

Die kompetenzorientierte Reifeprüfung

Haushaltsökonomie und Ernährung

Richtlinien und Beispiele für Themenpool
und Prüfungsaufgaben



Impressum:

Herausgeber und Verleger:

Bundesministerium für Bildung und Frauen

Minoritenplatz 5, 1014 Wien

Tel.: +43 1 531 20-0*

[www. bmbf.gv.at](http://www.bmbf.gv.at)

Koordinatorin: Irmgard Dachtler-Freiler

Fachinspektorin AHS , Stadtschulrat für Wien

Wien, 01/2012

Die kompetenzorientierte mündliche Reifeprüfung in den Unterrichtsgegenständen

Haushaltsökonomie und Ernährung

Empfehlende Richtlinien und Beispiele für Themenpool und Prüfungsaufgaben

Mitarbeiterinnen der Arbeitsgemeinschaft Neue Reifeprüfung für Haushaltsökonomie und Ernährung

(in alphabetischer Reihenfolge.)

Mag.^a Wilbirg **Binder**

Lehrerin am BG/WRG, Körnerstraße 9, 4020 Linz

Fächer: Haushaltsökonomie und Ernährung, Psychologie und Philosophie sowie Ethik;
Betreuungslehrerin für Haushaltsökonomie und Ernährung, Psychologie und
Philosophie sowie die schulpraktische Ausbildung.

Mag.^a Christiana **Bitzinger**

Lehrerin am RgORg 23, Anton-Krieger-Gasse 25, 1238 Wien

Fächer: Haushaltsökonomie und Ernährung, Französisch und Projektmanagement;
Betreuungslehrerin für Haushaltsökonomie und Ernährung

FI Mag.^a Irmgard **Dachtler-Freiler**

Fachinspektorin für Ernährungswirtschaft und Haushaltsökonomie für AHS und BMHS
im Bereich des Stadtschulrates für Wien; Lehrbeauftragte an der PH Wien; Koordinatorin
der Arbeitsgruppe

Mag.^a Sigrid **Küstler**

Lehrerin an der HLW19, Straßergasse 37-39, 1190 Wien

Fächer: Ernährung und Englisch; Lehrbeauftragte an der PH Wien, Institut für
Berufsbildung. Betreuungslehrerin für Ernährung und für die schulpraktische Ausbildung

Mag.^a Claudia **Robitza**

Lehrerin am GRG 21, Franklinstraße 26, 1210 Wien und Theresianische Akademie
Wien, 1040 Wien

Fächer: Haushaltsökonomie und Ernährung, Geschichte und Sozialkunde/Politische
Bildung; Bearbeiterin der Österreich Ausgabe *Richtige Ernährung* (Cornelia Schlieper)
Bohman Jugend&Volk., Betreuungslehrerin für Haushaltsökonomie und Ernährung

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Eva-Maria **Sagmeister**

Lehrerin am WIKU BRG Sandgasse 40, 8010 Graz

Fächer: Haushaltsökonomie und Ernährung und Projektmanagement

Inhalt

Vorwort.....	6
Zum Geleit	7
Einleitung	8
Dreidimensionales Modell	12
Domänen	13
Kompetenzen	15
Handlungsdimensionen.....	17
Kompetenzmodell	18
Operatoren	23
Themenpool.....	28
Übersicht.....	28
Aufschlüsselung der Übersicht.....	29
Medienpool	32
Exemplarische Aufgabenstellungen	33
Beispiel A: Haushaltsökonomie	33
Beispiel B: Ernährung.....	37
Beispiel C: Haushaltsökonomie und Ernährung	39
Bibliografie	40
Dank und beteiligte Institutionen.....	42

Vorwort

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ernährung ist neben Bewegung die wichtigste Säule der Gesundheit und sollte daher ein gesellschaftspolitisches Anliegen darstellen.

Daten des österreichischen Ernährungsberichtes 2008 zeigen eine rasante Zunahme der Prävalenz ernährungsbedingter chronischer Erkrankungen wie z.B. Adipositas und Diabetes mellitus in immer jüngerem Alter.

Ernährungsbildung ist eine der wichtigsten wirkungsvollen Präventionsmaßnahmen. Nachhaltige Ernährungsbildung baut wissenschaftlichen Erkenntnissen zufolge auf kontinuierlichem theoretischem und praktischem Lernen auf.

Angesichts der steigenden Zahl übergewichtiger Kinder und Jugendlicher wird die Bedeutung eines gesundheitsfördernden Lebensstils zunehmend deutlicher. Die Vermittlung von Kompetenzen in den Bereichen Gesundheit und Ernährung kann nur durch eine stärkere Ernährungsbildung erfolgen.

Um die nötige Ernährungskompetenz zu entwickeln, bedarf es einer erfahrenen Ernährungsbildung, denn Kinder und Jugendliche werden durch das vermittelte Ernährungsverhalten nachhaltig geprägt. Sie profitieren nicht nur im Kindes- bzw. Jugendalter (durch gesteigerte Konzentrations- und Leistungsfähigkeit), sondern ihr ganzes Leben (durch Schaffung wesentlicher Kompetenzen zur Entscheidungsbildung und VerbraucherInnenbildung) von einer erfahrenen Ernährungsbildung.

Als Verantwortliche für die Ausbildung von Lehrerinnen und Lehrern im Unterrichtsfach Haushaltsökonomie und Ernährung begrüßen wir die Qualitätssicherung im Rahmen der „Kompetenzorientierten Reifeprüfung“.

Studienprogrammleitung Ernährungswissenschaften, Universität Wien
Ass.-Prof. Mag. Dr. Petra Rust, Univ.-Prof. Mag. Dr. Karl-Heinz Wagner

Zum Geleit

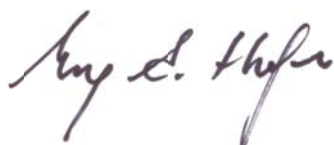
Die Ernährung im Kindes- und Jugendalter prägt das Essverhalten des Erwachsenen nachhaltig. Eine möglichst frühe und umfassende schulische Ernährungs- und Verbraucherbildung bildet die Basis für die Entwicklung von Handlungs- und Entscheidungskompetenzen und gesundheitsorientiertes Verhalten. Dies ist eine wichtige Maßnahme zur Gesundheitsförderung und Prävention von ernährungs- und lebensstilassozierten Erkrankungen.

Einschneidende soziokulturelle Veränderungen in der individuellen Ernährung, der Gemeinschaftsverpflegung, der Haushaltsorganisation, der Produktion und Verarbeitung von Lebensmitteln sind Beispiele für gegenwärtige gesellschaftliche Trends. Wesentlich für eine günstige und nachhaltige Lebensmittelauswahl ist das Erlernen einer bedarfsgerechten Ernährungsweise (Einkauf, Lagerhaltung, Zubereitung, Hygiene etc.) in einer gelebten Esskultur.

Eine optimale Gesundheitsförderung in diesem Bereich bedarf u. a. einer Veränderungen bzw. Besserung der Rahmenbedingungen im Setting Schule. Eine Sensibilisierung für das wichtige Fach Haushaltsökonomie und Ernährung erscheint daher dringend notwendig, zumal dieses seit vielen Jahren in „Konkurrenz“ mit Fächern aus anderen Pflichtbereichen steht und eine stärkere Lobby sowie eine gute Vernetzung benötigt.

Einen Meilenstein auf diesem Weg stellt die vorliegende Handreichung zur kompetenzorientierten Reifeprüfung im Fach Haushaltsökonomie und Ernährung dar. In diesem Werk wurde größter Wert auf die Berücksichtigung aktueller wissenschaftlicher Erkenntnisse, Qualität und Vernetzung von Theorie und Praxis gelegt.

Wir gratulieren dem Autorinnenteam und wünschen dieser Publikation im Sinne einer Steigerung der Ernährungs- und Lebensstilkompetenz eine entsprechende Anerkennung, eine weite Verbreitung und positive Resonanz.



Mag.^a Alexandra Hofer
Geschäftsführung der
Österreichischen Gesellschaft für Ernährung



Dipl.-Päd.ⁱⁿ. Mag.^a Andrea Lehner
Leiterin der give-Servicestelle
für Gesundheitsbildung
Eine Initiative des BMUKK, BMG und ÖJRK
ÖGE-Vorstandsmitglied

Wien, am 10. Jänner 2012

Einleitung

Sehr geehrte Frau Kollegin! Sehr geehrter Herr Kollege!

Im Sinne der Qualitätssicherung müssen Transparenz und Vergleichbarkeit bei der Reifeprüfung in der AHS gewährleistet werden. Die Kandidatinnen und Kandidaten sollen bei der abschließenden Prüfung Einsicht in Zusammenhänge, Eigenständigkeit im Denken und in der Anwendung des Lehrstoffs nachweisen.

Das stellt auch eine Herausforderung für die Lehrerinnen und Lehrer sowie für Schülerinnen und Schüler bei der Reifeprüfung dar.

Wann kann man im Gegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung maturieren?

Alle Pflichtgegenstände, die wenigstens eine vierstündige Stundenanzahl vorweisen, können dann als Reifeprüfungsfach gewählt werden, wenn sie zumindest bis in die vorletzte Schulstufe unterrichtet wurden.

Für Haushaltsökonomie und Ernährung bedeutet das, dass der Pflichtgegenstand schulautonom mit SGA-Beschluss über eine Stundentafeländerung verschoben werden muss.

Warum braucht es eine Handreichung?

Die vorliegende Handreichung wurde vom Bundesministerium für Unterricht, Kunst und Kultur (bm:ukk) beauftragt und im Hinblick auf die kompetenzorientierte Reifeprüfung erstellt. Sie soll neben dem Leitfaden zur „Mündlichen Reifeprüfung“ des bm:ukk eine Orientierungshilfe bieten und Sie sowohl bei der Vorbereitung der Schülerinnen und Schüler auf die neue Form der Reifeprüfung als auch bei der Gestaltung der Prüfungsfragen unterstützen.

Die Handreichung besteht aus

- einem „Kompetenzmodell
- exemplarisch lernzielorientierten Themenbereichen (Themen-Pool)
- exemplarisch (= möglichen) kompetenzorientierten Fragestellungen [...]“¹

Die Kompetenzorientierung der Aufgabenstellungen bei der Reifeprüfung soll eine dialogische Prüfungskultur ermöglichen. Kompetenzorientierter Unterricht muss der kompetenzorientierten Reifeprüfung vorangehen.

Was bedeutet Qualität im Unterricht?

Die Schule steht vor neuen Herausforderungen, um eine zukunftsorientierte Bildung zu gewährleisten. Dringlicher denn je stellt sich die Frage nach Qualität. Qualität ist ein komplexer Begriff, der von vielen Faktoren abhängt. Welche Merkmale zeichnen also einen „guten Unterricht“ aus? Was sind die Kriterien, an denen man Qualität messen kann? Die unterschiedlichen Interessensgruppen haben manchmal sogar widersprüchliche Zielvorstellungen. Sicher ist aber, dass solide fachliche Kenntnisse alleine oft nicht ausreichen. Es sind auch Fertigkeiten und Werthaltungen gefragt. Umfassende Kompetenzen sind zu erreichen.

