche die Lernumgebung gestaltet, verstanden.
- Materialien, die eine Differenzierung sowie Individualisierung des Lernprozesses eines Lernenden ermöglichen, sind grundlegend und werden während des Studiums konzipiert, erarbeitet und evaluiert.
- Studierende erkennen, dass Klassenräume so umstrukturiert werden können, dass für die Schülerinnen und Schüler geeignete Lernarrangements zur Verfügung stehen. Dies ist insbesondere im Bereich der Grundschule von Bedeutung.
- Bei den Inhalten zu praxisorientierten Elementen der Ernährungs- und Verbraucherbildung werden Fachraumsysteme beansprucht. Der Begriff Fachraumsystem muss an dieser Stelle mit dem Begriff „Fachraum“ gleichgesetzt werden. Dabei kann es sich um Küchen oder andere Werkstätten, wie z. B. textile Fachräume, handeln.
- Studierende erfahren im Praktikum umfassend die „vier Handlungsfelder einer veränderten Lernkultur: Beobachten, Beschreiben, Bewerten und Begleiten“ (Landesinstitut für Schulentwicklung, 2009)

Neben der fachinternen Diskussion wird eine enge Kooperation mit den Seminaren sowie den Ausbildungsschulen angestrebt, um aktuelle Themen der Ernährungs- und Verbraucherbildung in einem kontinuierlichen Austausch bzw. in Fortbildungen zu erörtern.

2 Unterrichtsmethoden

Im ISP sollen vielfältige Methoden zum Erwerb von Handlungskompetenzen im Bereich Alltagskultur und Gesundheit bei den Schülerinnen und Schülern erfahren, ausprobiert und fachspezifisch reflektiert werden.

Entscheidend ist, dass Studierende sich als Lernbegleiter verstehen, die Lernumgebungen mit entsprechenden Lernaufgaben in Lernarrangements gestalten. Den Schülerinnen und Schülern sollten altersspezifische Materialien angeboten werden, die eine breite Binnendifferenzierung (vgl. Niveaustufen im Bildungsplan 2016) ermöglichen.

Im ISP sollten Studierende darüber hinaus die Möglichkeit haben, losgelöst von den 45-Minuten-Takten des herkömmlichen Lehrens, alltagsorientierte Projekte zu erproben und außerschulische Lernorte zu nutzen.

3 Ausführlicher Unterrichtsentwurf

Die Studierenden müssen im Rahmen des Begleitseminars zur Schulpraxis **einen** fachspezifischen ausführlichen Unterrichtsentwurf zu einer Unterrichtseinheit abliefern.

I Rahmenbedingungen: Raumsituation, Zusammensetzung der Lerngruppe, etc.

II Sachanalyse

Die Sachanalyse wird auf der Basis fachwissenschaftlicher Literatur erstellt. Da die Ernährungs- und Verbraucherbildung einer ständigen Veränderung unterliegt und die Literatur somit fortschreitend aktualisiert werden muss, werden hier folgende **zuverlässige und informative Links** empfohlen

Alles über Lebensmittel — Blog des aid-Infodienstes: www.was-wir-essen.de

Auswertungs- und Informationsdienst für Verbraucherschutz, Ernährung, Landwirtschaft e.V. (aid): www.aid.de

Besser essen. Mehr bewegen. Kinderleicht-Regionen: www.besseressenmehrbebewegen.de

Bildung für eine nachhaltige Entwicklung: www.bne-portal.de

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR): www.bfr.bund.de

Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV): www.bmelv.de

Bundesministerium für Gesundheit (BMG): www.bmg.bund.de

Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und Reaktorsicherheit: www.bmu.de

Bundesvereinigung Prävention und Gesundheitsförderung e.V. (bvpb): www.bvpraevention.de

Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung (BZgA): www.bzga.de

Das Schulportal für Verbraucherbildung, Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv): www.verbraucherbildung.de

Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE): www.dge.de

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (DGH): www.dghev.de

Deutsches Ernährungsberatungs- und -informationsnetz (DEBInet): www.ernaehrung.de

