

CookUOS - Seminarbegleitender Kochkurs als nachhaltige Multiplikatorenschulung von Lehramtsstudierenden für Gesundheitsbildung, Ernährungs- und Umweltbewusstsein

Ein innovativer, interdisziplinärer Ansatz in der universitären Lehramtsausbildung?

U. Neumann¹⁾, I. Diers³⁾, J. Seiferth¹⁾, D. Remy²⁾, K. v. Moeller¹⁾, Kohlberg W.D.³⁾, Niekamp M.⁴⁾, Wulfhorst B.¹⁾

Hintergrund und Motivation

- Fortschreitende Auflösung bzw. Verwischung der Grenzen zwischen den Bildungsstätten Familie und Schule
- Aktuelle Studien zeigen nach wie vor eine Zunahme der Häufigkeit von Essstörungen und ernährungsassoziierten Erkrankungen bei Kindern und Jugendlichen
- Top > Down salutogenetischer Ansatz zur Stärkung der Vermittlungskompetenzen
- Lernerfahrungen mit allen Sinnen erleben und erkennen, dass sich Genuss, Freude sowie gesunde, nachhaltige Ernährung einander nicht ausschließen müssen
- Initiierung eines interdisziplinären Angebotes für angehende Multiplikatoren aller Schulformen und Fachrichtungen mit Modellcharakter und Transfermöglichkeit
- Fokussierung auf Ernährungs-, Gesundheits-, Nachhaltigkeits- und Konsumverhalten und Vermittlung der Bedeutung von Ernährungs- und Essverhalten als kulturelles Gut
- Kompetenzvermittlung im zur Verbesserung der eigenen Lebensqualität und Gesundheit im Hinblick auf Lehrgesundheit
- Aufbau eines regionalen Netzwerkes durch Einbeziehung von Projektpartnern und Transport des Pilotprojektes in die Öffentlichkeit

Zielsetzung



Seminarbegleitender Kochkurs als nachhaltiges Instrument zur universitären Multiplikatorenschulung angehender Lehrkräfte für das Gesundheitswesen zur Förderung der „Gesunden Schule“



Berücksichtigung neurowissenschaftlicher Erkenntnisse über das Lehren und Lernen für den Prozess der Wissensvermittlung

Vernetzung von regionalen Akteuren aus Praxis, Wissenschaft und Bildungsinstitutionen



Interdisziplinäre Angebote von aufeinander abgestimmten Lehrinhalten in Theorie und Praxis

Fachdidaktisch begründete Themenwahl, Festlegung der Kompetenzziele

- Unterstützung eines universitären Studienangebotes
- Stärkung der persönlichen Kompetenzen von Lehramtsstudierenden
- Umsetzung der curricularen Empfehlungen für die Lehramtsausbildungen
- Verknüpfung von Theorie und Praxis
- Förderung des Dialogs zwischen den Bildungsinstitutionen und deren Akteuren
- Einbindung in die Fort- und Weiterbildung für Lehrkräfte
- Masterarbeit zum Thema „Ernährungserziehung an Schulen“ als Beitrag zum wissenschaftlichen Diskurs
- Posterwalk als Impuls zur Verwendung der Seminarthemen im Unterricht
- Weiterentwicklung des Seminarformates

Projektlauf

- 6 Seminartage 14-tägig, samstags von 9-18 Uhr
- Vormittags: Theoretischer Teil mit Vorlesungen, Referaten, Posterpräsentationen und Diskussion (hochschulöffentlich)
- Nachmittags: Praktischer Teil mit gemeinsamem Einkauf, Kochen, Essen und Reflexion (20 Studierende, 2-3 Köche, 3 TutorInnen, 2 DozentInnen)
- Befragung der SeminarteilnehmerInnen und Evaluation der Veranstaltung

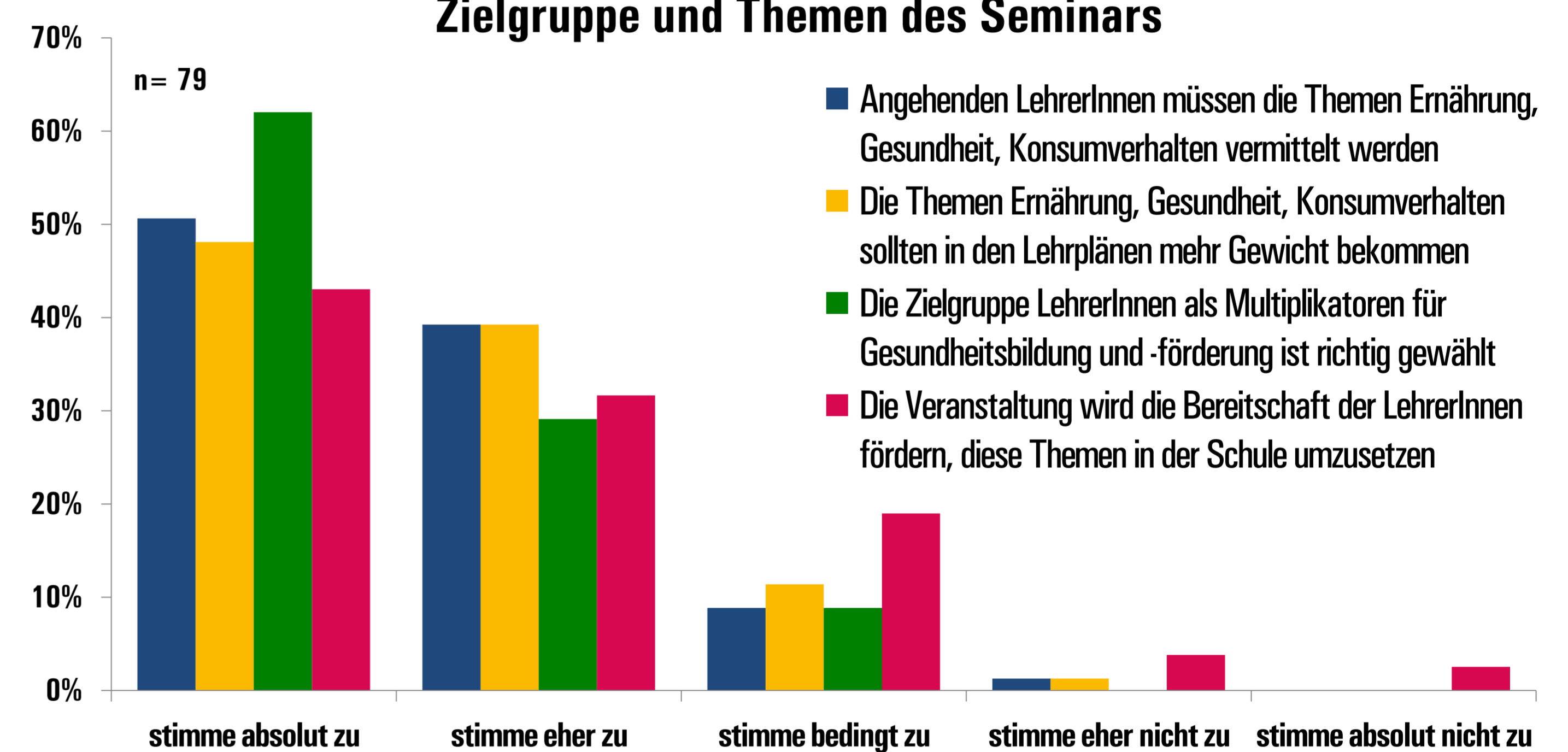
Literatur

Ackermann G. [et al.] Ein Wegweiser zur guten Praxis. Das Ergebnismodell Gesundheitsförderung Schweiz [Artikel] // focus - das Magazin von Gesundheitsförderung Schweiz. - Lausanne/Bern: Gesundheitsförderung Schweiz, 2005. - 24. - S. 14-17.
 Diers I. Zur Legitimation ernährungserzieherischer Maßnahmen an der Grundschule. Osnabrück: MA-Thesis 2012.
 Kiger Alice M. Gesundheit lehren und lernen [Buch] / Hrsg. Brüggemann Deutschsprachige Ausgabe herausgegeben von Ruth / Übers. Nohl Andreas. - München, Jena: Elsevier Urban & Fischer, 2006. - 1. Aufl. - Titel der Originalausgabe: Teaching for Health 3rd Edition.
 Kohlberg W. D. Die Modernität der Reformpädagogik - konstruktivistisch-neurophysiologisch begründet [Artikel] / Hrsg. (HG) PADB in der Steiermark. - Graz: [s.n.], 2005. - S. 66-79.
 Leonhäuser I.-U. [et al.] Essalltag in Familien [Buch]. - Wiesbaden: VS Verlag für Sozialwissenschaften, 2009.
 Max Rubner-Institut Nationale Verzehrstudie II Ergebnisbericht, Teil 1 & 2 einschließlich Ergänzungsband/Schichtindex [Bericht] / Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel. - Karlsruhe: Bundesministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, 2008.
 Spitzer M. Lernen, Gehirnforschung und die Schule des Lebens [Buch]. - Heidelberg, Berlin: Spektrum Akademischer Verlag, 2002. - 978-3827413963.
 Wulfhorst B. und Hurrelmann K. Handbuch Gesundheitserziehung [Buch] / Hrsg. Wulfhorst Britta und Hurrelmann Klaus. - Bern: Huber, 2009.