¹ Auftrag BMUKK vom 3. Juni 2011

Ein moderner, kompetenz- und handlungsorientierter Unterricht soll die Eigenständigkeit der Schülerinnen und Schüler fördern. Der Paradigmenwechsel vom inhalts- und gegenstandszentrierten zum kompetenzbasierten Unterricht ist zu vollziehen. Im Mittelpunkt muss das Können der Lernenden stehen. Kompetenzorientierte Aufgabenstellungen, wie sie bei der neuen Reifeprüfung gefordert werden, erfordern einen kompetenzorientierten Unterricht.

Was bedeutet Kompetenzorientierung im Unterrichtsgegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung?

Lernen ist individuelle Kompetenzentwicklung². Der Kompetenzerwerb dient der Persönlichkeitsentwicklung der Schülerinnen und Schüler. Kompetenz wird nach Weinert (2001) als Zusammenspiel von Wissen-Können-Wollen definiert.

Wenn vom formalen Lernen in der Institution Schule gesprochen wird, dann sind die Schülerinnen und Schüler zu befähigen, den Anforderungen der Gesellschaft gerecht zu werden und die entsprechenden Situationen, in denen das geschehen soll, zu üben (vgl. Sloane: 2009).

Um in verschiedenen Kontexten und Lebensphasen bestehen zu können, benötigen Menschen Wissen, Fertigkeiten und entsprechende Haltungen.

Ziel der Ernährungs- und Verbraucherbildung (nutrition and consumer literacy³) im Unterrichtsgegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung ist die Vermittlung von Sach-, Sozial-, Entscheidungs- und Handlungskompetenz, um im Alltag bedarfsgerechte Entscheidungen treffen zu können. Der Unterricht baut auf naturwissenschaftlichen, kultur- und sozialwissenschaftlichen Erkenntnissen auf und vermittelt den Lernenden Entscheidungsgrundlagen für einen gesundheits- umwelt- und sozialverträglichen Lebensstil. Der Unterricht in Haushaltsökonomie und Ernährung orientiert sich an den Prinzipien der salutogenetischen Gesundheitsförderung, der Nachhaltigkeit, des Gendergedankens und der aktiven Teilhabe der Bürgerinnen und Bürger an der Gesellschaft. Der Unterricht vermittelt theoretische Wissensgrundlagen und deren praktische Anwendung im Alltag sowie entsprechende Einstellungen (vgl. Buchner: 2008). Der Unterricht im Gegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung vermittelt somit Kulturwissen einer Gesellschaft und ist daher ein wesentlicher Bestandteil von Allgemeinbildung.

Um Lernergebnisse transparent darstellen zu können, müssen zentrale fachliche und überfachliche Ziele auf der Grundlage von Kompetenzmodellen beschrieben werden. Kompetenzen beschreiben individuelle Dispositionen zur Selbstorganisation und Selbstverantwortung der Lernenden, um Aufgaben und Problemstellungen gegenwärtiger und zukünftiger Lebens- und Berufssituationen erfolgreich bewältigen zu können. Die Orientierung am Kompetenzbegriff erfordert demnach eine diagnostische Sicht, was Lernende am Ende des Unterrichts können sollen und wie sie im Stande sind, ihre

² Es gibt eine Vielzahl von Definitionen. Im schulischen Kontext ist die Definition von Weinert (2001) fest verankert: „... die bei Individuen verfügbaren oder durch sie erlernbaren kognitiven Fähigkeiten und Fertigkeiten, um 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.“

³ Das Literacy-Konzept ist das neue Bildungsverständnis der OECD: es geht über das Wissen hinaus, umfasst die Fähigkeit über Wissen und Erfahrungen zu reflektieren und beides auf realitätsnahe, neue Problemstellungen anzuwenden.

Kenntnisse und Fähigkeiten zur Bearbeitung von komplexen Aufgabenstellungen einzusetzen. Ein gutes didaktisches Konzept ist daher notwendig, um einen kompetenzorientierten Unterricht zu gestalten, da der Kompetenzaufbau sowohl eine vertikale wie auch eine horizontale Vernetzung von Wissen, Fertigkeiten und Haltungen braucht⁴.

Ebenso wichtig ist das Üben und Trainieren für den Erwerb von Kompetenzen. Das Festigen von Routinen und das Anwenden des Gelernten auf neue, ähnliche Stoffgebiete (Transferleistung) verlangen auch einen anderen Umgang mit Fehlern im Unterricht. Fehler sind als Lernchance zu begreifen. Es müssen immer wieder Situationen des Erkundens, Erfindens und Entdeckens geschaffen werden, damit Schülerinnen und Schüler eigene Lösungsstrategien erproben und entwickeln und aktiv und planvoll ihre Kompetenzen erweitern können.

Es ist bekannt, dass sich nur solche Inhalte in Kompetenzen niederschlagen, die in eben diesen handelnden Kontexten erworben wurden. Zeitgemäßer, handlungsorientierter Unterricht ist auch durch eine Vielzahl von Unterrichtsformen gekennzeichnet, wo selbstgesteuertes Lernen zugelassen und kooperatives Lernen in Gruppen ermöglicht wird. Lösungswege sollen gemeinsam diskutiert werden. Systemisches Lernen und Lernen in Echtsituationen sollen sich ergänzen.

Die Qualität des kompetenzorientierten Unterrichts orientiert sich nicht nur darin, was durchgenommen wurde, sondern welche Kompetenzen die Lernenden erworben haben. Das Erreichen eines möglichst hohen Maßes an nachhaltigem Wissen und Können muss daher die wichtigste Aufgabe jedes Unterrichts sein.

Wie soll sich kompetenzorientierter Unterricht bei der Reifeprüfung spiegeln?

Die standardisierte, kompetenzorientierte Reifeprüfung trägt den oben genannten Ausführungen Rechnung. Bei der Reifeprüfung sollen die Kandidatinnen und Kandidaten ihr Können (Wissen-Fertigkeiten-Werthaltungen) unter Beweis stellen und die erworbenen Kompetenzen zeigen.

Daher müssen die Prüfungsaufgaben folgende Aspekte beinhalten:

- Reproduktion
- Transferleistung
- Reflexion und Problemlösung

Durch kompetenzorientierte Aufgabenstellungen in konkreten Handlungssituationen bzw. alltagsrelevanten Problemstellungen sollen die Kandidatinnen und Kandidaten die selbstständige Anwendung ihres Wissens und Könnens auf neuartige Aufgaben zeigen und einen eigenständigen Standpunkt vertreten können. Die Aufgaben und Fragestellungen sollen daher möglichst in einen realitätsnahen Kontext eingebettet sein.

Wie ist die vorliegende Handreichung aufgebaut?

Auch für die Handreichung wurde auf Wunsch des bm:ukk ein Kompetenzmodell erstellt. Es gelangt ein dreidimensionales Kompetenzmodell zur Anwendung.

Domänenspezifische Kompetenzen zeigen die domänenrelevanten Fragestellungen auf.

⁴ Vertikale Vernetzung bedeutet domänenspezifischer Kompetenzaufbau; horizontale Vernetzung bedeutet anwendungsbezogener Transfer des Wissens

Anschließend werden die Kompetenzen (Fach-, Methoden-, Sozial-, Personalkompetenz) beschrieben, die für eine Handlungskompetenz Voraussetzung sind.

Operatoren mit exemplarischen Beispielen sollen Handlungsdimensionen aufzeigen und dadurch bei der Erstellung von Aufgaben zur Reifeprüfung helfen.

Der Themenpool besteht aus drei Teilen. Teil 1 bezieht sich auf Haushaltsökonomie, Teil 2 auf Ernährung und Teil 3 vernetzt Haushaltsökonomie mit Ernährung.

Ein Medienpool soll exemplarisch zeigen, welche Medien bei der Prüfung zum Einsatz kommen können.

Welche Vorkehrungen sind zur Vorbereitung auf die Aufgabenerstellung zu treffen?

Für jeden Unterrichtsgegenstand, der zur mündlichen Reifeprüfung führt, sind schulintern Themenpools zu erstellen. Die Themenpools müssen den Schülerinnen und Schülern bekannt sein. Jeder Themenpool muss dreimal so viele Themen umfassen wie es das Ausmaß der Stundendotation in der Oberstufe festlegt.

Für den Unterrichtsgegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung bedeutet das: Vier Wochenstunden entsprechen 12 Themenbereichen, die von der Fachgruppe am Schulstandort erstellt werden müssen.

Selbstverständlich ist der in der Handreichung genannte Themenpool nur als möglicher Vorschlag zu verstehen.

Wie viele Aufgabenstellungen sind zu erstellen?

Nachdem je zwei Aufgabenstellungen pro Themenbereich für die Reifeprüfung vorzubereiten sind, müssen (bei einem Gegenstand mit vier Wochenstunden) 24 verschiedene Aufgabenstellungen erarbeitet werden.

Es ist nicht vorgesehen, ein- und dieselbe Frage für verschiedene Bereiche zu verwenden. Die Aufgabenstellungen sind deutlich und klar zu formulieren, damit die Kandidatinnen und Kandidaten die Aufgabenstellung gut erfassen können. Die vorgeschlagenen Operatoren in dieser Handreichung sollen Ihnen bei der Erstellung der Aufgaben helfen.

Wie verbindlich ist diese Handreichung?

Die Handreichung wurde vom bm:ukk beauftragt. Die Arbeitsgruppe hat nach bestem Wissen und Gewissen diese Vorlage erstellt, die als Orientierungsrahmen gelten und Ihnen bei der Vorbereitung zur Reifeprüfung Anregungen geben soll, wobei die kompetenzorientierte Aufgabenstellung (Reproduktion, Transfer und Diskussion) gesetzlich vorgegeben ist.

Die vorliegende Handreichung ist als „work in progress“ zu verstehen und gilt vorerst für die Reifeprüfung im Jahr 2013/14. Ergänzungen, Anregungen, Verbesserungsvorschläge und weitere Beispiele können nach einer Evaluierung in einer weiteren Auflage aufgenommen werden.

