

# Fit und kompetent in den Beruf

Zur Sicherung der Beschäftigungsfähigkeit aber auch zur individuellen Lebensbewältigung werden die Stärkung und Vermittlung von Lebenskompetenzen im Bereich der Berufsbildung immer bedeutender.

**D**as Bildungsangebot muss sich an den Anforderungen der Berufswelt orientieren und gesellschaftliche sowie wirtschaftliche Veränderungen berücksichtigen.

Im Allgemeinen Bildungsziel der Lehrpläne sind die erforderlichen Kompetenzen im Detail genannt. Sie stellen den Rahmen für die Ausbildung dar. Die didaktische Forderung nach einem problem- und handlungsorientierten sowie vernetzten fächerübergreifenden, auf regionale Besonderheiten und aktuelle Begebenheiten ausgerichteten Unterricht wird an den Lehranstalten für wirtschaftliche Berufe und Tourismus vor allem im Lernfeld „Ernährung, Gastronomie und Hotellerie“ durch den intensiven Praxisbezug umfassend erfüllt.

## Verstärkte Persönlichkeitsbildung

Vielfältige Lernsituationen im fachpraktischen Unterricht ergänzt durch Erfahrungen im Pflichtpraktikum ermöglichen Schüler/innen neben dem Erwerb wichtiger Fachqualifikationen eine verstärkte Persönlichkeitsbildung und die Aneignung von kommunikativen sowie interpersonalen Kompetenzen.

Die Vermittlung von Lebenskompetenzen schließt auch die Entwicklung der Genussfähigkeit und das Entdecken der Geschmacksvielfalt sowie die Rückbesinnung auf die landestypische Ess- und Trinkkultur mit ein. In Oberösterreich machen erfreulicherweise zahlreiche Schüler/innen von der Möglichkeit Gebrauch,

die von der Wirtschaft anerkannten Zertifikate „Jungsommelier“ und „Käsekenner“ zu erwerben. Auch die Entwicklung eines gesundheitsfördernden und zukunftsfähigen Ernährungs- und Lebensstils, die Erziehung zu bewusstem Konsum und die Fähigkeit zur Gestaltung eines gesunden Arbeits- und Lebensraumes unter Einbeziehung des Aspektes der Nachhaltigkeit sind wesentliche Bildungsziele, die an den Schulen erfolgreich im projektorientierten Unterricht umgesetzt werden.

Die vom Landesschulrat für OÖ in Kooperation mit der OÖ Akademie für Umwelt und Natur, den Bioverbänden und der Landessanitätsbehörde entwickelten und mittlerweile an 13 Schulen in OÖ erfolgreich laufenden Projekte „Öko-Fit“ und „Gesunde Küche“ sind gelungene Beispiele für Gesundheitserziehung und Bildung für nachhaltige Entwicklung. ■

## AUF EINEN BLICK

Grundsätzlich sollten alle pädagogischen Möglichkeiten dahingehend ausgeschöpft werden, Schülerinnen und Schüler 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 und Lehrer 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.

mehr unter [www.schullandooe.at](http://www.schullandooe.at)

**FI Dipl.-Päd. Helga Rogl**  
Landesschulrat für  
Oberösterreich

*Die Vermittlung von Lebenskompetenzen schließt auch die Entwicklung der Genussfähigkeit (...) mit ein.*