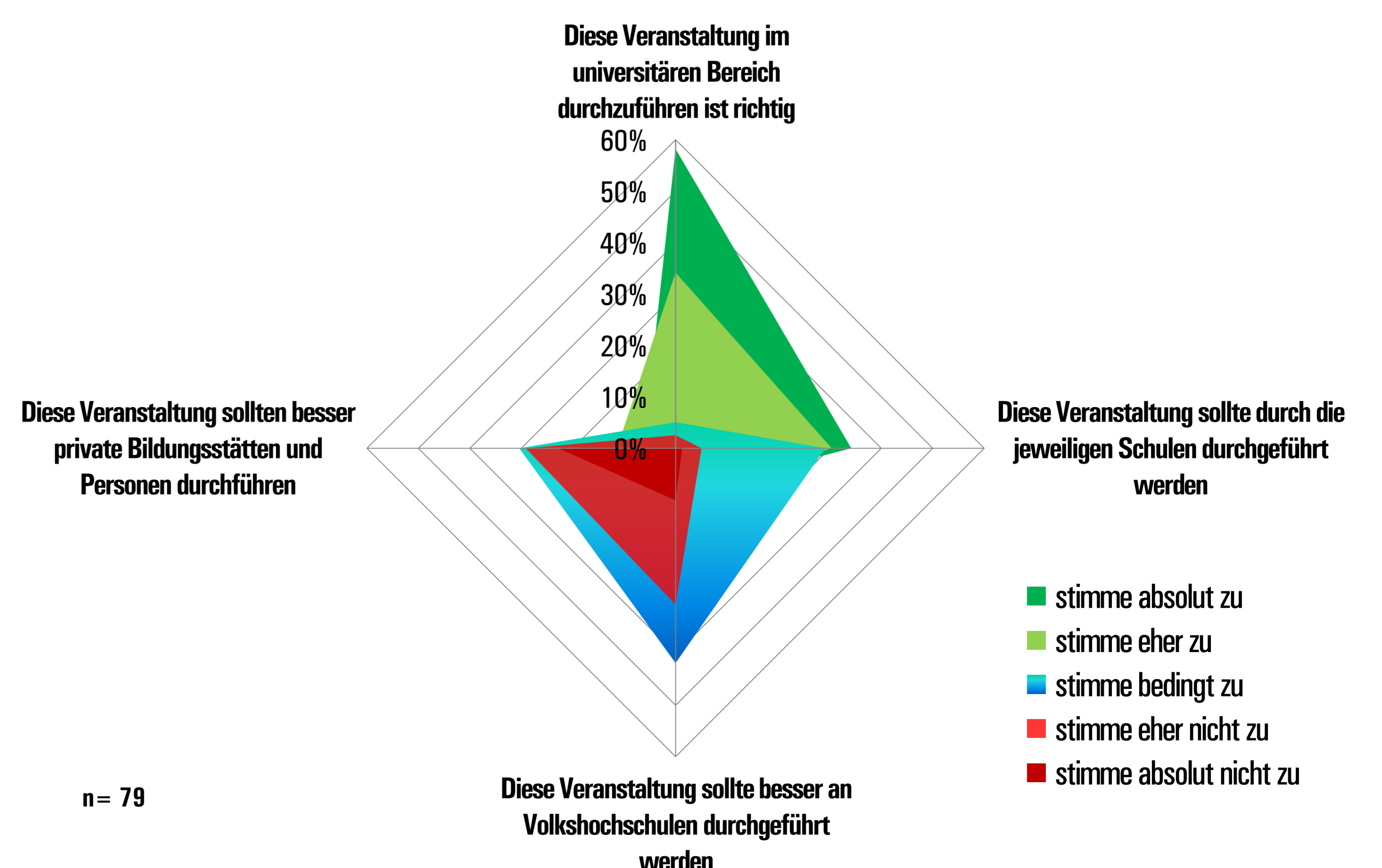
Ergebnisse der Teilnehmerbefragungen

Im Rahmen des Seminar CookUOS im Wintersemester 2011/12 bestand für alle TeilnehmerInnen die Möglichkeit, freiwillig an einer anonymen Befragung teilzunehmen. Es konnten Angaben zur Zielsetzung, zu den Inhalten, zum Ablauf und zur Verortung des Seminars mittels einer 5-stufigen Skala beantwortet werden. An der Umfrage haben sich sowohl Studierende, Lehrende als auch externe Lehrkräfte und Gäste beteiligt (n = 79). Die Veranstaltung wurde zudem zentral evaluiert.

Ergebnis der Teilnehmerumfrage bezüglich der Zielgruppe und Themen des Seminars



Ergebnis der Teilnehmerumfrage bezüglich der Verortung des Seminars als Multiplikatorenschulung



¹⁾ Universität Osnabrück, FB 08 Lehreinheit Gesundheitswissenschaften ³⁾ Universität Osnabrück, FB 03 Institut für Erziehungswissenschaften
²⁾ Universität Osnabrück, FB 05 Biologie, Abteilung Ökologie ⁴⁾ Universität Osnabrück, FB 03 Institut für Philosophie

CookUOS - Seminarbegleitender Kochkurs als nachhaltige Multiplikatoren-schulung von Lehramtsstudierenden für Gesundheitsbildung, Ernährungs- und Umweltbewusstsein
Ein innovativer, interdisziplinärer Ansatz in der universitären Lehramtsausbildung?

eingereicht von: Uwe Neumann (Universität Osnabrück, DE), ID: 1868 Vortragender Autor: Neumann, Uwe



Zusammenfassung

Einleitung:

Schüler und Schülerinnen sind die wichtigste Zielgruppe für die Implementierung von Maßnahmen zur Gesundheitsbildung und -förderung sowohl im Kontext von „gesunder Schule“ (Robert Bosch Stiftung, 2000) als auch in Bezug auf die Tatsache, dass Absolventen der Sekundarstufe II und Berufsschulen in unmittelbarer zeitlicher Nähe zu ihrem Abschluss einen eigenen Hausstand, sei es als WG, Partnerschaft oder sogar einer Familie, gründen werden.

Lehrer sind heute mehr denn je bildungsvermittelnde Erzieher, die sich, neben den rein fachlichen Anforderungen, mit einer Vielzahl von pädagogischen Aufgaben, welche früher im Familienverband wahrgenommen wurden, konfrontiert sehen. Dieses trifft besonders auf die Berufsschulen zu da hier in Bezug zu sozialer Herkunft, Bildungsnähe, Migrationshintergrund ein sehr heterogenes Klientel mit unterschiedlichsten, persönlichen Biografien anzutreffen ist.

Für zukünftige Lehrkräfte, in ihrer Rolle als Multiplikatoren, sind die nachhaltige Vermittlung von Kompetenzen in der Gesundheitsbildung und -förderung im Kontext von, Nahrungszubereitung, Ernährungs-, Ess- und Konsumverhalten, und Ressourcenschonung eine inhaltlich sinnvolle Ergänzung zu den fachspezifischen Lehrangeboten.