Mag.^a Irmgard Dachtler-Freiler

Fachinspektorin für Ernährungswirtschaft und Haushaltsökonomie für AHS und BMHS im Bereich des Stadtschulrates für Wien

Dreidimensionales Modell

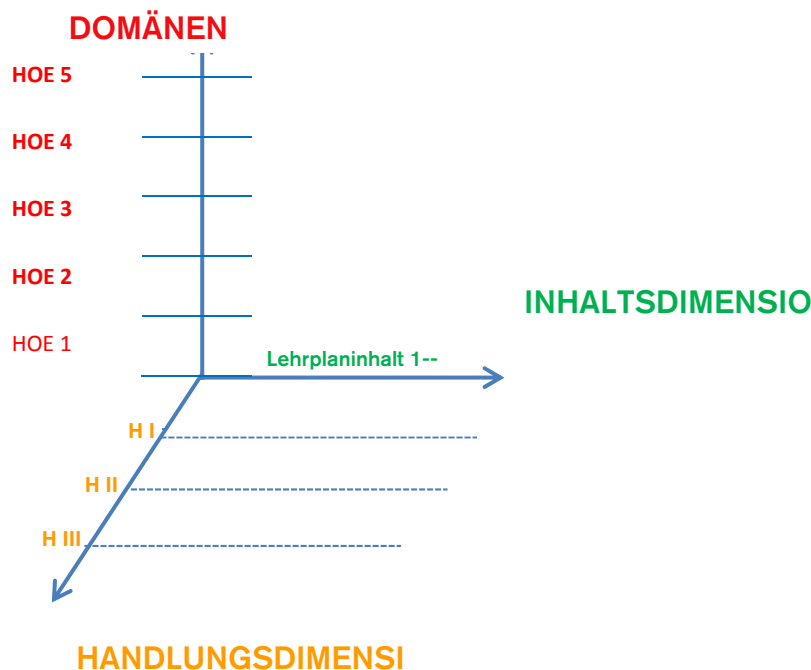
Darstellung dreier Dimensionen:

- Domänen
- Inhaltsdimensionen
- Handlungsdimensionen

Wie in der Reifeprüfungsverordnung (siehe Handreichung *Mündliche Reifeprüfung* Juni 2011, S. 10) festgelegt, steht bei der mündlichen Reifeprüfung die Kompetenzorientierung bei der Aufgabenstellung im Vordergrund. Die Aufgaben werden auch in Zukunft individuell von den Lehrerinnen und Lehrern erstellt, dabei müssen folgende Aspekte erfüllt werden:

Die Aufgabe muss einen Reproduktionsaspekt, einen Transferaspekt und einen Reflexions- und Problemlösungsaspekt beinhalten. Diese Aspekte werden im dreidimensionalen Modell in der Handlungsdimension I – III beschrieben, womit auch die Personal-, Sozial- und Methodenkompetenz abgedeckt sind.

Die Fachkompetenz wird durch die beiden Bereiche Domänen und Inhaltsdimension erfüllt. In den Domänen sind die *Bildungsziele* des Faches Haushaltsökonomie und Ernährung erläutert und die Inhaltsdimension bezieht sich auf den *Lehrplan*. Alle drei Dimensionen vereinen die Voraussetzung für die kompetenzorientierte Reifeprüfung.



Domänen⁵

Als Basis für die ausgewählten Domänen wurde der *Referenzrahmen Ernährungs- und Verbraucherbildung*⁶ in Österreich herangezogen. Um dem Lehrplan des Unterrichtsgegenstandes Haushaltsökonomie und Ernährung zu entsprechen, wurden die Teilkompetenzen des Referenzrahmens adaptiert. Zu beachten ist, dass der Aufbau weder wertend noch hierarchisch zu verstehen ist. Die Domänen, die die Bildungsziele darstellen sind die Grundlage für lebenslanges, nachhaltiges Lernen.

Domänenspezifische Kompetenzen⁷:

HOE 1: Das eigene Essverhalten erkennen, reflektieren und bewerten sowie Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten, Gesundheit und Wohlbefinden verstehen

1. Zusammenhänge zwischen Ernährungsgewohnheiten, Gesundheit und psychischem Wohlbefinden wahrnehmen und beschreiben
2. soziokulturelle Einflüsse auf die eigenen Ernährungsgewohnheiten wahrnehmen und benennen
3. Ernährungssituationen in unterschiedlichen Bedeutungszusammenhängen gestalten und bewältigen
4. gesundheitsbezogene Informationen aus unterschiedlichen Quellen beschaffen und multiplizieren
5. Verantwortung für soziales und körperliches Wohlbefinden übernehmen
6. Konflikte zwischen Geschlechterrollen und Verantwortungszuschreibungen erkennen und angemessen darauf reagieren
7. Ernährungstrends und Esstraditionen unterschiedlicher Kulturen kennen und reflektieren

HOE 2: Sich vollwertig und nachhaltig ernähren⁸

1. naturwissenschaftlich begründete Zusammenhänge zwischen Ernährung und Gesundheit kennen
2. die Bedeutung einer ausgewogenen Energiebilanz und Nährstoffzufuhr erkennen
3. Ernährungsempfehlungen in Kostzusammenstellungen zur Sicherung des physischen und psychischen Wohlbefindens umsetzen
4. eine nachhaltige Lebensmittelauswahl argumentieren
5. Nahrungsmittel und ihre Verarbeitungseigenschaften kennen
6. über nährstoffschonende Zubereitung, Konservierung und Lagerung Bescheid wissen
7. Fertig- und Halbfertigprodukten gesundheitsfördernd aufwerten
8. grundlegende Hygiene bei der Lagerung, Zubereitung und Konservierung verstehen und situationsgerecht anwenden können

⁵ Bildungsziele

⁶ Thematisches Netzwerk Ernährung – Buchner et al

⁷ Vgl. TNE *Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Ö*, sowie REVIS

⁸ Definition nach Leitzmann

HOE 3: Bewusstsein über das eigene Konsumverhalten entwickeln und konsumspezifische Informationen beschaffen und bewerten

1. Zusammenhänge zwischen Konsumgewohnheiten und Gesundheit erkennen
2. Zusammenhänge zwischen Konsum und Ressourcenverbrauch herstellen
3. das persönliche Konsumverhalten reflektieren, darstellen und nach differenzierten Gesichtspunkten bewerten
4. Marketingmaßnahmen von Produktinformation unterscheiden
5. Vertriebswege kennen
6. Faktoren für die Entwicklung von Produkten und Preisen kennen
7. nachhaltige und gesundheitsfördernde Kriterien von Produkten und Dienstleistungen kennen
8. Reboundeffekte bei ausgewählten Produktgruppen ableiten
9. Auswirkung der Nahrungsmittelherstellung auf die verschiedenen Aspekte von Lebensmittelqualität kennen
10. wichtige gesetzliche Regelungen am Lebensmittelmarkt kennen
11. relevante Sicherheitshinweise im Bereich Ernährung und Haushalt kennen und beachten

HOE 4: Ressourcen verantwortungsbewusst managen

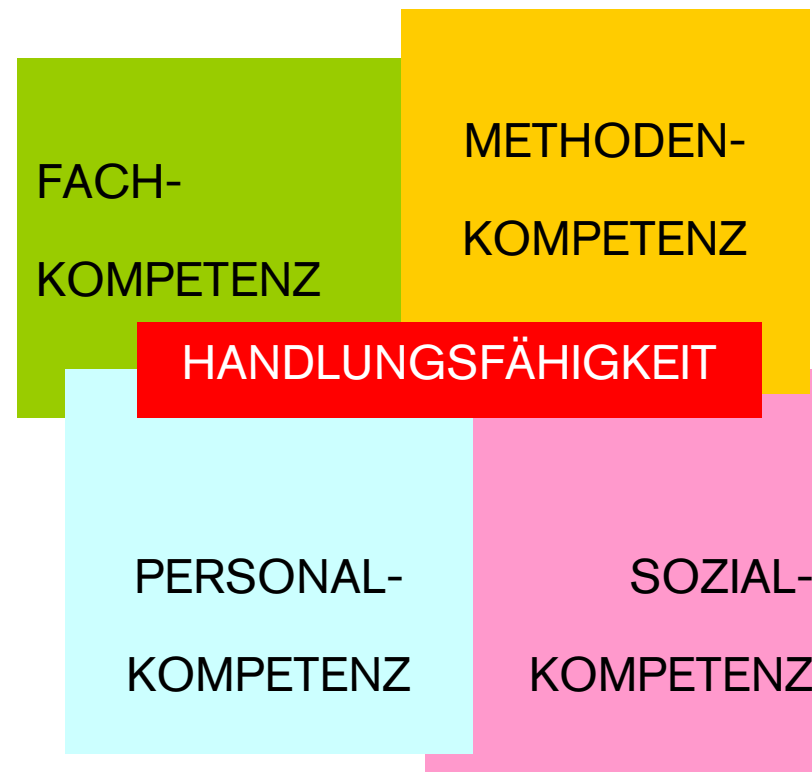
1. Strategien zum kurz-, mittel- und langfristigen Finanzmanagement im Privathaushalt kennen
2. Einflüsse auf das eigene Verhalten im Umgang mit Geld kennen und reflektieren
3. die Vielfalt der Ressourcen wie Zeit, Geld, Güter, Umwelt, physische und psychische Arbeitskraft, für Privathaushalte kennen
4. die wechselseitigen Einflüsse von Haushaltsressourcen auf Gesellschaft und Wirtschaft erkennen und an Beispielen nachvollziehen

HOE 5: Consumer Citizenship aktiv leben

1. Konsumentenrechte und -pflichten an ausgewählten Beispielen kennen und als mündige Konsumenten und Konsumentinnen angemessen wahrnehmen und kritisch hinterfragen
2. Konsumententscheidungen qualitätsorientiert treffen
3. die Notwendigkeit einer aktiven Teilnahme am Markt erkennen, an Modellsituationen durchführen und Kommunikationsstrategien angemessen anwenden
4. einen nachhaltigen d.h. einen ökonomisch-, ökologisch-, sozial- und gesundheitsverträglichen Lebensstil entwickeln
5. über den ökologischen Fußabdruck Bescheid wissen und ein Bewusstsein für globale Zusammenhänge entwickeln

Kompetenzen

Jeder Unterrichtsgegenstand hat in den Bildungs- und Lehraufgaben bzw. didaktischen Grundsätzen fachspezifische wie überfachliche Kompetenzen angeführt. Da sich Haushaltsökonomie und Ernährung als multidisziplinäres und anwendungsorientiertes Wissenschaftsgebiet versteht, wurde folgende Visualisierung gewählt.



FACHKOMPETENZ⁹ (FK)

dient dem Erwerb von fundiertem Wissen und stellt die Grundlage von Allgemeinbildung dar.

„Unter Fachkompetenz sind die hard skills oder fachlichen Qualifikationen zusammengefasst, die die Basis von Handlungs- und Entscheidungskompetenz darstellen, um einen gesundheits-, umwelt- und sozialverträglichen Lebensstil zu ermöglichen.“

METHODENKOMPETENZ¹⁰ (MK)

ist das Handwerkszeug für die Umsetzung der fachlichen Grundlagen, das Gewusst wie. Alle Fähigkeiten und Kompetenzen, die notwendig sind eine bestimmte Aufgabe zu lösen, fallen unter diese Kategorie, wie zB logisches Denken unter Beweis stellen, Wissen strukturieren, Lösungsstrategien entwickeln.

SOZIALKOMPETENZ¹¹ (SK)

bezieht sich auf den Umgang mit anderen.

Als Sozialkompetenz werden kommunikative und kooperative Verhaltensweisen oder Fähigkeiten bezeichnet, die das Realisieren von Zielen in sozialen Interaktionssituationen erlauben.

PERSONALKOMPETENZ (PK)

ist die Fähigkeit und Bereitschaft die eigene Begabung zu entfalten, Motivation zu steigern und Selbstreflexion zu zeigen. Dazu zählen u.a. Eigeninitiative, Lernbereitschaft, Ausdauer, Arbeitshaltung und Werthaltungen.

HANDLUNGSFÄHIGKEIT¹²

bedeutet selbständig mit Situationen fertig zu werden bzw. Probleme lösen zu können.