Die Verbraucher Initiative e.V.: www.verbraucher.org

Dr. Rainer Wild-Stiftung – Stiftung für gesunde Ernährung: www.gesunde-ernaehrung.org

Ernährungs- und Verbraucherbildung im Internet: www.evb-online.de

Forschungsinstitut für Kinderernährung Dortmund (FKE): www.fke-do.de

Gut drauf: Bewegen, entspannen, essen – aber wie? Eine Jugendaktion der Bundeszentrale für gesundheitliche Aufklärung: www.gutdrauf.net

Haushalt in Bildung und Forschung (HaBiFo e.V.): www.habifo.de

Infodienst Ernährung, Landwirtschaft, ländlicher Raum, Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: <http://www.ernaehrung-bw.info>

Informationsportal zum Ökolandbau und zu Biolebensmitteln: www.oekolandbau.de

Landesprogramm Bildung und Gesundheit, Ministerium für Schule und Weiterbildung

Nordrhein-Westfalen: www.bug-nrw.de

Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg: www.mlr.baden-wuerttemberg.de

Öko-Test – Magazin für Gesundheit und Umwelt: www.oekotest.de

Rat für nachhaltige Entwicklung: www.nachhaltigkeitsrat.de

Stiftung Warentest: www.test.de

Studie zur Gesundheit von Kindern und Jugendlichen in Deutschland (KIGGS): www.kiggs-studie.de

Verbraucherkommission Baden-Württemberg: www.verbraucherkommission.de

Verbraucherzentrale Baden-Württemberg: www.vz-bawue.de

Verbraucherzentrale Bundesverband (vzbv): www.vzbv.de

Vereine für unabhängige Gesundheitsberatung (UGB): www.ugb.de

I Auszubildende Kompetenzen unter Beachtung der didaktischen Prinzipien insbesondere der eines kompetenzorientierten Unterrichts
(in Anlehnung an Leisen: www.josefleisen.de/)

- 1 *Im Lernkontext ankommen, Problemstellung entdecken*
- 2 *Vorstellungen entwickeln*
- 3a *Lernprodukt erstellen*
- 3b *Informationen auswerten*
- 4 *Lernprodukte vorstellen, festhalten, diskutieren*
- 5a *Lernzugewinn definieren*
- 5b *Kompetenzzuwachs in neuen Aufgabenstellungen erproben*
- 6 *Sicher werden und üben*

II Methodische Analyse und Begründung

unter Beachtung der aktuellen fachdidaktischen Prinzipien

III Unterrichtsskizze

mit Stundenthema, Grob- und Feinzielen, Verlaufsplanung, Anhang mit Medien, Arbeitsblätter, Quellenangaben usw. (Planungshilfe für Unterrichtsskizzen nach Hahn und Wiedenmann in Maier, Uwe: Lehr-Lernprozesse in der Schule. Bad Heilbrunn, 2012, S.241).

Die aktuelle fachdidaktische Unterrichtsskizze ist gekennzeichnet durch eine Dreigliederung in „**Lernprozess**“ (Aktivität des Lernenden), „**Lernumgebung**“ (Aufgaben, Medien, Sozialformen, Gestaltungselemente, etc.) sowie „**Lehrprozess**“ (Aktivitäten der Lehrperson zur Unterstützung des Lernprozesses beim Lernenden)

Siehe Anhang 1

IV Ausführliche Reflexion

der durchgeführten Lehr- Lernsequenz

4 Organisatorische Aspekte der Lehr- Lernsequenz bei fachpraktischen Sequenzen des Unterrichts im Bereich Ernährungs- und Verbraucherbildung.

Im Bereich der Ernährungs- und Verbraucherbildung gibt es inzwischen zahlreiche etablierte Unterrichtshilfen wie den *aid-Ernährungsführerschein*, *Konsumieren mit Köpfchen*, *Money & Kids*, *SchmExperten*, *SciencKids*, *Unterrichtshilfe Finanzkompetenz* etc.