Aktuelle neurobiologische Erkenntnisse belegen, dass durch Schaffung komplexer, mit positiven Emotionen und auf Kooperation und Interaktion ausgerichteten Lehr-/Lernsituationen bei gleichzeitig stimulierter, multimodaler Sinnesbeteiligung, Wissensvermittlung nachhaltiger erfolgt. Das Gelernte wird dabei nicht nur als kurzzeitig verfügbares, faktisches Wissen sondern als vernetztes, episodisches Ereignis in verschiedenen Hirnarealen gespeichert und dauerhaft als „Geschichte“ abrufbar. (Spitzer 2006, 2011)

Projektbeschreibung:

Das Projekt gliedert in ein Seminar und einen Praxisteil. Im Seminar werden unter aktiver Einbeziehung der Teilnehmer auf universitären Niveau Themen der Gesundheitsbildung und -förderung, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung und auch philosophische Betrachtungen angeboten, welche durch die daran anschließenden Praxisteile (gemeinsames Einkaufen, Kochen und reflektierende Tischgespräche) zu nachhaltigem Lernen führen und die Bereitschaft fördern, das Erlernte später als Multiplikatoren in die berufliche Tätigkeit und in die Gestaltung von Lebenswelten oder einer "gesunden Schule" zu transportieren. Im Fokus stehen Empowerment und Stärkung der persönlichen, aktiven Einstellung zu Gesundheit im Sinne eines salutogenetischen Ansatzes (Wulforth 2009) sowie Nachhaltigkeit und gesellschaftliche Relevanz bei gleichzeitiger Förderung von „life-skills“.

Durch das gewählte ganztägige (von 9 – 17 Uhr) Setting wird gezeigt, dass Berufstätigkeit und gesunde Ernährung mit frisch zubereiteten, vielfältigen Lebensmitteln, Ressourcenschonung und eine Veränderung des Konsumverhaltens sich einander nicht ausschließen müssen.

In zwei Umfragen (Neumann 2009, 2011) unter Studierenden der LE Gesundheitswissenschaften der Universität Osnabrück wurde der Wunsch nach mehr Praxisinhalten im Studium und praktischen Bezügen zum späteren Beruf deutlich, dass ein solches dauerhaftes Zusatzangebot erwünscht und die Bereitschaft vorhanden ist, diese Erfahrungen in die berufliche Tätigkeit einfließen zu lassen.

Dieses Projekt kann gleichwohl als Maßnahme der Gesundheitsförderung, im Sinne der Entwicklung von gesundheitsfördernden Angeboten und persönlichen Kompetenzen sowohl auf die Infrastruktur als auch das Individuum bezogen, angesehen werden. Nach dessen Modell münden diese Angebote in einer Stärkung der personalen Ressourcen und Verhaltensmuster (sog. Gesundheitsdeterminanten) mit dem Ziel der Verbesserung einer gesundheitsbezogenen Lebensqualität, ergo der Gesundheit in der Bevölkerung (Ackermann, 2005)

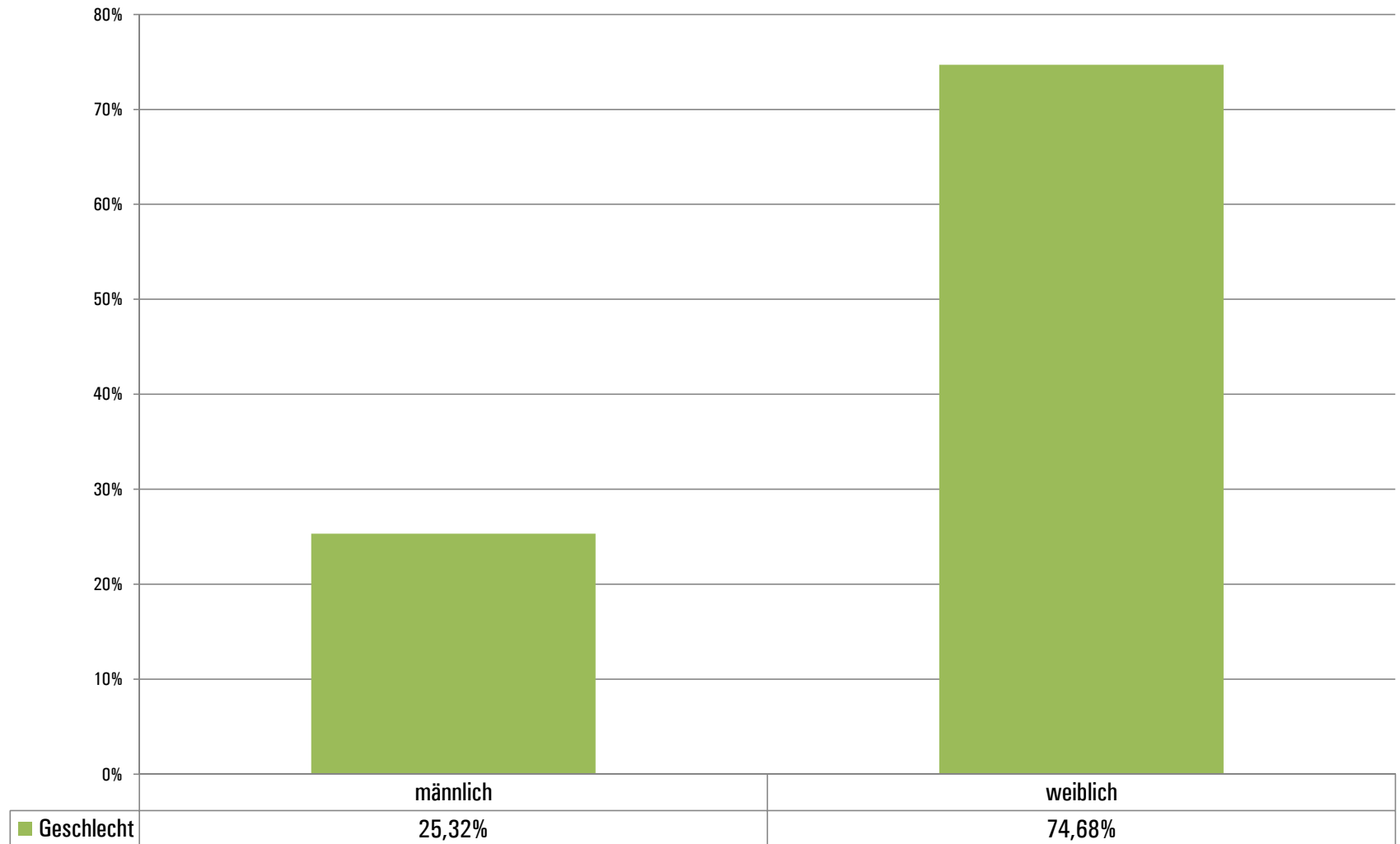
Wichtige Projektbestandteile sind die Einbeziehung von Lernorten, Institutionen und Einrichtungen der Gesundheitsversorgung unterstützt durch eine Kommunikation in die Öffentlichkeit. Nach erfolgreichem Verlauf des Pilotprojektes besteht die Möglichkeit, dieses Konzept auf andere Schulformen oder Einrichtungen zum Zwecke der Weiterverbreitung oder -entwicklung zu transferieren.

CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

Geschlecht

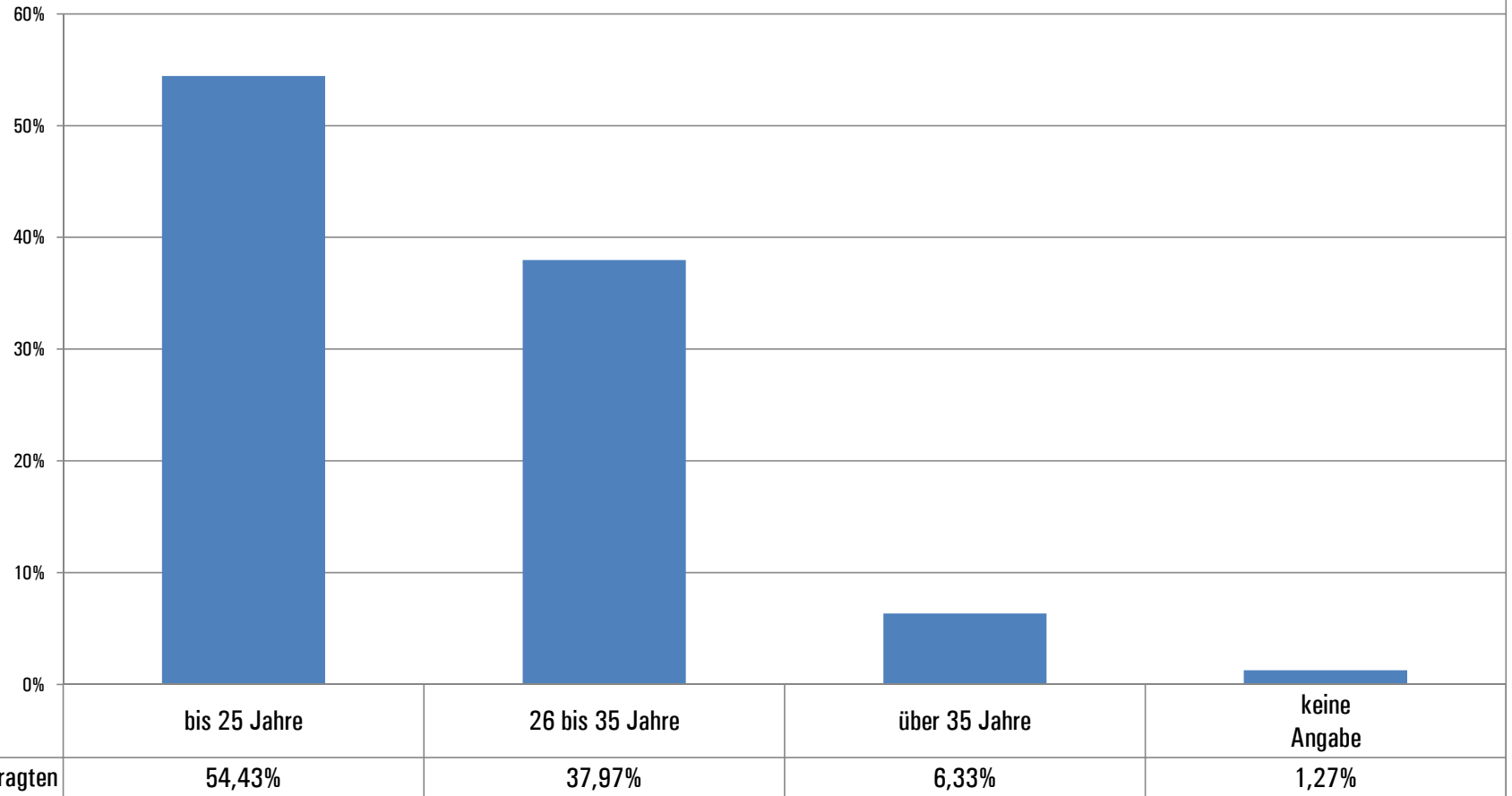
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

**Altersverteilung
der Befragten**



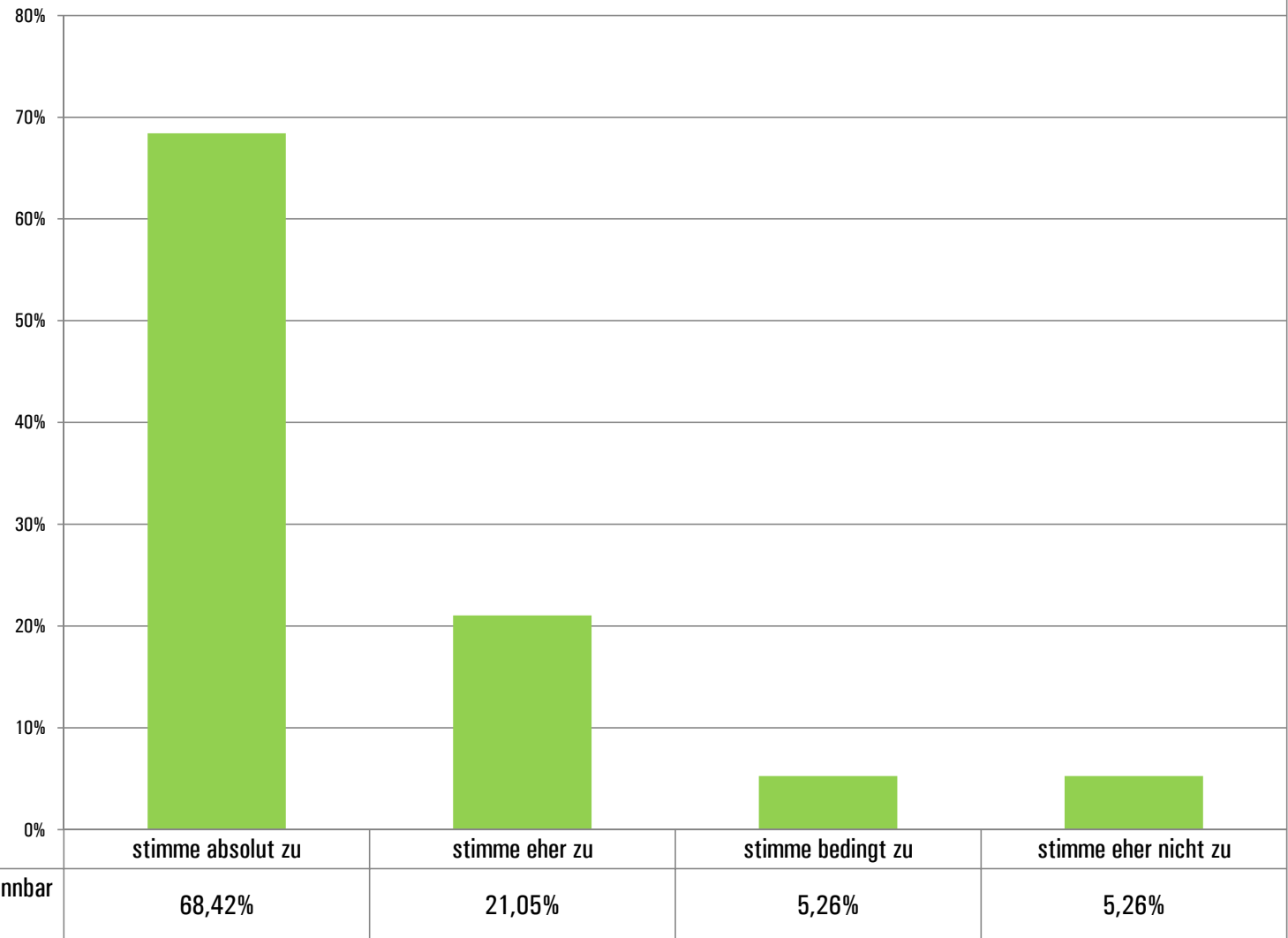
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

Bildungsbezug von Gesundheits-, Ernährungs-, Nachhaltigkeits- und Konsumverhalten