⁹ Kompetenzen definiert nach Erpenbeck/Heyse, sowie Arbeiterkammer (AK)

¹⁰ Wirtschaftskammer Österreich

¹¹ vgl. Middendorf und Wirtschaftskammer Österreich

¹² vgl. Peterßen

Handlungsdimensionen¹³

Jedes Kompetenzmodell basiert auf einer Handlungs- und Inhaltsdimension. Die hier definierten Handlungsdimensionen entsprechen den in der BMUKK Handreichung zur *Mündlichen Reifeprüfung* (siehe S. 10) so bezeichneten Anforderungsbereichen. Da der Unterrichtsgegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung eine anwendungs- und handlungsorientierte Disziplin ist, wurde hier auf den Begriff Handlungsdimension zurückgegriffen.

<p>Handlungsdimension I</p> <p>wiedergeben, verstehen</p>	<p>Reproduktion:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Definitionen, Fakten, Daten, Regeln, Begriffsbestimmungen, Symbole, Abläufe, Merkmale, Kriterien, Methoden und Gesetzmäßigkeiten und fachspezifische Sachverhalte wiedergeben, - Informationen aus diversen Medien entnehmen, - Fachtermini adäquat verwenden, - Arbeitstechniken anwenden, - Sachverhalte mit eigenen Worten erklären, - Symbole, grafische Darstellungen, Statistiken in Worte umsetzen, - Zusammenhänge beschreiben und erkennen, - Beispiele und Analogien anführen
<p>Handlungsdimension II</p> <p>anwenden, analysieren</p>	<p>Transfer:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Zusammenhänge erklären, - Sachverhalte verknüpfen und einordnen, - Materialien analysieren, - Sach- und Werturteile unterscheiden, - Sachverhalte anhand von Kriterien gliedern und vergleichen, - vorgegebene Arbeitsaufträge durchführen, - gelernte Inhalte neu strukturieren, - eigene Kriterien entwickeln und auf andere Sachverhalte übertragen, jene reflektieren und beurteilen
<p>Handlungsdimension III</p> <p>entwickeln, synthetisieren</p>	<p>Reflexion und Problemlösung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sachverhalte und Probleme erörtern, - Hypothesen entwickeln, - eigene Urteilsbildung reflektieren - Szenarien entwerfen und bewerten - eigenständig Lösungen für Problemstellungen erarbeiten

¹³ in Anlehnung an die Bloom'sche Taxonomie

Kompetenzmodell

Das vorliegende Kompetenzmodell bezieht sich ausschließlich auf die Reifeprüfung aus dem Unterrichtsgegenstand Haushaltsökonomie und Ernährung. Diesem Kompetenzmodell liegt das Wiener AHS Kompetenzmodell (April 2008)¹⁴ zu Grunde. Das ursprüngliche Modell (bestehend aus Lehrplaninhalte, Kompetenzen und Indikatoren) wurde adaptiert, im Anschluss daran wurden die Domänen (HOE 1-5), die Kompetenzen (FK, MK, SK, PK) sowie die Handlungsdimensionen (I, II, III) diesem zugeordnet. Sinn ist, dass die Reifeprüfung den kompetenzorientierten Unterricht abbildet. Dieses Modell soll die Findung und Formulierung von kompetenzorientierten Aufgabenstellungen erleichtern.

Domänen HOE 1-5	Lehrplan- inhalt				Handlungs- -dimen- sionen
		Fähigkeiten der Lernenden	Indikatoren	Kom- peten- zen FK MK SK PK	
		Die Lernenden ...			
HOE 1 HOE 2	Zusammenhang zwischen Ernährung und Gesundheit	wissen über die Richtlinien für die gesunde Ernährung Bescheid	<ul style="list-style-type: none"> • kennen aktuelle Ernährungsempfehlungen • können Regeln eines gesunden und nachhaltigen Lebensstils nennen 	FK	I
HOE 1		können die eigenen Ess- und Ernährungsgewohnheiten reflektieren und gegebenenfalls Änderungen durchführen	<ul style="list-style-type: none"> • erkennen die Bedeutung der Nahrung für das Wohlbefinden und die Leistungsfähigkeit • wissen über die individuellen Einflussfaktoren Bescheid 	FK MK PK	I II III
HOE 1		kennen ernährungsabhängige	<ul style="list-style-type: none"> • wissen über eine gesunde ausgewogene 	FK	I

¹⁴ letzte Fassung vom 25.04.2008

HOE 2		Gesundheitsrisiken, deren Folgen und Präventionsmaßnahmen	Ernährung als Prävention von Krankheiten Bescheid <ul style="list-style-type: none"> • kennen die allgemeine Ernährungssituation in Österreich und ihre Auswirkungen • können Teilbereiche der Welternährungsproblematik diskutieren 	MK	II III
HOE 1		wissen über den Energiebedarf Bescheid	<ul style="list-style-type: none"> • kennen Faktoren, die den Energiebedarf beeinflussen • kennen Energiebedarfsempfehlungen und können entsprechende Rückschlüsse ziehen 	FK	I II
HOE 1		haben Einsicht in die Dynamik von Essstörungen	<ul style="list-style-type: none"> • wissen über die Merkmale von Essstörungen Bescheid	FK	I
HOE 1 HOE 2	Essgewohnheiten in verschiedenen Kulturen	kennen gesellschaftliche Traditionen und können sie kritisch betrachten	<ul style="list-style-type: none"> • erkennen Ernährungstrends und hinterfragen diese (functional Food, Außer-Haus-Verzehr, ...) 	FK MK SK PK	I II
HOE 1		zeigen Offenheit und toleranten Umgang mit Menschen verschiedener Kulturen	<ul style="list-style-type: none"> • kennen unterschiedliche Esstraditionen und können diese bewerten 	FK SK PK	I III
HOE 1	Stoffwechsel	können einen Überblick über das Stoffwechselgeschehen geben	<ul style="list-style-type: none"> • können den Weg der Nahrung im Körper und wesentliche Verdauungsvorgänge erklären • können Zusammenhänge zwischen Nahrungsaufnahme und Stoffwechsel erörtern 	FK	I II III
HOE 2	Bestandteile der Nahrung	kennen die Grundbestandteile der Nahrung und ihre Bedeutung	<ul style="list-style-type: none"> • können Nahrungsinhaltsstoffe nennen und deren Aufbau erklären 	FK MK	I II
HOE 2		können Empfehlungen zur Deckung des Nährstoffbedarfs geben	<ul style="list-style-type: none"> • können Aufgaben der Nahrungsbestandteile für den Menschen und deren Bedarf erklären 	FK MK	II

			<ul style="list-style-type: none"> • können Lebensmittel nach Makro- und Mikronährstoffen kategorisieren 	SK	
HOE 2	altersadäquate und zielgruppenorientierte Ernährung	wissen über die optimale Ernährung einzelner Lebensphasen und -situationen Bescheid	<ul style="list-style-type: none"> • kennen den Energie- und Nährstoffbedarf der einzelnen Gruppen und können diesen begründen • können zielgruppengerechte Ernährungsempfehlungen geben 	FK MK SK PK	I II
HOE 1	alternative Ernährungsformen	wissen über alternative Ernährungsformen Bescheid	<ul style="list-style-type: none"> • können Spezifika erklären • können verschiedene Ernährungsformen unterscheiden und diese kritisch diskutieren 	FK MK SK PK	I II III
HOE 1	Diätetik	kennen spezifische Erkrankungen, die mit Ernährung in Zusammenhang stehen	<ul style="list-style-type: none"> • kennen die Ursachen von ernährungsabhängigen Krankheiten • können dazugehörige Krankheitsbilder beschreiben und können die entsprechenden Stoffwechselzusammenhänge erklären • können ernährungstherapeutische Maßnahmen ableiten 	FK MK	I II
HOE 2 HOE 3	Lebensmittelverarbeitung	wissen über die Lebensmittelproduktion Bescheid	<ul style="list-style-type: none"> • kennen Unterschiede zwischen konventioneller und ökologischer Landwirtschaft • kennen die Produktion ausgewählter Lebensmittel • kennen Kriterien der Lebensmittelqualität • können Lebensmittelkennzeichnung sinnerfassend lesen und kritisch bewerten • wissen, dass unterschiedliche Aspekte wie Farbe, Textur, Aroma, Konsistenz die Sensorik 	FK MK	I III

			beeinflussen		
HOE 2 HOE 3		wissen über die Beeinflussung der Lebensmittelqualität durch Lagerung, Konservierung und Bearbeitung Bescheid	<ul style="list-style-type: none"> • wissen über Veränderungen von Inhaltsstoffen Bescheid und können das Wissen in die Praxis umsetzen • wissen um die gesundheitliche Gefährdung, die von verdorbenen Lebensmittel ausgehen, Bescheid 	FK MK	I II
HOE 2 HOE 3		kennen die wesentlichen Hygieneanforderungen im Umgang mit Lebensmitteln	<ul style="list-style-type: none"> • kennen krankheitserregende Mikroorganismen und ihre Art der Übertragung • können Maßnahmen zur Prävention von Lebensmittelverderb und Vergiftungen setzen 	FK MK	I II
HOE 3 HOE 5	Lebensmittel, Märkte, Verbraucher und Konsum	können die Bedeutung von Einkaufsplanung mit Berücksichtigung von Werbung, Marketing, Produkt- und Lebensmittelkennzeichnung sowie das Preis-Leistungsverhältnis erfassen	<ul style="list-style-type: none"> • können Verkaufstricks der Märkte erkennen u. Werbung kritisch beleuchten • kennen verschiedene Gütesiegel und können diese bewerten • wissen wie Informationen auf Lebensmittel - Etiketten zu lesen sind 	FK MK SK PK	I II III
HOE 3 HOE 4 HOE 5		können Konsumverhalten reflektieren und sind sich der Verantwortung bei der Auswahl von Nahrungsmitteln bewusst	<ul style="list-style-type: none"> • können die Zutatenliste eines Produktes kommentieren • kennen Kriterien für einen Lebensmitteleinkauf nach ökologischen und ökonomischen Richtlinien 		III
HOE 5	Konsumentenrecht	kennen grundlegende Rechte und Pflichten der Konsumenten/ Konsumentinnen, um danach handeln	<ul style="list-style-type: none"> • können wesentliche Begriffe des Konsumentenschutzgesetzes erklären • können Konsumentenrecht an Hand praktischer 	FK MK PK	I II III

		zu können	<p>Fallbeispiele anwenden</p> <ul style="list-style-type: none"> • kennen Konsumentenberatungsstellen • setzen sich kritisch mit Konsumfragen auseinander 		
HOE 4	Der private Haushalt als sozio-ökonomisches System	verstehen den privaten Haushalt als reproduktives soziales System	<ul style="list-style-type: none"> • kennen die Funktionen und Aufgaben des privaten Haushalt 	FK	I
HOE 3 HOE 4	Haushaltsmanagement	kennen Haushaltressourcen	<ul style="list-style-type: none"> • wissen um die Aufgabenverteilung im Haushalt Bescheid • kennen Haushaltseinnahmen und -ausgaben • erkennen, dass ihr Handeln nachhaltige Wirkung hat • erkennen den bedürfnisorientierten Einsatz von Ressourcen 	FK MK PK	I II
HOE 3	Unfallverhütung und Erste Hilfe	kennen Gefahrenquellen im Haushalt	<ul style="list-style-type: none"> • erkennen Unfallgefahren • wissen um Präventivmaßnahmen Bescheid • kennen Erste Hilfe Maßnahmen 	FK MK	I
HOE 4	Ergonomie und Arbeitsorganisation	kennen Grundsätze der Ergonomie und Aspekte von Arbeitsabläufen	<ul style="list-style-type: none"> • wissen über Arbeitserleichterung durch rationelles Arbeiten Bescheid • beachten eine körpergerechte Arbeitshaltung • wissen um die Wichtigkeit einer ergonomischen Einrichtung Bescheid 	FK MK	I II
HOE 4 HOE 5	Wohnen	erkennen Wohnen als Grundbedürfnis im sozialen, wirtschaftlichen und ökologischen Kontext	<ul style="list-style-type: none"> • kennen Wohnbedürfnisse • kennen Kriterien der Wohnraumbeschaffung und Gestaltung 	FK	I II

Operatoren

Eine überregionale Standardisierung steht bei der mündlichen Reifeprüfung nicht im Vordergrund, jedoch ist eine schulinterne Standardisierung durchaus möglich, um ein gewisses Maß an Vergleichbarkeit auch bei der mündlichen Reifeprüfung herzustellen¹⁵. Entscheidend für die Vergleichbarkeit der Anforderungen ist die Konstruktion der Prüfungsaufgaben. Die Aufgabenstellung muss laut Handreichung des Ministeriums so abgefasst sein, dass sich alle drei Handlungsdimensionen (Reproduktion, Transfer, Reflexion und Problemlösung) in ihr wieder finden.

