

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 Wissenspeicher	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

<i>Ein Gastbeitrag von Susanne Obermoser</i>	
Kriterienbasiertes Forschendes Lernen im Lernfeld Ernährung	261
<i>Ein Gastbeitrag von Maria Lerchbaumer und Martina Überall</i>	
Lernen mit Neuen Medien im Fachunterricht Ernährung.....	269
<i>Ein Gastbeitrag von Rim Abu Zahra-Ecker und Ines Brunhuber</i>	
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
<i>Ein Gastbeitrag von Ines Waldner</i>	
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	Die Herausforderung für ‚Fachdidaktik Ernährung‘: Fachdidaktisches Wissen generieren	589
10.3	Studienaufgaben.....	591

Glossar	592
---------------	-----

Abkürzungen.....	603
------------------	-----

Literatur	605
-----------------	-----

Autorinnen	640
------------------	-----

Abbildungsverzeichnis	643
-----------------------------	-----