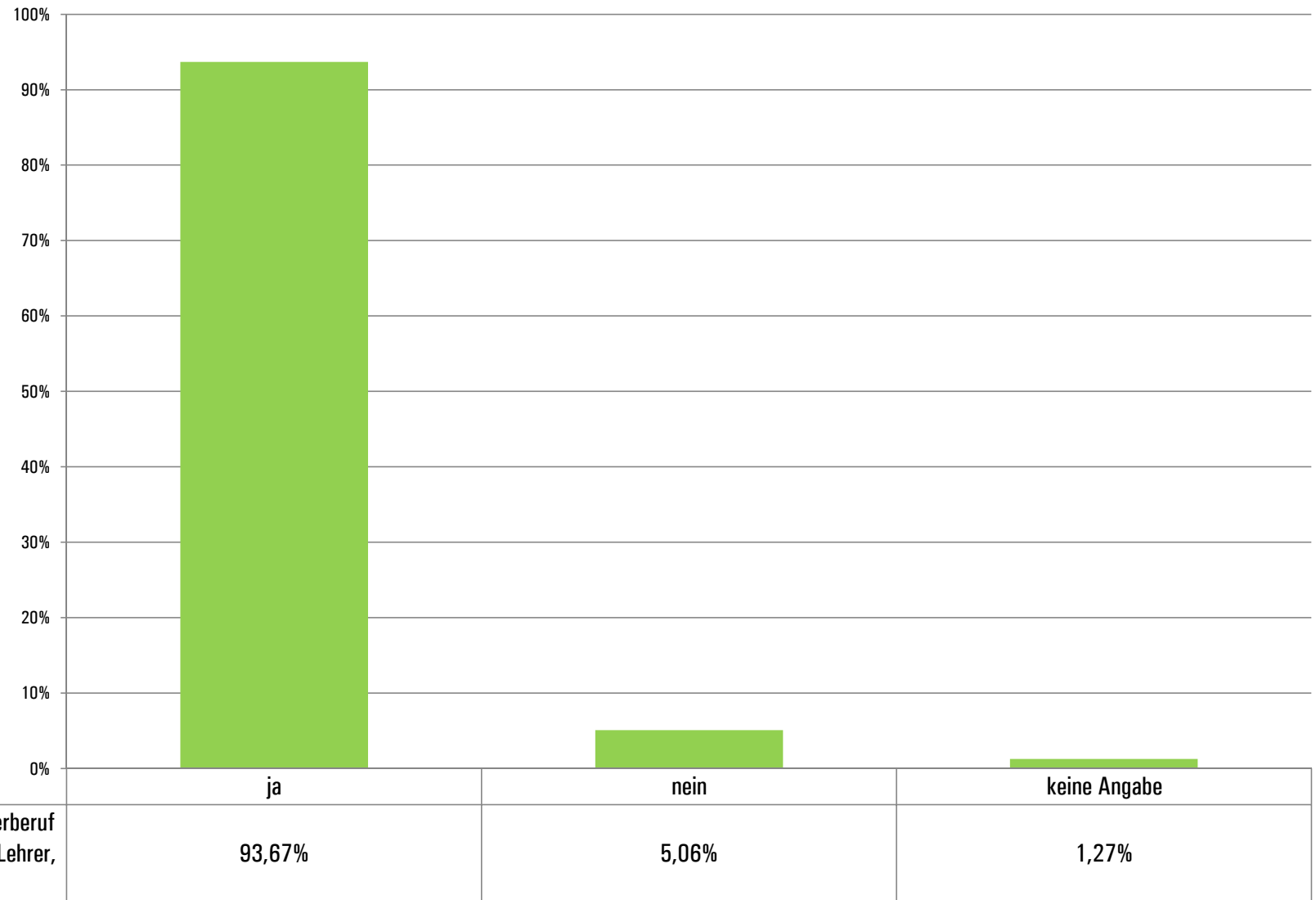


CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

**Ich habe einen Bezug zum
Lehrerberuf
(Lehramtsstudent,
Referendar, Lehrer,
Hochschullehrer)**

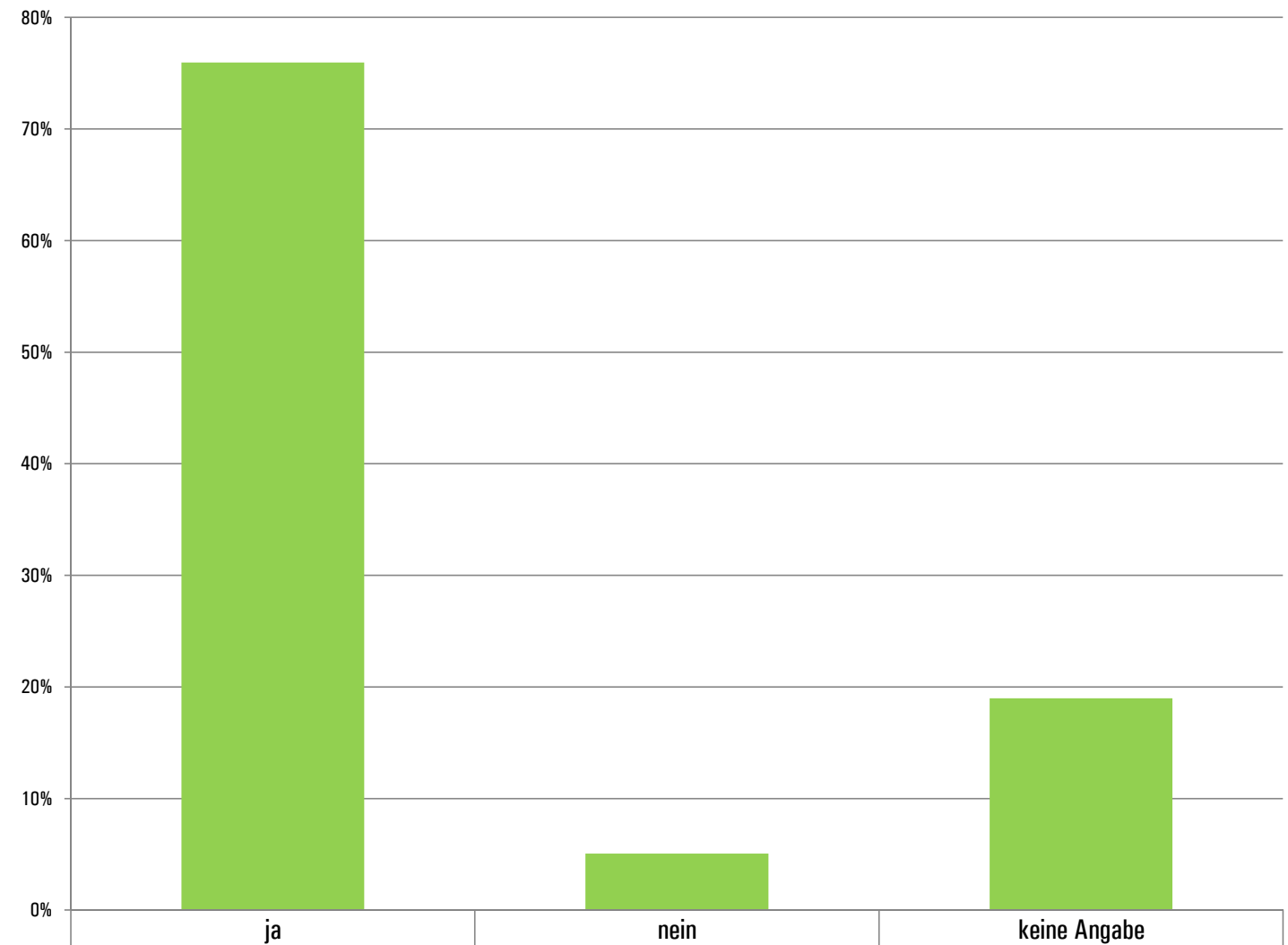
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

**Ich würde als LehrerIn
versuchen, die Anregungen
aus diesem Kurs in meiner
Schule umzusetzen**



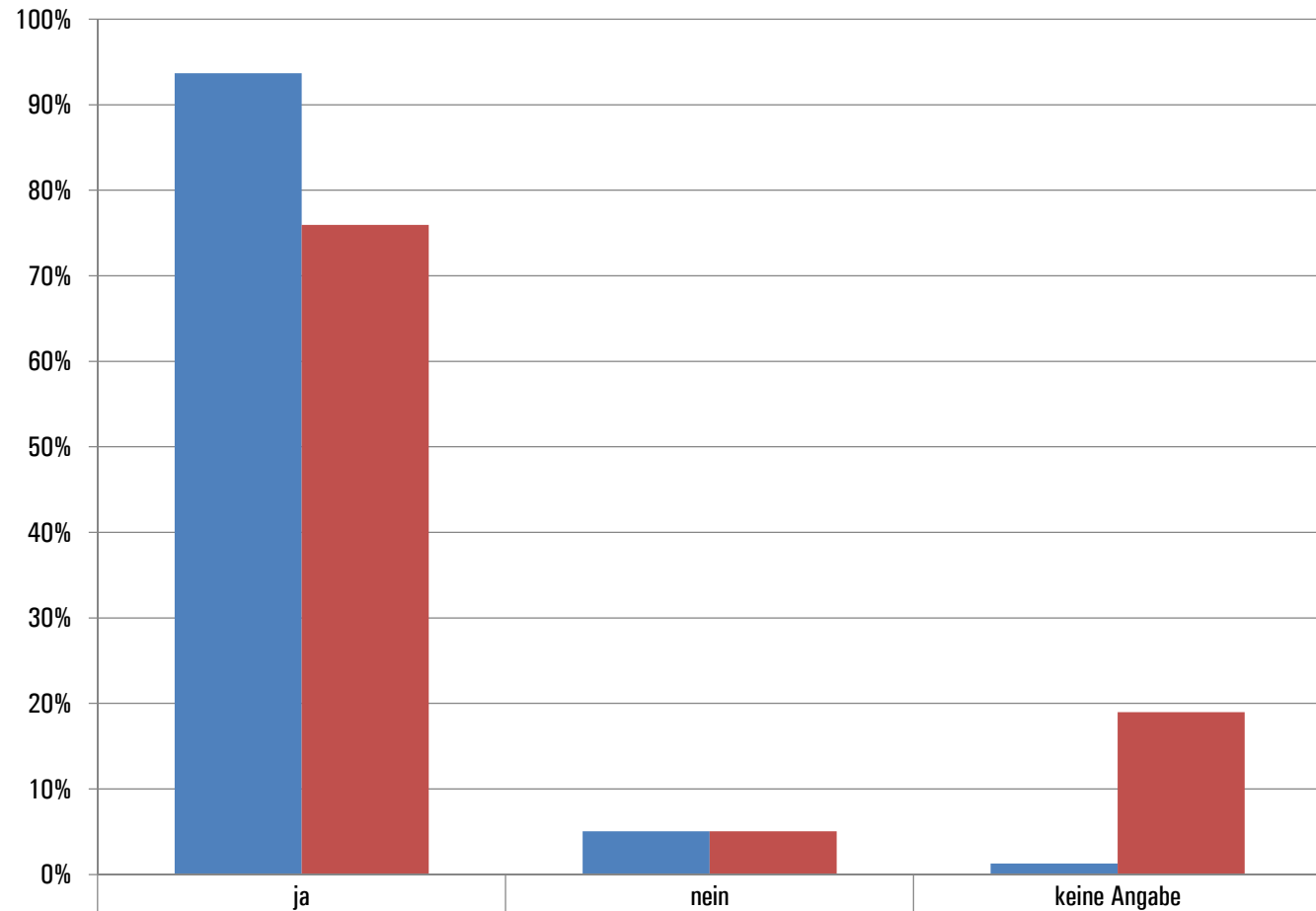
■ Ich würde als LehrerIn versuchen, die Anregungen aus diesem Kurs in meiner Schule umzusetzen

CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79



	ja	nein	keine Angabe
■ Ich habe einen Bezug zum Lehrerberuf (Lehramtsstudent, Referendar, Lehrer, Hochschullehrer)	93,67%	5,06%	1,27%
■ Ich würde als LehrerIn versuchen, die Anregungen aus diesem Kurs in meiner Schule umzusetzen	75,95%	5,06%	18,99%

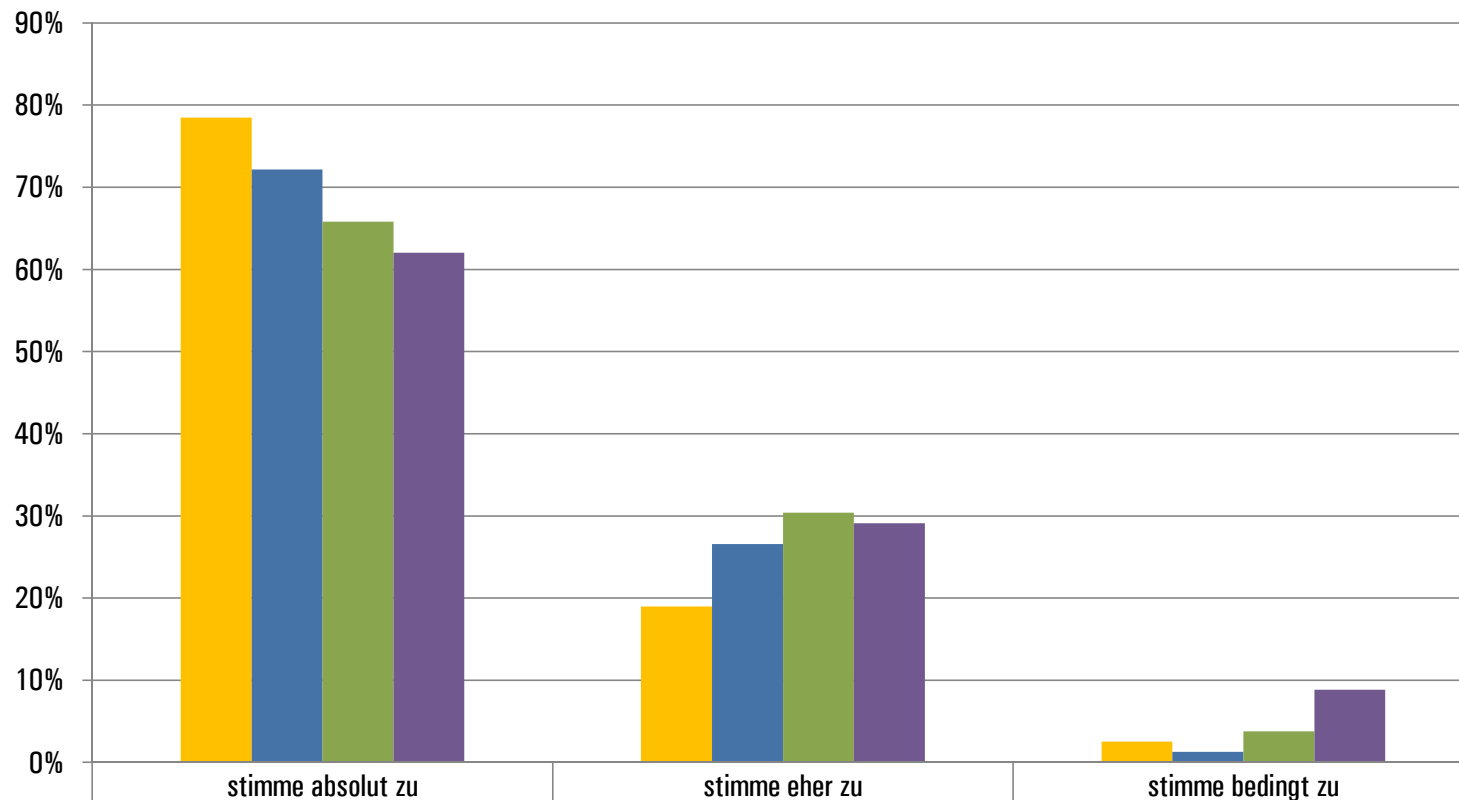
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

I. Leitgedanken der Veranstaltung



	stimme absolut zu	stimme eher zu	stimme bedingt zu
■ Die Vermittlung der Themen Ernährung, Gesundheit, Konsumverhalten; Nachhaltigkeit ist wichtig	78,48%	18,99%	2,53%
■ Die Einbeziehung praktischer Bezüge zu diesen Themen ist wichtig	72,15%	26,58%	1,27%
■ Eine solche Veranstaltung sollte auch weiterhin hochschulöffentlich sein	65,82%	30,38%	3,80%
■ Die Zielgruppe LehrerInnen als Multiplikatoren für Gesundheitsbildung und -förderung ist richtig gewählt	62,03%	29,11%	8,86%

