

Schul.Land.Oberösterreich

FI Dipl.-Päd. Helga Rogl

Die Vermittlung von Lebenskompetenzen als Grundlage der Berufsbildung

*Erkläre mir, und ich werde vergessen.
Zeige mir, und ich werde mich erinnern.
Beteilige mich, und ich werde verstehen."
(Konfuzius)*

Die Stärkung und Vermittlung von Lebenskompetenzen gewinnt in einer durch laufende Veränderungen in Wirtschaft und Gesellschaft gekennzeichneten und immer komplexer werdenden, vielschichtigen und globalisierten Welt zunehmend an Bedeutung. Es ist daher wesentliche Aufgabe der Schule, den Erwerb von Fähigkeiten zur Gestaltung und positiven Bewältigung des Lebens zu fördern.

Lebenskompetenzen oder so genannte **"life skills"** befähigen Menschen dazu, mit Veränderungen besser umgehen aber auch Veränderungen in ihrer Umgebung selbst mitgestalten zu können.

Damit Jugendliche zu "lebenskompetenten" und gesunden Erwachsenen heranwachsen können, soll im Rahmen der schulischen Ausbildung neben der Vermittlung von Fachkenntnissen und der Schulung kognitiver Fähigkeiten vor allem auf die Förderung von emotionalen und sozialen Kompetenzen besonderer Wert gelegt werden.

Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) hat zentrale Lebenskompetenzen beschrieben und gliedert diese in drei Gruppen:

- Kommunikative und interpersonale Kompetenzen
- Kritisches Denken und Problemlösen
- Selbstkompetenzen

Die WHO befürwortet die gezielte Förderung von Lebenskompetenzen insbesondere an Schulen, weil das generelle Vorhandensein dieser Fähigkeiten im Allgemeinen deutlich überschätzt wird.

Für den Erwerb von "life skills" sind die aktive Einbeziehung der SchülerInnen in einen dynamischen Lernprozess und das Üben und Anwenden an konkreten Themen bedeutend.

Projektunterricht ermöglicht durch praxisorientierte Aufgabenstellungen die Umsetzung fachtheoretischer Kenntnisse in die Praxis sowie die Vernetzung verschiedener Fachgebiete und trägt vor allem auch zum Erwerb sozialer Kompetenz bei. Die sich ergebenden partizipativen Lernsituationen schaffen ein anregendes Lernumfeld, in dem vielfältige Verhaltensoptionen entwickelt und trainiert werden können.

Lebenskompetenzen als Bildungsziel

Im Bereich der Berufsbildenden Schulen, im Besonderen an den Humanberuflichen Lehranstalten stellt die Vermittlung von Fähigkeiten und Fertigkeiten zur Lebensbewältigung ein wesentliches Bildungsziel dar. Das Bildungsangebot orientiert sich an den Anforderungen der Berufswelt und bezieht gesellschaftliche und wirtschaftliche Veränderungen mit ein.

Im allgemeinen Bildungsziel des Lehrplanes sind diese Kompetenzen im Detail genannt. Sie stellen sozusagen den Rahmen für die Ausbildung dar und sind die Grundlage für den Erwerb von Wissen und Können zur Bewältigung zukünftiger Herausforderungen im beruflichen und privaten Leben.

Besonders zu erwähnen sind vor allem folgende Kompetenzen:

Kommunikations-, Kritik- und Problemlösungsfähigkeit, Mobilität und Flexibilität, Fähigkeit im Team zu arbeiten, verantwortungsbewusstes und ganzheitliches Denken und Handeln sowie soziales Engagement.

An den Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe und Tourismus bietet gerade der fachspezifische Unterricht im Lernfeld "**Ernährung, Gastronomie und Hotellerie**" durch den intensiven Praxisbezug ideale Voraussetzungen für das Erlernen der notwendigen Lebenskompetenzen.

Die didaktische Forderung nach einem problem- und handlungsorientierten sowie fächerübergreifenden, auf regionale Besonderheiten und aktuelle Begebenheiten ausgerichteten Unterricht kann in diesem Lernbereich durch das Schaffen realer Praxissituationen in Küche und Restaurant umfassend erfüllt werden.