Versteckt werbende Maßnahmen und Materialien sowie kommerzielle oder andere interessengeleitete Angebot, die nicht mit den Zielsetzungen der Ernährungs- und Verbraucherbildung vereinbar sind, haben dagegen in Schulen nichts zu suchen.

Weitere sehr gut geeignete Möglichkeiten der Esskulturbildung bieten auch der Lebensmitteleinkauf, die Nahrungszubereitung und die Mahlzeitengestaltung. Hier können Schülerinnen und Schüler in besonderer Weise ihre gesundheitsförderlichen und nachhaltigkeitsorientierten Kompetenzen im Bereich Ernährung und Konsum erweitern. Wird die Küche als Lernumgebung genutzt, müssen grundlegende Bedingungen zu Sicherheit und Hygiene gegeben sein.

Folgende Grundelemente sind dabei von Bedeutung:

- Rituale bei der Gestaltung der Esssituation (siehe Methfessel, 2004)
- Gruppenbildung und Gruppeneinteilung
- Aufteilung von Ämtern in der Lernumgebung Lehrküche als Basis für eine sozialverträgliche Alltagskompetenz
- Finanzplanung
- Finden von Rezepten und eventuelle Umgestaltung in ein nachvollziehbares Rezeptblatt
- Arbeits- und Zeitplan für die Nahrungszubereitung als Basis für eine rationelle Zubereitung.

Textile Arbeiten unterliegen textilökologischen Gesichtspunkten und schonen Ressourcen. Fairness von der Produktion bis zur Entsorgung von Textilien anhand der textilen Kette steht bei Themen wie Mode und Modemärkte, Bekleidung und Gesundheit, intelligente Kleidung oder Bekleidungsphysiologie im Fokus.

Für Textilprojekte unter nachhaltigen und sozialen Aspekten gelten:

- Gestaltung variabler Entwürfe
- Kreativer Umgang mit textilen Materialien
- Ressourcenverwertung bei der Materialauswahl
- Kostenminimierung durch Recycling
- Arbeits- und Zeitplanung für die Praxis
- Bewertung der Arbeit mit Hilfe von Kriterien
- Wertschätzung und sinnvolle Freizeitgestaltung
- Funktionalität der Textilarbeiten mit praktischem Gebrauchswert

5 Sonstige Hinweise

- In der Regel erfolgen zwei Unterrichtsbesuche im Fach AUG
- Für jeden Unterrichtsbesuch ist eine Unterrichtsskizze in Anlehnung an das kompetenzorientierte Planungsmodell nach Leisen zu erstellen
- Grundsätzlich ist **ein** ausführlicher Unterrichtsentwurf zu erstellen, der im Anhang sämtlichen Medien und Materialien incl. Lösungsvorschlägen (z. B. geplantes Tafelbild, Arbeitsblätter, ...) und die verwendete Literatur enthält.
- Der ausführliche Unterrichtsentwurf ist spätestens beim Unterrichtsbesuch in schriftlicher Form vorzulegen.
- Spätestens eine Woche nach dem Unterrichtsbesuch ist eine schriftliche Reflexion vorzulegen.

Aktuelle Fachliteratur

Bartsch, Silke, et. al.: Ernährungsbildung – Standorte und Perspektiven in Ernährungsschau, Heft 2. 2013

Bartsch, Silke: Jugendliche Essende im Fokus der Ernährungsbildung. BeKi- Jahrestagung 2011 in Stuttgart Hohenheim

Dittrich, Barbara; Franta, Barbara; Lührmann, Petra (2013): Die Schulküche als kompetenzorientierte Lernumgebung – eine Lehr-Lernsequenz zum Themenschwerpunkt Hygiene. In: Haushalt in Bildung und Forschung. Schwerpunktthema: Die (Schul-)Küche als Lernort. Opladen, Heft 4, Jg. 2, S. 32 – 41.