Prüfungsaufgaben für Kandidatinnen und Kandidaten müssen eindeutig hinsichtlich des Arbeitsauftrages und der zu erwarteten Leistung formuliert sein. Bei der Formulierung der Fragen bedient man sich so genannter Operatoren. „Operatoren sind handlungsinitiierende Verben, die signalisieren, welche Tätigkeiten beim Bearbeiten von Prüfungsaufgaben erwartet werden. In der Regel sind sie den einzelnen Anforderungsbereichen zugeordnet¹⁶.“ Die unspezifische Formulierung von Aufgabenstellungen hat ein vielfach zu beobachtendes problematisches Phänomen bei Test- oder Prüfungsfragen dargestellt. Ein etwaiges oberflächliches Bearbeiten von Prüfungsaufgaben soll durch den Einsatz von Operatoren gemäß den drei Handlungsdimensionen verhindert werden. Den Schülerinnen und Schülern wird durch die Benutzung der Operatoren klar, welche Tätigkeiten und Lösungsdarstellungen von ihnen erwartet werden. Durch ihren Einsatz wird einer Missdeutung von Aufgabenstellungen entgegengewirkt.

Ein wichtiger Teil der Vorbereitung auf die Reifeprüfung wird nun der Einsatz von Operatoren anhand von Arbeitsaufträgen im Unterricht während der gesamten Oberstufe sein. Auf Grund der Bezogenheit der Aufgabenstellung auf die drei Handlungsdimensionen ist ein Lösen auf der Ebene einer reinen Reproduktion des im Unterricht Erlernten nicht mehr möglich.

Neben den oben genannten Punkten ist der Einsatz von Operatoren für die objektive Bewertung und Beurteilung der Prüfung als Orientierung hilfreich.

In der folgenden Tabelle wird eine Liste gängiger Operatoren für das Fach Haushaltsökonomie und Ernährung mit Formulierungsvorschlägen, Beispielen und den einzelnen Handlungsdimensionen angeführt.

¹⁵ „Mündliche Reifeprüfung“. Handreichung zur 3. Säule. Standardisierte kompetenzorientierte Reifeprüfung an der AHS. Schuljahr 2013/14. Stand Juni 2011. Herausgeber bm:ukk

¹⁶ www.gymoedeme.de

Operatoren¹⁷

Operator	Definition	Beispiel	Handlungsdimensionen
ableiten	auf der Grundlage wesentlicher Merkmale sachgerechte Schlüsse ziehen	<ul style="list-style-type: none"> Leiten Sie aus dem Laborbefund xyz ab, welche Stoffwechselerkrankung vorliegen könnte. 	II
analysieren/ untersuchen	wichtige Bestandteile oder Eigenschaften auf eine bestimmte Fragestellung hin herausarbeiten; untersuchen beinhaltet ggf. zusätzlich praktische Anteile (Experimente/ Versuche)	<ul style="list-style-type: none"> Analysieren Sie den Tageskostplan bezüglich seiner Eignung für eine gichterkranke Person (männlich, 55 Jahre, Angestellter). 	II, III
anwenden/ übertragen	einen bekannten Sachverhalt oder eine bekannte Methode auf etwas Neues beziehen	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie das Konsumentenrecht am Fallbeispiel xyz an. 	II, III
auswerten	Daten, Einzelergebnisse oder andere Elemente in einen Zusammenhang stellen und ggf. zu einer Gesamtaussage zusammenführen	<ul style="list-style-type: none"> Werten Sie die Werbeaussagen auf ihren sachlichen Gehalt hin aus. 	II
begründen	Sachverhalte auf Regeln und Gesetzmäßigkeiten bzw. kausale Beziehungen von Ursachen und Wirkung zurückführen	<ul style="list-style-type: none"> Begründen Sie, weshalb modifiziertes Fasten physiologisch günstiger zu bewerten ist als eine Nulldiät. 	II, III
berechnen/ bestimmen	mittels Größengleichungen eine fachspezifische Größe bestimmen	<ul style="list-style-type: none"> Berechnen Sie die Nährstoffdichte des Lebensmittels xyz. Bestimmen Sie den BMI der Person xyz. 	I, II
beschreiben	Sachverhalte oder Zusammenhänge strukturiert und fachsprachlich richtig mit eigenen Worten wiedergeben	<ul style="list-style-type: none"> Beschreiben Sie die zentralen Aussagen in Abb. xyz. 	I
bestätigen/ widerlegen	die Gültigkeit einer Aussage z. B. einer Hypothese oder einer Modellvorstellung	<ul style="list-style-type: none"> Verifizieren oder falsifizieren Sie die Hypothese xyz aufgrund des Ihnen vorliegenden 	II, III

¹⁷ Adaptiert: www.standardsicherung.nrw.de/abitur-bk/getfile.php?file=1515

	verifizieren	Fallbeispiels.	
beurteilen	zu einem Sachverhalt ein selbstständiges Urteil unter Verwendung von Fachwissen und Fachmethoden formulieren und begründen	<ul style="list-style-type: none"> • Beurteilen Sie mit Hilfe der nachfolgenden Statistik die möglichen Folgen und Gefahren von Übergewicht. 	II, III
bewerten/ Stellung nehmen	zu einem Sachverhalt nach kritischer Prüfung und sorgfältiger Abwägung ein begründetes Urteil abgeben	<ul style="list-style-type: none"> • Bewerten Sie das Produkt xyz unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten. • Nehmen Sie aus lebensmittelrechtlicher Sicht begründet Stellung zu den folgenden Werbeaussagen:... 	II, III
darstellen	Sachverhalte, Zusammenhänge, Methoden etc. strukturiert und fachsprachlich richtig wiedergeben	<ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie die Prinzipien der Vollwerternährung dar. 	I
definieren	Fachbegriffe kurz gefasst formulieren	<ul style="list-style-type: none"> • Definieren Sie den Begriff PAL-Wert. • Definieren Sie den Begriff „privater Haushalt“. 	I
diskutieren/ erörtern	Argumente und Beispiele zu einer Aussage oder These einander gegenüberstellen und abwägen	<ul style="list-style-type: none"> • Diskutieren Sie, inwieweit das vorgeschlagene Produkt für die Sportlerin xyz als Nahrungsergänzung notwendig ist. • Erörtern Sie, ob Jugendliche unter 14 Jahren eine eigene Bankomatkarte besitzen sollen? 	II, III
entwickeln/ aufstellen	Sachverhalte und Methoden zielgerichtet miteinander verknüpfen, z. B. eine Hypothese, eine Skizze, ein Experiment, eine Befragung oder ein Modell schrittweise weiterführen und ausbauen	<ul style="list-style-type: none"> • Entwickeln Sie für das Fallbeispiel xyz ein Beratungskonzept unter Berücksichtigung aller möglichen Kriterien. 	II, III
erklären	einen Sachverhalt mit	<ul style="list-style-type: none"> • Erklären Sie den 	I, II