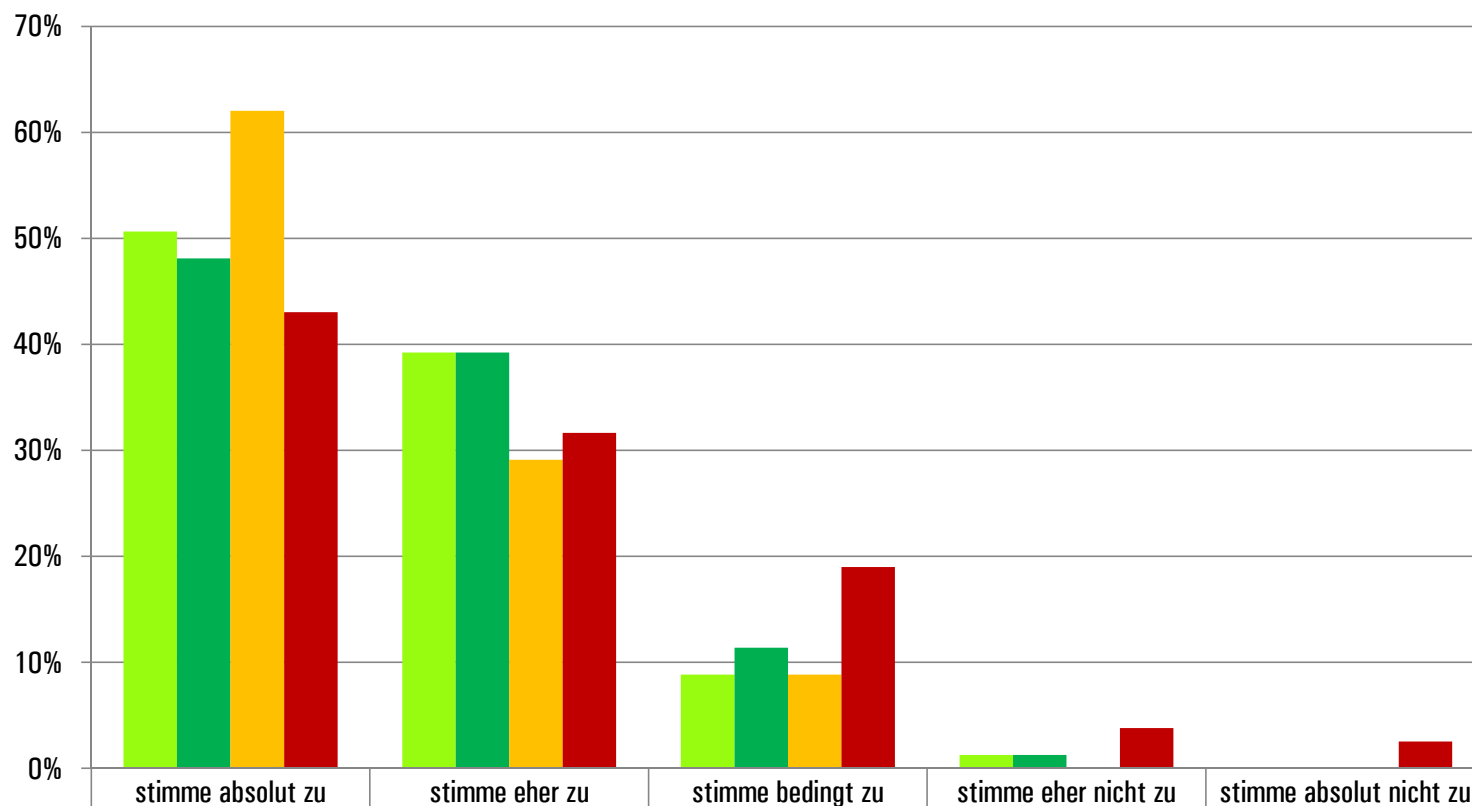
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n= 79

II. Ziele der Veranstaltung



	stimme absolut zu	stimme eher zu	stimme bedingt zu	stimme eher nicht zu	stimme absolut nicht zu
■ Angehenden LehrerInnen müssen die Themen Ernährung, Gesundheit, Konsumverhalten vermittelt werden	50,63%	39,24%	8,86%	1,27%	0,00%
■ Die Themen Ernährung, Gesundheit, Konsumverhalten sollten in den Lehrplänen mehr Gewicht bekommen	48,10%	39,24%	11,39%	1,27%	0,00%
■ Die Zielgruppe LehrerInnen als Multiplikatoren für Gesundheitsbildung und -förderung ist richtig gewählt	62,03%	29,11%	8,86%	0,00%	0,00%
■ Die Veranstaltung wird die Bereitschaft der LehrerInnen fördern, diese Themen in der Schule umzusetzen	43,04%	31,65%	18,99%	3,80%	2,53%

CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

III. Verortung der Veranstaltung für Lehramtsstudierende und LehrerInnen

Diese Veranstaltung im universitären Bereich
durchzuführen ist richtig

60%

50%

40%

30%

20%

10%

0%

Diese Veranstaltung sollten besser private
Bildungsstätten und Personen durchführen

Diese Veranstaltung sollte durch die jeweiligen
Schulen durchgeführt werden

Diese Veranstaltung sollte besser an
Volkshochschulen durchgeführt werden

- stimme absolut zu
- stimme eher zu
- stimme bedingt zu
- stimme eher nicht zu
- stimme absolut nicht zu

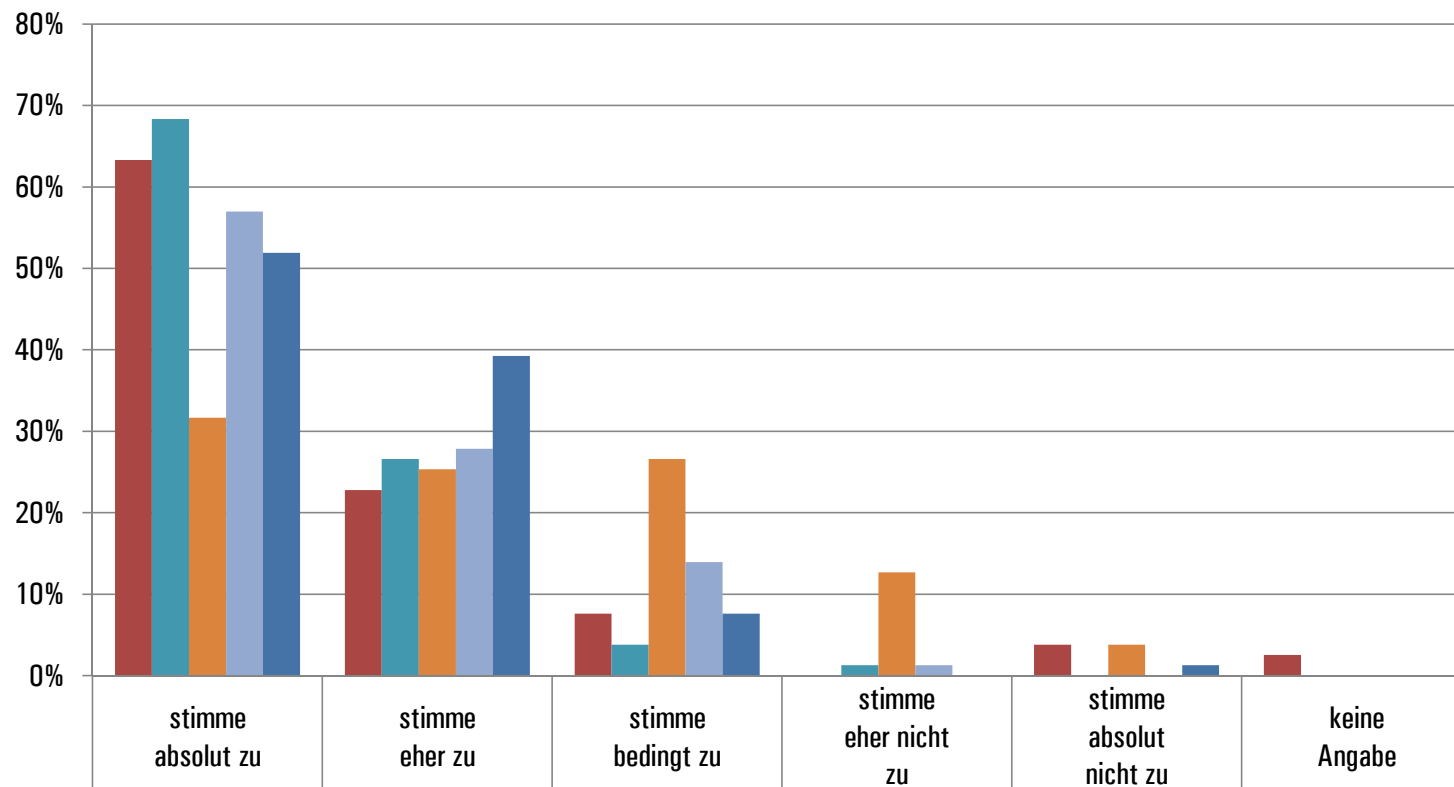
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n= 79

IV. Forführung der Veranstaltung



■ Die Veranstaltungsform (Seminar & Kochkurs) sollte beibehalten werden	63,29%	22,78%	7,59%	0,00%	3,80%	2,53%
■ Die Veranstaltung ist förderenswert	68,35%	26,58%	3,80%	1,27%	0,00%	0,00%
■ Die Einbindung von Spitzenköchen halte ich für sinnvoll	31,65%	25,32%	26,58%	12,66%	3,80%	0,00%
■ Es ist wichtig regionale Partner mit einzubeziehen	56,96%	27,85%	13,92%	1,27%	0,00%	0,00%
■ Die Veranstaltung sollte dauerhaft im Sommer- und Wintersemester angeboten werden	51,90%	39,24%	7,59%	0,00%	1,27%	0,00%