Um beispielsweise den Anforderungen an ein professionelles Service im Restaurant einschließlich Gästebetreuung und Gästeberatung entsprechen zu können, sind neben umfassenden Fachkenntnissen und praktischen Fertigkeiten vor allem gute Kommunikationsfähigkeit, Einfühlungsvermögen, sicheres Auftreten und tadellose Umgangsformen Voraussetzung. Der fachpraktische Unterricht ermöglicht den SchülerInnen durch wiederholte Trainings in unterschiedlichen Betriebssituationen den Erwerb der erforderlichen Dienstleistungskompetenz.

Die erfolgreiche Bewältigung von umfassenden Arbeitsaufträgen in der betrieblichen Küche stellt an SchülerInnen hohe Anforderungen. Küchenpraktische Kenntnisse alleine reichen auch hier nicht aus, um die Aufträge optimal erfüllen zu können. Neben Teamfähigkeit, Zeitmanagement, Stressresistenz, Flexibilität und Kreativität ist vor allem auch ein hohes Maß an Organisationsfähigkeit zu entwickeln.

Darüber hinaus ermöglicht das Pflichtpraktikum in einschlägigen Betrieben der Wirtschaft im In- oder Ausland ergänzend zur schulischen Ausbildung einen guten Einblick in die Berufsrealität. Es schafft für SchülerInnen zusätzlich vielfältige Trainingsmöglichkeiten und vermittelt wertvolle berufliche Erfahrung.

Genuss als Lebenskompetenz

Schulen, deren Ziel es ist, für Berufe in der Gastronomie und Ernährungswirtschaft auszubilden, muss auch das Fördern, Bewahren und Weiterentwickeln der landestypischen Ess- und Trinkkultur ein besonderes Anliegen sein.

Die Entwicklung der Genussfähigkeit, das Entdecken der Geschmacksvielfalt, das Erkennen von Qualitätsunterschieden und auch die Sensibilisierung für Themen der Nachhaltigkeit sind mittlerweile zu wichtigen Ausbildungsinhalten geworden.

Die vielen Aktivitäten im Rahmen des **Genusslandes Oberösterreich** kommen dieser Entwicklung sehr entgegen und finden im Unterricht Beachtung. In zahlreichen Unterrichtsprojekten beschäftigen sich SchülerInnen der Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe kritisch mit den veränderten Ess- und Konsumgewohnheiten und versuchen dieser Entwicklung mit praktischen Konzepten entgegenzuwirken. Besonders erfreulich in diesem Zusammenhang ist auch die Kooperationen mit außerschulischen Partnern wie beispielsweise den Bioverbänden, dem Lebensmittelcluster, den Lebensmittelproduzenten, der Oberösterreichischen Akademie für Umwelt und Natur, den Gesunden Gemeinden und vielen anderen mehr.

Genussvielfalt muss wie andere Kulturgüter auch, erlernt und geübt werden. Es ist daher erfreulich, dass im Bundesland Oberösterreich zahlreiche Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe und Tourismus bereits seit mehreren Jahren den SchülerInnen die Möglichkeit zum Erwerb der von der Wirtschaft anerkannten Zertifikate "**Jungsommelier**" und "**Käsekenner**" anbieten. Im Schuljahr 2006/07 haben in Oberösterreich 8 Schulen die Ausbildung zum Jungsommelier/zur Jungsommelière bzw. zum Käsekenner/zur Käsekennerin durchgeführt, 116 SchülerInnen haben in diesem Jahr die begehrten Zertifikate erworben.

Das Interesse für eine qualifizierte "Genussschulung" ist bei den Jugendlichen ausgesprochen groß, so dass in Zukunft die Zahl der AbsolventInnen dieser Zusatzqualifikationen erfreulicherweise weiter steigen wird.