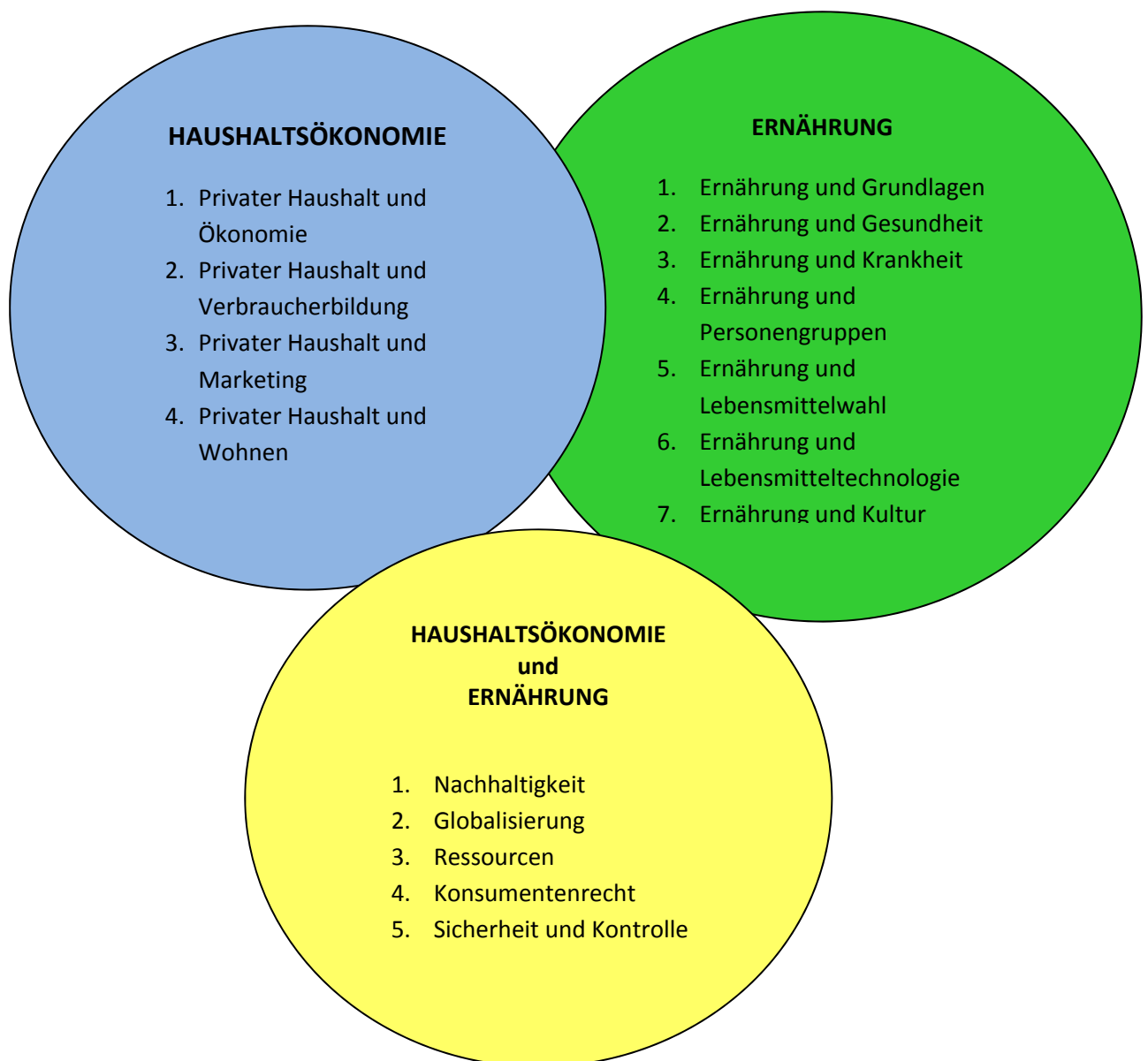
	Hilfe eigener Kenntnisse in einen Zusammenhang einordnen sowie ihn nachvollziehbar und verständlich darstellen	Zusammenhang zwischen Glykogenreserven und Leistungsfähigkeit.	
erläutern	einen Sachverhalt veranschaulichend darstellen und durch zusätzliche Informationen verständlich machen	<ul style="list-style-type: none"> Erläutern Sie neuere Entwicklungen in der Adipositas therapie. 	I, II
ermitteln	einen Zusammenhang oder eine Lösung finden und das Ergebnis formulieren	<ul style="list-style-type: none"> Ermitteln Sie auf der Grundlage des vorgegebenen Fallbeispiels den Ernährungsstatus der Person xyz. 	II
interpretieren /deuten	Fachspezifische Zusammenhänge im Hinblick auf eine gegebene Fragestellung begründet darstellen	<ul style="list-style-type: none"> Interpretieren Sie die folgende Grafik im Hinblick auf Verschuldung der privaten Haushalte in Österreich im EU-Vergleich. 	II, III
nennen/ angeben	Elemente, Sachverhalte, Begriffe, Daten ohne Erläuterungen aufzählen	<ul style="list-style-type: none"> Nennen Sie ballaststoffreiche Lebensmittelgruppen. Geben Sie die BMI-Normalwerte für Jugendliche an. Geben Sie die gesetzlich vorgeschriebenen Angaben der Lebensmittelkennzeichnung an. 	I
planen	zu einem vorgegebenen Problem einen Lösungsweg entwickeln und begründen	<ul style="list-style-type: none"> Planen Sie angemessene Schritte zur Realisierung einer vollwertigen Ernährung in der Kindertagesstätte xyz. 	II, III
skizzieren	Sachverhalte, Strukturen oder Ergebnisse auf das Wesentliche reduzieren und diese ggf. als Grafik oder Fließtext übersichtlich darstellen	<ul style="list-style-type: none"> Skizzieren Sie die Herstellung von Milchprodukten. 	II
Stellung nehmen	zu einem Sachverhalt nach kritischer Prüfung und sorgfältiger Abwägung ein begründetes Urteil	<ul style="list-style-type: none"> Nehmen Sie zu der Aussage „X verleiht Flügel“ Stellung. Nehmen Sie zu der Aussage „Iss was 	II, III

	abgeben	Gscheit's“ Stellung.	
strukturieren/ ordnen	vorliegende Objekte oder Sachverhalte kategorisieren und hierarchisieren	<ul style="list-style-type: none"> • Strukturieren Sie die Aussagen des Textes in der Reihenfolge der Wichtigkeit der Aussagen. • Ordnen Sie die Textinhalte in die Kategorien Ursachen und Folgen. 	II
überprüfen/ prüfen	Sachverhalte oder Aussagen an Fakten oder innerer Logik messen und eventuelle Widersprüche aufdecken	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie anhand des Ernährungsprotokolls, ob die Person die Empfehlungen zur Hyperurikämie umgesetzt hat. 	II, III
vergleichen	Gemeinsamkeiten, Ähnlichkeiten und Unterschiede ermitteln	<ul style="list-style-type: none"> • Vergleichen Sie die beiden Produkte auf Nachhaltigkeit. 	I, II
visualisieren/ zeichnen	eine möglichst exakte grafische Darstellung beobachtbarer oder gegebener Strukturen anfertigen	<ul style="list-style-type: none"> • Visualisieren Sie mit Hilfe des Computers ein Diagramm zu den nachfolgenden Tabellenwerten. 	I, II
zusammen- fassen	das Wesentliche in konzentrierter Form herausstellen	<ul style="list-style-type: none"> • Fassen Sie die zentralen Aussagen des Textes zusammen. 	I, II

Themenpool

Der dreigliedrige Themenpool soll als Grundlage zur Aufgabenerstellung dienen. Er ermöglicht, dass Themen aus den Teilbereichen Ernährung, Haushaltsökonomie und übergreifend aus beiden Teilbereichen geprüft werden können. So könnte das Thema Globalisierung sowohl vom Blickwinkel der Ernährung als auch aus der wirtschaftlichen Perspektive gesehen werden.

Übersicht



Aufschlüsselung der Übersicht

HAUSHALTSÖKONOMIE	
1. Privater Haushalt und Ökonomie:	Funktionen und Aufgaben, Management, Finanzierung, Verträge
2. Privater Haushalt und Verbraucherbildung:	Konsumentenrecht, Verbraucher und Konsum, Kaufkriterien, Schuldnerberatung, Produktsicherheit, Etikettensprache und Produktkennzeichnung, Umwelt-, Abfall- und Verpackungsproblematik
3. Privater Haushalt und Marketing:	Grundlagen des Marketings, Produkt- und Preispolitik, Werbung
4. Privater Haushalt und Wohnen:	Wohnumfeldkriterien, Wohnraumbeschaffung und –finanzierung, Ergonomie, Abfall- und Entsorgungsproblematik

ERNÄHRUNG

1. **Ernährung und Grundlagen:**

Aufgaben der Nahrung, Energie- und Nährstoffbedarf, Makro-/Mikronährstoffe und Wasser, Anthropometrie, Verdauung und Stoffwechsel

2. **Ernährung und Gesundheit:**

Vollwertige Ernährung, Ernährungsempfehlungen, Prävention, Verdauung und Stoffwechsel

3. **Ernährung und Krankheit:**

Prävention, Stoffwechselstörungen, ernährungsbedingte Krankheiten, ernährungstherapeutische Maßnahmen, Essstörungen

4. **Ernährung und Personengruppen:**

Altersspezifische und zielgruppenorientierte Ernährung inklusive Außer-Haus-Verpflegung

5. **Ernährung und Lebensmittelwahl:**

Lebensmittel und -qualität, Lebensmittelrecht und –kennzeichnung, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, alternative Ernährungsformen

6. **Ernährung und Lebensmitteltechnologie:**

Lebensmittelproduktion und -verarbeitung, Konservierung, Toxikologie, Functional Food, Nahrungsergänzungsmittel, Food Design

7. **Ernährung und Kultur:**

Ernährungstrends zB Slow Food, Functional Food, Ethikfood, Crash Diäten, ..., alternative Ernährungsformen, Ernährungstraditionen, Welternährung

HAUSHALTSÖKONOMIE und ERNÄHRUNG

1. **Nachhaltigkeit:**

Ernährungsökologie, Wasser, Luft, Boden Energie, Ernährungsethik, vollwertige Ernährung, Ernährungssystem, ökologischer Fußabdruck, fairer Handel, konventionelle vs. ökologische Landwirtschaft, Umwelt-, Abfall- und Verpackungsproblematik

2. **Globalisierung:**

Wasser, fairer Handel, Vertriebswege, Umverteilungsproblematik, Welternährungssituation, Welthunger, Lebensmittel- und Produktsicherheit

3. **Ressourcen:**

Umwelt-, Abfall- und Verpackungsproblematik, Wasser, Energie, Umverteilungsproblematik, Ressourcenmanagement

4. **Konsumentenrecht:**

Lebensmittelrecht, Etikettensprache (Lebensmittelkennzeichnung bzw. Energieausweis), Verbraucherrechte und -schutz

5. **Sicherheit und Kontrolle:**

Lebensmittel- und Produktsicherheit, Lebensmittelkontrolle, Hygiene

Medienpool

Der vorliegende Medienpool gibt einen Überblick, welche Medien im Rahmen der mündlichen Reifeprüfung aus Haushaltsökonomie und Ernährung zum Einsatz kommen können.

Medienpool

- Fachtexte vs. populärwissenschaftliche Artikel
- Filmausschnitte
- Karikaturen
- Statistiken
- Graphiken
- Podcasts
- Produkte
- Lebensmitteletiketten
- Zeitungen
- Werbefilme
- Bilder
- Nährwerttabelle + Taschenrechner
- Experimente, Nachweisreaktionen
- Printwerbungen
- Broschüren
- Modelle
- Diagramme
- Piktogramme
- Tabellen
- Anschauungsmaterial
- Wandtafel
- Poster

Wie die diversen Medien fachlich-inhaltlich bzw. methodisch-strategisch umgesetzt werden können, kann in den exemplarisch angeführten Prüfungsfragen verfolgt werden.

Exemplarische Aufgabenstellungen

Um einen besseren Überblick zu gewähren, wurden die nachfolgenden exemplarischen Aufgabenstellungen in Form eines Rasters (Tabelle) dargestellt. Ebenso finden sich Hinweise auf die Domänen, Handlungsdimensionen, Operatoren und den Medienpool. Wie nun konkret die Gestaltung der Seite(n) auszusehen hat (haben), darüber existieren bis dato keine Vorgaben von Seiten des Ministeriums. Erachten Sie daher diese beispielgebenden Raster nicht als verbindlich, sondern als Möglichkeit für die Strukturierung von Fragenkomplexen bei der kompetenzorientierten Reifeprüfung aus Haushaltsökonomie und Ernährung.

Beispiel A: Haushaltsökonomie

Kompetenzorientierte Reifeprüfung aus Haushaltsökonomie

Themenpool 1: Privater Haushalt und Ökonomie

<i>Veränderungen im Konsumverhalten 2004/05 und 2009/10</i>

Aufgabenstellung:

- 1) Definieren Sie folgende Begriffe: Bedarf, Bedürfnis, Konsum, Güter und Dienstleistungen.
- 2) Erstellen Sie mit Hilfe der beiden Tabellen der Statistik Austria (siehe Beilage 1 und 2) ein Stabdiagramm (Excel) für die Jahre 2004/05 und 2009/10. Ordnen Sie die unter Punkt 1 definierten Begriffe Ihrem Diagramm zu und begründen Sie Ihre Entscheidung.
- 3) Vergleichen Sie die Veränderungen der Haushaltsausgaben beider Jahre in Prozent. Erklären Sie, wie sich die Konsumgewohnheiten in den letzten fünf Jahren verändert haben. Geben Sie mögliche Gründe an und begründen Sie Ihre Meinung.