Dittrich, Barbara; Franta, Barbara; Lührmann, Petra (2014): Lernkontext „Alltag“ – Basis für eine kompetenzorientierte Ernährungs- und Verbraucherbildung in der Schule. In: Maier, Uwe (Hrsg.): Lehr-Lernprozesse in der Schule: Praktikum. Bad Heilbrunn, UTB 4090, S. 211 – 226.

Heseker, Helmut: Neue Aspekte der Ernährungsbildung. Frankfurt 2005 Heseker H (Hrsg). Revis Modellprojekt. Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen 2003 – 2005, Schlussbericht für das Bundesministerium für Verbraucherschutz, Ernährung und Landwirtschaft, Paderborn 2005.

Kersting, Mathilde (Hrsg.): Kinderernährung aktuell. Schwerpunkte der Gesundheitsförderung und Prävention. Sulzbach im Taunus 2009.

Leisen: www.josefleisen.de/

Maier, Uwe: Lehr-Lernprozesse in der Schule: Studium, Bad Heilbrunn. 2012.

Methfessel, Barbara (2004). Esskultur und familiale Alltagskultur. Beitrag zu www.familienhandbuch.de.
http://www.familienhandbuch.de/cmain/f_Aktuelles/a_Ernaehrung/s_1311.html

Neue Lernkultur. Lernen im Fokus der Kompetenzorientierung. Individuelles Fördern in der Schule durch Beobachten – Beschreiben – Bewerten – Begleiten. Landesinstitut für Schulentwicklung. Stuttgart. 2009

Ordnung, M. (Hrsg.): Vernetzt und Zugenäht: Textiles Gestalten in der Grundschule: kreativ – differenziert – step by step – lehrplangerecht (1. bis 4. Klasse). Augsburg 2016

Ordnung, M. (Hrsg.): 25 Projekte Textiles Gestalten kompetenzorientiert: Aus Alltagsmaterialien neue nützliche Lieblingsstücke gestalten (Sekundarbereich). Augsburg 2017 (zum Druck beim Verlag)

Ploeger, Angelika et. al. (Hrsg.): Die Zukunft auf dem Tisch. Analysen, Trends und Perspektiven der Ernährung von morgen. Wiesbaden. 2011

Studienseminar Koblenz (Hrsg.): Guter Unterricht schafft Lerngelegenheiten. Ein Lehr-Lern-Modell für die Lehrerbildung und das Lehrercoaching. Norderstedt: BoD 2016.

Weinert, Franz E.: Leistungsmessungen in der Schule. Weinheim-Basel. 2002.
2. Auflage

Anhang 1:

Kompetenzorientiertes Planungsmodell (KPM) in Anlehnung an Hahn und Wiedenmann 2012, Seminar für Didaktik und Lehrerbildung GHWRS Schwäbisch Gmünd, nach Leisen (www.josefleisen.de/)

Fach, Klasse: Thema der Unterrichtssequenz:		Hauptanliegen: Inhaltlicher Schwerpunkt:	Lernziele:
Zeit	Lernprozess	Lernumgebung Gestaltung der Begegnung zwischen Lernenden und Lehrperson, Lernsetting	Lehrprozess
	1. Im Lernkontext ankommen – Problemstellung entdecken	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	1. Einstieg präsentieren
	2. Vorstellungen entwickeln	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	2. a. Einstiegsproblem fokussieren, b. Aufmerksamkeit polarisieren
	3. a. Lernprodukt erstellen b. Informationen auswerten	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	3. Aufgabenstellungen anbieten
	3. Lernprodukte vorstellen, festhalten, diskutieren	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	4. Lernprodukte auswerten
	4. a. Lernzugewinn Definieren b. Kompetenz zuwachs in neuen Aufgabenstellungen erproben	Sozialformen, Medien, Methoden, Lernaufgaben, Arbeitsaufträge, Gestaltungselemente, ...	6. a. Lernbewusstheit fördern b. evtl. neue Kontexte anbieten
	6. Sicher werden und üben (Kann in einer 45 Minuten-Taktung kaum umgesetzt werden)		