Gesundheitsfördernder Lebensstil

Im genussvollen Essen liegt nicht nur die Wurzel der Feinschmeckerei, sondern vor allem auch die Grundlage für ein insgesamt gesünderes Ernährungsverhalten. Genießer sind eher **kritische Esser**. Sie nehmen sich Zeit, um bewusster auszuwählen und wahrzunehmen, essen maßvoll und bleiben eher gesund. Genusserziehung leistet daher einen wichtigen Beitrag zum Erlernen eines gesundheitsfördernden Lebensstils und ist auch wesentlicher Teil der primären Suchtprävention.

Im Rahmen der schulischen Gesundheitserziehung stellt der Bereich Ernährung, neben Bewegung, Suchtprävention, seelischer Gesundheit und materieller Umwelt eine der wesentlichen Säulen dar.

Gesundheit ist nicht nur auf das körperliche Wohlbefinden begrenzt, sondern als "*umfassendes körperliches, psychisches und soziales Wohlbefinden*" (WHO, 1948) zu verstehen.

Schulische Gesundheitsförderung ist zentraler Bestandteil jeglichen pädagogischen Handelns. Sie ist in allen Schularten und Unterrichtsgegenständen zu verwirklichen (Grundsatzertlass zur Gesundheitserziehung, BMUKK, 1997).

Hauptsächliche Zielsetzungen von Gesundheitserziehung sind der Kompetenzerwerb im Umgang mit Gesundheit sowie der Wissenszuwachs. Die Entwicklung von persönlicher Handlungskompetenz und die Fähigkeit zur gesundheitsförderlichen Gestaltung des Arbeits- und Lebensraumes sind dabei wesentliche Ziele. Schulische Gesundheitserziehung bezieht sich auf alle im schulischen Alltag beteiligte Personen, nicht nur auf die SchülerInnen alleine.

Gerade an berufsbildenden Schulen mit der inhaltlichen Schwerpunktsetzung im Bereich Ernährung bieten sich sowohl im fachtheoretischen als auch im fachpraktischen Unterricht gute Möglichkeiten an, nachhaltig Maßnahmen zur Gesundheitsförderung im Sinne von "learning by doing" zu setzen. Im Bereich der Schulverpflegung, die großteils im Rahmen des Unterrichtes durchgeführt wird und deren Planung und Umsetzung in der Hand der LehrerInnen liegt, ist es obligat, ein frisch zubereitetes und ernährungsphysiologisch ausgewogenes sowie den spezifischen Bedürfnissen der Altersgruppe angepasstes Speisen- und Getränkeangebot bei der Jausen- und Mittagsverpflegung zu bieten.

Für die VerpflegungsteilnehmerInnen wird darüber hinaus im Schulrestaurant eine angenehme Essatmosphäre geschaffen, womit dem sozialen Aspekt des gemeinsamen Essens an der Schule optimal entsprochen werden kann. Essen ist eben mehr als reine Nahrungsaufnahme und ermöglicht unter diesen Voraussetzungen in vorbildlicher Weise die Aneignung eines gesundheitsfördernden Lebensstils.

Es ist anzustreben, dass auch in allen weiteren Schularten Initiativen zur Erreichung einer optimalen Schulverpflegung einschließlich einer guten Essatmosphäre gefördert werden.

Nachhaltigkeit - Grundprinzip verantwortungsbewussten Handelns

Der Erwerb von Lebenskompetenzen ist heute ohne dem Fokus Bildung für nachhaltige Entwicklung undenkbar.

Bildung für nachhaltige Entwicklung bedeutet im weitesten Sinne zu lernen, die Zukunft unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit für alle positiv zu gestalten.

Sie umfasst nicht nur Wissensvermittlung, sondern handlungsorientiertes politisches Lernen.

Wichtiger denn je ist es, Bewusstsein bei den SchülerInnen für ein Umdenken zu schaffen sowie praktische Möglichkeiten nachhaltigen Handelns aufzuzeigen und konkret umzusetzen.

Derzeit sind wir in unserem alltäglichen Leben mit wenig nachhaltigen Trends konfrontiert und daher stellt Bildung für nachhaltige Entwicklung eine große Herausforderung dar. Erfreulicherweise können aber viele ermutigende Initiativen an den Schulen beobachtet werden.