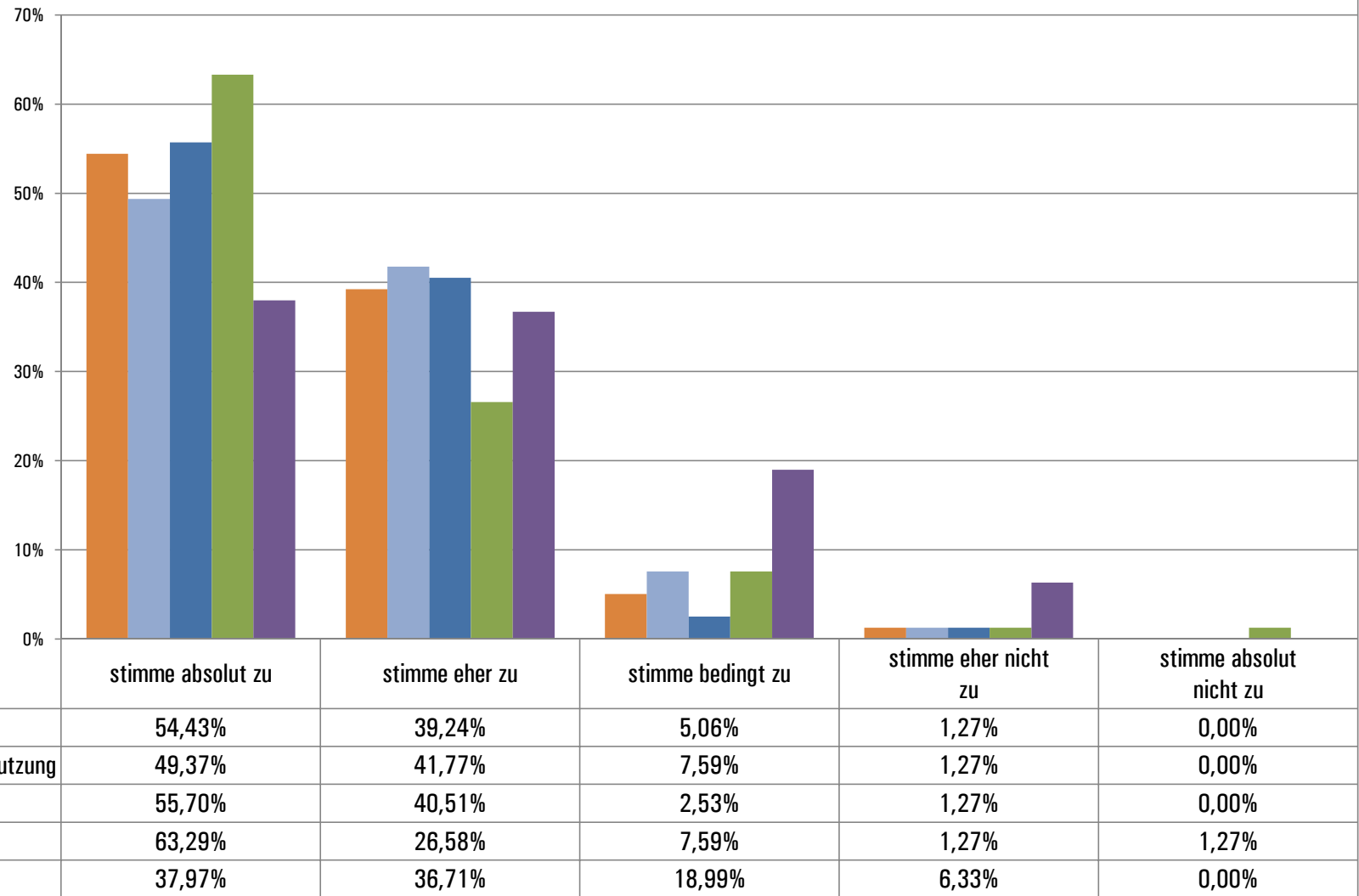
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n = 79

V. Themenschwerpunkte der Veranstaltung



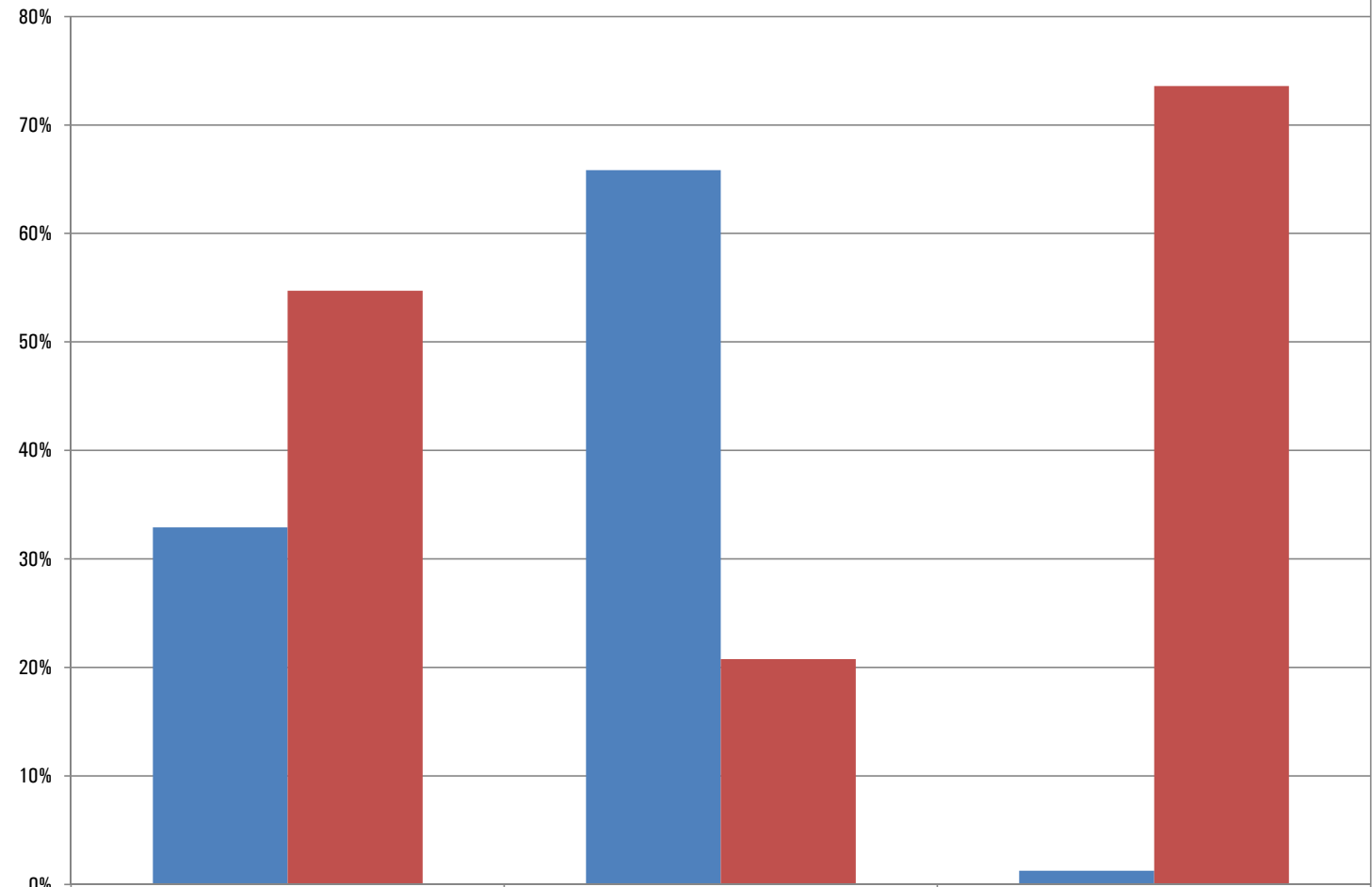
CookUOS Kochen und Essen im Kontext von Gesundheitsbildung und -förderung WS 2011/2012

Ergebnis Online-Befragung

6. März 2012

n= 79

**Teilnehmerstatus Kurs
CookUOS 2011/2012**



■ Teilnehmerstatus Kurs CookUOS 2011/2012

■ Teilnahmewunsch am Kurs CookUOS 2011/2012 (unerfüllt da ausgebucht)