Hinweise:

Domäne:	HOE 4
Handlungsdimensionen:	I,II,III
Operatoren:	definieren, visualisieren, zuordnen, vergleichen, begründen
Medienpool:	Berechnung, Tabellen
Beilagen	Tabellen
Quellen	Statistik Austria – Konsumerhebung 2004/05 und 2009/10

Beilage 1 für Beispiel A

Monatliche Verbrauchsausgaben der privaten Haushalte 2004/05 - Hauptergebnisse				
Ausgewählte Ausgabengruppen	Haushaltsausgaben		Äquivalenzausgaben ¹⁾	
	in Euro	in %	in Euro	in %
Verbrauchsausgaben insgesamt	2.540	100,0	1.630	100,0
Ernährung, Alkoholfreie Getränke	331	13,0	207	12,7
Ernährung	297	11,7	185	11,4
Alkoholfreie Getränke	34	1,3	21	1,3
Alkoholische Getränke, Tabakwaren	71	2,8	47	2,9
Alkoholische Getränke	29	1,1	19	1,2
Tabakwaren	42	1,7	28	1,7
Bekleidung, Schuhe	141	5,6	89	5,5
Bekleidung	112	4,4	71	4,3
Schuhe	28	1,1	18	1,1
Wohnen, Energie	566	22,3	373	22,9
Mieten	104	4,1	77	4,7
Imputierte Mieten	208	8,2	129	7,9
Wohnungsinstandhaltung	52	2,0	32	1,9
Betriebskosten	85	3,3	60	3,7
Energie	117	4,6	76	4,7
Wohnungsausstattung	157	6,2	99	6,1
Möbel, Wohnungseinrichtung	70	2,8	44	2,7
Heimtextilien	15	0,6	9	0,5
Haushaltsgeräte	23	0,9	15	0,9
Geschirr, Haushaltsartikel	10	0,4	7	0,4
Werkzeug, Gartengeräte	12	0,5	8	0,5
Waren und Dienstleistungen für den Haushalt	26	1,0	17	1,0
Gesundheit	79	3,1	53	3,3
Verkehr	409	16,1	252	15,5
KFZ-Anschaffung	184	7,3	110	6,8
KFZ-Reparatur, -Zubehör, Treibstoff	206	8,1	130	8,0
Öffentlicher Verkehr	19	0,7	13	0,8
Kommunikation	67	2,6	44	2,7
Freizeit, Sport, Hobby	320	12,6	205	12,6
Unterhaltungselektronik, Film-, Foto- und EDV-Geräte	47	1,9	31	1,9
Größere Gebrauchsgüter für Freizeit und Sport; Musikinstrumente	6	0,3	3	0,2
Sport-, Hobby und Freizeitartikel	58	2,3	37	2,3
Sport-, Freizeit- und Kulturveranstaltungen	68	2,7	44	2,7
Printmedien, Papier- und Schreibwaren	38	1,5	25	1,5
Urlaub	103	4,1	66	4,0
Bildung	20	0,8	11	0,7
Café, Restaurant, Hotel	140	5,5	93	5,7
Sonstiges	235	9,3	154	9,5
Körperpflege	65	2,6	43	2,7
Persönliche Ausstattung	16	0,6	10	0,6
Soziale Dienste, Kinderbetreuung	5	0,2	4	0,2
Versicherungen	115	4,6	73	4,5
Finanzdienstleistungen	1	0,1	1	0,1
Allgemeine Dienstleistungen	32	1,2	23	1,4
Nicht für den privaten Konsum ²⁾	307		186	
Wohnen – Investitionen	216		128	
Wertanlage, Sparen, Spenden	92		57	

Q: STATISTIK AUSTRIA, Konsumerhebung 2004/05. - Anzahl der befragten Haushalte 8.400 (hochgerechnet 3.490.000). - Durchschnittliche Haushaltsgröße = 2,32 Personen. - Werte, bei denen die Anzahl der Haushalte (nicht hochgerechnet) unter 50 liegt, werden nicht ausgewiesen. - 1) Die Äquivalenzausgaben sind nach folgendem Gewichtungsschema berechnet: Die erste erwachsene Person im Haushalt = 1,0; jede weitere Person ab 14 Jahren = 0,5 und Kinder unter 14 Jahren = 0,3. - 2) Die Ausgabengruppe "Nicht für den privaten Konsum" ist nicht in den Gesamtverbrauchsausgaben enthalten.

Beilage 2 für Beispiel A

Monatliche Verbrauchsausgaben der privaten Haushalte – Hauptergebnisse 2009/10				
Ausgewählte Ausgabengruppen	Haushaltsausgaben		Äquivalenzausgaben ¹⁾	
	in Euro	in %	in Euro	in %
Anzahl der Haushalte	6.534			
Anzahl der Haushalte hochgerechnet	3.605.090			
Verbrauchsausgaben insgesamt	2.910	100,0	1.880	100,0
Ernährung, alkoholfreie Getränke	352	12,1	220	11,7
Ernährung	315	10,8	197	10,5
Alkoholfreie Getränke	36,8	1,3	23,2	1,2
Alkoholische Getränke, Tabakwaren	71,1	2,4	46,7	2,5
Alkoholische Getränke	32,4	1,1	21,3	1,1
Tabakwaren	38,7	1,3	25,4	1,3
Bekleidung, Schuhe	166	5,7	107	5,7
Bekleidung, Accessoires	130	4,5	84,3	4,5
Schuhe	36,0	1,2	23,1	1,2
Wohnen, Energie	691	23,8	462	24,6
Tatsächlich gezahlte Wohnungsmieten	126	4,3	93,9	5,0
Imputierte Mieten (Erstwohnungen) ²⁾	258	8,9	163	8,7
Wohnungsinstandhaltung	68,4	2,4	43,6	2,3
Betriebskosten, Sonstige Zahlungen	101	3,5	71,5	3,8
Energie	137	4,7	90,2	4,8
Wohnungsausstattung	202	6,9	128	6,8
Wohnungseinrichtung	90,9	3,1	56,8	3,0
Heimtextilien	16,9	0,6	11,1	0,6
Haushaltsgeräte	31,2	1,1	19,8	1,1
Geschirr, Haushaltsartikel	13,2	0,5	8,5	0,5
Werkzeug, Gartengeräte; Haushaltszubehör	17,4	0,6	10,5	0,6
Waren und Dienstleistungen für den Haushalt	31,9	1,1	21,3	1,1
Gesundheit	102	3,5	67,3	3,6
Medikamente, medizinische Produkte	68,5	2,4	45,6	2,4
Arztleistungen	25,0	0,9	16,3	0,9
Spitals- und Pflegeleistungen, Kuraufenthalt	8,2	0,3	5,4	0,3
Verkehr	436	15,0	272	14,5
KFZ-Anschaffung	168	5,8	104	5,5
KFZ-Reparatur, -Zubehör, Treibstoff	236	8,1	146	7,8
Öffentlicher Verkehr	31,5	1,1	22,0	1,2
Kommunikation	49,3	1,7	32,4	1,7
Postgebühren	1,7	0,1	1,1	0,1
Festnetz-, Mobiltelefon, Faxgerät	4,6	0,2	2,9	0,2
Telefon-, Fax-, Internetgebühren	42,5	1,5	28,1	1,5
Freizeit, Sport, Hobby	371	12,8	241	12,8
Unterhaltungselektronik, Film-, Foto- und EDV-Geräte	57,1	2,0	36,7	1,9
Größere Gebrauchsgüter für Freizeit und Sport	10,5	0,4	7,0	0,4
Sonstige Sport-, Hobby und Freizeitartikel; Haustiere; Garten	69,5	2,4	43,9	2,3
Sport-, Freizeit- und Kulturveranstaltungen	70,5	2,4	47,2	2,5
Printmedien, Papier- und Schreibwaren	41,9	1,4	28,1	1,5
Urlaub	122	4,2	78,0	4,1
Bildung	27,8	1,0	15,7	0,8
Vor- und Grundschule, Kindergarten	3,8	0,1	1,9	0,1
Hauptschule, AHS-Unterstufe	1,4	0,0	0,7	0,0
Mittlere und höhere Schule (Oberstufe)	3,0	0,1	1,4	0,1
Universität, Fachhochschule	2,4	0,1	1,5	0,1
Bildungskurse, Nachhilfe	14,7	0,5	9,0	0,5
Sonstige schulische Aktivitäten	2,6	0,1	1,2	0,1
Café, Restaurant	167	5,7	110	5,9

Sonstige Ausgaben	271	9,3	178	9,5
Körperpflege	75,6	2,6	50,1	2,7
Persönliche Ausstattung	22,1	0,8	15,1	0,8
Soziale Dienste, Kinderbetreuung	14,9	0,5	9,8	0,5
Versicherungen	126	4,3	80,3	4,3
Bankdienstleistungen	2,4	0,1	1,6	0,1
Nicht für den privaten Konsum ³⁾	457		283	
Wohnen - Nicht für den privaten Konsum	315		193	
Wertanlagen, Sparen, Spenden	142		90,2	

Q: STATISTIK AUSTRIA, Konsumerhebung 2009/10. Erstellt am: 12.04.2011.

Durchschnittliche Haushaltsgröße = 2,29 Personen. - 1) Die Äquivalenzausgaben sind nach folgendem Schema berechnet: Erste erwachsene Person = 1, jede weitere Person im Haushalt ab 14 Jahren = 0,5, Kinder unter 14 Jahren = 0,3. - 2) Um einen Vergleich des Mietaufwands zwischen Haushalten mit unterschiedlichen Wohnformen (Eigentümer/Mieter) zu ermöglichen, werden für Erstwohnungen, für die keine realen Mietausgaben existieren (Haus-, Wohnungseigentum, mietfreie Objekte) fiktive Mietwerte errechnet. - 3) Die Ausgaben der Gruppe "Nicht für den privaten Konsum" sind nicht in den Verbrauchsausgaben insgesamt enthalten.

Beispiel B: Ernährung

Kompetenzorientierte Reifeprüfung aus Ernährung

Themenpool 1: Ernährung und Grundlagen

Anthropometrie

Aufgabenstellung:

1. Erklären Sie den BMI und nennen Sie wichtige Parameter.
2. Berechnen Sie den BMI (Beilage).
Tragen Sie in die jeweilige Perzentillenkurve den BMI ein. Interpretieren Sie die Ergebnisse im Hinblick auf das Geschlecht und stellen Sie einen Vergleich mit den Normwerten von Erwachsenen an.
3. Diskutieren Sie anthropometrische Methoden, gehen Sie auf etwaige Vor- und Nachteile ein.
Im Anschluss nehmen Sie Stellung wie ein optimaler Ernährungsstatus aussieht.