ÖKOLOG ist das Basis-Programm des Bundesministeriums für Unterricht, Kunst und Kultur zur Bildung für Nachhaltigkeit und Schulentwicklung (www.oekolog.at). ÖKOLOG unterstützt Schulen auf dem Weg zu einer nachhaltigen ökologischen Alltagskultur.

In Oberösterreich sind zur Zeit 28 Schulen im ÖKOLOG - Netzwerk vertreten, davon 4 Schulen aus dem Bereich der Humanberuflichen Lehranstalten.

ÖKOLOG ist als Netzwerk organisiert. Die Beteiligten unterstützen einander bei ihrem Vorhaben, eine nachhaltige Schule zum Wohlfühlen zu verwirklichen. ÖKOLOG - Schulen erklären sich bereit, nachhaltige Entwicklung in ihr Leitbild aufzunehmen. Innerhalb von drei Jahren wird ein Schulprogramm erstellt, in dem Bildung für nachhaltige Entwicklung als Schwerpunkt verankert ist. Zentrale Elemente bei der ÖKOLOGisierung sind Unterrichtsprojekte.

Lernen am Tun - Projekte aus der Praxis

Ernährung ist ein wesentlicher Bereich, in dem Nachhaltigkeit gelebt werden kann. Erziehung zu nachhaltigem Konsum stellt aber angesichts eines riesigen und unüberschaubaren Marktes eine große Herausforderung dar.

An Hand von konkreten Projekten werden SchülerInnen für einen nachhaltigen und zukunftsfähigen Ernährungsstil sensibilisiert und erlernen durch praktisches Tun Möglichkeiten der Umsetzung.

Ein gelungenes Modell zur Bildung für Nachhaltigkeit und zur Gesundheitsförderung stellt das vom Landesschulrat für Oberösterreich in Kooperation mit der Oberösterreichischen Akademie für Umwelt und Natur, den Bioverbänden und zwei Pilotschulen (HBLW Linz-Süd und HBLW Kirchdorf) entwickelte **Projekt "Öko-Fit"** dar.

Seit fünf Jahren läuft dieses Projekt höchst erfolgreich an den humanberuflichen Schulen in Oberösterreich. Dreizehn Schulen wurden bereits mit dem Öko-Fit - Zertifikat ausgezeichnet und verpflichten sich zur Einhaltung der Projektziele.

Das Projekt hat eine beachtliche Breitenwirkung und erfasst 5915 SchülerInnen und betrifft 153 facheinschlägige LehrerInnen.

Wesentliche Projektziele sind die Bewirtschaftung der Betriebs- und Lehrküchen nach ökonomischen, ökologischen und sozialorientierten Grundsätzen, die Berücksichtigung ernährungsphysiologischer Erkenntnisse in der Schulverpflegung und die Durchführung begleitender Unterrichtsprojekte.

Beim Einkauf und bei der Speiseplangestaltung wird auf einen hohen Anteil von biologisch erzeugten Lebensmitteln und von Lebensmitteln aus der jeweiligen Region geachtet. Im Schuljahr 2006/07 konnte ein Landesdurchschnitt bei Biolebensmitteln (Anteil bezogen auf die anfallenden Lebensmittelkosten) in den besten Monaten von 36% und ein Anteil von regionalen Lebensmitteln von 39% erreicht werden. Das Bewusstsein für Regionalität und Saisonalität ist bei den Jugendlichen erfreulicherweise gestiegen und auch die Identifikation mit der Region wurde verbessert. Der Anteil von Verpackungsmaterial konnte durch einen bewussten Einkauf deutlich verringert werden.

Der jährlich stattfindende Öko-Fit - Tag ermöglicht den Schulen einen regen Erfahrungsaustausch sowie Beratung und vermittelt aktuelle Fachinformationen. Die letzte Veranstaltung stand unter dem Titel "Essen für den Klimaschutz" und setzte einen weiteren inhaltlichen Schwerpunkt im Bereich "Fairer Handel".

Seit März 2007 wurde das Projekt "Öko-Fit" durch die **Auszeichnung "Gesunde Küche"** erweitert, einer speziellen Auszeichnung der Landessanitätsdirektion Oberösterreich für Betriebe der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung.

Zwölf Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe und Tourismus haben Interesse daran gezeigt, sich den anspruchsvollen Teilnahmebedingungen gestellt und im Rahmen eines Festaktes die begehrte Urkunde entgegengenommen.

Die Schulen erhalten bei der Projektarbeit bestmögliche Unterstützung durch die externen Projektpartner und erfahren sowohl schulintern als auch außerschulisch größte Wertschätzung und Anerkennung für ihren zusätzlichen Einsatz. Besonders positiv ist auch die gute Vernetzung und Zusammenarbeit zwischen allen Schulpartnern und den Bediensteten hervorzuheben. Nur durch das Zusammenwirken und das Engagement aller Beteiligten ist der Erfolg auf Dauer gesichert.

Vorbild bildet!

Grundsätzlich sollten alle pädagogischen Möglichkeiten dahingehend ausgeschöpft werden, SchülerInnen zu befähigen, ihren Selbstwert zu entwickeln, ihren Lebensmut zu fördern, sie zu aktiver und kreativer Lebensgestaltung zu motivieren und sie konfliktfähig für die Bewältigung schwieriger Lebensphasen zu machen. Alle LehrerInnen sollten sich dieser Aufgabe bewusst sein und in ihrem alltäglichen Handeln vor allem durch positives Vorbild an der Erziehung der uns anvertrauten Jugend aktiv und positiv mitwirken.

Gesunde und starke Persönlichkeiten sind den Herausforderungen des beruflichen und privaten Lebens gewachsen und werden Erfolg, Zufriedenheit und Glück finden.

Literatur und Quellenverzeichnis:

Lindner, W.: Bildung für Nachhaltige Entwicklung, Ansichten und Einsichten, 2007, ISBN 978-3-85031-085-7.

Fonds Gesundes Österreich: "Gesundes Österreich", Magazin für Gesundheitsförderung und Prävention, 9. Jahrgang Nr. 3, Sept. 2007, Artikel "Gesund leben im Schlaraffenland, Ernährung und Genuss im 21. Jahrhundert."

BMBWK, Redl S.: Broschüre "Gesundheitsförderung in den Schulen Österreichs – Strategie", November 2006.

Forum Ernährung: Zeitschrift "ernährung heute", Aktuelle Informationen für MeinungsbildnerInnen in Ernährungsberatung, -erziehung und -wissenschaft, Ausgabe 6/007, Artikel "Wer gesund bleiben will, sollte genießen lernen", B. Borota-Buranich.

GIVE-Infomail 5/07 vom 13.11.2007, give-Servicestelle für Gesundheitsbildung, eine Initiative von BMUKK; BMGFJ und ÖJRK, 1040 Wien, Waaggasse 11.

Leitbild des Humanberuflichen Schulwesens: www.hum.at.

BMBWK: Verordnung BGBl. II Nr. 316/2003: Lehrplan Höhere Lehranstalt für wirtschaftliche Berufe.

BMUK: Grundsatzterlass zum Unterrichtsprinzip Gesundheitserziehung, Rundschreiben Nr. 7/1997, BMUK GZ 27.909/115-V/3/96.

Fonds Gesundes Österreich: Projekt "Eigenständig werden", www.eigenstaendig.net.

*Fonds Gesundes Österreich: Lebenskompetenzen
www.fgoe.org/gesundheitsfoerderung/glossar/lebenskompetenzen.*

*Österreichische Apothekerzeitung: WHO-Projekt Lebenskompetenzen
www.oeaz.at/zeitung/3aktuell/2006/01/info/nfo1_2006wh.html.*

*Diallo-Ginstl E.: Genuss-Schule für Kinder und Jugendliche,
www.xundessen.at/Schwerpunkte/Genuss-Schule_kids.pdf.*

*BMUKK: Ökologisierung von Schulen – Bildung für nachhaltige Entwicklung,
www.bmukk.gv.at/schulen/unterricht/prinz/umweltbildung.xml.*