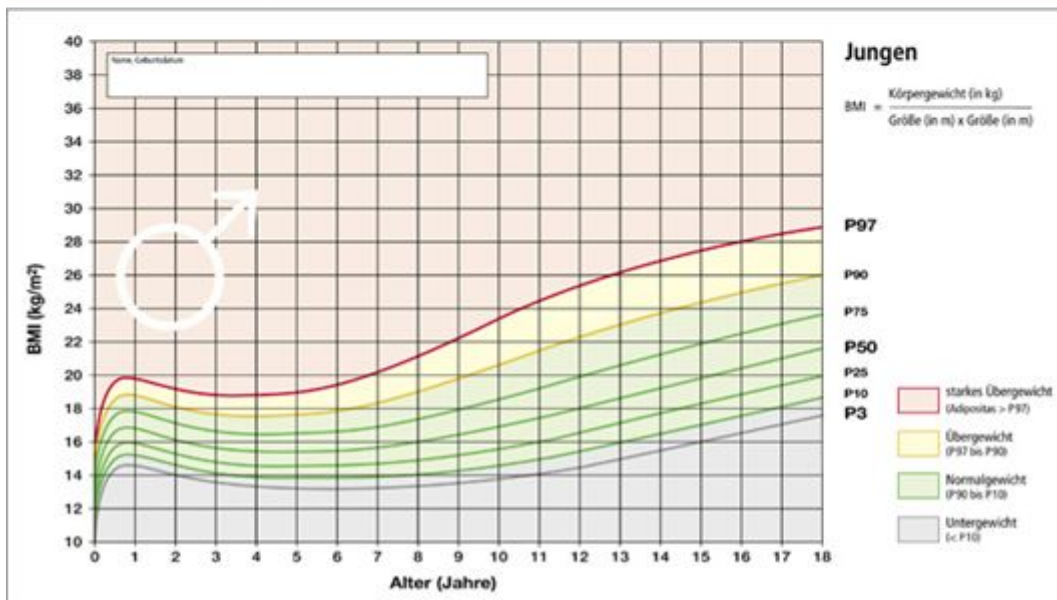
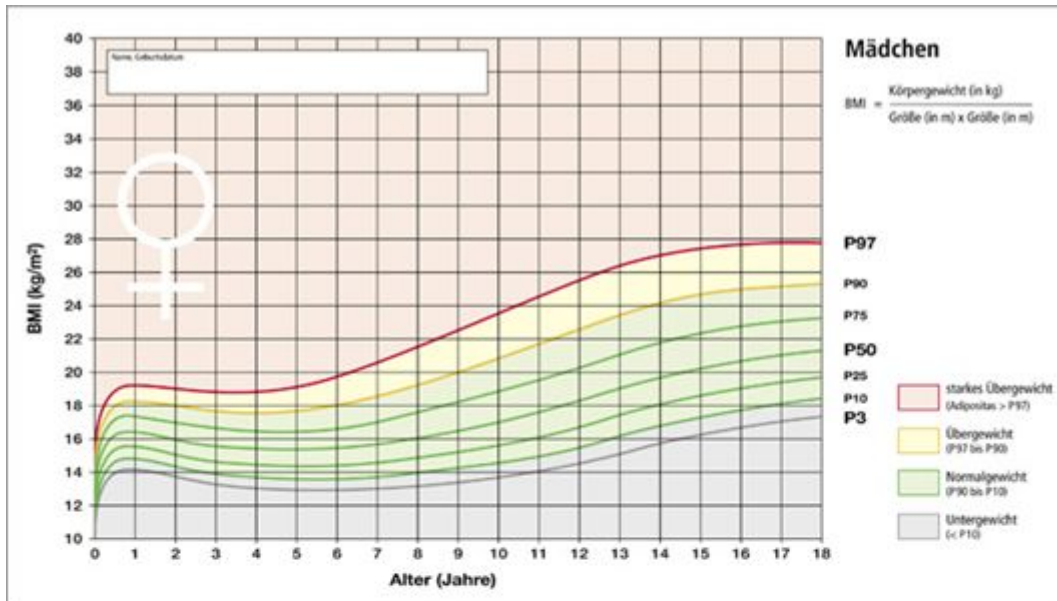
Hinweise:

Domäne:	HOE 2
Handlungsdimensionen:	I,II,III
Operatoren:	erklären, nennen, berechnen, transferieren, interpretieren, vergleichen, diskutieren, Stellung nehmen
Medienpool:	Berechnung, Tabelle, Perzentillenkurve
Beilagen	Tabelle und Perzentillenkurve
Quellen	http://www.naturheilpraxis-kulmbach.de/cm/images/stories/bmi.jpg

Beilage für Beispiel B

w/m	Alter	Größe	Gewicht	BMI
W	15J	171cm	55kg	
M	14J	169cm	73kg	
W	17J	175cm	53kg	
M	15J	174cm	63kg	

Perzentilenkurve



Beispiel C: Haushaltsökonomie und Ernährung

Kompetenzorientierte Reifeprüfung aus Haushaltsökonomie und Ernährung Themenpool 1: Nachhaltigkeit

Klimaschutz am Teller

Aufgabenstellung:

1. Definieren Sie die Begriffe: Ökologischer Fußabdruck, Ernährungssystem und vollwertige Ernährung und erklären Sie den Zusammenhang.
2. Beurteilen Sie Fast Food bzw. Convenience Produkte (siehe Produkte/Verpackungsmaterial) mit Hilfe des ökologischen Fußabdrucks nach den Kriterien des Ernährungssystems.
3. Nehmen Sie Stellung und beziehen Sie sich auf Ihre vorangegangenen Ausführungen: „Ein moderner Lebensstil und Nachhaltigkeit ist ein Paradoxon.“

Hinweise:

Domäne:	HOE 2, HOE 5
Handlungsdimensionen:	I,II,III
Operatoren:	definieren, erklären, beurteilen, Stellung nehmen
Medienpool:	Produkte bzw. Verpackungsmaterial
Beilagen	Verpackungsmaterial/Produkte
Quellen	----

Bibliografie

„Lehrplan der AHS“. BMUKK Wien

Buchner, Ursula et al: *Referenzrahmen für die Ernährungs- und Verbraucherbildung in Österreich*. Salzburg: Eigenverlag, 2008

Erpenbeck, John und Heyse, Volker: *Die Kompetenzbiographie – Wege der Kompetenzentwicklung*, Münster, New York, München, Berlin: Waxmann Verlag 2007.

Erpenbeck, John und Lutz von Rosenstiel (Hrsg): *Handbuch Kompetenzmessung. Erkennen, verstehen und bewerten von K in der betrieblichen und pädagogischen und psychologischen Praxis*. 2. überarbeitete Auflage. Stuttgart: Schäffer-Poeschel Verlag, 2007.

Fritz, Ursula: *Kompetenzorientiertes Unterrichten*. Grundlagenpapier. BMUKK – Abt. II/7a: Eigendruck

Hinteregger, Robert et. al.: „*Mündliche Reifeprüfung*“ – Eine Handreichung zur 3. Säule. Standardisierte kompetenzorientierte Reifeprüfung an AHS Schuljahr 2013/14; BMUKK. 2011

Landertshammer, Michael (Hrsg): *Schlüsselqualifikationen*. 2. Auflage. Wien: Wirtschaftskammer Österreich; Abteilung Bildungspolitik, 2003.

Middendorf, Marianne: http://www.bildung.koeln.de/materialbibliothek/download/stubo_foe_modul_iv_kompetenzen_kompe%5B...%5D.pdf?idx=d3dee52801f79a40ce49f9582a3df785. 2007. – 08.09.2011; 17:48

Peterßen, Wilhelm, H.: *Kleines Methoden-Lexikon*. 2. Aktualisierte Auflage. München, Düsseldorf, Stuttgart: Oldenbourg Schulbuchverlag: GmbH, 2001

Sloane, Peter: Vortrag: „*Kompetenzorientierter Unterricht*“ vom 2.4.2009

Weinert, Franz E.: *Leistungsmessung in Schulen*. Weinheim und Basel: Beltz: 2001

Internet links

<http://www.ernaehrung-und-verbraucherbildung.de/>

http://www.klett.de/sixcms/media.php/8/29055_S014.pdf

http://www.kultusministerium.hessen.de/irj/servlet/prt/portal/prtroot/slimp.CMReader/HKM_M_15/HKM_Internet/med/47a/47a60044-ff6a-da01-be59-2697ccf4e69f,22222222-2222-2222-2222-222222222222

<http://www.lernkompetenz.th.schule.de/doc/faecheruebergreifende%20Operatoren%20und%20ihre%20Definitionen.pdf>

http://www.nibis.de/nli1/gohrgs/operatoren/operatoren_ab_2010_2011/operatoren_ernaehrung.pdf

http://www.nibis.de/nli1/gohrgs/operatoren/operatoren_ab_2010_2011/operatoren_technik.pdf

www.dorner-verlag.at/lehrerinnen_infos_MS-OS.php

www.gymoedeme.de/

www.kmk.org/fileadmin/.../beschuesse/.../1989_12_01-EPA-Ernaehrung.pdf

www.kultusministerium.hessen.de

www.nibis.de/nli1/.../operatoren/operatoren.../operatoren_ernaehrung.pdf

www.nibis.de/nli1/.../operatoren/operatoren_ab.../operatoren_technik.pdf

www.standardsicherung.nrw.de/abitur-bk/getfile.php?file=1515

Dank und beteiligte Institutionen

Wir bedanken uns für die freundliche Unterstützung bei der Erarbeitung dieser Handreichung, das Vorwort, die Worte zum Geleit, und das Feedback bei folgenden Personen:

Mag.^a Margit Auer, Mag.^a Gabriele Dangl, Mag. Dr. Michael Sörös,

Landesschulinspektorinnen und Landesschulinspektor, Stadtschulrat für Wien

Mag.^a Elisabeth Hauer-Banas, Bundes ARGE Leiterin für Haushaltsökonomie und Ernährung, TNE

Mag.^a Alexandra Hofer, Geschäftsführung der Österreichischen Gesellschaft für Ernährung

Mag.^a Brigitte Koliander, Österreichische Kompetenzzentren für Didaktik, AECC, Universität Wien

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Mag.^a Andrea Lehner, Leiterin der give-Servicestelle, ÖGE-Vorstandsmitglied

Mag.^a Gabriela Leitner, TNE, PH Oberösterreich

Dipl.-Päd.ⁱⁿ Helga Rogl, Fachinspektorin für Ernährungswirtschaft und Haushaltsökonomie

Ass.-Prof. Mag.^a Dr.ⁱⁿ Petra Rust, Studienprogrammleitung Ernährungswissenschaften

Mag. Andreas Schatzl, BMUKK

Mag.^a Karin Wagner, Lehrerin für Haushaltsökonomie und Ernährung, Wien

Univ.-Prof. Mag. Dr. Karl-Heinz Wagner, Studienprogrammleitung Ernährungswissenschaften

Weiters bedanken wir uns bei folgenden Institutionen:

Institut für Ernährungswissenschaften

Universität Wien, Althanstraße 14, 1090 Wien; <http://www.univie.ac.at/nutrition/>

Österreichische Gesellschaft für Ernährung

Spargelfeldstraße 191, 1220 Wien; <http://oege.at/>

give-Servicestelle für Gesundheitsbildung, eine Initiative des BMUKK, BMG und ÖJRK

Waaggasse 11, 1040 Wien; <http://give.or.at/>

Thematisches Netzwerk Ernährung, TNE

Pädagogische Hochschule Salzburg, Akademiestraße 23, 5020 Salzburg;
<http://www.thematischesnetzwerkernaehrung.at/>

Bundesministerium für Unterricht Kunst und Kultur

Minoritenplatz 5, 1010 Wien; <http://www.bmukk.gv.at/>